

Gas Free-Standing Range

User manual

NX60*675*S*



SAMSUNG

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

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

ANTI-TIP DEVICE

⚠ WARNING: 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 right rear (or left rear) 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.



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 by the Anti-Tip device properly.

Regulatory Notice

1. FCC Notice

CAUTION

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

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is Subject to following two conditions:

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

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

FCC STATEMENT:

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

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

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

Regulatory Notice

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

2. IC Notice

The term “IC” before the radio certification number only signifies that Industry Canada technical specifications were met. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003. For products available in the US/Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select any other channels.

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antennae.
- Increasing the distance between the unit and receiver.
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.

Key features

Bigger is better

With a capacity of 6.0 cubic feet, this Samsung gas oven range offers more space than many other leading brands in the United States and Canadian markets. The enhanced capacity means a better cooking experience.

A cooktop with 5 burners

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

Enhanced convenience with easy maintenance

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

Contents

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Important safety information | 7 |
| Overview | 14 |
| Layout | 14 |
| What's included | 14 |
| Control panel | 15 |
| Before you start | 15 |
| Clock | 15 |
| Oven vent/cooling vent | 16 |
| Cooktop | 16 |
| Ignition | 17 |
| Cookware | 18 |
| Wok grate | 19 |
| Griddle | 20 |
| Dual Door™ | 21 |
| How to use the upper door | 21 |
| How to use the full door | 21 |
| Gas oven | 22 |
| Single mode | 22 |
| Twin mode | 22 |
| Using the oven racks | 24 |
| Using the divider | 26 |
| Cooking mode | 27 |
| Temperature setting guides | 28 |
| Air Fry mode - Single Mode | 33 |
| Cooking options | 36 |
| Special features | 37 |
| Changing settings | 40 |
| Smart control | 43 |
| Voice control | 44 |

| | |
|---|-----------|
| Maintenance | 46 |
| Cleaning | 46 |
| Self-cleaning | 50 |
| Replacing the oven light | 52 |
| Removing and reinstalling the oven door | 53 |
| Troubleshooting | 54 |
| Checkpoints | 54 |
| Information codes | 59 |
| Warranty (U.S.A) | 60 |
| Warranty (CANADA) | 62 |
| Open Source Announcement | 64 |

Important safety information

Read all instructions before using this appliance

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

Symbols used in this manual

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

Useful tips and instructions.

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

California Proposition 65 Warning

WARNING

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

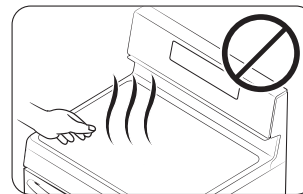
Commonwealth of Massachusetts

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

General safety

WARNING

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



- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the Anti-Tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near** the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in an area where the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- **Remove** all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.

Important safety information

- Do not store any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.
- Do not operate the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- Do not use the range as a space heater. Use the range for cooking only.
- Do not use oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- Use only dry pot holders. Pot holders with moisture in them can release steam and cause burns if they come in contact with hot surfaces. Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. **Never** use a towel or bulky cloth in place of a pot holder.
- Do not use the range to heat unopened food containers.
- Do not strike the oven glass.
- When disposing of the range, **cut off** the power cord and **remove** the door to prevent children and animals from getting trapped.
- **Unplug** or **disconnect** power before servicing.
- **Make sure** all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Keep the appliance area clear and free of combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- **Teach** children not to touch or play with the controls or any part of the range. We recommend you utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of misuse by children.
- Do not lean on the range as you may turn the control knobs inattentively.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally). You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Fire safety

⚠ WARNING

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



- Do not store, place, or use flammable or combustible materials such as charcoal, paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors, or liquids near or inside the range.
 - Do not wear loose fitting or hanging garments while using the range.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
 - Do not let pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
 - Do not use water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 - If a grease fire should occur in the oven, **turn off the oven** by pressing the **OFF/CLEAR** pad. **Keep** the oven door closed until the fire goes out. If necessary, **use** a multipurpose dry chemical or foam-type **fire extinguisher**.
 - Do not heat unopened food containers. The buildup of pressure may cause the containers to burst and result in injury.
 - **NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven. Do not use the oven for storage. Paper and other flammable items stored in the oven can ignite.
 - Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
 - Do not put any combustible material or items around the range.

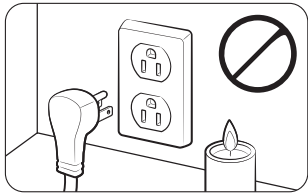
Gas safety

⚠ WARNING

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

If you smell gas:

- Close the valve and do not use the range.
- Do not light a match, candle, or cigarette.
- Do not turn on any gas or electric appliances.



- Do not touch any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- Do not use any phone in your building.
- Evacuate the room, building, or area of all occupants.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

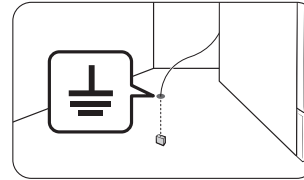
Checking for gas leaks

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

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

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



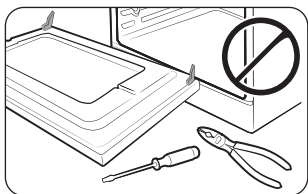
- Plug the range into a grounded 3-prong outlet.
 - Do not remove the ground prong.
 - Do not use an adapter or an extension cord.
 - Do not use a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
 - Do not modify the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- Do not put a fuse in a neutral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

Important safety information

Installation safety

⚠ WARNING

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



- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

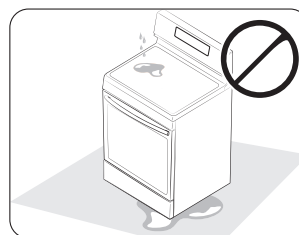
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range or any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible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

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

Location safety

⚠ WARNING

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



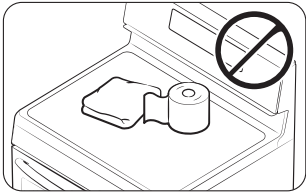
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Select a location where a grounded, 3-prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- **Do not block or cover** the vents (air openings) located at the rear of the range and at the top and bottom of the door. The vents allow for air circulation that is necessary for the range to operate properly with correct combustion. Blocking or covering the vents may cause incorrect combustion which could result in gas leaks and fire.

- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.
- Cabinet storage above the surface of the range should be avoided. If cabinet storage above the range is necessary, allow a minimum clearance of 40 inches (102 cm) between the cooking surface and the bottom of the cabinets, or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- **Locate** the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.
- If the range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.

Cooktop safety

⚠ WARNING

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

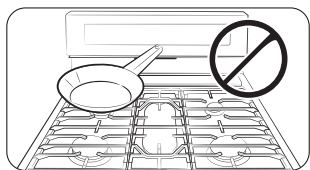


- **Make sure** all burners are off when you are not using the range.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. **Do not leave** burners unattended on medium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

- **Do not place** any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed for use with a wok or wok ring attachment.
- To flame food, you must have a ventilation hood. When you flame food, the hood must be on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner head, make sure it is completely dry before re-assembling.
- **Make sure** the spark mark on the dual burner head is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, do not pour water into the cooktop well while cleaning.
- Select cookware that is designed for range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is substantially larger than the grate.
- Make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If you are going to use a combination of fats or oils when frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unfrozen food or food with excessive amounts of ice.

Important safety information

- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
 1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
 2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
 3. Cover with a clean, dry cloth.



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

- **Do not wear** loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- **Do not leave** plastic items on top of the range. Hot air from the vents on top of the range can melt the plastic and may cause pressure build-up in closed plastic containers. The melted plastic may clog the vents at the rear of the range. Clogged vents may cause incorrect combustion which could result in gas leaks and fire. You may get severe burns if you touch the surfaces near the vent while the oven is operating.
- **Do not place** portable appliances, or any other object other than cookware on the cooktop. Damage or fire could occur if the cooktop is hot.
- **Always make sure** foods being fried are thawed and dry. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Always make sure** the controls are OFF and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of being burned.
- **Do not put** any combustible material or items around the range.
- **Take care** that your hands do not touch the burners when they are on. Turn off the burners when you change a pan or pot.
- To warm liquid, such as sauces, stir it while warming.

Oven safety

⚠ WARNING

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

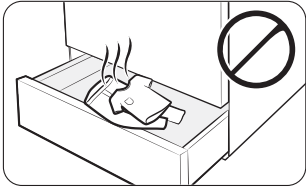


- **Do not use** the oven for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- **Make sure** the oven racks are placed on the same level on each side.
- **Do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

Storage drawer safety

⚠ WARNING

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



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

- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- **Do not use** aluminium foil to line the drawer.
- **Do not put** the drawer in the oven. Do not put the drawer in the oven during a self-cleaning cycle.
- **Do not leave** containers of fat drippings in or near the drawer.

Self-cleaning oven safety

⚠ WARNING

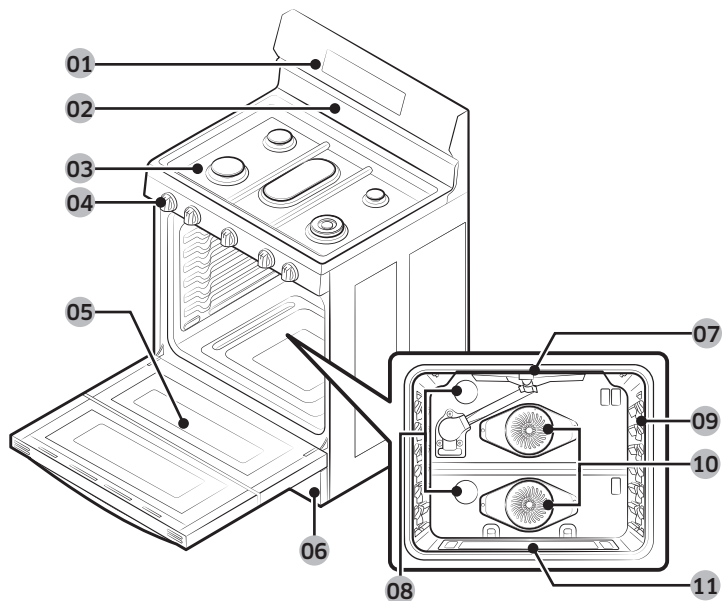
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



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

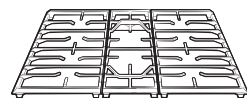
Overview

Layout

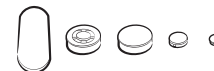


- | | | |
|---|---|----------------------------|
| 01 Display | 02 Oven vents | 03 Surface burners |
| 04 Surface burner knobs (5 pcs) | 05 Removable dual oven door | 06 Storage drawer |
| 07 Broil oven burner | 08 Oven light (2 locations) * | 09 Oven rack system |
| 10 Convection fan / Upper convection heater | 11 Bake oven burner | |

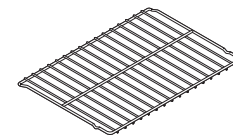
What's included



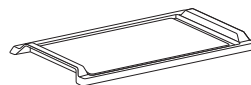
Surface burner
grates (3) *



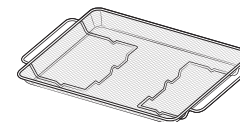
Surface burners and
caps (5) *



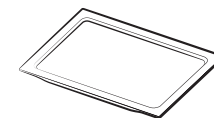
Flat rack (2) *



Griddle (1) *



Air fry tray (1) *



Smart divider (1) *

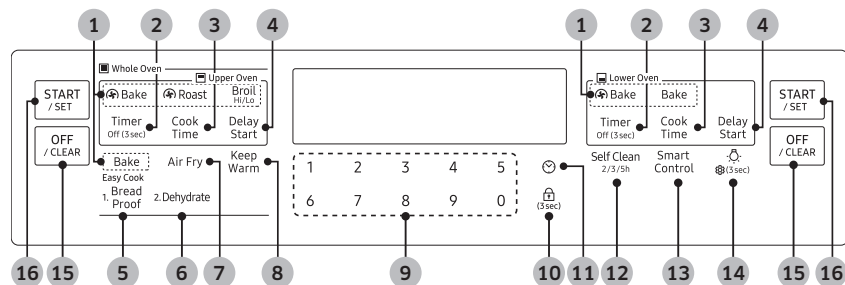


Wok grate (1) *

NOTE

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

Control panel



- 01 Oven modes:** Activates each oven modes (Convection Bake, Convection Roast, Bake or Broil).
- 02 Timer Off (3 sec):** Activates or deactivates the timer.
- 03 Cook Time:** Set the cooking time.
- 04 Delay Start:** Set the oven to start at a certain time.
- 05 Bread Proof:** Activates the Bread Proof function.
- 06 Dehydrate:** Activates the Dehydrate function.
- 07 Air Fry:** Activates Air Fry mode.
- 08 Keep Warm:** Keep cooked food warm at 175 °F (80 °C).
- 09 Numbers:** Use to set the times, temperatures, or presets.
- 10 Lock:** Press and hold for 3 seconds to lock the control panel and the door to prevent accidents.
- 11 Clock:** Set the clock time.
- 12 Self Clean:** Burn off food residues in the oven at very high temperatures.
- 13 Smart Control:** Activates the Easy connection.
- 14 Oven Light:** Turn on/Turn off the oven light.
- 15 OFF/CLEAR:** Cancel the current operation but not the timer.
- 16 START/SET:** Start a function or set the time.

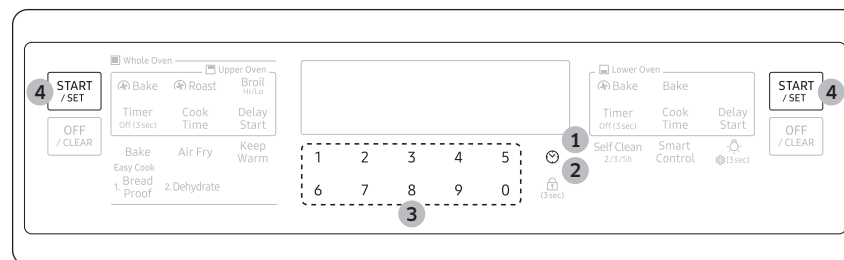
Before you start



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

Clock

You must set the clock correctly to ensure the automatic features work properly. This product supports two time format: 12-hour (default) and 24-hour. To change time format, see page 42.

To set the clock time



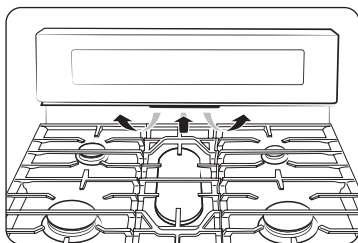
1. Press the .
2. To select AM/PM, press the  again.
3. Enter the current time using the number pad.
4. Press **START/SET** to confirm the settings.

Before you start

NOTE

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

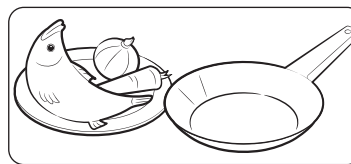
Oven vent/cooling vent



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

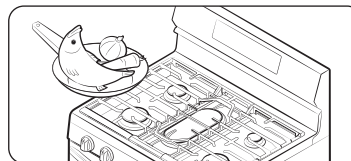
- Do not block the vent or its surroundings.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

Cooktop



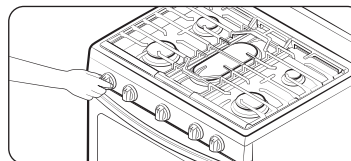
STEP 1

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



STEP 2

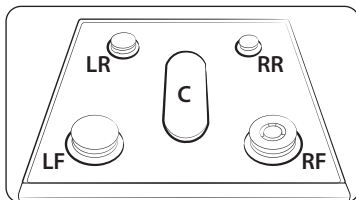
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.

Gas burners

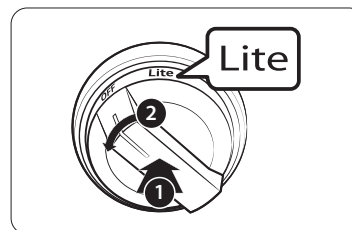


Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a Lite setting. Turning a knob to Lite ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob and show which burner the knob controls. Each burner is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

| Position | Purpose | Food type | Characteristics |
|--------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| Right Front (RF) 18,000 BTU | Power heating | Boiling food | Maximum output |
| Right Rear (RR) 5,000 BTU | Low simmering | Chocolate, casseroles, sauces | Delicate food that requires low heat for a long time |
| Center (C) 10,000 BTU | General heating/ Griddling | General food/ Pancakes, fried eggs | General-purpose cooking |
| Left Front (LF) 17,000 BTU | Quick heating | General | General-purpose cooking |
| Left Rear (LR) 9,500 BTU | General heating/ Low simmering | General food, casseroles | General-purpose cooking |

Ignition

⚠ CAUTION



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

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

Cooktop

Manual ignition

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

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

Flame level

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

WARNING

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

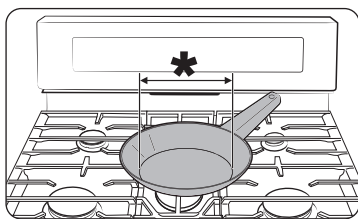
Cookware

Requirements

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

Material characteristics

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



Size limitations

⚠ CAUTION

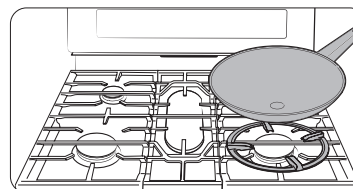
- Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.
- Do not use an oversized pan. The burner flames may spread out, causing damage nearby.

* : 6 inches or less

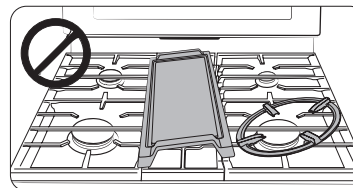
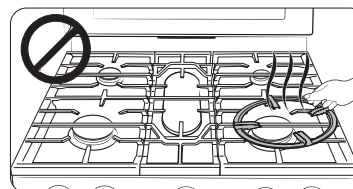
- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidentally.
- When using glass cookware, make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

Wok grate

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



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



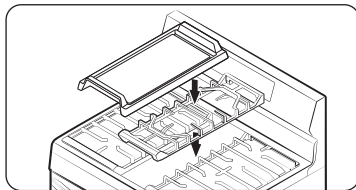
⚠ CAUTION

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

Cooktop

Griddle

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



The griddle can be used only with the center burner on the center grate. Use caution when putting the griddle on the center grate.

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

| Type of Food | Preheating Time | Preheat setting | Cook setting |
|--------------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Pancakes | 5-10 min. | MED-HI | MED |
| Hamburgers | 5-10 min. | HI | HI |
| Fried Eggs | 5-10 min. | HI | MED-HI |
| Bacon | 5-10 min. | HI | HI |
| Breakfast Sausages | 5-10 min. | HI | HI |

CAUTION

- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- If you leave the griddle on the cooktop, it may become very hot when you use the cooktop or oven. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Do not use the griddle for other purposes, for example, as a cutting board or a storage shelf.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.

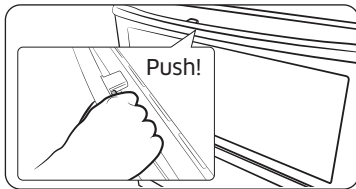
NOTE

- You may need to adjust heat settings for the griddle over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not let rust remain on the griddle. If rust appears on the griddle, remove it as soon as possible.

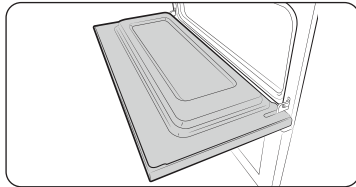
Dual Door™

This oven has a unique Dual Door™ that is hinged in the middle. If you have inserted the Smart Divider and divided the oven in two (so it is in Twin Mode), you only need to open the top half to access the upper cavity. When you're using the Flex Duo™ capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

How to use the upper door

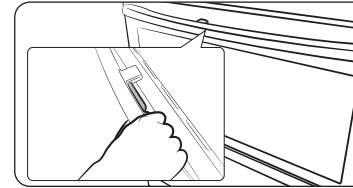


1. Hold the handle and the lever. Press the lever to release the door latch, and then pull the handle.

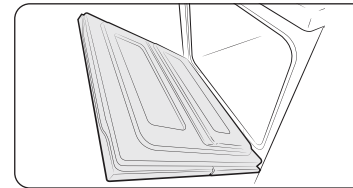


2. This will open only the upper door as shown.

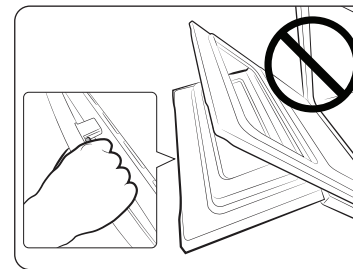
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

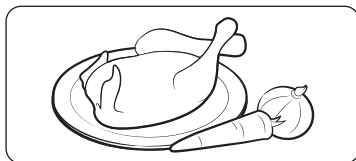
- When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If you press the lever halfway through opening the whole door, the upper door may open, causing physical injury.

📖 NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

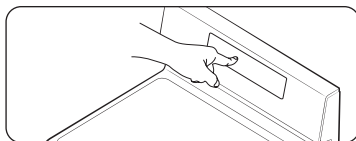
Gas oven

Single mode



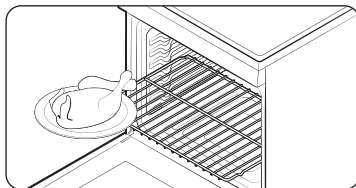
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



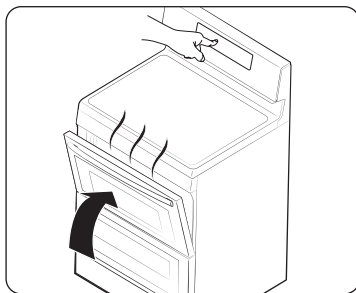
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



STEP 4

Close the door and start cooking.

NOTE

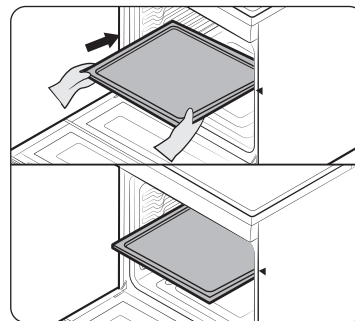
- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- There can be a slight popping sound during oven cooking. This sound may occur during normal oven burner cycling, when the oven burner flame is extinguished.

Twin mode



STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.

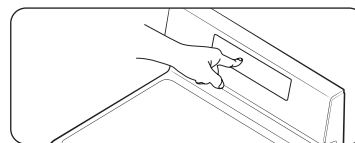


STEP 2

Insert the Smart Divider into the 4th rack position and push in until the range beeps.

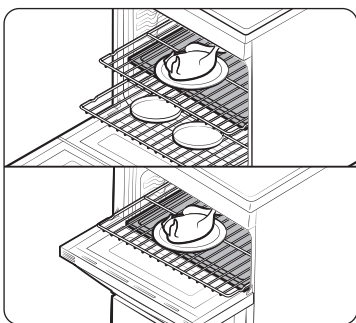
CAUTION

When the Smart Divider is properly inserted, the “-” icon appears.



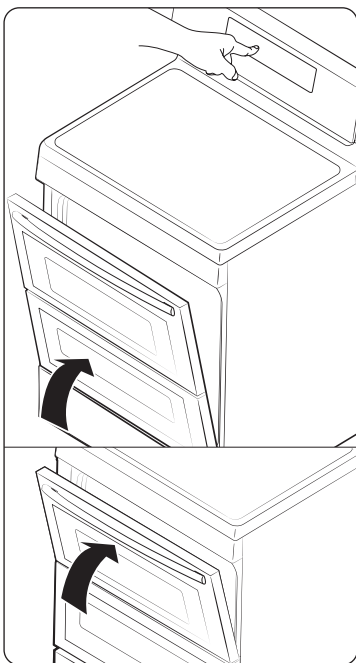
STEP 3

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 4

Arrange food containers on the racks.

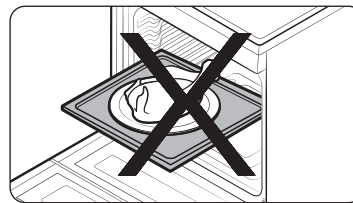


STEP 5

Close the door and start cooking.

NOTE

- To use Twin mode operation, insert the Smart Divider.
- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- When you are not using the Smart Divider, store it at room temperature.
- Handle the Smart Divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the Smart Divider.
- Please note that the time for the upper and lower ovens to preheat is different.
- Do not put food containers directly on the Smart Divider for cooking purposes.



CAUTION

If the Range displays “-dc-”

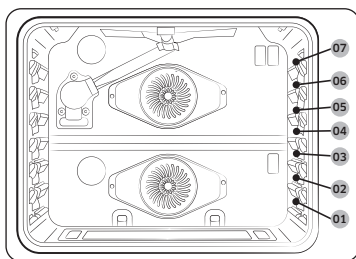
- Check the Smart Divider to see if it is installed correctly.
- Do not insert/remove the Smart Divider during cooking.

Gas oven

Using the oven racks

Single Mode - One Oven Cavity

Your oven range comes with 2 racks and 7 rack positions. The rack positions are delineated by rack guides which support the racks. Each rack guide has a stop that prevents the rack from loosening during the oven's operation. Each rack has stoppers that need to be placed correctly on the rack guides. The stoppers prevent the racks from accidentally coming out of the oven completely when you pull the racks out.



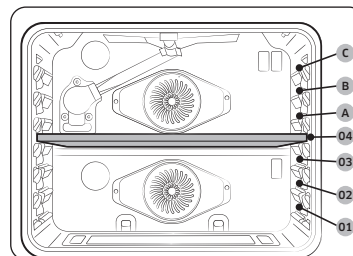
| Type of food | Rack position |
|---|---------------|
| Broiling hamburgers | 6 |
| Broiling meats or small cuts of poultry, fish | 4-5 |
| Bundt cakes, Pound cakes, Frozen pies, casseroles | 3-4 |
| Fresh Pizza, Angel food cakes, Small roasts | 2 |
| Turkey, Large roasts, Hams | 1 |

⚠ CAUTION

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

Twin Mode - Two Oven Cavities

In Twin mode, the Smart Divider separates the oven into an upper oven and lower oven. The upper oven and lower oven each have 3 rack positions.



- The upper oven has 3 racks positions (A, B, C).
- The lower oven has 3 racks positions (1, 2, 3).

| Type of food | Rack position | |
|--|---------------|-------|
| | Upper | Lower |
| Frozen pies | A | 1 |
| Angel food cakes | - | 1 |
| Bundt or pound cakes | - | 1 |
| Muffins, Brownies, Cookies, Cup cakes, Layer cakes, Pies, Biscuits | A | 1 |
| Casseroles | A | 1 |
| Small roasts, Hams | A | 1 |
| Small chickens, Turkey pieces, Medium roasts. | - | 1 |

⚠ CAUTION

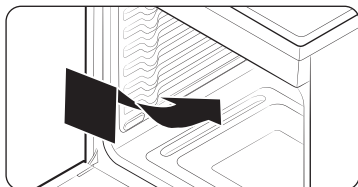
Precautions for using only the upper oven:

- You must preheat the oven. If you do not, the food may be overcooked or burnt on the surface and undercooked inside.
- To change the temperature during cooking, first remove the food and change the temperature. Then, put the food back inside the oven. Otherwise, the food may be burnt by the broil burner while the upper oven is preheating.
- In Convection baking mode, do not bake food over 2 inches (50 mm) in height.
- The cooking time may be longer than with single-oven cooking.

NOTE

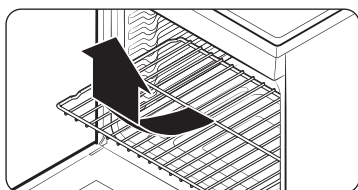
- The Oven Rack Settings table is for reference only.
- We recommend cooking pizza and pies using the 2nd rack position for crispy bottoms.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

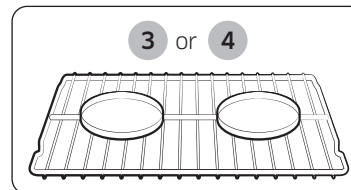
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



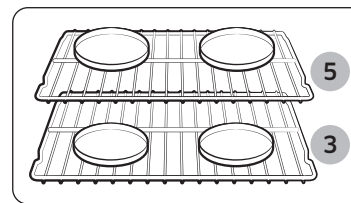
To remove an oven rack

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

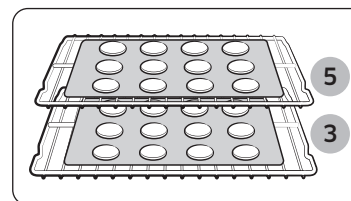
Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Cake pan positions



Cookie sheet positions

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.

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

When baking cakes and cookies on multiple racks, place the oven racks in **positions 3 and 5**. See the figure on the left.

Using Multiple Oven Racks

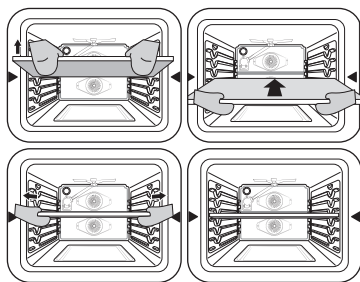
| Type of Baking | Rack Positions |
|----------------|----------------|
| Cakes | 3 and 5 |
| Cookies | 3 and 5 |

Gas oven

Using the divider

- To use twin mode operation, insert the divider.
- You cannot use the Self-Clean or Steam-Clean functions when the divider is installed in the oven cavity.
- Handle the divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the divider.

To Install the Divider into the Oven Cavity



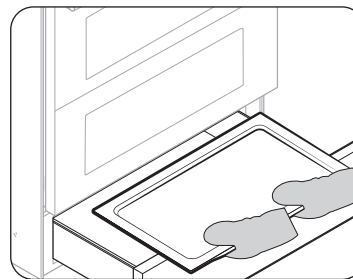
1. Insert the divider into the 4th rack position of the cavity.
2. Push the divider in until its back end rests against the back of the cavity.
3. If the divider is installed correctly, the "-" icon appears on the display.

CAUTION

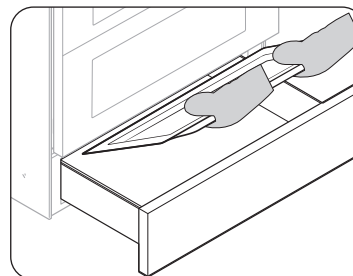
If the Range displays "-dC-"

- Check the divider to see if it is installed correctly.

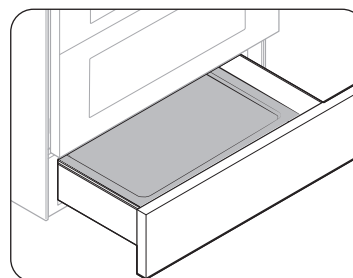
To Insert the Divider into the Divider Storage Location



1. Open the Storage drawer.

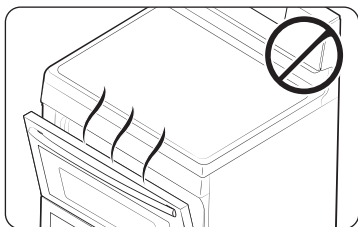


2. Tilt the divider up slightly and rest it on the storage drawer.



3. Tip the divider down in.

Cooking mode



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

Minimum and maximum settings

All the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings. A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Single mode

| Mode | Temperature range | Default temperature | Set Cook Time | Delay Start |
|------------------|-------------------|---------------------|---------------|-------------|
| Bake | 175-550 °F | 350 °F | 0 | 0 |
| Broil | Hi-Lo | Hi | X | X |
| Convection Bake | 175-550 °F | 325 °F | 0 | 0 |
| Convection Roast | 175-550 °F | 325 °F | 0 | 0 |
| Air Fry | 350-500 °F | 425 °F | 0 | 0 |
| Bread Proof | - | 95 °F | X | X |
| Dehydrate | 100-225 °F | 150 °F | 0 | 0 |
| Keep Warm | - | 175 °F | X | X |

Gas oven

Twin mode

| Mode | Temperature range | Default temperature | Set Cook Time | Delay Start |
|------------------|-------------------|---------------------|---------------|-------------|
| Upper | | | | |
| Broil | Hi / Lo | Hi | X | X |
| Convection Bake | 175-480 °F | 325 °F | 0 | 0 |
| Convection Roast | 175-480 °F | 325 °F | 0 | 0 |
| Lower | | | | |
| Bake | 175-480 °F | 350 °F | 0 | 0 |
| Convection Bake | 175-480 °F | 325 °F | 0 | 0 |

Temperature setting guides

Twin Mode Temperature setting ranges

Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. The range for each oven changes, depending on the function and temperature setting of the other oven. See the tables below and on the next page for details.

| Upper Oven | | Lower Oven Available Setting Function and Temp. | | | |
|-------------------|-----------|--|--------|--------|--------|
| Mode | Set Temp. | Bake | | ⌚ Bake | |
| | | Min | Max | Min | Max |
| Broil | HI | 400 °F | 480 °F | 400 °F | 480 °F |
| | LO | 325 °F | 480 °F | 325 °F | 480 °F |
| ⌚ Bake ⌚ Roast | 480 °F | 400 °F | 480 °F | 400 °F | 480 °F |
| | 450 °F | 350 °F | 480 °F | 350 °F | 480 °F |
| | 300 °F | 250 °F | 375 °F | 250 °F | 375 °F |
| | 250 °F | 225 °F | 300 °F | 225 °F | 300 °F |
| | 175 °F | 175 °F | 200 °F | 175 °F | 200 °F |

(O - Available, X - Not available)

| Lower Oven | | Upper Oven Available Setting Function and Temp. | | | |
|------------|-----------|--|----|--------------------|--------|
| Mode | Set Temp. | Broil | | 🌀 Bake and 🌀 Roast | |
| | | LO | HI | Min | Max |
| Bake | 480 °F | O | O | 400 °F | 480 °F |
| | 450 °F | O | O | 350 °F | 480 °F |
| | 350 °F | O | X | 275 °F | 450 °F |
| | 325 °F | O | X | 275 °F | 400 °F |
| | 250 °F | X | X | 225 °F | 300 °F |
| | 175 °F | X | X | 175 °F | 200 °F |
| 🌀 Bake | 480 °F | O | O | 400 °F | 480 °F |
| | 450 °F | O | O | 350 °F | 480 °F |
| | 350 °F | O | X | 275 °F | 450 °F |
| | 325 °F | O | X | 275 °F | 400 °F |
| | 250 °F | X | X | 225 °F | 300 °F |
| | 175 °F | X | X | 175 °F | 200 °F |

Temperature Limitations by Mode

| Feature | Single Mode | | Twin Mode | |
|----------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| | Min | Max | Min | Max |
| Bake | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) | 175 °F (80 °C) | 480 °F (250 °C) |
| Broil | LO | HI | LO | HI |
| 🌀 Bake | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) | 175 °F (80 °C) | 480 °F (250 °C) |
| 🌀 Roast | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) | 175 °F (80 °C) | 480 °F (250 °C) |
| Self Clean | 2 hours | 5 hours | - | |
| Storage Drawer | - | - | - | |
| Keep Warm | - | 3 hours | - | |

For 🌀 Bake or 🌀 Roast, use **Auto Conversion** to set the minimum temperature to 200 °F (95 °C) if necessary. See “Auto Conversion” on page 42 for details.

Baking

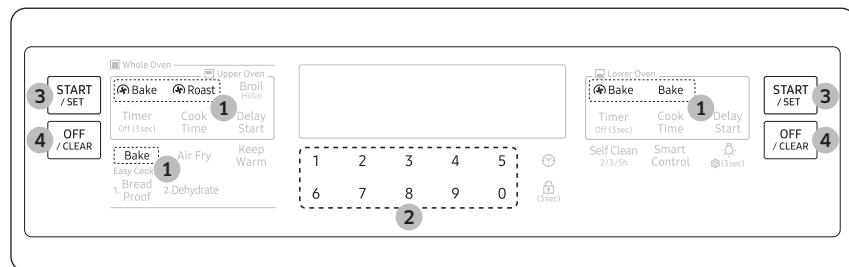
Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

NOTE

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it.
- Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

Gas oven

Baking and Roasting - Single Mode

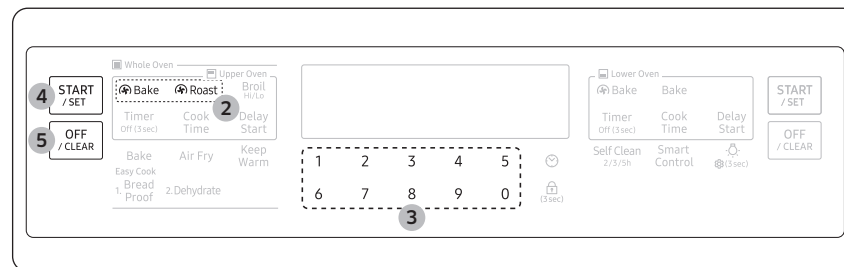


1. Press **Bake**, **Roast**, or **Bake**.
2. If necessary, use the number pad to change the default temperature.
You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press **START/SET**.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - It will beep when it reaches the set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

NOTE

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

Baking and Roasting - Twin Mode - Upper

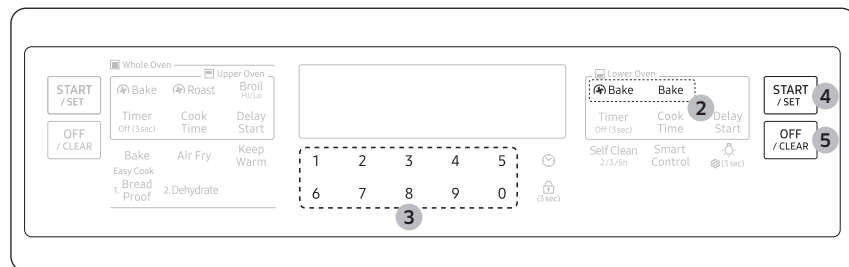


1. Insert the Smart Divider into the cavity.
2. Press **Bake** or **Roast**.
3. If necessary, use the number pad to change the default temperature.
You can set the oven to any temperature from 175 °F to 480 °F.
4. Press **START/SET**.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - It will beep when it reaches the set temperature.
 - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
5. When cooking is complete, press **OFF/CLEAR**, and then take out the food.

NOTE

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

Baking and Roasting - Twin Mode - Lower



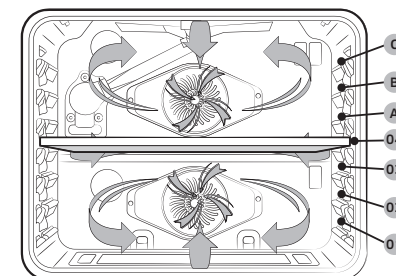
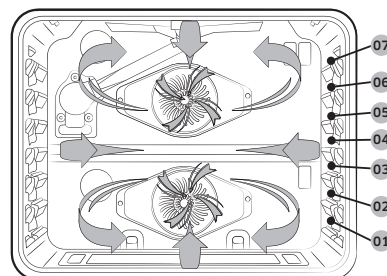
1. Insert the Smart Divider into the cavity.
2. Press **Bake**, or **Bake**.
3. If necessary, use the number pad to change the default temperature.
You can set the oven to any temperature from 175 °F to 480 °F.
4. Press **START/SET**.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - It will beep when it reaches the set temperature.
 - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
5. When cooking is complete, press **OFF/CLEAR**, and then take out the food.

NOTE

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

Convection cooking

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



NOTE

- When using convection cooking, always pre-heat the oven for the best results.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

Convection baking

- Ideal for foods being cooked using multiple racks.
- Good for large quantities of food.
- Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.
- Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets.
- When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4.
- When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (Cakes, Cookies).
- The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.

Gas oven

Convection roasting

- Good for larger, tender cuts of meat, uncovered.
- For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters.
- Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

Broiling

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

NOTE

- Make sure to close the door before you start cooking.
- Use the low temperature setting for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- In general, to prevent overbroiling, press **Broil** to switch from Hi to Lo.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- For information about broiler temperatures, rack settings, and cooking times for different foods, see "**Broiling guide**" on page 33.

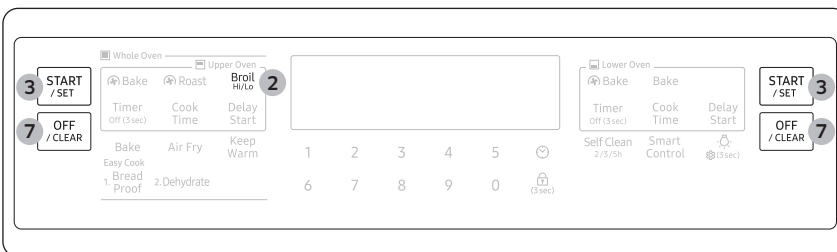
- When one side of the food is browned, turn it over, close the oven door, and start cooking the other side.
- When cooking is complete, press **OFF/CLEAR**.

Broiling - Twin Mode - Upper

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



- Insert the Smart Divider into the cavity.
- Put food on a broiling grid in a broiling pan.
- Press **Broil** once for Hi temperature broiling or twice for Lo.
- Press **START/SET** to start the broiler.
- Let the oven pre-heat for 5 minutes.
- Place the pan on the desired rack, and then close the oven door.
- When one side of the food is browned, turn it over, close the oven door, and start cooking the other side.
- When cooking is complete, press **OFF/CLEAR**.



- Put food on a broiling grid in a broiling pan.
- Press **Broil** once for Hi temperature broiling or twice for Lo.
- Press **START/SET** to start the broiler.
- Let the oven pre-heat for 5 minutes.
- Place the pan on the desired rack, and then close the oven door.

Broiling guide

NOTE

- This is for reference only.
- Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meats at refrigerator temperature.
- If you have covered the meat with aluminum foil and you let it stand covered for 10 minutes after cooking is complete, the internal temperature increases by 5-10 °F degrees.

| Food | Doneness | Size | Thickness | Broil setting | Rack position | | Cooking time | |
|----------------|-----------|-----------|-----------|---------------|---------------|-------|---------------|---------------|
| | | | | | Single | Upper | 1st side | 2nd side |
| Hamburgers | Medium | 9 patties | 1" | HI | 6 | B | 5'00"-6'00" | 4'00"-5'00" |
| Beef steak | Medium | 1-2 pcs. | 1" | HI | 6 | B | 6'00"-7'00" | 5'00"-6'00" |
| Pork Chops | Well done | 1-2 pcs. | ½"-¾" | Lo | 5 | A | 11'00"-14'00" | 11'00"-14'00" |
| Lamb Chops | Medium | 4-6 pcs. | 1" | HI | 5 | A | 7'00"-8'00" | 5'00"-6'00" |
| Chicken Pieces | Well done | 2-3 lbs. | ¾"-1" | Lo | 5 | A | 16'00"-18'00" | 12'00"-14'00" |
| Salmon Fillets | Well done | 3-4 pcs. | ½"-¾" | HI | 5 | A | 7'00"-8'00" | 6'00"-7'00" |

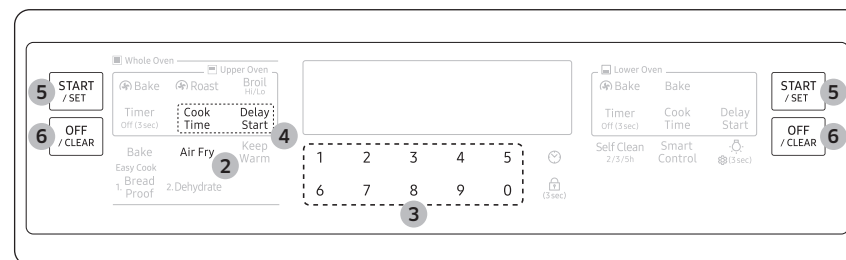
CAUTION

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

Air Fry mode - Single Mode

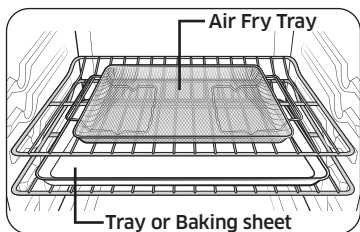
This feature uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods, such as frozen potato chips, chicken nuggets, chicken wings and so on, without any or less oil than normal convection modes. For best results, use this mode in single oven mode and place the Air Fry tray in position 3. The temperature can be set between 350 °F and 500 °F. Preheating is not necessary for this mode. This feature automatically increases the internal temperature by 40 °F for optimal performance. Follow recipe or package directions for set temperature, time, or quantity.

How to set the oven for Air Fry mode



1. Place the tray on rack position 3.
2. Press **Air Fry**.
3. Enter the suggested temperature for your food as recommended by its instructions using the number pad.
4. If necessary, set the **Cook Time** and **Delay Start**.
5. Press **START/SET**.
6. When cooking is complete, press **OFF/CLEAR**, and then take out the food.

Gas oven



Air Fry Tray recommended placement

NOTE

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

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

CAUTION

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

Air Fry mode guide

NOTE

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

| Item | Amount | Temperature | Time | Tips |
|-------------------------------|----------|---------------|-----------|---|
| Potatoes | | | | |
| Frozen French Fries | 30-35 oz | 425 °F-450 °F | 25-30 min | |
| Frozen French Fries, Seasoned | 25-30 oz | 425 °F-450 °F | 18-23 min | |
| Frozen Tater Tots | 40-45 oz | 450 °F | 20-25 min | |
| Frozen Hash Brown | 25-30 oz | 450 °F | 20-25 min | |
| Frozen Potato Wedges | 30-35 oz | 425 °F-450 °F | 20-25 min | |
| Homemade French Fries | 25-30 oz | 425 °F | 23-28 min | Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of ½ inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. |
| Homemade Potato Wedges | 25-30 oz | 450 °F | 25-30 min | Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. |

| Item | Amount | Temperature | Time | Tips |
|--------------------------|----------|---------------|-----------|--|
| Frozen | | | | |
| Frozen Chicken Nuggets | 24-28 oz | 400 °F-425 °F | 18-23 min | |
| Frozen Chicken Wings | 30-35 oz | 425 °F | 25-30 min | |
| Frozen Onion Rings | 20-25 oz | 425 °F | 18-22 min | |
| Frozen Fish Fingers | 20-25 oz | 425 °F | 18-22 min | |
| Frozen Chicken Strips | 25-30 oz | 425 °F-450 °F | 25-30 min | |
| Frozen Churros | 20-25 oz | 425 °F | 18-22 min | |
| Poultry | | | | |
| Fresh Drumsticks | 35-45 oz | 425 °F-450 °F | 27-32 min | Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can smoke. |
| Fresh Chicken Wings | 30-35 oz | 425 °F-450 °F | 25-30 min | |
| Chicken Breasts, Breaded | 30-35 oz | 400 °F-425 °F | 30-35 min | |

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

Gas oven

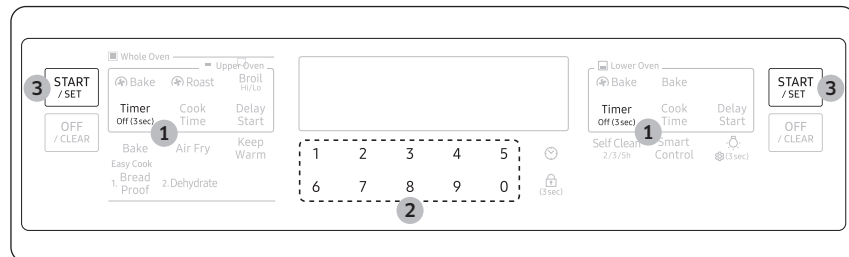
Cooking options

⚠ CAUTION

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

Timer

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



1. Press **Timer Off (3 sec)**.
2. Enter a desired time using the number pad.
3. When done, press **START/SET**.
4. To cancel the Timer settings, press and hold **Timer Off (3 sec)** for 3 seconds.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the "End" message.
Press **OFF/CLEAR** to delete the message.

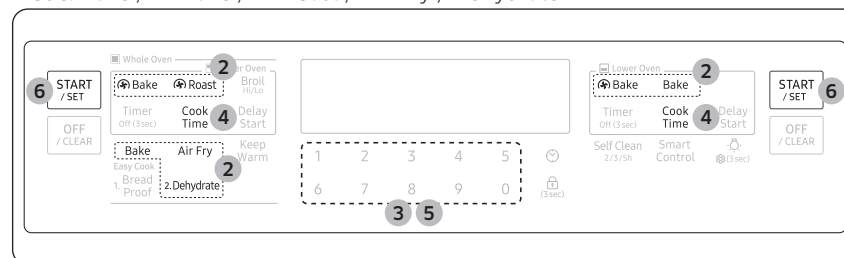
📖 NOTE

To change the programmed cooking time, press **Timer Off (3 sec)**, enter a different time, and then press **START/SET**.

Cook Time

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

Mode: Bake / Bake / Roast / Air Fry / Dehydrate



1. If necessary, insert the Smart Divider into the cavity.
2. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press **Cook Time**.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
6. Press **START/SET**. The oven will automatically turn on and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set. The oven starts cooking for the amount of time you set.
7. When preheating is complete, put the container with the food on a rack, and then close the door.
8. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

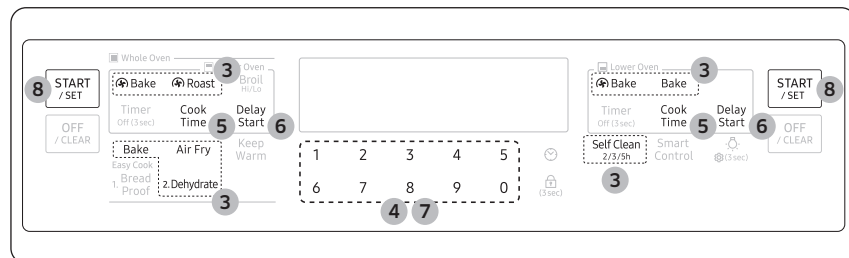
📖 NOTE

- To change the programmed cooking time, press **Cook Time**, enter a different time, and then press **START/SET**.
- If necessary, press **Keep Warm** after setting the cooking time. Then, Keep Warm will start when the cooking time has elapsed.

Delay Start

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program. You can set Delay Start so that it delays the automatic start of a cooking operation you select by up to 12 hours.

Mode: Bake / Bake / Roast / Air Fry / Dehydrate / Self Clean



1. If necessary, insert the Smart Divider into the cavity.
2. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
3. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
4. If necessary, change the temperature using the number pad.
5. If necessary, press **Cook Time** and set the cooking time. (See "Cook Time" on previous page.)
6. Press **Delay Start** to change the time elements.
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press **START/SET**.
9. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

NOTE

To change the starting time, press **Delay Start**, and enter a new starting time, and then press **START/SET**.

Special features

Keep Warm - Single Mode

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



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press **Keep Warm**.
3. Press **START/SET**. The oven heats up to 175 °F (80 °C).

NOTE

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

Gas oven

Bread Proof - Single Mode

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 this function produces 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 **OFF/CLEAR** at any time to turn off the Bread Proof function.

NOTE

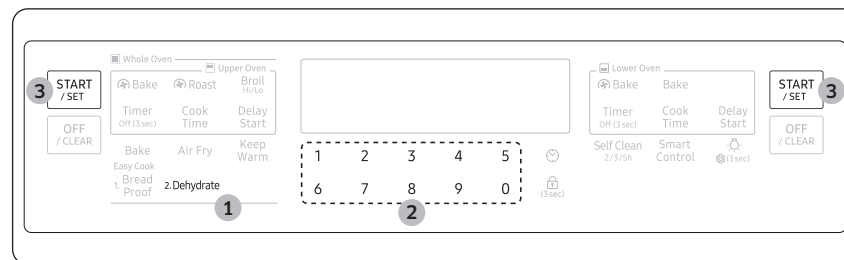
Use rack position 3 for bread proofing.

CAUTION

- Do not use Bread Proof when the oven temperature is above 125 °F. If the temperature is above 125 °F, this mode will not heat the oven to the optimal temperature. Wait until the oven cools down.
- Do not use Bread Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 3 or 4 and cover it with a cloth or with plastic wrap. You may need to anchor the plastic wrap underneath the container so that the oven does not blow it off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

Dehydrate - Single Mode

Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.



1. Press **Dehydrate**. The default temperature is 150 °F.
2. Enter the temperature you want on number pad. (100 °F-225 °F.)
3. Press **START/SET**.

Recommended Dehydration Temperatures

| Category | Rack position | Temperature (°F) |
|---------------------|---------------|------------------|
| Vegetables or Fruit | 3 or 4 | 100-150 |
| Meat | 3 or 4 | 145-175 |

NOTE

- Drying time depends on the amount of moisture inside of the food, the size of the food, and the humidity in the air.
- Preheating the oven is not necessary.

The Sabbath Option - Single Mode



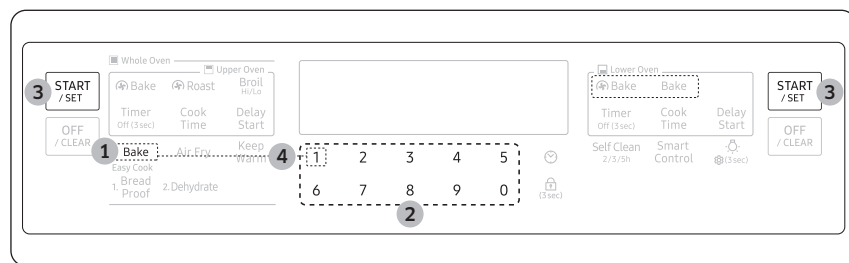
(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)

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

With the Sabbath option

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and the oven will not beep when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath option is active, the oven light will remain on until the Sabbath option is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath option is on.

To enable the Sabbath option



1. Press **Bake**.
2. Enter a desired temperature using the number pad. The default temperature is 350 °F.
3. Press **START/SET**. The display temperature changes after the oven temperature reaches 175 °F.

4. Press **Bake** and **Number 1** simultaneously for 3 seconds to display "SAb". Once "SAb" appears, the oven control no longer beeps or displays any further changes.

NOTE

- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by pressing **OFF/CLEAR**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down **Bake** and **Number 1** simultaneously for 3 seconds.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath option.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. "SAb" will appear in the control panel, but the oven will not turn back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath option and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath option by pressing and holding **Bake** and **Number 1** simultaneously for at least 3 seconds.

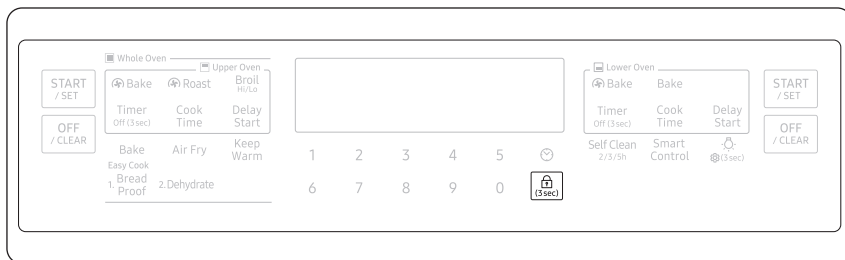
CAUTION


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

Gas oven


Oven lock

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



Press and hold the  for 3 seconds to lock or unlock both the control panel and the door. When the Oven Lock is on, the oven panel does not operate and the oven door is locked and cannot be opened.

Changing settings

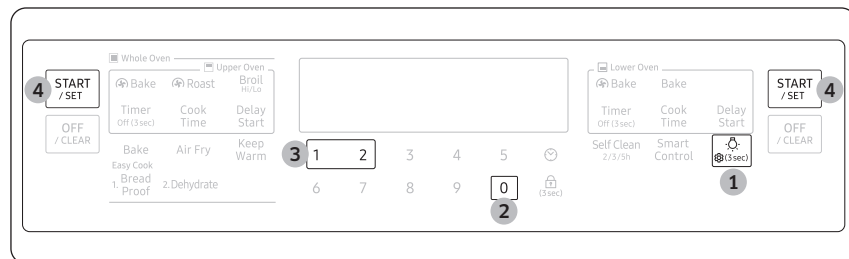
Press and hold  for 3 seconds to change various settings of the range to your preference.


The Setting menu is available only when the oven is off.

| Setting | | Description |
|---------|----------------------------|---|
| 0 | Demo mode | Used by retailers for display purposes only. |
| 1 | Temperature adjust | Recalibrate the oven temperature. |
| 2 | Temperature unit (°F / °C) | Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. |
| 3 | Auto Conversion | Converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. |
| 4 | Time format (12hr / 24hr) | Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format. |
| 5 | Energy saving | Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts. |
| 6 | Sound | Turn the oven's sound (beeps) on or off. |
| 7 | WI-FI On/Off | Set the WI-FI mode to ON/Off |

Demo mode

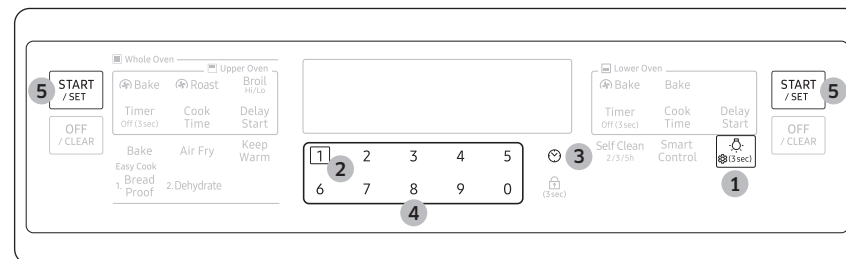
This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating element does not operate.





1. Press and hold  for 3 seconds.
2. Press **0** to enter **Demo mode**.
3. Press **1** or **2** to turn **Demo mode** on or off. (**1** to on, **2** to off)
4. Press **START/SET** to save the change.

Temperature adjust

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



1. Press and hold  for 3 seconds.
2. Press **1** to enter **Temperature adjust**.
3. Press  to select a higher(+) or lower(-) temperature.
4. Enter and adjusting temperature value (0-35) using the number pad.
5. Press **START/SET** to save the change.

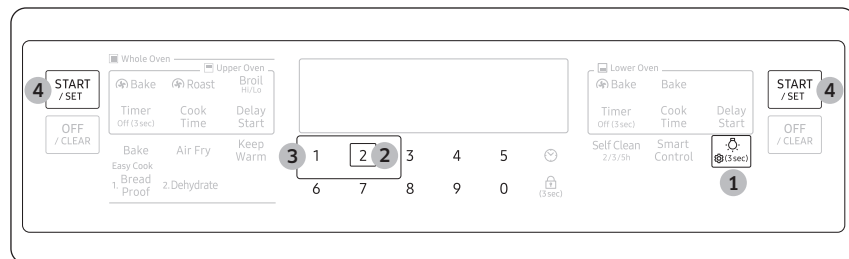
NOTE

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

Gas oven

Temperature unit (°F / °C)

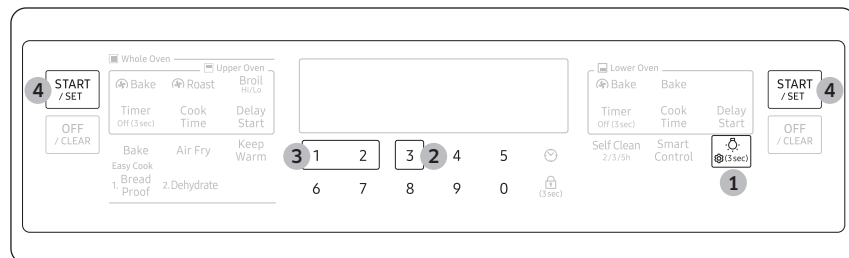
Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Celsius. The default is Fahrenheit.



1. Press and hold for 3 seconds.
2. Press **2** to enter **Temperature unit**.
3. Press **1** or **2** to change the **Temperature unit**. (**1** to Fahrenheit, **2** to Celsius)
4. Press **START/SET** to save the change.

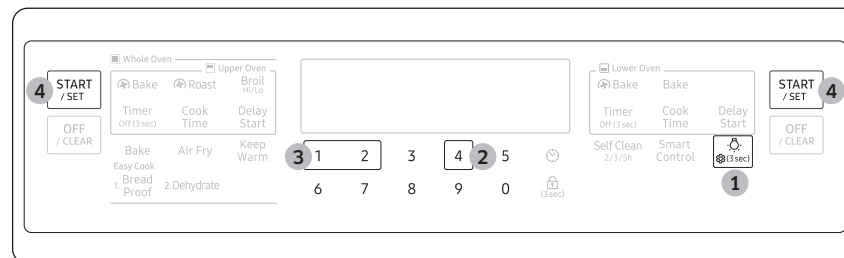
Auto Conversion

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



1. Press and hold for 3 seconds.
2. Press **3** to enter **Auto Conversion**.
3. Press **1** or **2** to turn **Auto Conversion** on or off. (**1** to on, **2** to off)
4. Press **START/SET** to save the change.

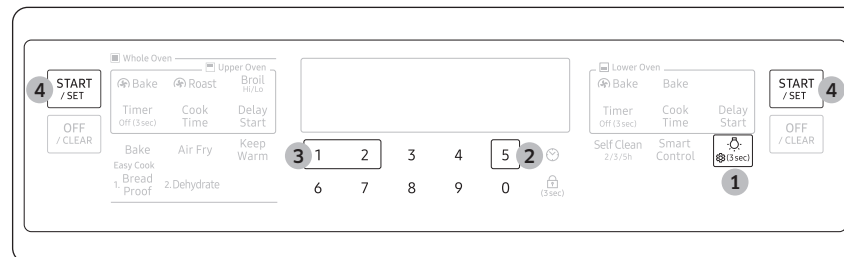
Time format (12hr / 24hr)



1. Press and hold for 3 seconds.
2. Press **4** to enter **Time format**.
3. Press **1** or **2** to change the **Time format**. (**1** to 12hr, **2** to 24hr)
4. Press **START/SET** to save the change.

Energy saving

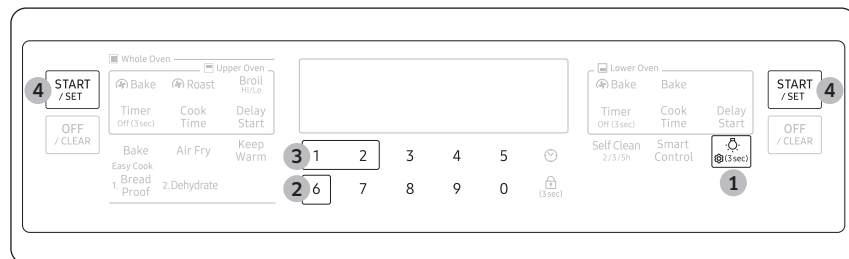
This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.




1. Press and hold for 3 seconds.
2. Press **5** to enter **Energy saving**.
3. Press **1** or **2** to turn **Energy saving** on or off. (**1** to on (12Hr), **2** to off (--Hr))
4. Press **START/SET** to save the change.

Sound

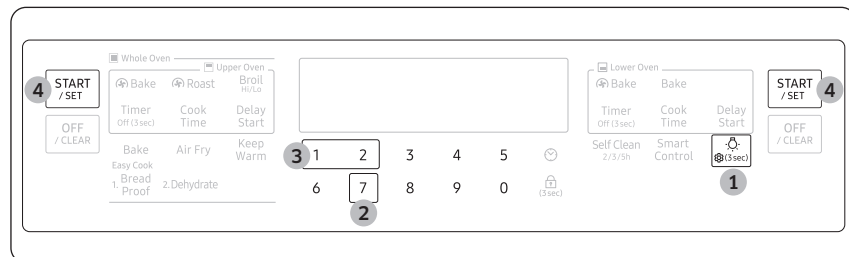
Mute/unmute the range.




1. Press and hold  for 3 seconds.
2. Press **6** to enter Sound.
3. Press **1** or **2** to turn Sound on or off. (**1** to on, **2** to off)
4. Press **START/SET** to save the change.

Wi-Fi On/Off

If you set the Wi-Fi mode to Off, mobile devices cannot connect to the range.




1. Press and hold  for 3 seconds.
2. Press **7** to enter Wi-Fi.
3. Press **1** or **2** to turn Wi-Fi on or off. (**1** to on, **2** to off)
4. Press **START/SET** to save the change.

Smart control


Before using Smart control feature, set Wi-Fi mode to on (See the Wi-Fi On/Off on page 43).

How to connect the oven

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your range.
3. Once the process is complete, the connected  icon located on your range displays and the app will confirm you are connected.
4. If the connection icon does not turn on, follow the instruction on the app to reconnect.




To control the oven remotely



1. **Smart Control**  appears in the display. The oven can now be controlled remotely with a connected remote device.
2. Select the oven icon on the SmartThings app to open the Oven Control app. When the app is connected to the oven, you can perform the following functions through the application:

| Oven remote control using the SmartThings app | |
|---|--|
| Oven/ Cooktop Monitoring | <ul style="list-style-type: none"> • Check the status of the oven. • Monitor the on/off status of each cooktop burner. |
| Oven Remote Control | <ul style="list-style-type: none"> • Set or adjust oven settings remotely. |

Gas oven

| Oven remote control using the SmartThings app | |
|--|---|
| My Cooking | <ul style="list-style-type: none"> • Turn the oven off remotely. • Once cooking starts, change the set cooking time and temperature remotely. |
| Error Check | <ul style="list-style-type: none"> • Automatically recognize errors. |
| Temp Probe | <ul style="list-style-type: none"> • Monitor the current temperature and reset the probe setting. (For some available models.) |
| <ul style="list-style-type: none"> • If  is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off. | |

NOTE

- Opening the oven door or pressing **Smart Control** will delete  from the display and prevent most of the remote functions from operating.
- When oven cooking is finished or cancelled,  is removed from the display.
- For safety reasons, you cannot turn on the gas oven remotely.
- For safety reasons, you must specify the cooking time to enable remote control.
- The oven continues operating even if the Wi-Fi connection is lost.
- **Smart Control** will not work properly if the Wi-Fi Connection is unstable.
- See the SmartThings app manual for detailed information.

Voice control

To use the Range's Voice Control function, you need Bixby / Amazon Alexa App / Google Assistant App on your mobile device. Refer to the table below for all available functions.

Bixby

Start conversation with Bixby on SAMSUNG mobile by saying "Hi Bixby" or by pressing the side key.

| Function | "Hi Bixby" |
|------------------------|---|
| Turn Off/Stop | <ul style="list-style-type: none"> • Cancel the range(oven). • Turn off the range(oven). • Stop baking in the range(oven). |
| Check Temp | <ul style="list-style-type: none"> • What is the temperature of the range(oven)? • Check the range(oven) temperature. |
| Check Time | <ul style="list-style-type: none"> • Check the remaining time of the range(oven). • How much range(oven) time is left on the timer? • How much time is left on the range timer? |
| Check Mode (States) | <ul style="list-style-type: none"> • Check the range status. • Check the status of the range(oven). |
| Temp Control | <ul style="list-style-type: none"> • Set the temperature of the range(oven) to 300. • Increase the temp of the range(oven) by 20. • Decrease the temp of the range(oven) by 20. • Turn the range(oven) temperature up to 100 degrees. • Turn the range(oven) temperature down to 50 degrees. |
| Oven Light | <ul style="list-style-type: none"> • Turn on the oven light (lamp). • Turn on the range oven light. • Turn off the oven light (lamp). • Turn off the range oven light. |
| Oven Timer (Cook Time) | <ul style="list-style-type: none"> • Set the timer on the range(oven) to 1 hour. |

Amazon Alexa & Google Assistant

Samsung smart home appliances are supported by SmartThings skill in Alexa & action in Google Assistant.

Installation Guide

Here's how to link SmartThings account into Amazon Alexa or Google Assistant. SmartThings App and Alexa App(or Google Assistant App) Should be installed on your phone.

1. Setup the supported devices to SmartThings.
2. After device setup, tap + button on the screen.
3. Tap 'Voice assistant' and link your Samsung account to Amazon Alexa. (or Google Assistant)
4. Check the devices are visible on Amazon Alexa app. Then account linking is complete. (Check the devices are visible and set the location(home&room) of devices in Google home app. Then account linking is complete.)

| Function | "Alexa" | "Ok Google" |
|---------------------|--|--|
| Turn Off/ Stop | <ul style="list-style-type: none">• Turn off the oven[Device name].• Stop the oven[Device name]. | <ul style="list-style-type: none">• Turn off the oven[Device name].• Stop the oven[Device name]. |
| Check Temp | <ul style="list-style-type: none">• What is the temperature of the oven[Device name]? | <ul style="list-style-type: none">• What is the temperature of the oven[Device name]? |
| Check Time | - | <ul style="list-style-type: none">• What time is left on the oven[Device name]? |
| Check Mode (States) | <ul style="list-style-type: none">• Is the oven[Device name] running?• Is the oven[Device name] on? | <ul style="list-style-type: none">• Is the oven[Device name] running?• What mode is the oven[Device name] set to? |
| Temp Control | <ul style="list-style-type: none">• Set oven[Device name] to 300 degrees [Temp]. | <ul style="list-style-type: none">• Set oven[Device name] to 300 degrees [Temp]. |

| Function | "Alexa" | "Ok Google" |
|------------------------|--|--|
| Oven Timer (Cook Time) | <ul style="list-style-type: none">• Set oven[Device name] to 3 hours[Time].• Add 10 minutes/hours[Time] to the oven[Device name]. | <ul style="list-style-type: none">• Set oven[Device name] to 3 hours[Time].• Add 10 minutes/hours[Time] to the oven[Device name]. |

NOTE

On/Off spec of smart control is same as guided in SmartThings app.

Maintenance



Cleaning

CAUTION

Wear the glove during cleaning.

Control panel

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

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

WARNING

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

Stainless steel surface

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

CAUTION

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

Racks

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

NOTE

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

CAUTION

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

Air Fry Tray

To keep the Air Fry Tray clean, remove them from the cavity, and soak them in Lukewarm soapy water. Then, scour soil off of the Air Fry Tray using a plastic scouring pad.

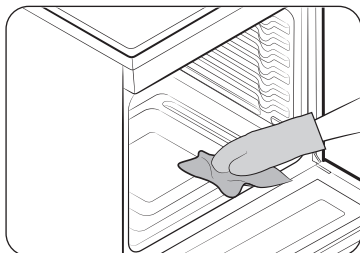
NOTE

The Air Fry Tray is dishwasher-safe

CAUTION

Do not leave the Air Fry Tray in the oven during the self-cleaning cycle. The extreme heat generated in this cycle can permanently peel off the air fry coating, their color will turn slightly blue and finish will be dull.

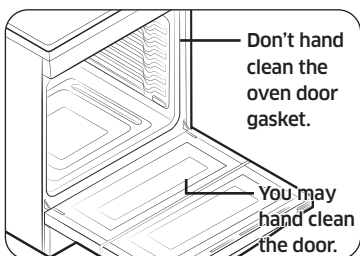
Oven



- Wear the glove during cleaning.

Door

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



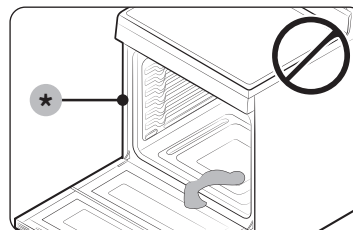
- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** DO NOT use oven cleaners, 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.

Door inner side

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

Door outer side

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

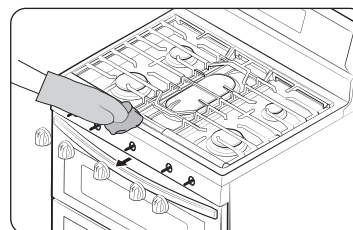


⚠ CAUTION

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

Burner controls

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



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

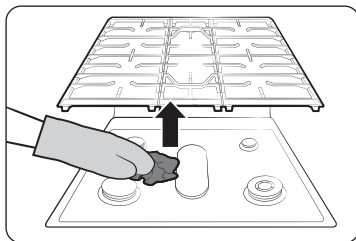
⚠ CAUTION

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

Maintenance

Cooktop surface

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



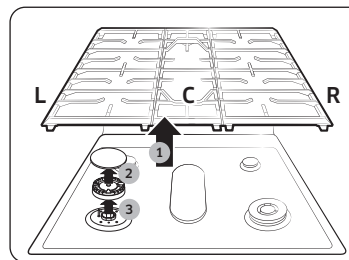
1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe up the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert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

CAUTION

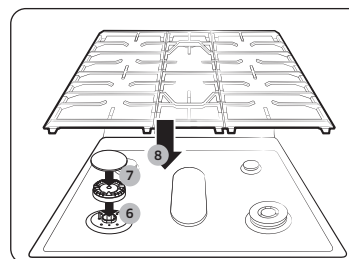
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning the cooktop. This could leak down into the range gas and electrical systems creating a risk of electrical shock or high levels of carbon monoxide due to corrosion of the gas valves or ports.
- Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup.

Burner grates and components

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



1. Remove the center burner grate(C) following both sides grates.(L/R)
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry grates and burner components thoroughly.
6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.



NOTE

See the next page for detailed burner component re-assembly instructions.

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

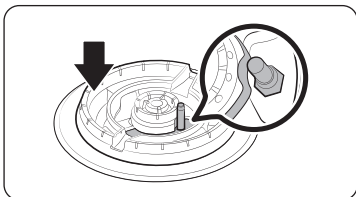
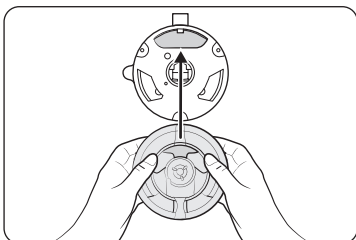
NOTE

- After cleaning, confirm that the burner port openings aren't plugged.
- Shake out any excess water and then let burner heads and caps dry thoroughly. Placing the center burner upside down will allow the water to drain out more easily.
- Do not wash any burner components in a dish washer.

CAUTION

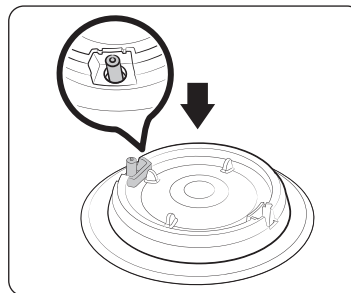
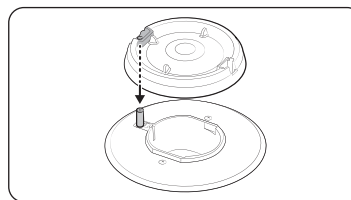
- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or against hard surfaces, such as cast iron cookware.
- The burner head can be blocked by food or dust. Clean the head if it appears blocked. If you clean the head with water, assemble it only after it is completely dry. If the head is wet, it might prevent the burners from igniting.
- To avoid falling down the grates, make sure to remove both sides grates first.
- Do not attempt to remove center oval burner cap from the head.

Burner reinstall guide



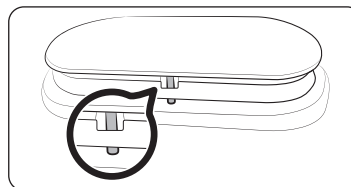
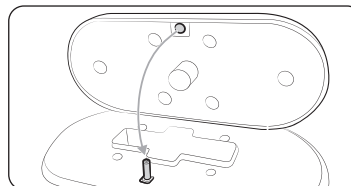
Double Ring burner head

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



Round Burner head

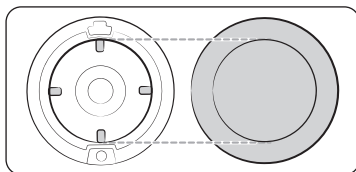
1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.
2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.



Oval burner

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

Maintenance

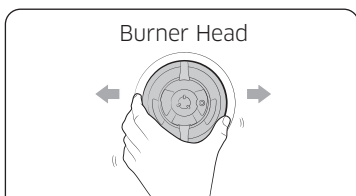


Burner Cap

1. Match the burner caps to the burners by size, and then reinstall the caps on the burner heads.

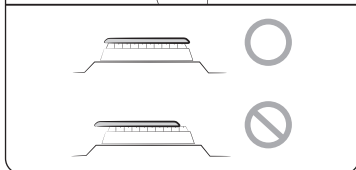
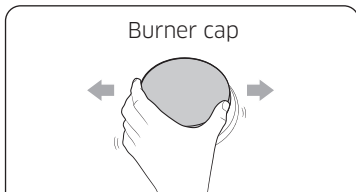
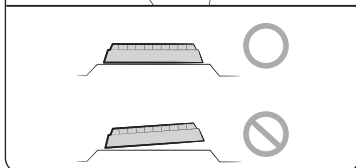
⚠ CAUTION

Make sure each cap is reinstalled on the correct burner head, is centered on the burner head, and lies flat.



⚠ CAUTION

Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.



Self-cleaning

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

⚠ CAUTION

- Do not leave small children unattended near the range during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the range.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. The aluminum foil will melt onto and adhere to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This will damage the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is cancelled and the oven temperature is below 400 °F.
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The gas oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.
- Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.

To perform the self-cleaning cycle

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



1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked.
2. Press **Self Clean** once. Then, select the cleaning time by pressing **Self Clean** one or more times in accordance with the table below.

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

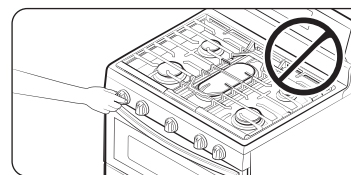
3. Press **START/SET**. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the self-cleaning cycle is complete, the oven beeps 10 times. The door will remain locked and the Lock icon will blink until the oven temperature falls below 400 °F (204 °C).
5. When the Lock icon changes to an open lock, you can open the oven door. The Lock icon changes to an open lock when the oven temperature drops below 400 °F (204 °C).
6. Press **OFF/CLEAR** to display the time of the day.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

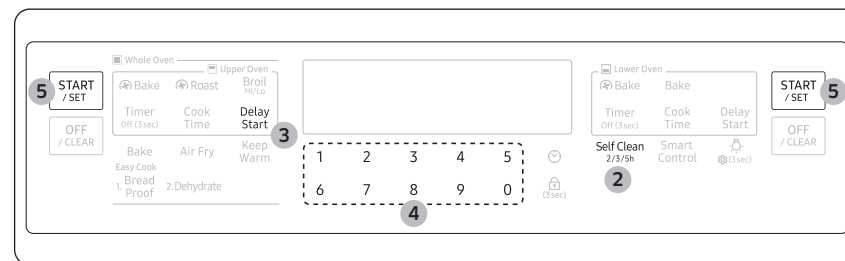
Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.



NOTE

Make sure all surface burners are off while the oven is performing a self cleaning cycle. Self-clean will not operate if a surface burner is on.

To delay starting a self-cleaning cycle



1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked.
2. Press **Self Clean** once. Then, select the cleaning time by pressing **Self Clean** one or more times in accordance with the table below.

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

3. Press **Delay Start**.
4. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the number pad.
5. Press **START/SET**. The oven door locks, and the oven will start self-cleaning at your specified time.

To cancel the self-cleaning cycle

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the self-cleaning cycle, press **OFF/CLEAR**. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 400 °F (204 °C).

Maintenance

After self-cleaning

- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 400 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.
- If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the cycle. “HOT” appears on the display until the oven cools down. Wait until the message disappears, and then start a new cycle.
- The cooling fan automatically runs for certain amount of time after self-cleaning.
- Self-cleaning does not operate within 2 hours after running the self-cleaning cycle.

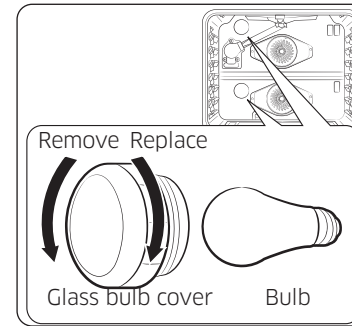
CAUTION

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

Replacing the oven light

Oven light

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



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

CAUTION

- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off and cool before replacing the oven light.
- Before changing the oven light, make sure to wear gloves to protect your hands.

NOTE

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

Removing and reinstalling the oven door

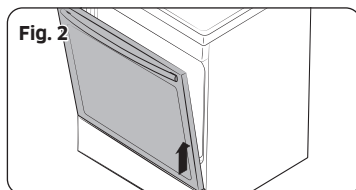
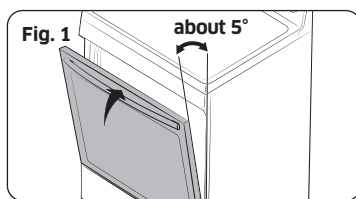
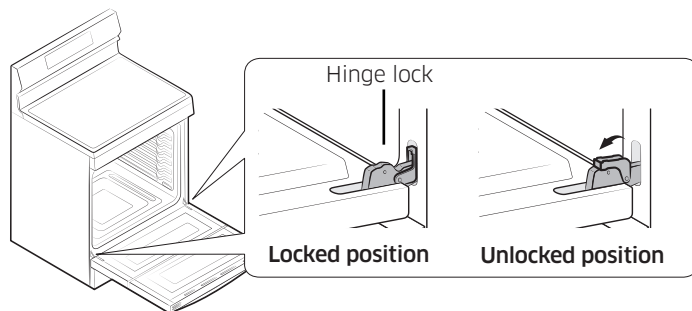
How to remove the door

⚠ CAUTION

• The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.

• Turn the power OFF before removing the door.

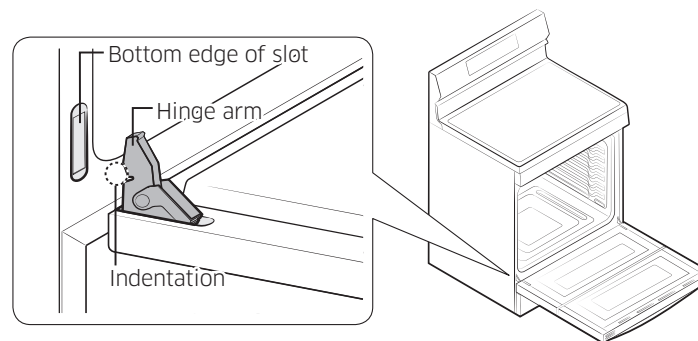
1. Open the door completely.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.



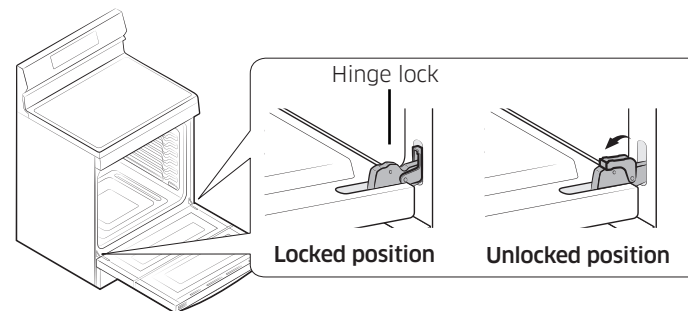
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).
5. Lift the door up and out until the hinge arms are clear of the slots (Fig. 2).

How to reinstall 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 indentations of the hinge arms into the bottom edges of the hinge slots. The notches in each hinge arm must be fully inserted into the bottoms of each slot.



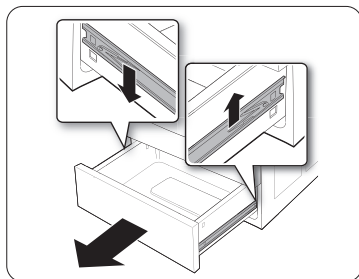
3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentations are not inserted correctly in the bottom edges of each slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity into the locked position.



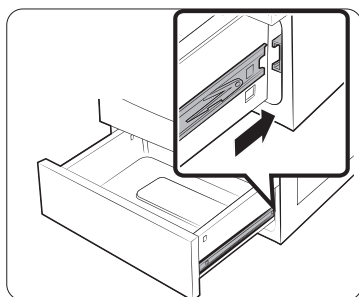
5. Close the oven door.

Maintenance

How to remove and reinstall the Storage drawer



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



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

Troubleshooting

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


Checkpoints

Gas safety

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

Surface burner


| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| All burners do not light. | The power cord is not plugged into the electrical outlet. | Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. |
| | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | The gas supply is not properly connected or turned on. | See the Installation Instructions that came with your range. |
| Surface burners do not light. | The control knob is not set properly. | Push in the control knob and turn it to the Lite position. |
| | The burner caps are not in place. The burner base is misaligned. | Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base. |
| Surface burner clicks during operation. | The control knob has been left in the Lite position. | After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician. |
| The burners do not burn evenly. | Surface burner components and caps are not assembled correctly and level. | See page 48 . |
| | The surface burners are dirty. | Clean the surface burner components. (See page 48 .) |


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


Oven

| Problem | Cause | Action |
|--|---|---|
| The oven control beeps and displays an information code. | There may be an issue with your oven. See the "Information codes" chart on page 59 . | Press OFF/CLEAR , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service. |

Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|--|---|--|
| The oven will not turn on. | The oven is not completely plugged into the electrical outlet. | Make sure the electrical plug is fully inserted into a live, properly grounded outlet. |
| | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| The oven temperature is too hot or cold. | The oven temperature needs to be adjusted and recalibrated. | See page 41 . |
| The oven burner will not shut off. | The oven door lock is turned on. | The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press  for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off. |
| | The Sabbath function has been activated. | SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, press OFF/CLEAR . To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, press and hold Bake and Number 1 simultaneously for 3 seconds. |

| Problem | Cause | Action |
|--|---|---|
| The oven light (lamp) will not turn on. | The oven door lock is turned on. | The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then press  for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off. |
| | The Sabbath function has been activated. | SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, press and hold Bake and Number 1 simultaneously for 3 seconds. |
| | A loose or burned-out bulb. | See page 52 . |
| | The switch operating the oven light needs to be replaced. | Call for a qualified service technician. |
| The oven smokes excessively during broiling. | Meat or food was not properly prepared before broiling. | Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl. |
| | Improperly positioned top oven rack. | See the broiling guide on page 33 . |
| | The controls are not being set properly. | See page 32 . |
| | Greasy buildup on oven surfaces. | Regular cleaning is necessary when broiling frequently. |

| Problem | Cause | Action |
|--|--|---|
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running. | The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate the inside of the oven. | This is not a product malfunction. The fan is designed to run automatically for a period of time to cool down the oven. |
| The oven will not self-clean. | The oven door lock is turned on. | The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then press  for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off. |
| | The oven is too hot. | Let the oven cool down, and then reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start. |
| | The self-cleaning oven controls are not properly set. | Reset the self-cleaning oven controls. (See page 50 .) |
| | A surface burner is on. | Turn off the surface burner. Self-clean will not operate if a surface burner is on. |
| A crackling or popping sound. | This is normal. | This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function. |

| Problem | Cause | Action |
|--|---|--|
| Excessive smoking during a self-cleaning cycle. | This is the first time the oven has been cleaned. | This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soil before starting the self-cleaning cycle. If smoke persists, press OFF/CLEAR . Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil, and then reset the oven for self-cleaning. |
| The oven door will not open after a self-cleaning cycle. | This is normal. | The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 400 °F. |
| The oven is not clean after a self-cleaning cycle. | A fine dust or ash is normal. | This can be wiped clean with a damp cloth. Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before you start a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven. |

Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|--|---|---|
| There is steam or smoke coming from under the control panel. | This is normal. | The oven vent is located there. More steam is visible when you are using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time. |
| A burning or oily odor coming from the vent. | This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle. | To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page 51 .) |
| Strong odor. | This is temporary. | The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used. |
| The oven racks are difficult to slide. | This is normal. | Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle. |
| Fan noise. | This is normal. | The convection fan runs until the function is over or the door is opened. |
| The convection fan is not working. | This is normal. | The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature. |

Others

| Problem | Cause | Action |
|---------------------------|---|---|
| The product is not level. | The appliance has been installed improperly. The leveling leg(s) is (are) damaged or uneven. | Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. (See the Installation Instructions.) |
| | The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level. | Ensure that cabinets are square and provide sufficient room for installation. |
| The display goes blank. | The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |

| Problem | Cause | Action |
|---|--|--|
| Food does not bake or roast properly in the oven. | The wrong cooking mode was selected. | See page 27 . |
| | The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked. | See page 24 . |
| | Incorrect cookware or cookware of improper size is being used. | See page 18 . |
| | The oven temperature needs to be adjusted and recalibrated. | See page 41 . |
| | There is aluminum foil on racks and/or oven bottom. | Remove foil. |
| | The clock or timers are not set correctly. | See page 15 . |
| | Food does not broil properly in the oven. | The oven controls are not set properly. |
| The oven door was not closed during broiling. | | See page 32 . |
| The rack has not been properly positioned. | | See the broiling guide on page 33 . |

Information codes

| Code symbol | Meaning | Solution |
|-------------|--------------------------------------|---|
| C-20 | Oven sensor malfunction. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Press OFF/CLEAR, and then restart the oven. 2. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds and then reconnect the power. |
| C-21 | The oven is overheating. | |
| C-22 | Check the Control PBA NTC Sensor. | |
| C-30 | Check the PBA NTC Sensor. | |
| C-31 | Check the PBA NTC Sensor. | |
| C-A2 | Check the cooling system. | |
| C-d0 | Control pad malfunction. | |
| C-d1 | Door lock malfunction. | |
| C-F0 | PCB signal malfunction. | <ol style="list-style-type: none"> 1. If oven vent or cover air is blocked by aluminum foil or others, remove that and restart oven. 2. To reset error, disconnect power or tap OFF/CLEAR after opening the oven door at least 60 seconds. |
| C-F2 | Touch IC and PCB signal malfunction. | |
| C-24 | Oven vent blocked. | |

Troubleshooting

| Code symbol | Meaning | Solution |
|---|-----------------------------|--|
| -dC- | Divider switch malfunction. | <ol style="list-style-type: none"> 1. If the Divider is in the oven, make sure it is pushed in all the way. 2. If the Divider is not in the oven, see if something is pressing against the divider switch in the back of the oven. 3. If the Divider is all the way in or there is nothing pressing against the Divider switch, Tap OFF/CLEAR, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds, and then reconnect the power. |
| <p>** If these solutions do not solve the problem, contact a local Samsung service center or call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).</p> | | |

Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

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

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

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

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

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 (U.S.A)

Registration

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

Questions

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

Model # _____ Serial # _____

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

Warranty (CANADA)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Warranty (CANADA)

Registration

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

Questions

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

Model # _____ Serial # _____

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

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.



Memo



Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows
*Requires reader to be installed on your
smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



Estufa de pie de gas

Manual del usuario

NX60*675*S*



SAMSUNG

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

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

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de inclinación o vuelco de la estufa, ésta debe estar asegurada mediante un dispositivo antivuelco correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADO Y BIEN ACOPLADO.** Consulte el manual de instalación donde se brindan las instrucciones correspondientes.

a) Si el dispositivo antivuelco no está instalado, un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir.

- b) Verifique que el dispositivo antivuelco haya sido instalado y conectado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la base de la estufa.
- c) Si desplaza la estufa y luego vuelve a colocarla en su lugar, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté acoplado en la parte posterior derecha o izquierda de la base de la estufa.
- d) No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y acoplado.
- 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 sienta sobre ella. Puede causar que la estufa se incline o vuelque, produciendo quemaduras o lesiones severas.

Confirme que el dispositivo antivuelco 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 antivuelco 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 antivuelco 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. De lo contrario, la estufa no quedará bien sujeta con el dispositivo antivuelco.

Aviso sobre regulaciones

1. Aviso de la FCC

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN DE LA FCC: Todos los cambios y las modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo. Este dispositivo cumple con la sección 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

- 1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y
- 2) Este dispositivo debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

En los productos disponibles en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

DECLARACION DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que están conectados la radio o el televisor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Aviso sobre regulaciones

DECLARACION DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICION A LA RADIACION:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos por la FCC para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

2. Aviso de IC

El término "IC" antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este aparato digital de Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.

En los productos disponibles en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

DECLARACION DE IC SOBRE LA EXPOSICION A LA RADIACION:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Instrucciones de seguridad generales

Esta unidad ha sido sometida a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 18 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si esta unidad causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo la unidad, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que están conectados la radio o el televisor.

Funciones clave

Cuanto más grande mejor

Con una capacidad de 6.0 pies cúbicos, esta nueva estufa de gas Samsung provee más espacio que muchas otras marcas principales en los mercados estadounidense y canadiense. La mayor capacidad representa una mejor experiencia en el momento de cocinar.

Una cubierta con 5 quemadores

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

Mayor funcionalidad con fácil mantenimiento

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

Contents

| | |
|--|-----------|
| Información importante de seguridad | 7 |
| Descripción general | 14 |
| Esquema | 14 |
| Elementos incluidos | 14 |
| Panel de control | 15 |
| Antes de comenzar | 15 |
| Reloj | 15 |
| Ventilación del horno/orificios de refrigeración | 16 |
| Cubierta | 16 |
| Ignición | 17 |
| Utensilios de cocina | 18 |
| Rejilla para wok | 19 |
| Comal | 20 |
| Dual Door™ | 21 |
| Cómo utilizar la puerta superior | 21 |
| Cómo utilizar toda la puerta | 21 |
| Horno de gas | 22 |
| Modo simple | 22 |
| Modo doble | 22 |
| Uso de las parrillas del horno | 24 |
| Uso del divisor | 26 |
| Modo de cocción | 27 |
| Guías de ajuste de temperatura | 28 |
| Modo Freidora de aire - Modo simple | 33 |
| Opciones de cocción | 36 |
| Funciones especiales | 37 |
| Cómo cambiar los ajustes | 40 |
| Smart Control | 43 |
| Control por voz | 44 |

| | |
|--|-----------|
| Mantenimiento | 45 |
| Limpieza | 45 |
| Autolimpieza | 49 |
| Reemplazo de la luz del horno | 51 |
| Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno | 52 |
| Resolución de problemas | 53 |
| Puntos de verificación | 53 |
| Códigos de información | 58 |
| Garantía (EE.UU.) | 59 |
| Garantía (CANADÁ) | 61 |
| Anuncio de código abierto | 63 |

Información importante de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico

- Todos los equipos eléctricos y a gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este electrodoméstico que se incluyen en este manual. Se deben seguir las instrucciones a fin de minimizar el riesgo de lesión, muerte o daño a la propiedad.
- Guarde este manual. No lo deseche.

Símbolos usados en este manual

⚠ ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.

📖 NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles.

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

Advertencia de la Proposición 65 del Estado de California

⚠ ADVERTENCIA

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

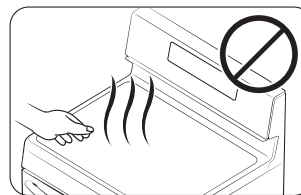
Mancomunidad de Massachusetts

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

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes:



- **No toque** ninguna parte de la estufa, incluyendo, entre otros, los quemadores del horno, los quemadores superiores o las partes internas durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- **Debe conocer** la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- **Asegúrese** de que el **dispositivo antivuelco** esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **No permita que los niños se acerquen a** la estufa. No permita que los niños se metan en la estufa ni trepen sobre ella. No permita que los niños jueguen con la estufa ni con ninguna parte de la estufa. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa. Para la seguridad de los niños, recomendamos utilizar la función de control/bloqueo de la puerta.
- **Quite** todos los materiales de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar que se prendan fuego. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.

Información importante de seguridad

- **No guarde** ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se trepan a la estufa para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados.
- **No opere** la estufa si esta o alguna de sus partes se encuentran dañadas, no funcionan correctamente o si falta alguna pieza.
- **No utilice** la estufa como calefactor del ambiente. Utilice la estufa solamente para cocinar.
- **No utilice** limpiadores para horno ni revestimientos de horno dentro o cerca de ninguna parte del horno.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden liberar vapor y causar quemaduras si entran en contacto con superficies calientes. Mantenga todos los agarradores aislantes alejados de las llamas abiertas cuando levante los recipientes. **Nunca utilice** una toalla o una tela voluminosa como agarrador aislante.
- **No utilice** la estufa para calentar recipientes cerrados con alimentos.
- **No golpee** el vidrio del horno.
- Al desechar la estufa, **corte** el cable de alimentación y **quite** la puerta para evitar que niños y animales puedan quedar atrapados.
- **Desenchufe o desconecte** la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
- **Asegúrese** de que todas las carnes de res y de ave se cocinen bien. La carne de res debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 180 °F (82 °C).
- No intente operar el horno de ignición eléctrica durante un corte de energía eléctrica.
- Mantenga el área del artefacto desocupada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Enseñe** a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles ni con ninguna parte de la estufa. Recomendamos utilizar la función de bloqueo de los controles / la puerta para reducir el riesgo de que los niños los usen incorrectamente.
- No se apoye sobre la estufa ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.
- 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 tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
 - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
- Tenga cuidado de no lesionarse cuando limpie el electrodoméstico (por dentro o por fuera). Puede lesionarse con los bordes afilados del electrodoméstico.

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes:



- **No guarde, coloque ni use** materiales inflamables o combustibles como carbón, papel, plástico, agarradores aislantes, ropa de cama, cortinas, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca, o en el interior de la estufa.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla u otras telas voluminosas como agarrador aislante.
- **No use** agua para apagar un fuego provocado por la grasa. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y sofoque el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- Si la grasa llegara a encenderse dentro del horno, **apague el horno** presionando la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Mantenga cerrada la puerta del horno hasta que se extinga el fuego. De ser necesario, **utilice un extinguidor de incendios** de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- **No caliente** envases de alimentos que no hayan sido abiertos. La acumulación de presión puede hacer que los envases exploten y causen lesiones.
- **NUNCA UTILICE** este artefacto como calefactor para calentar el ambiente. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno. No utilice el horno como lugar de almacenamiento. El papel y otros materiales inflamables guardados en el horno pueden incendiarse.
- **No deje** productos como papel, utensilios de cocina, o alimentos en el horno cuando no lo utiliza. Los elementos almacenados en un horno pueden arder.
- **No coloque** materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.

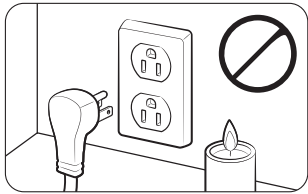
Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.

Si hay olor a gas:

- Cierre la válvula y no use la estufa.
- No encienda cerillos, velas ni cigarrillos.
- No encienda ningún artefacto eléctrico o a gas.



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

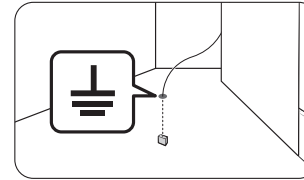
Verificación de fugas de gas

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

Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



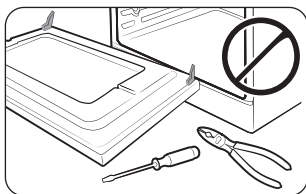
- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
- No retire la clavija de conexión a tierra.
- No utilice un adaptador ni un cable prolongador.
- No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- No modifique el enchufe, el cable de alimentación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

Información importante de seguridad

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



• Un **instalador calificado** debería realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.

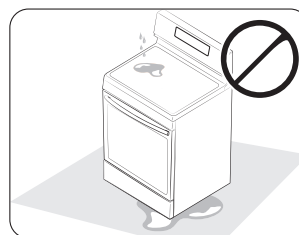
- **No intente** realizar el servicio, modificar ni reemplazar ninguna pieza de la estufa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
- Utilice siempre conectores flexibles nuevos cuando instale un artefacto a gas. **No utilice** conectores flexibles viejos.
- **Asegúrese** de que el dispositivo antivuelco esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- Debido al tamaño y al peso de la estufa, se necesitan **dos personas o más** para moverla.
- **Retire** toda la cinta y el material de empaque.
- **Retire** todos los accesorios de la cubierta, del horno y del cajón inferior. Las rejillas y los comales son pesados. Tenga cuidado al manipularlos.
- **Asegúrese** de que no se hayan aflojado piezas durante el transporte. No debe instalarse en un área expuesta al goteo de agua o al aire libre.
- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en su estufa, el instalador debe reemplazar los 5 orificios de los quemadores superiores y los 2 orificios del horno con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR. Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad pertinente. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión del gas.

- La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, a falta de ellos, con la versión más reciente del Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de instalación para gas natural CAN/CGA-B149.1 actual o con el Código de instalación para propano CAN/CGA-B149.2 actual y con los códigos locales, cuando corresponda. El diseño de esta estufa ha sido certificado por ETL según la versión más reciente de ANSI Z21.1, y por Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



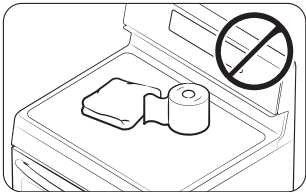
- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de la estufa. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de ¼ pulgada o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra.
- Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- **No tape ni bloquee** las ventilaciones (aberturas de aire) ubicadas en la parte posterior de la estufa y en la parte superior e inferior de la puerta. Las ventilaciones permiten la circulación de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta. Bloquear o tapar las ventilaciones puede provocar una combustión incorrecta que podría causar pérdidas de gas e incendios.

- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa puedan soportar un calor de hasta 200 °F (93 °C), generado por la estufa.
- Se debe evitar colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la superficie de la estufa. Si resulta necesario colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la estufa, deje una separación mínima de 40 pulgadas (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes, o instale una campana para estufas que sobresalga horizontalmente como mínimo 5 pulgadas (12.7 cm) con respecto al extremo inferior de los gabinetes.
- **Coloque** la estufa alejada de los lugares de la cocina con tráfico y corrientes de aire para evitar una circulación de aire insuficiente.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **JAMÁS** cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían volar sobre los quemadores superiores y prenderse fuego, causando así un peligro de incendio.

Seguridad de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



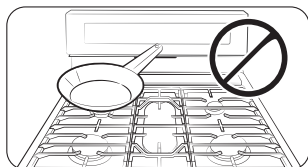
- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no utilice la estufa.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta. Esto puede causar un envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio. **No deje** los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.
- Antes de encender los quemadores, **asegúrese** de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y que todos los quemadores estén nivelados.
- **Siempre use** la posición LITE (Encender) al encender los quemadores y asegúrese de que todos enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla en OFF (Apagado) y espere hasta que se disipe el gas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.

- **No coloque** objetos sobre la cubierta que no sean recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para usar con un wok o con el accesorio del aro para wok.
- Para flambear alimentos, debe tener una campana de ventilación. Durante el flambear, la campana debe estar encendida.
- Antes de retirar o cambiar recipientes de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los recipientes de inmediato después de la cocción.
- Antes de retirar alguna pieza del quemador para realizar la limpieza, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el cabezal del quemador, asegúrese de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- **Asegúrese** de que la marca de la chispa en el cabezal doble del quemador esté colocada junto al electrodo cuando esté ensamblado.
- Para evitar el envenenamiento por monóxido de carbono, no vierta agua sobre el hueco de la cubierta durante la limpieza.
- Seleccione recipientes de cocina diseñados para la cocción encima de la estufa. Seleccione recipientes lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas de los quemadores de modo que no se extiendan más allá de la base de los recipientes.
- Para evitar que los recipientes se decoloren, se deformen o que se produzca un envenenamiento por monóxido de carbono, no utilice recipientes que superen considerablemente el tamaño de la rejilla.
- Asegúrese de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores.
- Aléjese de la estufa durante la cocción mediante fritura.
- Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigílelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si va a utilizar una combinación de grasas y aceites durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite durante las frituras de inmersión. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.
- Antes de transportar recipientes llenos de grasa o aceite, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.

Información importante de seguridad

• Para evitar el retraso en el punto de ebullición, siempre deje reposar los líquidos calentados durante al menos 20 segundos después de apagar el quemador, para que la temperatura del líquido pueda estabilizarse. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

1. Sumerja el área escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
2. No se aplique cremas, aceites ni lociones.
3. Cubra el área con un vendaje limpio y seco.



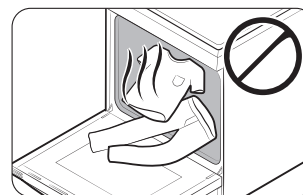
• Coloque los recipientes en el centro de la rejilla. No coloque un recipiente con un diámetro superior a 9" en los quemadores traseros. Si coloca un recipiente de mayor tamaño en la posición incorrecta, podría interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee y queme de manera ineficiente.

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

Seguridad del horno

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.

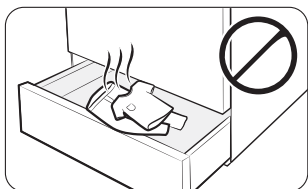


- **No utilice** el horno para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el horno solamente para cocinar.
- **Asegúrese** de que la parte interna de la rejilla de horno dividida esté en la posición adecuada dentro de la rejilla externa.
-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

Información de seguridad del cajón de almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



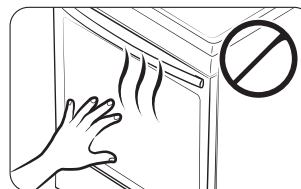
- **No utilice** el cajón para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el cajón solamente para cocinar.
- **No toque** la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían ocasionarle quemaduras.

- Para evitar las quemaduras producidas por el vapor, tenga cuidado al abrir el cajón.
- **No utilice** papel de aluminio para revestir el cajón.
- **No coloque** el cajón en el horno. No coloque el cajón en el horno durante un ciclo de autolimpieza.
- **No deje** recipientes de grasa derretida dentro o cerca del cajón.

Seguridad durante la autolimpieza del horno

⚠ ADVERTENCIA

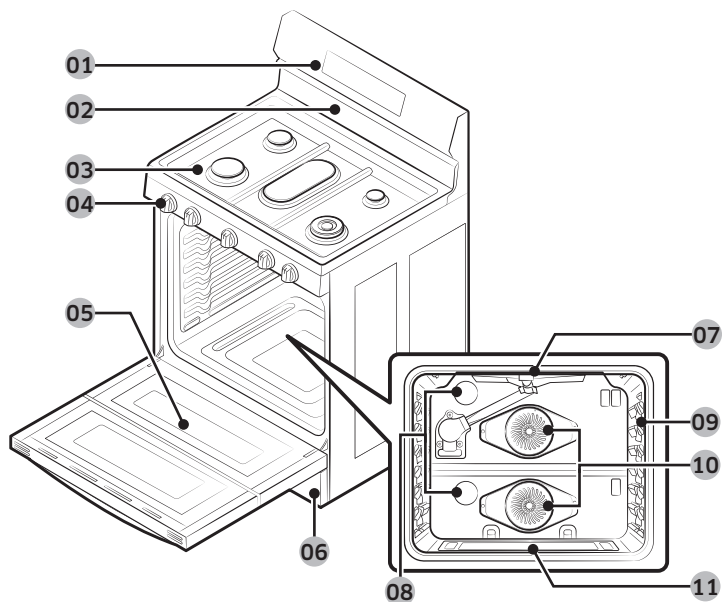
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



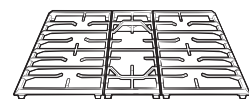
- La función de autolimpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para eliminar por incineración los restos de alimentos en el horno. La estufa está extremadamente caliente durante el ciclo de autolimpieza. **No toque** ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de autolimpieza.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

Descripción general

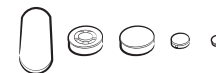
Esquema



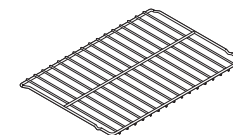
Elementos incluidos



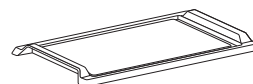
Rejillas para los quemadores superiores (3) *



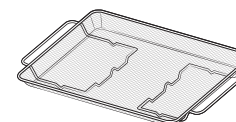
Quemadores superiores y tapas (5) *



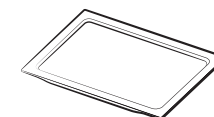
Parrilla plana (2) *



Comal (1) *



Bandeja de la freidora de aire (1) *



Divisor inteligente (1) *



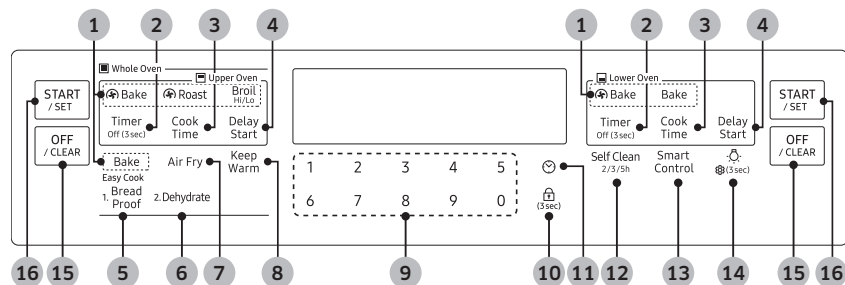
Rejilla para wok (1) *

NOTA

Si necesita una pieza identificada con un asterisco (*), puede adquirirla en el Centro de contacto de Samsung (1-800-SAMSUNG (726-7864)).

- | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 01 Pantalla | 02 Orificios de ventilación del horno | 03 Quemadores superiores |
| 04 Perillas para los quemadores superiores (5 uds.) | 05 Puerta doble del horno desmontable | 06 Cajón de almacenamiento |
| 07 Quemador del horno para asar a la parrilla | 08 Luz del horno (2 ubicaciones) * | 09 Sistema de parrillas del horno |
| 10 Ventilador de convección / Calentador de convección superior | 11 Quemador del horno para hornear | |

Panel de control



- 01 Modos del horno:** Activa cada uno de los modos del horno (Hornear por convección, Asar por convección, Hornear o Asar a la parrilla).
- 02 Timer Off (3 sec) (Desactivar temporizador (3 seg)):** Activa o desactiva el temporizador.
- 03 Cook Time (Tiempo de cocción):** Se utiliza para programar el tiempo de cocción.
- 04 Delay Start (Retrasar el inicio):** Se utiliza para programar el horno para que se inicie a una hora determinada.
- 05 Bread Proof (Levantamiento del pan):** Activa la función Levantamiento del pan.
- 06 Dehydrate (Deshidratar):** Activa la función Deshidratar.
- 07 Air Fry (Freidora de aire):** Activa el modo Freidora de aire.
- 08 Keep Warm (Mantener caliente):** Mantenga los alimentos cocinados calientes a una temperatura de 175 °F (80 °C).
- 09 Números:** Se utilizan para fijar la hora, la temperatura o los ajustes.
- 10 Bloqueo:** Mantenga presionado durante 3 segundos para bloquear el panel de control y la puerta para evitar accidentes.
- 11 Reloj:** Se utiliza para configurar la hora del reloj.
- 12 Self Clean (Autolimpieza):** Quema residuos de alimentos en el horno a temperaturas muy elevadas.
- 13 Smart Control:** Activa la conexión fácil.
- 14 Luz del horno:** Enciende/apaga la luz del horno.
- 15 OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR):** Se utiliza para cancelar la operación actual pero no el temporizador.
- 16 START/SET (INICIO/CONFIGURAR):** Se utiliza para iniciar una función o configurar el tiempo.

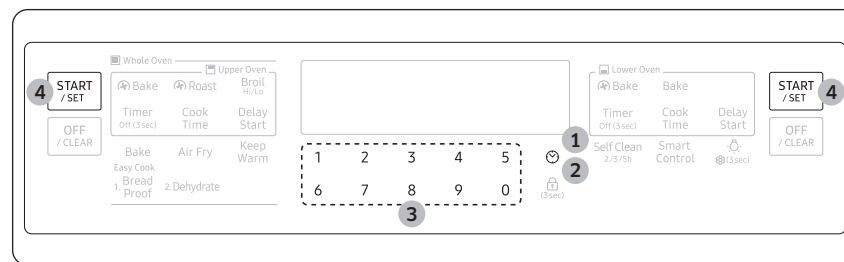
Antes de comenzar

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

Reloj

You must set the clock correctly to ensure the automatic features work properly. Este producto admite dos formatos de hora: 12 horas (predeterminado) y 24 horas. Para cambiar el formato de hora, consulte la página 42.

Para configurar la hora del reloj



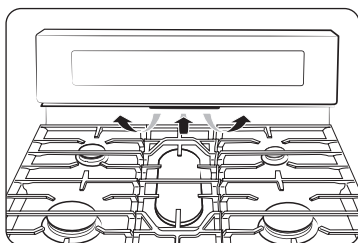
1. Presione
2. Para seleccionar AM/PM, vuelva a presionar
3. Ingrese la hora actual usando el teclado numérico.
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para confirmar los ajustes.

Antes de comenzar

NOTA

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

Ventilación del horno/orificios de refrigeración

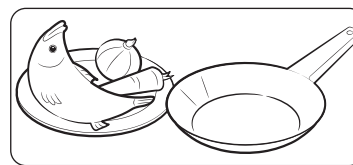


La abertura de ventilación del horno está ubicada debajo del panel de control del horno.

La adecuada circulación de aire evita los problemas de combustión del quemador del horno y asegura un buen desempeño.

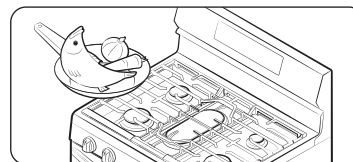
- No bloquee los orificios de ventilación ni la zona alrededor.
- Tenga cuidado al colocar elementos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.

Cubierta



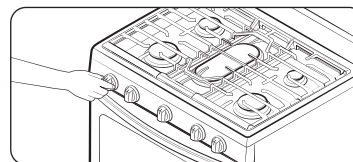
PASO 1

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



PASO 2

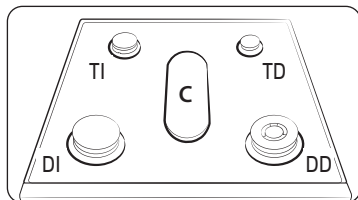
Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



PASO 3

Encienda el quemador superior.

Quemadores de gas

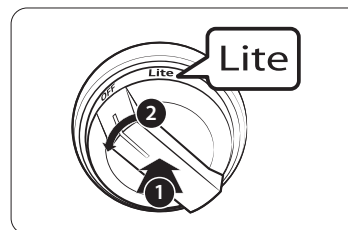


Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO (Bajo) a HI (Alto). Además, cada perilla tiene un ajuste Lite (Encender). Al girar la perilla hacia la posición Lite (Encender), se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores están situados sobre cada perilla y muestran qué quemador controla dicha perilla. Cada quemador está diseñado para un propósito de cocción específico. Consulte la tabla a continuación.

| Posición | Propósito | Tipo de alimento | Características |
|---------------------------------------|--|--|--|
| Delantero derecho (DD) 18000 BTU | Calentamiento potente | Comida hervida | Máxima potencia |
| Trasero derecho (TD) 5000 BTU | Cocción a fuego lento baja | Chocolate, guisos, salsas | Alimentos delicados que requieren fuego lento durante un tiempo prolongado |
| Centro (C) 10000 BTU | Calentamiento general/Comal | Alimentos en general/Panqueques, huevos fritos | Cocción de uso general |
| Delantero izquierdo (DI) 17000 BTU | Calentamiento rápido | General | Cocción de uso general |
| Trasero izquierdo (TI) 9500 BTU | Calentamiento general/Cocción a fuego lento baja | Alimentos en general, guisos | Cocción de uso general |

Ignición

⚠ PRECAUCIÓN



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

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

Cubierta

Encendido manual

Si hay un corte de energía, puede encender el quemador manualmente. Tenga cuidado cuando lo haga.

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

Nivel de la llama

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

ADVERTENCIA

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

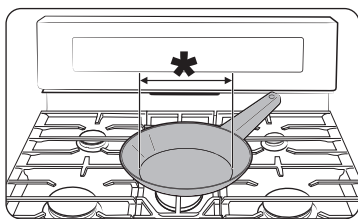
Utensilios de cocina

Requisitos

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

Características de los materiales

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



Limitaciones de tamaño

⚠ PRECAUCIÓN

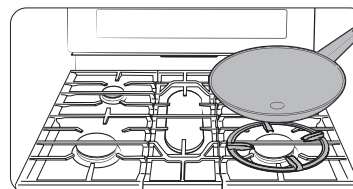
- No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas o menos en la rejilla central. Este utensilio podría volcarse. Utilice los quemadores traseros para estos utensilios de tamaño pequeño.
- No utilice un utensilio de gran tamaño. Las llamas del quemador podrían esparcirse y causar daños en las inmediaciones.

* : 6 pulgadas o menos

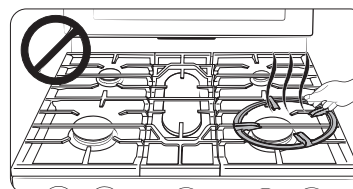
- Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, y no sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables que pueden causarse al golpear accidentalmente ollas o sartenes.
- Cuando utilice recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre los quemadores superiores de las estufas.
- **No deje** elementos plásticos sobre la cubierta. El aire caliente del ventilador puede derretir o encender los elementos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en recipientes de plástico cerrados. Puede sufrir quemaduras graves si toca las superficies cercanas al ventilador mientras el horno está en funcionamiento.
- Asegúrese de sujetar la manija de un wok o una olla pequeña de una sola asa mientras cocina.

Rejilla para wok

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

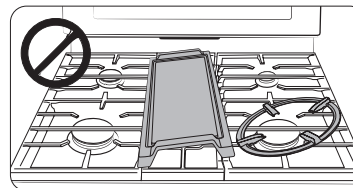


1. Apague todas las hornallas y espere hasta que las rejillas se enfríen completamente.
2. Coloque la rejilla para wok sobre cualquiera de las rejillas laterales.
3. Coloque un wok sobre la rejilla para wok. Asegúrese de que el wok se apoye en la rejilla para wok.
4. Encienda la hornalla y ajuste el nivel de llama según corresponda.



⚠ PRECAUCIÓN

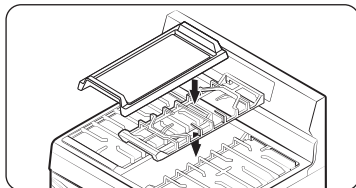
- No quite la rejilla para wok hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y la rejilla para wok misma se enfríen.
- Cuando se utiliza el wok con la cubierta o el horno, la rejilla para wok que se encuentra sobre la cubierta es posible que se caliente mucho. Use guantes para hornos cuando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



Cubierta

Comal

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



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

En la mayoría de los casos, debe precalentar el comal antes de cocinar. Consulte la tabla a continuación.

| Tipo de alimento | Tiempo de precalentamiento | Ajuste de precalentamiento | Ajuste de cocción |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------|
| Panqueques | 5-10 min | Medio-Alto | Medio |
| Hamburguesas | 5-10 min | Alto | Alto |
| Huevos fritos | 5-10 min | Alto | Medio-Alto |
| Tocino | 5-10 min | Alto | Alto |
| Salchichas para el desayuno | 5-10 min | Alto | Alto |

⚠ PRECAUCIÓN

- No retire el comal hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y el comal se enfríen.
- Si deja el comal sobre la cubierta puede calentarse mucho cuando se utiliza la cubierta o el horno. Utilice siempre guantes para horno cuando coloque o quite el comal.
- No recaliente el comal. Se puede dañar el revestimiento del comal.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
- No utilice el comal para otros fines, por ejemplo, como tabla para cortar o estante de almacenamiento.
- No cocine alimentos demasiado grasosos. La grasa puede derramarse.

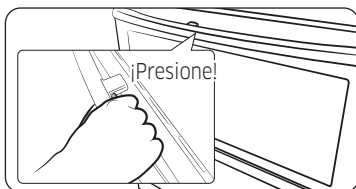
📖 NOTA

- Es posible que necesite ajustar las configuraciones de calor del comal con el tiempo.
- El comal puede decolorarse con el tiempo a medida que se cure con el uso.
- No deje que se acumule óxido en el comal. Si aparece óxido en el comal, elimínelo lo antes posible.

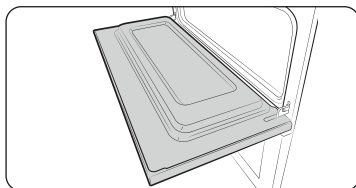
Dual Door™

Este horno tiene una única puerta Dual Door™ con bisagra en el centro. Si insertó el Divisor inteligente y dividió el horno en dos (o sea en Modo doble), solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la cavidad de arriba. Cuando utiliza la capacidad Flex Duo™, puede acceder al espacio superior del horno con mayor facilidad y eficiencia energética.

Cómo utilizar la puerta superior

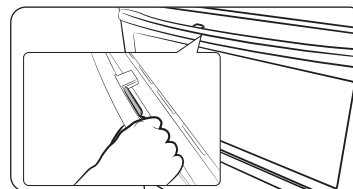


1. Sujete la manija y la palanca. Presione la palanca para liberar la traba de la puerta y jale la manija.

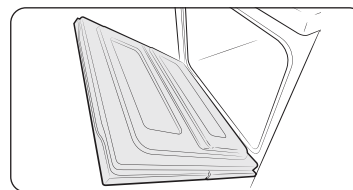


2. Esto abrirá solo la puerta superior como se muestra.

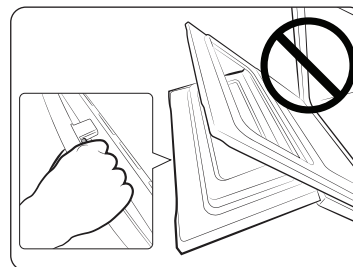
Cómo utilizar toda la puerta



1. Sujete la parte sin palanca de la manija y jale.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

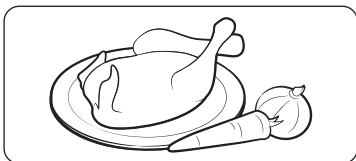
- Cuando abra toda la puerta, asegúrese de sujetar la manija por la parte que no tiene palanca. Si presiona la palanca mientras está abriendo toda la puerta, la puerta superior puede abrirse y causar daños físicos.

📖 NOTA

- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No permita que los niños jueguen con la puerta superior o se suban a ella.

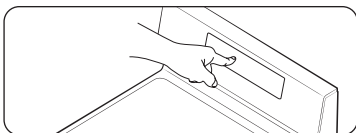
Horno de gas

Modo simple



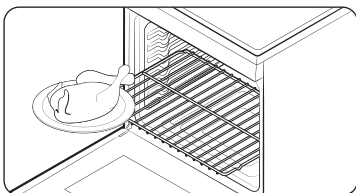
PASO 1

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



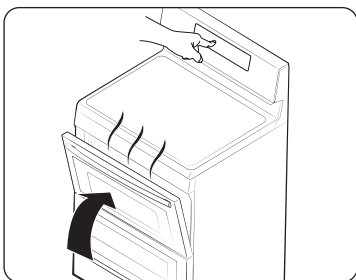
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

Coloque el recipiente en una parrilla.



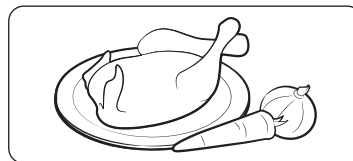
PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

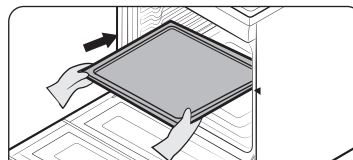
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.
- Puede producirse un ruido como de un ligero estallido durante la cocción en el horno. Este sonido puede producirse durante el ciclo del quemador normal del horno, cuando la llama del quemador del horno se extingue.

Modo doble



PASO 1

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

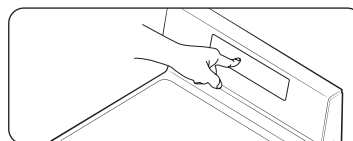
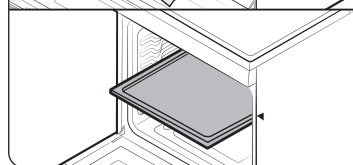


PASO 2

Inserte el Divisor inteligente en la 4.^a posición de la parrilla y empuje hasta que la estufa emita una señal sonora.

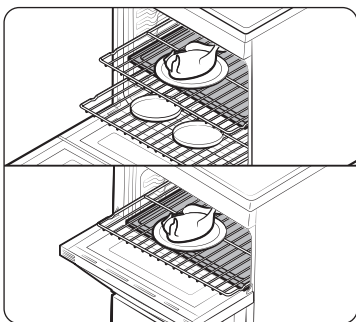
PRECAUCIÓN

Cuando el Divisor inteligente está correctamente insertado, aparece el icono "-".



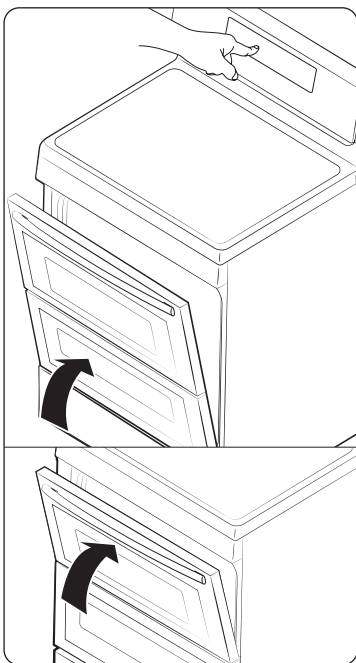
PASO 3

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 4

Disponga los recipientes en las parrillas.

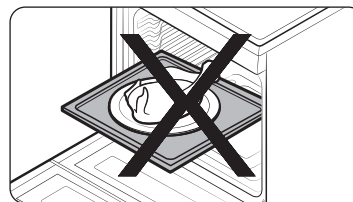


PASO 5

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

- Para utilizar el Modo doble de funcionamiento, inserte el Divisor inteligente.
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.
- Cuando no utilice el Divisor inteligente, guárdelo a temperatura ambiente.
- Manipule el Divisor inteligente con ambas manos.
- Use guantes para horno cuando inserte o retire el Divisor inteligente.
- Tenga en cuenta que el tiempo de precalentamiento de los hornos superior e inferior es diferente.
- No coloque recipientes con alimentos directamente sobre el Divisor inteligente para cocinar.



PRECAUCIÓN

Si en la estufa aparece “-dc-”

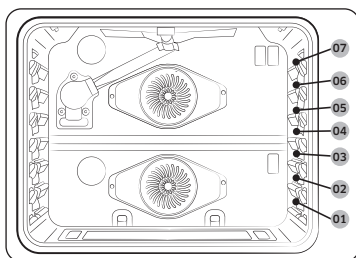
- Revise el Divisor inteligente para ver si está instalado correctamente.
- No inserte ni retire el Divisor inteligente durante la cocción.

Horno de gas

Uso de las parrillas del horno

Modo simple - una cavidad del horno

Su horno viene con 2 parrillas y 7 posiciones. Las posiciones de las parrillas están delineadas por las guías sobre las que se apoyan. Cada una de las guías de las parrillas tienen un tope que evita que se aflojen durante el funcionamiento del horno. Cada parrilla tiene topes que requieren colocación correcta sobre las guías. Los topes evitan que las parrillas se salgan accidentalmente del horno por completo al retirarlas.



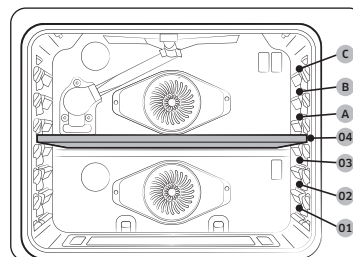
| Tipo de alimento | Posición de la parrilla |
|--|-------------------------|
| Hamburguesas a la parrilla | 6 |
| Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla | 4-5 |
| Panqués, pasteles molde savarín, tartas congeladas, guisos | 3-4 |
| Pizza fresca, pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Modo doble - dos cavidades del horno

En el Modo doble, el Divisor inteligente separa el horno en uno superior y uno inferior. El horno superior y el horno inferior tienen cada uno tres posiciones para las parrillas.



- El horno superior tiene tres posiciones para las parrillas (A, B, C).
- El horno inferior tiene tres posiciones para las parrillas (1, 2, 3).

| Tipo de alimento | Posición de la parrilla | |
|--|-------------------------|----------|
| | Superior | Inferior |
| Tartas congeladas | A | 1 |
| Pasteles de ángel | - | 1 |
| Panqués o pasteles en molde savarín | - | 1 |
| Muffins, brownies, galletitas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, galletas | A | 1 |
| Guisos | A | 1 |
| Carnes asadas de pequeño tamaño, jamones | A | 1 |
| Pollos pequeños, trozos de pavo, asados de tamaño mediano | - | 1 |

⚠ PRECAUCIÓN

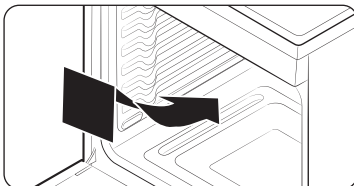
Precauciones para usar solamente el horno superior:

- Debe precalentar el horno. Si no lo hace, la comida puede estar demasiado cocida o quemada en la superficie y poco cocida en el interior.
- Para cambiar la temperatura durante la cocción, primero retire los alimentos y, luego, cambie la temperatura. A continuación, vuelva a colocar los alimentos dentro del horno. De lo contrario, los alimentos podrían quemarse con la hornalla para asar a la parrilla mientras se precalienta el horno superior.
- En el modo de horneado por convección, no hornee alimentos con una altura superior a 2" (50 mm).
- El tiempo de cocción puede ser más prolongado que con la cocción en un solo horno.

NOTA

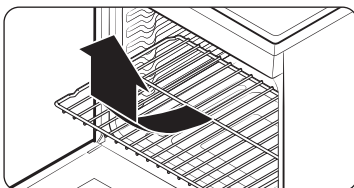
- La tabla de los ajustes de las parrillas del horno es para referencia solamente.
- Recomendamos cocinar pizzas y pasteles usando la posición de la segunda parrilla para obtener bases más crocantes.

Inserción y retirada de una parrilla del horno



Para insertar una parrilla del horno

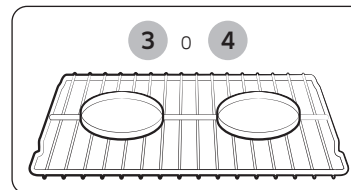
1. Coloque el extremo trasero de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla sobre la guía mientras sostiene el extremo delantero de la parrilla.



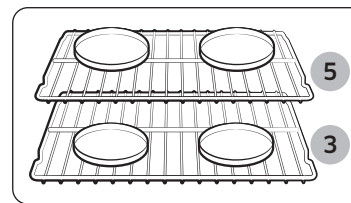
Para retirar una parrilla del horno

1. Jale de la parrilla hasta que haga tope.
2. Levante el extremo delantero de la parrilla y retírela de la guía.

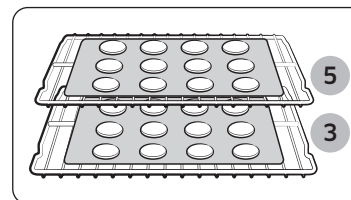
Colocación de parrillas y recipientes



Única parrilla de horno



Posición de los recipientes para tortas



Posición de las bandejas para galletas

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.

Cuando hornea en una única parrilla, coloque la parrilla del horno en la **posición 3 o 4**. Consulte la figura de la izquierda.

Cuando hornee tortas y galletas en varias parrillas, colóquelas en las **posiciones 3 y 5**. Consulte la figura de la izquierda.

Uso de múltiples parrillas de horno

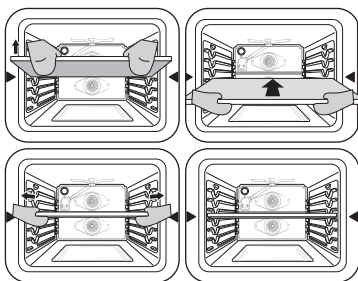
| Tipo de horneado | Posiciones de las parrillas |
|------------------|-----------------------------|
| Pasteles | 3 y 5 |
| Galletitas | 3 y 5 |

Horno de gas

Uso del divisor

- Para utilizar el Modo doble de funcionamiento, inserte el divisor.
- No puede usar las funciones de autolimpieza ni limpieza con vapor cuando el divisor está instalado en el interior del horno.
- Manipule el divisor con ambas manos.
- Use guantes para horno cuando inserte o retire el divisor.

Instalación del divisor en el interior del horno



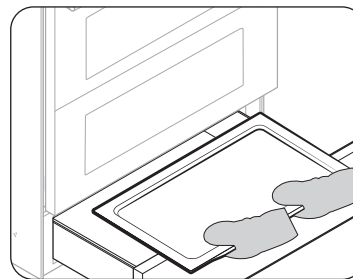
1. Inserte el divisor en la cuarta posición de la parrilla en el interior del horno.
2. Empuje el divisor hasta que su extremo posterior quede apoyado sobre el fondo de la cavidad.
3. Si el divisor está instalado correctamente, el icono “-” aparece en la pantalla.

PRECAUCIÓN

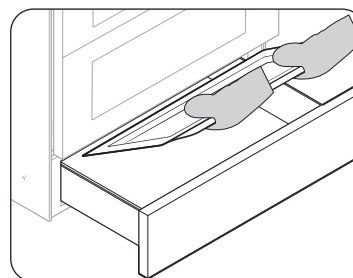
Si en la pantalla aparece “-dC-”

- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.

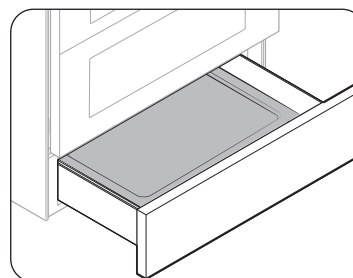
Para insertar el divisor en el lugar de almacenamiento del divisor



1. Abra el cajón de almacenamiento.

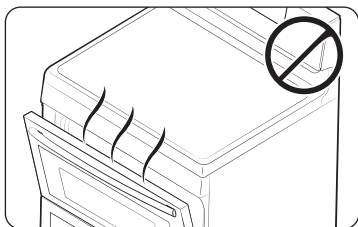


2. Incline el divisor hacia arriba levemente y apóyelo en el cajón de almacenamiento.



3. Incline el divisor hacia abajo y empújelo hacia adentro.

Modo de cocción



- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante 20-30 segundos mientras el horno está en los modos de hornear/asar por convección, hornear o asar a la parrilla, el quemador del horno se apaga. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.

Ajustes mínimos y máximos

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo o temperatura mínimos y máximos. Se oirá una señal sonora cada vez que se presione una 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 sonido más prolongado.

Modo simple

| Modo | Rango de temperatura | Temperatura predeterminada | Programar tiempo de cocción | Retrasar el inicio |
|------------------------|----------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Hornear | 175-550 °F | 350 °F | 0 | 0 |
| Asar a la parrilla | Alto-Bajo | Alta | X | X |
| Hornear por convección | 175-550 °F | 325 °F | 0 | 0 |
| Asar por convección | 175-550 °F | 325 °F | 0 | 0 |
| Freidora de aire | 350-500 °F | 425 °F | 0 | 0 |
| Levantamiento del pan | - | 95 °F | X | X |
| Deshidratar | 100-225 °F | 150 °F | 0 | 0 |
| Mantener caliente | - | 175 °F | X | X |

Horno de gas

Modo doble

| Modo | Rango de temperatura | Temperatura predeterminada | Programar tiempo de cocción | Retrasar el inicio |
|------------------------|----------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Superior | | | | |
| Asar a la parrilla | Alto-Bajo | Alta | X | X |
| Hornear por convección | 175-480 °F | 325 °F | 0 | 0 |
| Asar por convección | 175-480 °F | 325 °F | 0 | 0 |
| Inferior | | | | |
| Hornear | 175-480 °F | 350 °F | 0 | 0 |
| Hornear por convección | 175-480 °F | 325 °F | 0 | 0 |

Guías de ajuste de temperatura

Rangos de ajuste de temperatura del Modo doble

El horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. El rango de cada horno cambia según la función y el ajuste de temperatura del otro horno. Consulte las tablas a continuación y en la página siguiente para obtener detalles.

| Horno superior | | Horno inferior Temperatura y función de ajuste disponible | | | |
|---------------------|-----------------------|--|--------|-----------|--------|
| Modo | Ajuste de temperatura | Hornear | | 🔥 Hornear | |
| | | Mín. | Máx. | Mín. | Máx. |
| Asar a la parrilla | ALTO | 400 °F | 480 °F | 400 °F | 480 °F |
| | BAJO | 325 °F | 480 °F | 325 °F | 480 °F |
| 🔥 Hornear 🔥 Asar | 480 °F | 400 °F | 480 °F | 400 °F | 480 °F |
| | 450 °F | 350 °F | 480 °F | 350 °F | 480 °F |
| | 300 °F | 250 °F | 375 °F | 250 °F | 375 °F |
| | 250 °F | 225 °F | 300 °F | 225 °F | 300 °F |
| | 175 °F | 175 °F | 200 °F | 175 °F | 200 °F |

(O: Disponible, X: No disponible)

| Horno inferior | | Horno superior Temperatura y función de ajuste disponible | | | |
|----------------|-----------------------|--|------|--------------------|--------|
| Modo | Ajuste de temperatura | Asar a la parrilla | | 🔥 Hornear y 🔥 Asar | |
| | | Bajo | Alto | Mín. | Máx. |
| Hornear | 480 °F | O | O | 400 °F | 480 °F |
| | 450 °F | O | O | 350 °F | 480 °F |
| | 350 °F | O | X | 275 °F | 450 °F |
| | 325 °F | O | X | 275 °F | 400 °F |
| | 250 °F | X | X | 225 °F | 300 °F |
| | 175 °F | X | X | 175 °F | 200 °F |
| 🔥 Hornear | 480 °F | O | O | 400 °F | 480 °F |
| | 450 °F | O | O | 350 °F | 480 °F |
| | 350 °F | O | X | 275 °F | 450 °F |
| | 325 °F | O | X | 275 °F | 400 °F |
| | 250 °F | X | X | 225 °F | 300 °F |
| | 175 °F | X | X | 175 °F | 200 °F |

Limitaciones de temperatura según el modo

| Función | Modo simple | | Modo doble | |
|-------------------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| | Mín. | Máx. | Mín. | Máx. |
| Hornear | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) | 175 °F (80 °C) | 480 °F (250 °C) |
| Asar a la parrilla | BAJO | ALTA | BAJO | ALTA |
| 🔥 Hornear | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) | 175 °F (80 °C) | 480 °F (250 °C) |
| 🔥 Asar | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) | 175 °F (80 °C) | 480 °F (250 °C) |
| Autolimpieza | 2 horas | 5 horas | - | |
| Cajón de almacenamiento | - | - | - | |
| Mantener caliente | - | 3 horas | - | |

Con 🔥 Hornear o 🔥 Asar, use Autoconversión para configurar la temperatura mínima en 200 °F (95 °C) si es necesario. Consulte "Autoconversión" en la página **42** para obtener más detalles.

Hornear

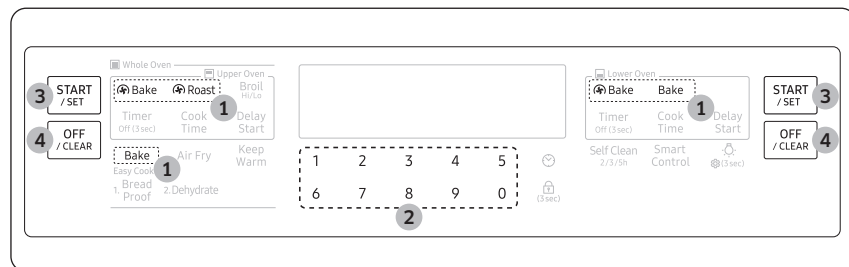
La función Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno. La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes, y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

📖 NOTA

- Coloque 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, emitirá una señal sonora.
- Si está utilizando un termómetro en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura establecida.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Horno de gas

Hornear y Asar - Modo simple

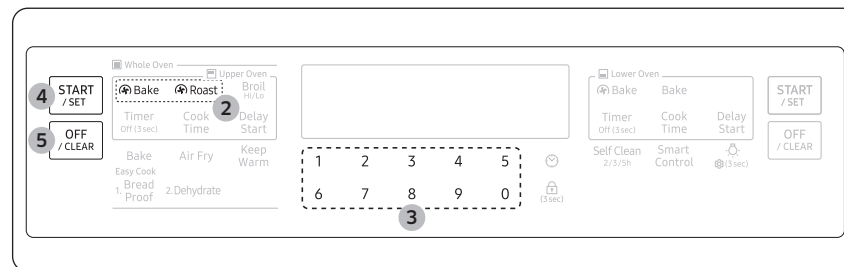


1. Presione **Bake (Hornear por convección)**, **Roast (Asar por convección)**, o **Bake (Hornear)**.
2. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada. Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 550 °F.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.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

NOTA

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

Hornear y Asar - Modo doble - superior

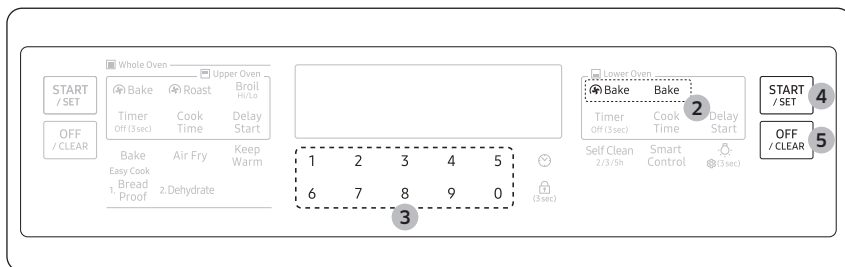


1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione **Bake (Hornear por convección)**, o **Roast (Asar por convección)**.
3. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada. Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 480 °F.
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
 - Cuando alcanza la temperatura configurada, emite una señal sonora.
 - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
5. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**, y luego retire los alimentos.

NOTA

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

Hornear y Asar - Modo doble - Inferior



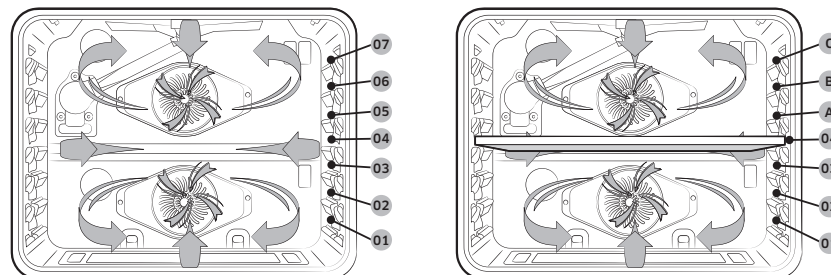
1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione **Bake (Hornear por convección)**, o **Bake (Hornear)**.
3. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada. Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 480 °F.
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
 - Cuando alcanza la temperatura configurada, emite una señal sonora.
 - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
5. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**, y luego retire los alimentos.

NOTA

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

Cocción por convección

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



NOTA

- Cuando utilice la cocción por convección, siempre precaliente el horno para obtener los mejores resultados.
- 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.

Horneado por convección

- Ideal para los alimentos que se cocinan en varias parrillas.
- Adecuado para grandes cantidades de alimentos.
- Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan.
- Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas.
- Cuando hornea por convección usando una única parrilla, coloque la parrilla en la posición de parrilla 3 o 4.
- Cuando hornea por convección usando dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 (pasteles y galletas).
- El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección.

Horno de gas

Asar por convección

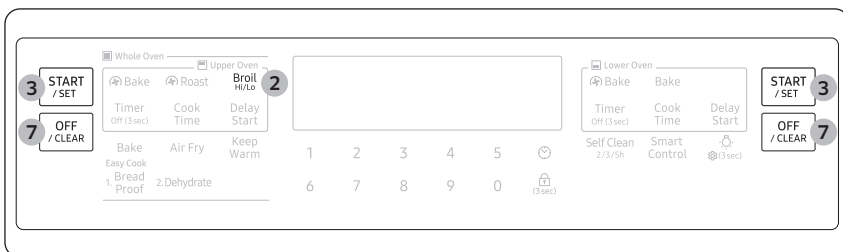
- Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados.
- Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa.
- El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio.

Asado a la parrilla

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

NOTA

- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.
- Utilice el ajuste de baja temperatura para la carne de ave o los cortes gruesos de carne vacuna a fin de evitar asarla demasiado.
- En general, para evitar el exceso de cocción, presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** para cambiar de Hi (Alto) a Lo (Bajo).
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.
- Para obtener información acerca de las temperaturas de cocción a la parrilla, los ajustes de las parrillas y los tiempos de cocción para distintos alimentos, consulte "**Guía para asar a la parrilla**" en la página 33.



1. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
2. Presione **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para Hi (Alto) o dos veces para Lo (Bajo).
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar a asar a la parrilla.

4. Deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.
5. Coloque la asadera en la parrilla deseada y cierre la puerta del horno.
6. Cuando un lado de los alimentos esté dorado, debe darlos vuelta, cerrar la puerta del horno y comenzar la cocción del otro lado.
7. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

Asado a la parrilla -Modo doble - superior

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



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
3. Presione **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para Hi (Alto) o dos veces para Lo (Bajo).
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar a asar a la parrilla.
5. Deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.
6. Coloque la asadera en la parrilla deseada y cierre la puerta del horno.
7. Cuando un lado de los alimentos esté dorado, debe darlos vuelta, cerrar la puerta del horno y comenzar la cocción del otro lado.
8. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

Guía para asar a la parrilla

NOTA

- Esto es para referencia solamente.
- Se recomienda precalentar 5 minutos antes de 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 está basada en carnes a temperatura de refrigerador.
- Si ha cubierto la carne con papel de aluminio y la deja reposar cubierta durante 10 minutos después de terminar la cocción, la temperatura interna aumenta de 5-10 °F.

| Alimento | Grado de cocción | Tamaño | Espesor | Ajuste de asado a la parrilla | Posición de la parrilla | | Tiempo de cocción | |
|---------------------|------------------|----------------|---------|-------------------------------|-------------------------|----------|-------------------|---------------|
| | | | | | Simple | Superior | 1er lado | 2do lado |
| Hamburguesas | A punto | 9 hamburguesas | 1" | Alto | 6 | B | 5'00"-6'00" | 4'00"-5'00" |
| Bistec | A punto | 1-2 uds. | 1" | Alto | 6 | B | 6'00"-7'00" | 5'00"-6'00" |
| Costillas de cerdo | Cocido | 1-2 uds. | ½"-¾" | Bajo | 5 | A | 11'00"-14'00" | 11'00"-14'00" |
| Chuletas de cordero | A punto | 4-6 uds. | 1" | Alto | 5 | A | 7'00"-8'00" | 5'00"-6'00" |
| Presas de pollo | Cocido | 2-3 lb | ¾"-1" | Bajo | 5 | A | 16'00"-18'00" | 12'00"-14'00" |
| Filetes de salmón | Cocido | 3-4 uds. | ½"-¾" | Alto | 5 | A | 7'00"-8'00" | 6'00"-7'00" |

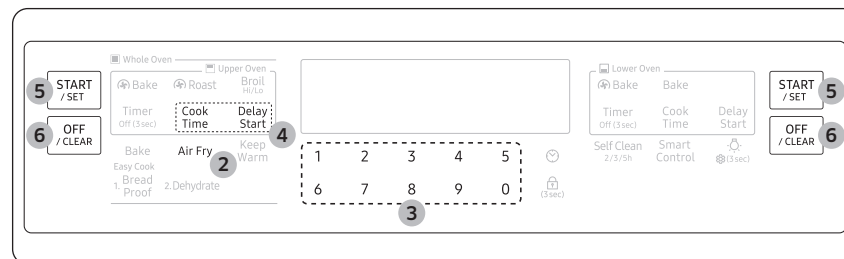
PRECAUCIÓN

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

Modo Freidora de aire - Modo simple

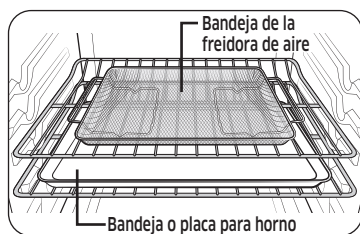
Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y sanos (como patatas, nuggets o alitas de pollo congelados, etc.) sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener mejores resultados, use este modo con el modo de horno simple y coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3. La temperatura puede ajustarse entre 350 °F y 500 °F. No es necesario precalentar el horno con este modo. Esta función aumenta automáticamente 40 °F la temperatura interna para ofrecer un rendimiento óptimo. Siga las instrucciones de la receta o el envase para ajustar la temperatura, el tiempo, o la cantidad.

Cómo programar el horno para el modo Freidora de aire



1. Coloque la bandeja sobre la parrilla en la posición 3.
2. Presione **Air Fry (Freidora de aire)**.
3. Ingrese la temperatura sugerida para el tipo de alimento según lo que indiquen sus instrucciones usando el teclado numérico.
4. De ser necesario, configure las opciones **Cook Time (Tiempo de cocción)** y **Delay Start (Retrasar el inicio)**.
5. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
6. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**, y luego retire los alimentos.

Horno de gas



Ubicación recomendada para la bandeja de la freidora de aire

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la freidora de aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alitas de pollo.
- La freidora de aire está diseñada para hornear solo en una única parrilla de horno. Para mejores resultados, coloque los alimentos sobre la parrilla en la posición 3.

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

PRECAUCIÓN

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

Guía de cocción para el modo Freidora de aire

NOTA

- No es necesario precalentar el horno.
- Coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3.
- Se recomienda usar aceite de aguacate.
- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la freidora de aire para atrapar la grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo.

| Alimento | Cantidad | Temperatura | Tiempo | Sugerencias |
|------------------------------------|----------|---------------|-----------|--|
| Papas | | | | |
| Papas fritas congeladas | 30-35 oz | 425 °F-450 °F | 25-30 min | |
| Papas fritas congeladas, sazonadas | 25-30 oz | 425 °F-450 °F | 18-23 min | |
| Cilindros de papa congelados | 40-45 oz | 450 °F | 20-25 min | |
| Tortitas de papa congeladas | 25-30 oz | 450 °F | 20-25 min | |
| Papas trozadas congeladas | 30-35 oz | 425 °F-450 °F | 20-25 min | |
| Papas fritas caseras | 25-30 oz | 425 °F | 23-28 min | Pele las patatas y córtelas en bastones con un grosor de ½ pulgada. Sumérgalas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. |
| Papas trozadas caseras | 25-30 oz | 450 °F | 25-30 min | Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. |

| Alimento | Cantidad | Temperatura | Tiempo | Sugerencias |
|-------------------------------|----------|---------------|-----------|--|
| Congelados | | | | |
| Nuggets de pollo congelados | 24-28 oz | 400 °F-425 °F | 18-23 min | |
| Alitas de pollo congeladas | 30-35 oz | 425 °F | 25-30 min | |
| Aros de cebolla congelados | 20-25 oz | 425 °F | 18-22 min | |
| Varitas de pescado congeladas | 20-25 oz | 425 °F | 18-22 min | |
| Tiras de pollo congeladas | 25-30 oz | 425 °F-450 °F | 25-30 min | |
| Churros congelados | 20-25 oz | 425 °F | 18-22 min | |
| Carne de ave | | | | |
| Muslos frescos | 35-45 oz | 425 °F-450 °F | 27-32 min | Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. Los alimentos con alto contenido graso pueden generar humo en la freidora de aire. |
| Alitas de pollo frescas | 30-35 oz | 425 °F-450 °F | 25-30 min | |
| Pechugas de pollo, empanadas | 30-35 oz | 400 °F-425 °F | 30-35 min | Pase los muslos de pollo por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase los muslos de pollo enharinados por la mezcla de huevo. Páselos por pan rallado y sacúdalos hasta que queden recubiertos de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. |

| Alimento | Cantidad | Temperatura | Tiempo | Sugerencias |
|--------------------------------|----------|---------------|-----------|--|
| Verduras | | | | |
| Espárragos empanizados | 15-20 oz | 425 °F | 20-25 min | Pase las verduras cortadas por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las verduras cortadas enharinadas por la mezcla de huevo. Páselos por pan rallado y sacúdalos hasta que queden recubiertos de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. |
| Berenjenas empanizadas | 20-25 oz | 425 °F | 20-25 min | |
| Champiñones empanizados | 18-22 oz | 425 °F | 18-22 min | |
| Cebollas empanizadas | 18-22 oz | 425 °F | 20-25 min | |
| Coliflores empanizados | 30-35 oz | 400 °F-425 °F | 20-25 min | |
| Mezcla de verduras empanizadas | 30-35 oz | 400 °F-425 °F | 20-25 min | |

Horno de gas

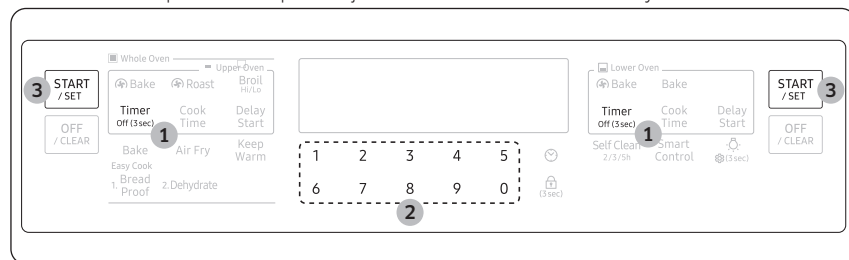
Opciones de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

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

Temporizador

El temporizador de cocina le brinda un temporizador adicional que puede utilizar para programar las tareas de cocción, como hervir huevos. Sin embargo, no inicia ni detiene ninguna operación de cocción. El temporizador se puede fijar desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.



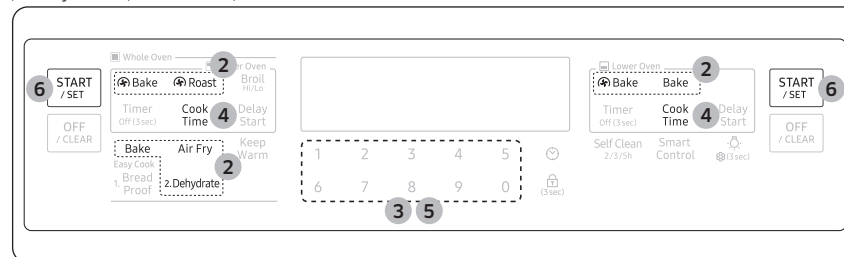
1. Presione **Timer Off (3 sec) (Desactivar temporizador (3 seg))**.
2. Ingrese el tiempo deseado usando el teclado numérico.
3. Cuando finalice, presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
4. Para cancelar los ajustes del temporizador, mantenga presionado **Timer Off (3 sec) (Desactivar temporizador (3 seg))** durante 3 segundos.
5. Cuando ha transcurrido el tiempo fijado, el horno emite una señal sonora y en la pantalla se ve el mensaje "End" (Fin). Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para borrar el mensaje.

📖 NOTA

Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione **Timer Off (3 sec) (Desactivar temporizador (3 seg))**, ingrese un tiempo distinto y, luego presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción permite programar el horno para cocinar la comida a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza. **Modo: Bake (Hornear), Bake (Hornear por convección), Roast (Asar por convección), Air Fry (Freidor de aire) / Dehydrate (Deshidratar)**



1. Si es necesario, inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
6. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
7. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

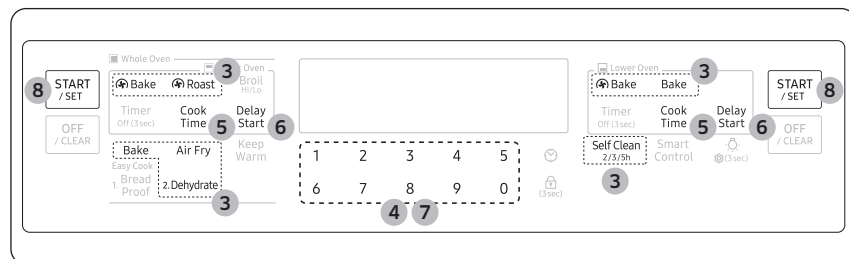
📖 NOTA

- Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione **Cook Time (Tiempo de cocción)**, ingrese un tiempo distinto y, luego presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
- De ser necesario, presione **Keep Warm (Mantener caliente)** luego de ajustar el tiempo de cocción. Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, comenzará la función Keep Warm (Mantener caliente).

Retrasar el inicio

La función Retrasar el inicio le permite usar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción. Puede configurar Retrasar el inicio de manera que demore el inicio automático de una función de cocción seleccionada por hasta 12 horas.

Modo: Bake (Hornear) / Bake (Hornear por convección) / Roast (Asar por convección) / Air Fry (Freidora de aire) / Dehydrate (Deshidratador) / Self Clean (Autolimpieza)



1. Si es necesario, inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
3. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
4. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
5. De ser necesario, presione **Cook Time (Tiempo de cocción)** y ajuste el tiempo de cocción. (Consulte "Tiempo de cocción" en la página anterior).
6. Presione **Delay Start (Retrasar el inicio)** para cambiar los elementos de tiempo.
7. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
8. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
9. El horno comienza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

NOTA

Para cambiar la hora de inicio, presione **Delay Start (Retrasar el inicio)**, ingrese la nueva hora de inicio y, luego, presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Funciones especiales

Mantener caliente -Modo simple

Mantenga los alimentos cocinados calientes a una baja temperatura hasta 3 horas.



1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)**.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se calienta hasta 175 °F (80 °C).

NOTA

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

Horno de gas

Levantamiento del pan - Modo simple

La función Levantamiento del pan genera automáticamente la temperatura óptima para el proceso de levantamiento del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura. Si presiona Levantamiento del pan cuando la temperatura del horno es superior a 100 °F, aparece Hot (Caliente) en la pantalla. Dado que esta función produce mejores resultados si se inicia cuando el horno está frío, le recomendamos que aguarde hasta que el horno se enfríe y Hot (Caliente) desaparezca de la pantalla.



1. Presione **Bread Proof (Levantamiento del pan)**.
2. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
3. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** en cualquier momento para desactivar la función Levantamiento del pan.

NOTA

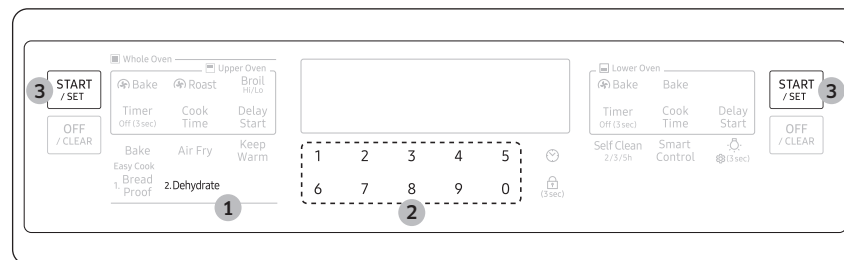
Utilice la parrilla en la posición 3 para el levantamiento del pan.

PRECAUCIÓN

- No utilice la función Levantamiento del pan cuando la temperatura del horno sea superior a los 125 °F. Si la temperatura supera los 125 °F, este modo no podrá calentar el horno a la temperatura óptima. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la función Levantamiento del pan para calentar comida. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.
- Coloque la masa en un recipiente resistente al calor en la posición 3 o 4 de la parrilla y cúbrala con un paño o con una envoltura de plástico. Es posible que deba enganchar el plástico debajo del recipiente para que el horno no lo vuele fuera de la masa.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de levado, no abra la puerta del horno.

Deshidratador - Modo simple

Deshidratador seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón o ananá o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura.



1. Presione **Dehydrate (Deshidratador)**. La temperatura predeterminada es de 150 °F.
2. Ingrese la temperatura que desee en el teclado numérico. (100 °F-225 °F)
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Temperaturas de deshidratación recomendadas

| Categoría | Posición de la parrilla | Temperatura (°F) |
|-------------------|-------------------------|------------------|
| Vegetales o fruta | 3 o 4 | 100-150 |
| Carne | 3 o 4 | 145-175 |

NOTA

- El tiempo de secado depende de la cantidad de humedad en el interior de los alimentos, el tamaño de los alimentos y la humedad en el aire.
- No es necesario precalentar el horno.

La opción Sabbat - Modo simple



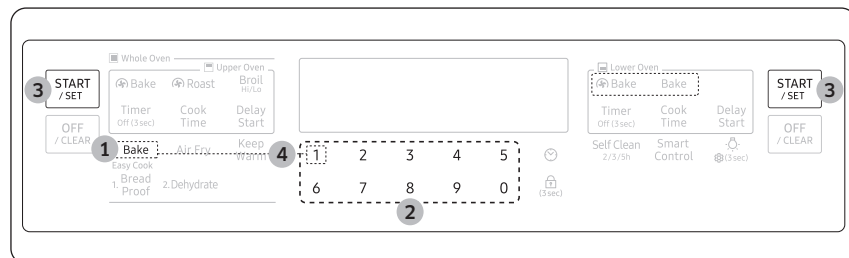
(Para uso en el Sabbat y otras fechas sagradas judías)

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

Con la opción Sabbat

- La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado esta opción.
- La pantalla no cambia y el horno no emite ninguna señal sonora al modificar la temperatura.
- Una vez que el horno se encuentra correctamente configurado para hornear con la opción Sabbat activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele esa función. Esto anulará la función predeterminada de ahorro de energía de 12 horas.
- Si la luz del horno es necesaria durante el Sabbat, presione : antes de activar la función Sabbat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la opción Sabbat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la opción Sabbat sea desactivada.
- Si desea que la luz del horno se apague, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbat.
- No utilice la superficie de la cubierta cuando la opción Sabbat está activada.

Para activar la opción Sabbat



1. Presione **Bake (Hornear)**.
2. Ingrese la temperatura deseada usando el teclado numérico. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El indicador de temperatura comienza a variar una vez que la temperatura del horno alcanza 175 °F.

4. Presione **Bake (Hornear)** y **Número 1** simultáneamente durante 3 segundos para mostrar "Sab". Una vez que "Sab" aparece, el control del horno ya no emite sonidos ni muestra ningún cambio.

NOTA

- Puede cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá sonidos. Luego de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Sin embargo, esto no desactiva la opción Sabbat.
- Para desactivar la opción Sabbat, mantenga presionados **Bake (Hornear)** y **Número 1** simultáneamente durante 3 segundos.
- Puede programar el tiempo de cocción antes de activar la opción Sabbat.
- Después de un corte de energía, el horno no reanuda el funcionamiento automáticamente. "Sab" aparecerá en el panel de control, pero el horno no se encenderá nuevamente. Los alimentos se pueden retirar con seguridad del horno, pero no se debe desactivar la opción Sabbat y encender el horno de nuevo hasta que finalice el Sabbat/las fiestas.
- Después de la celebración del Sabbat, apague la opción Sabbat manteniendo presionados **Bake (Hornear)** y **Número 1** simultáneamente por al menos 3 segundos.

PRECAUCIÓN


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

Horno de gas


Bloqueo del horno

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



Mantenga presionado  durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el panel de control y la puerta. Cuando el bloqueo del horno está activado, el panel no funciona y la puerta del horno se bloquea y no puede abrirse.

Cómo cambiar los ajustes

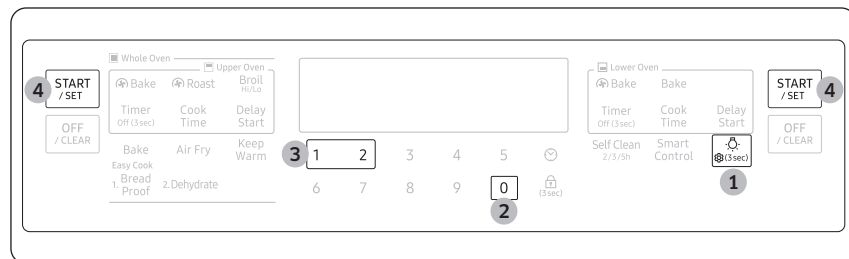
Mantenga presionado  durante 3 segundos para cambiar diversos ajustes de la estufa según su preferencia.

El menú de ajustes está disponible solo cuando el horno está apagado.

| Ajuste | | Descripción |
|--------|---------------------------------|---|
| 0 | Modo demostración | Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente. |
| 1 | Ajuste de temperatura | Recalibra la temperatura del horno. |
| 2 | Unidad de temperatura (°F / °C) | Programe el control del horno para mostrar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados. |
| 3 | Autoconversión | Convierte temperaturas de horneado normal a temperaturas de horneado por convección. |
| 4 | Formato de hora (12 h/24 h) | Programe el reloj para mostrar la hora en el formato de 12 o 24 horas. |
| 5 | Ahorro de energía | Apaga automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla. |
| 6 | Sonido | Apaga o enciende el sonido (señal sonora) del horno. |
| 7 | Activar/Desactivar Wi-Fi | Activa o desactiva el modo WI-FI. |

Modo demostración

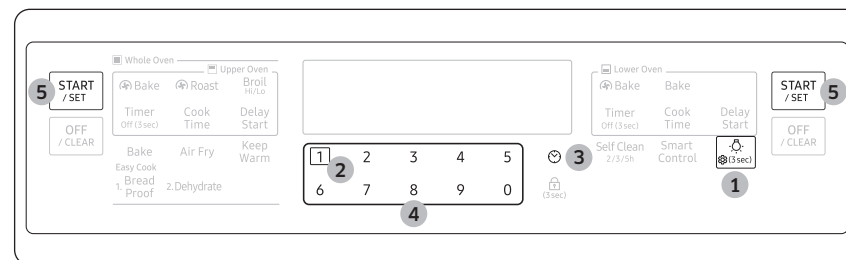
Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente. En este modo, el elemento calentador no funciona.



1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Presione **0** para ingresar al Modo demostración.
3. Presione **1** o **2** para activar o desactivar el Modo demostración. (**1** para activar, **2** para desactivar)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Ajuste de temperatura

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



1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Presione **1** para ingresar a Ajuste de temperatura.
1. Presione para seleccionar una temperatura más alta (+) o más baja (-).
2. Ingrese un valor de temperatura de ajuste (0-35) usando el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

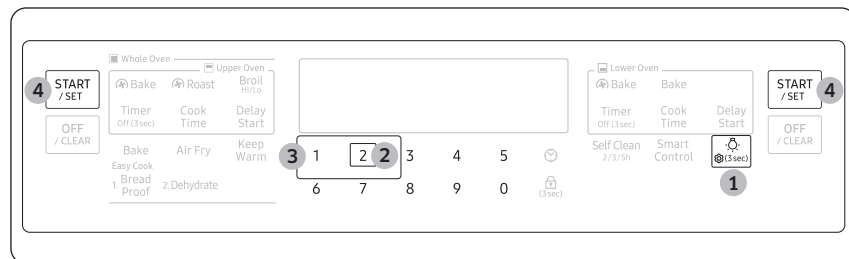
NOTA

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

Horno de gas

Unidad de temperatura (°F / °C)

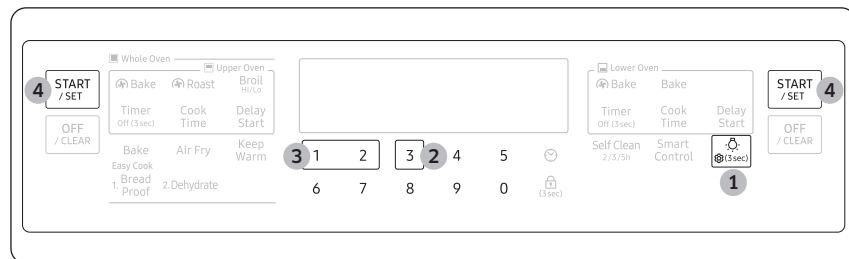
Cambie el formato de la temperatura del horno a Fahrenheit o Centígrados. El ajuste predeterminado es Fahrenheit.



1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Presione 2 para ingresar a Unidad de temperatura.
3. Presione 1 o 2 para cambiar la Unidad de temperatura. (1 a Fahrenheit, 2 a Celsius)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

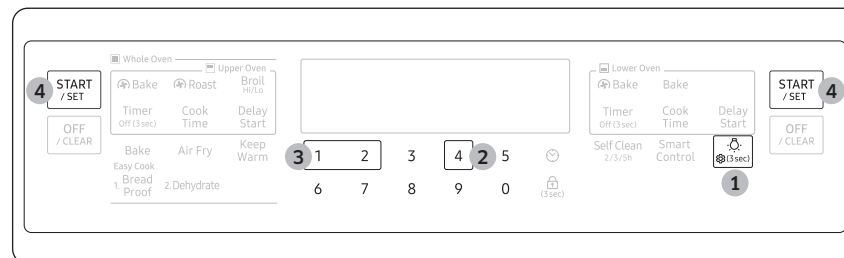
Autoconversión

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



1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Presione 3 para ingresar a Autoconversión.
3. Presione 1 o 2 para activar o desactivar Autoconversión. (1 para activar, 2 para desactivar)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

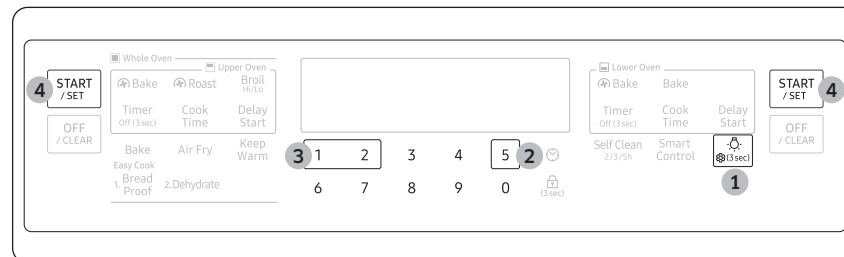
Formato de hora (12 h/24 h)



1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Presione 4 para ingresar a Formato de hora.
3. Presione 1 o 2 para cambiar el Formato de hora. (1 a 12h, 2 a 24h)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Ahorro de energía

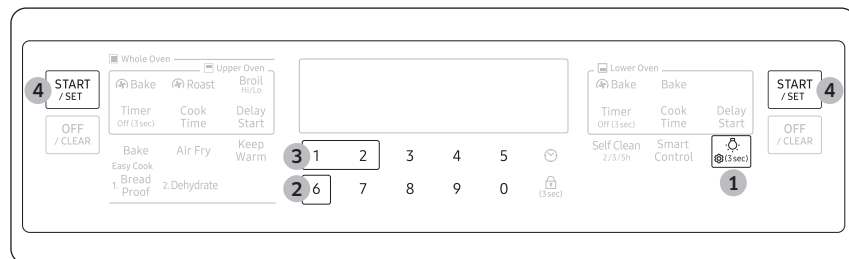
Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.



1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Presione 5 para ingresar a Ahorro de energía.
3. Presione 1 o 2 para activar o desactivar Ahorro de energía. (1 para activar (12Hr), 2 para desactivar (--Hr))
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Sonido

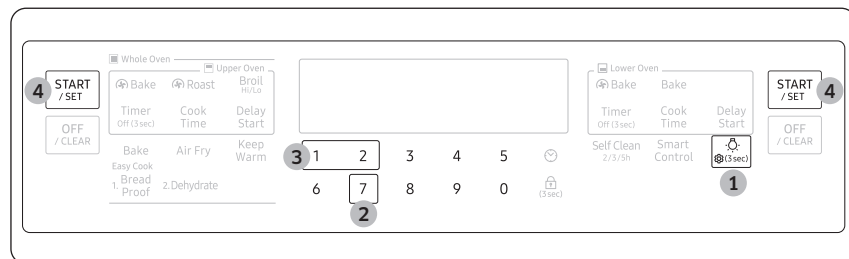
Desactiva/activa el sonido.



1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Presione **6** para ingresar a **Sonido**.
3. Presione **1** o **2** para activar o desactivar la opción **Sonido**. (**1** para activar, **2** para desactivar)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Activar/Desactivar Wi-Fi

Si configura el modo Wi-Fi en desactivado, los dispositivos móviles no pueden conectarse a la estufa.



1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Presione **7** para ingresar a **Wi-Fi**.
3. Presione **1** o **2** para activar o desactivar la **Wi-Fi**. (**1** para activar, **2** para desactivar)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Smart Control

Antes de usar la función de control inteligente, active la Wi-Fi (consulte Activar/Desactivar Wi-Fi a la página **43**).

Cómo conectar el horno

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




Para controlar el horno remotamente



1. **Smart Control** aparece en la pantalla. El horno ahora puede controlarse de manera remota mediante un dispositivo remoto conectado.
2. Seleccione el icono del horno en la aplicación Samsung para abrir la aplicación de control del horno. Si la aplicación está conectada al horno, puede ejecutar las siguientes funciones mediante la aplicación:

| Control remoto del horno con la aplicación SmartThings | |
|--|---|
| Supervisión de horno/cubierta | <ul style="list-style-type: none">• Revisar el estado del horno.• Supervisar el estado de encendido/apagado de cada quemador de la cubierta. |
| Control remoto del horno | <ul style="list-style-type: none">• Configurar o ajustar remotamente los ajustes del hornos |

Horno de gas

| Control remoto del horno con la aplicación SmartThings | |
|---|--|
| Mis platos | <ul style="list-style-type: none">• Apagar el horno remotamente.• Una vez iniciada la cocción, cambiar remotamente el tiempo de cocción y la temperatura. |
| Detección de errores | <ul style="list-style-type: none">• Reconocer los errores automáticamente. |
| Sonda de temperatura | <ul style="list-style-type: none">• Supervisar la temperatura actual y restablecer la configuración de la sonda. (Para algunos modelos disponibles.) |
| <ul style="list-style-type: none">• Si  no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y la cubierta y apagar el horno. | |

NOTA

- Abrir la puerta del horno o presionar **Smart Control** borrará  de la pantalla e impedirá el funcionamiento de la mayoría de las funciones remotas.
- Al finalizar o cancelar la cocción,  se borra de la pantalla.
- Por motivos de seguridad, no puede encender el horno de gas en forma remota.
- Por cuestiones de seguridad, para activar el control remoto se debe especificar el tiempo de cocción.
- El horno sigue funcionando aunque se pierda la conexión Wi-Fi.
- **Smart Control** no funciona adecuadamente si la conexión de Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

Control por voz

Para utilizar la función de control por voz de la estufa, debe instalar en su dispositivo móvil la aplicación Bixby, Amazon Alexa o el Asistente de Google. Consulte la tabla a continuación para ver todas las funciones disponibles.

Bixby

Inicie una conversación con Bixby en su móvil Samsung diciendo "Hi, Bixby" o presionando la tecla lateral. Consulte el manual en inglés para los comandos de voz detalladas.

Amazon Alexa y el Asistente de Google

Los electrodomésticos inteligentes de Samsung son compatibles con la habilidad SmartThings de Alexa y la acción del Asistente de Google. Consulte el manual en inglés para los comandos de voz detalladas.

Guía de instalación

A continuación, se indica cómo vincular la cuenta de SmartThings en Amazon Alexa o en el Asistente de Google. Debe instalar la aplicación SmartThings y la aplicación de Alexa (o el Asistente de Google) en su teléfono.

1. Configure los dispositivos compatibles en SmartThings.
2. Después de configurar los dispositivos, toque el botón **+** que aparece en la pantalla.
3. Toque "Voice assistant" (Asistente de voz) y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa (o con el Asistente de Google).
4. Compruebe que los dispositivos estén visibles en la aplicación de Amazon Alexa. Luego la vinculación de la cuenta habrá terminado. (Compruebe que los dispositivos estén visibles y configure la ubicación [casa y habitación] de los dispositivos en la aplicación de Google Home. Luego la vinculación de la cuenta habrá terminado.)

NOTA

Las especificaciones de encendido y apagado de Smart Control son iguales a las indicadas para la aplicación SmartThings.

Mantenimiento



Limpieza

PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

Panel de control

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

1. Mantenga presionado  durante 3 segundos para bloquear el panel de control y la puerta.
2. Limpie el panel de control con un paño suave humedecido con agua corriente, agua jabonosa tibia o limpiavidrios. No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control.
3. Cuando finalice, mantenga presionado  de nuevo durante 3 segundos.

ADVERTENCIA

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

Superficie de acero inoxidable

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

PRECAUCIÓN

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

Parrillas

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

NOTA

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

PRECAUCIÓN

- No deje las parrillas en el horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede pelar de forma permanente el recubrimiento de la parrilla y hacer que sea difícil deslizar las parrillas sobre los rieles de la guía.
- No rocíe aceite de cocina o lubricante directamente sobre las parrillas.

Bandeja de la freidora de aire

Para mantener la bandeja de la freidora de aire limpia, retírela de la cavidad y remójela en agua tibia y jabón. Luego, quite la suciedad de la bandeja de la freidora de aire con una esponja de pulir plástica.

NOTA

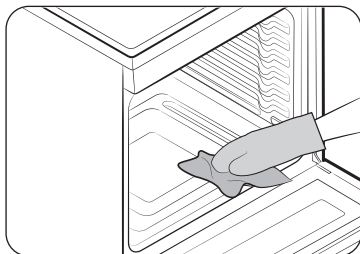
La bandeja de la freidora de aire puede lavarse en lavavajillas.

PRECAUCIÓN

No deje la bandeja de la freidora de aire en el horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede pelar de forma permanente el recubrimiento de la bandeja de la freidora de aire, su color virará a tonos azulados y se volverá opaca.

Mantenimiento

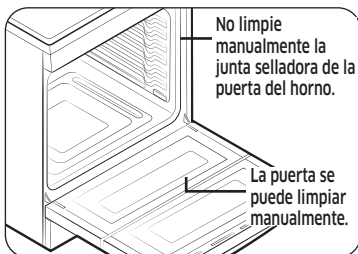
Horno



- Use el guante durante la limpieza.

Puerta

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



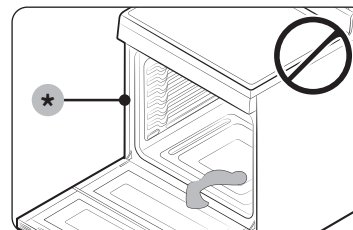
- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido 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.

Parte interna de la puerta

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

Parte externa de la puerta

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

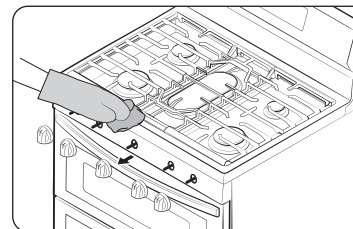


⚠ PRECAUCIÓN

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

Controles de los quemadores

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



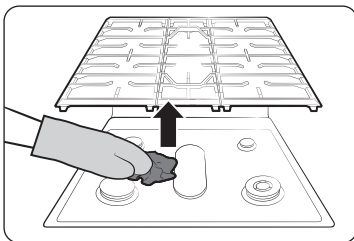
1. Extraiga las perillas de los vástagos de la válvula de control.
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en los vástagos de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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Superficie de la cubierta

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



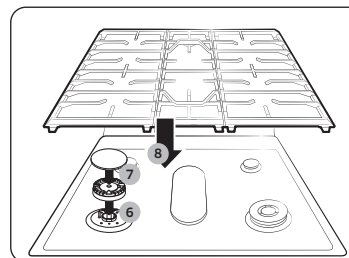
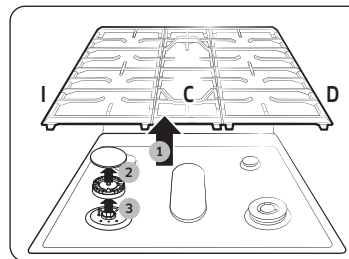
1. Apague todos los quemadores superiores.
2. Espere hasta que se enfíen las rejillas de los quemadores y retírelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal y limpie los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

⚠ PRECAUCIÓN

- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie esmaltada.
- No retire la superficie de la cubierta para limpiarla. Las tuberías de gas que van a los distribuidores de los quemadores se pueden dañar y provocar un incendio o una falla del sistema.
- No vierta agua en el hueco de la cubierta mientras limpia la cubierta. Esta podría filtrarse en los sistemas eléctricos y de gas de la estufa creando un riesgo de descarga eléctrica o elevados niveles de monóxido de carbono, debido a la corrosión de las válvulas o los puertos del gas.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Limpie con frecuencia los orificios de ventilación para evitar la acumulación de grasa.

Rejillas de los quemadores y componentes

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



1. Retire la rejilla del quemador central (C) siguiendo las rejillas laterales (I/D).
2. Retire las tapas de los cabezales de los quemadores.
3. Retire los cabezales de los quemadores de las válvulas de distribución para revelar los electrodos de encendido.
4. Limpie todos los componentes desmontables de las rejillas y los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque bien las rejillas y los componentes de los quemadores.
6. Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en sus posiciones arriba de las válvulas de distribución. Asegúrese de que haya un electrodo de encendido insertado a través del orificio en cada cabezal de los quemadores.

📖 NOTA

Consulte la página siguiente para obtener instrucciones detalladas del re-ensamblaje de los componentes de los quemadores.

7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en sus posiciones arriba de los cabezales. Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden planas arriba de los cabezales.
8. Vuelva a instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada uno de los quemadores y verifique si funcionan correctamente. Después de verificar que un quemador funciona con normalidad, apáguelo.

Mantenimiento

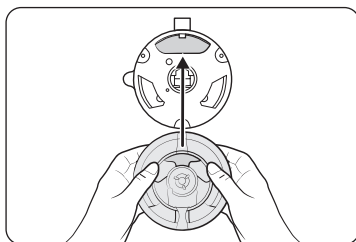
NOTA

- Después de la limpieza, confirme que las aberturas de los puertos de los quemadores no estén atascadas.
- Sacuda para quitar el exceso de agua y deje que los cabezales del quemador y las tapas se sequen bien. Si coloca el quemador central invertido permitirá que el agua se escurra con mayor facilidad.
- No limpie ninguno de los componentes de los quemadores en una lavavajillas.

PRECAUCIÓN

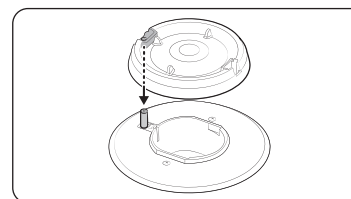
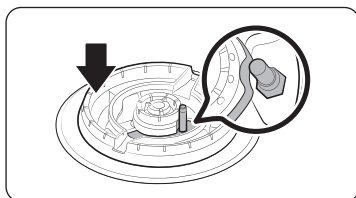
- Los electrodos de encendido no son desmontables. No intente retirarlos por la fuerza.
- Para evitar el astillado, no golpee las rejillas y tapas entre sí, o contra superficies duras, tales como utensilios de hierro fundido.
- Es posible que el cabezal del quemador se bloquee con comida o polvo. Limpie el cabezal si parece estar bloqueado. Si limpia el cabezal con agua, ensámblelo solo después de que esté completamente seco. Si el cabezal está húmedo, podría impedir que se enciendan los quemadores.
- Para evitar que se caigan las rejillas, asegúrese de retirar ambos lados primero.
- No intente retirar la tapa del quemador central ovalado del cabezal.

Guía de re-instalación de los quemadores



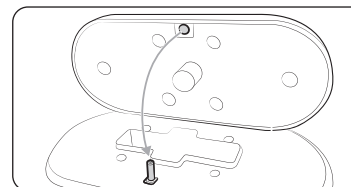
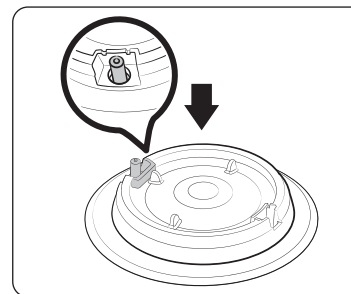
Cabezal del quemador de anillo doble

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.
2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.



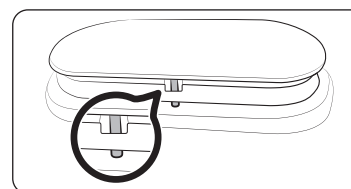
Cabezal del quemador redondo

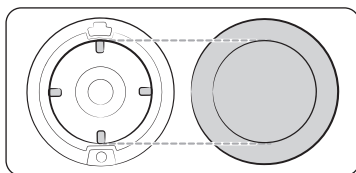
1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.
2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.



Quemador ovalado

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.
2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.





Tapa de los quemadores

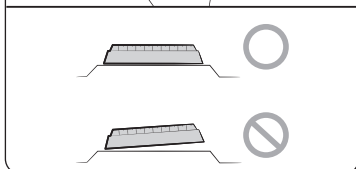
1. Vuelva a instalar las tapas en los cabezales de los quemadores, haciendo coincidir su tamaño con el de los quemadores.

⚠ PRECAUCIÓN

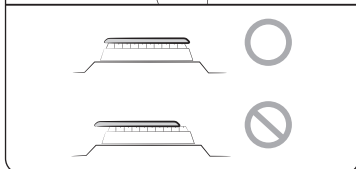
Asegúrese de que cada tapa se vuelva a instalar en el cabezal correcto y que quede centrada y plana sobre el cabezal del quemador.



Cabezal de los quemadores



Tapa de los quemadores



Autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de autolimpieza. Las superficies externas de la estufa pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno autolimpiante. Lleve a los pájaros a una sala bien ventilada alejada de la estufa.
- No recubra el horno, las parrillas del horno ni la parte inferior del horno con papel de aluminio. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, producir malos resultados de horneado y causar daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá a las superficies interiores del horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno durante el ciclo de autolimpieza. Esto dañará el sistema de traba automática de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de autolimpieza y se mantiene bloqueada hasta que se cancela el ciclo y la temperatura del horno es inferior a 400 °F.
- Tenga precaución al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno de gas estará aún MUY CALIENTE y podría salir aire caliente y vapor al abrir la puerta.
- Limpie los derrames excesivos antes de realizar la operación de autolimpieza.
- No utilice limpiadores de hornos. Los limpiadores comerciales de hornos o los forros para hornos no deben utilizarse JAMÁS en el horno ni alrededor de ninguna de sus partes. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno durante la operación de autolimpieza.

Mantenimiento

Para realizar el ciclo de autolimpieza

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



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y destrabada.
2. Presione **Self Clean (Autolimpieza)** una vez. Luego, seleccione el tiempo de limpieza presionando **Self Clean (Autolimpieza)** una o más veces de acuerdo con la siguiente tabla.

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

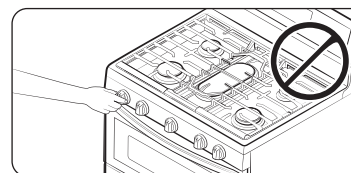
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
4. Cuando haya finalizado el ciclo de autolimpieza, el horno emitirá una señal sonora 10 veces. La puerta permanecerá bloqueada y el icono de bloqueo parpadeará hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de los 400 °F (204 °C).
5. Cuando el icono de bloqueo cambia a un candado abierto, puede abrir la puerta del horno. El icono de bloqueo cambia a un candado abierto cuando la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (204 °C).
6. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para mostrar la hora del día.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice los quemadores superiores cuando el horno de gas ejecute un ciclo de autolimpieza.

⚠ ADVERTENCIA

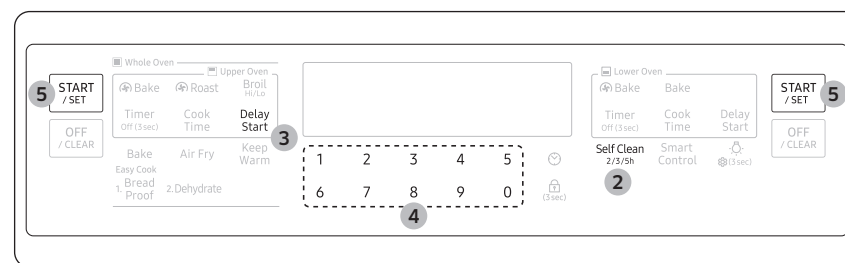
Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y todas las superficies FRÍAS antes de limpiar cualquier parte de la estufa.



📖 NOTA

Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén apagados cuando el horno ejecute un ciclo de autolimpieza. La autolimpieza no funcionará si hay algún quemador superior encendido.

Para retardar el inicio del ciclo de autolimpieza



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y destrabada.
2. Presione **Self Clean (Autolimpieza)** una vez. Luego, seleccione el tiempo de limpieza presionando **Self Clean (Autolimpieza)** una o más veces de acuerdo con la siguiente tabla.

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

3. Presione **Delay Start (Retrasar el inicio)**.
4. Ajuste la hora a la cual desea que el horno inicie la autolimpieza utilizando el teclado numérico.
5. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se trabará y el horno comenzará la autolimpieza a la hora especificada.

Para cancelar el ciclo de autolimpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo dentro del horno. Para apagar el ciclo de autolimpieza, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (204 °C).

Después de la autolimpieza

- La puerta sigue bloqueada hasta que la temperatura interna del horno desciende por debajo de los 400 °F.
- Una vez que se enfrió el horno, limpie las superficies del horno con un paño para retirar residuos de cenizas.
- Las manchas rebeldes pueden quitarse con una esponja de lana de acero. Los depósitos calcáreos pueden quitarse con un paño empapado en vinagre.
- Si no está satisfecho con los resultados de la limpieza, repita el ciclo. "HOT" aparece en la pantalla hasta que el horno se enfría. Espere hasta que desaparezca el mensaje y, luego, inicie un nuevo ciclo.
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de la autolimpieza.
- La autolimpieza no opera durante las 2 horas siguientes a la ejecución del ciclo de autolimpieza.

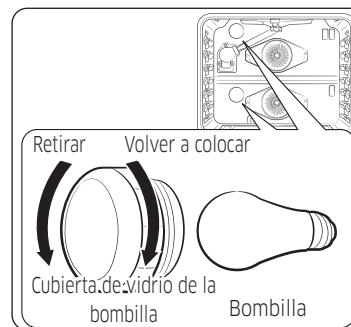
PRECAUCIÓN

No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de completarse el ciclo de autolimpieza. El horno sigue estando muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire caliente y el vapor que salen podrían quemarlo.

Reemplazo de la luz del horno

Luz del horno

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



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

PRECAUCIÓN

- Para evitar las descargas eléctricas, asegúrese de que el horno esté apagado y frío antes de reemplazar la luz del horno.
- Antes de cambiar la luz del horno, asegúrese de usar guantes para protegerse las manos.

NOTA

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

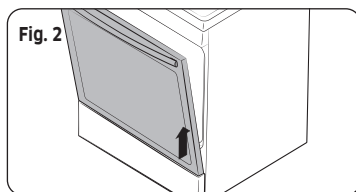
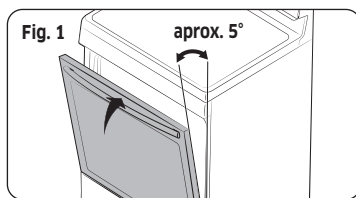
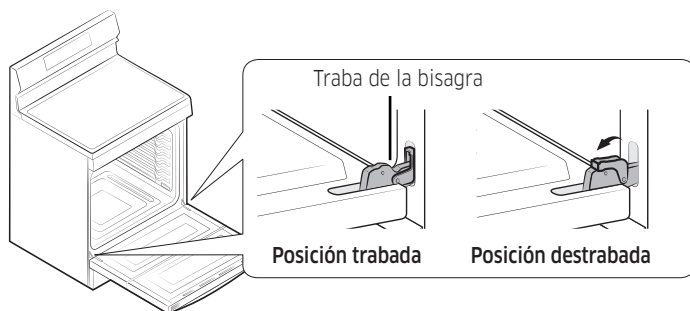
Mantenimiento

Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno

Cómo retirar la puerta

PRECAUCIÓN

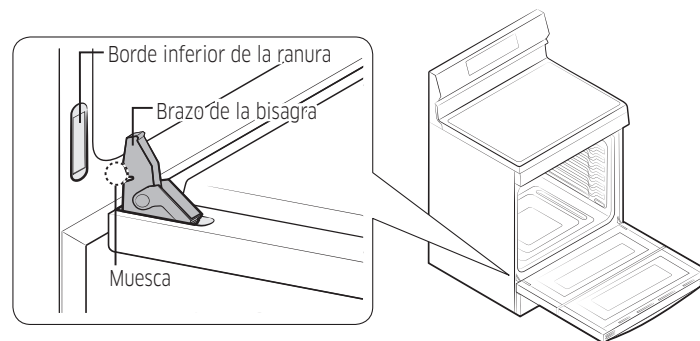
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta por la manija.
 - Desconecte la electricidad antes de retirar la puerta.
1. Abra la puerta por completo.
 2. Jale las trabas de las bisagras hacia abajo, hacia el marco de la puerta hasta la posición destrabada.



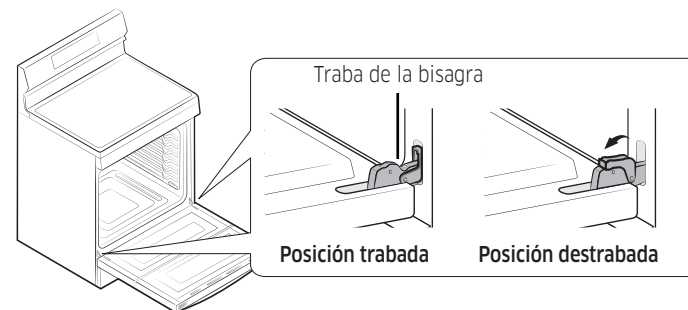
3. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción, que es a aproximadamente 5 grados de la posición vertical (Fig. 1).
5. Levante la puerta y jale hacia afuera hasta que los brazos de la bisagra estén fuera de la ranura (Fig. 2).

Cómo volver a instalar 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 las muescas de los brazos de las bisagras hasta que encajen en el borde inferior de las ranuras para las bisagras. Las muescas en el brazo de cada bisagra deben quedar completamente insertadas en la parte inferior de cada ranura.



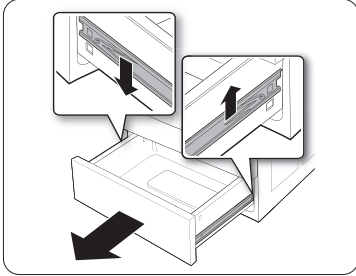
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, las muescas no se encuentran correctamente insertadas en los bordes inferiores de cada ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.



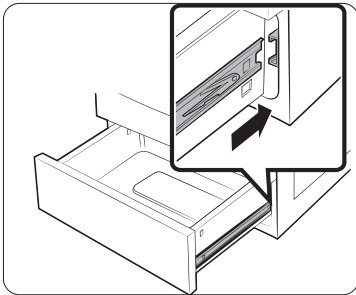
5. Cierre la puerta del horno.

Resolución de problemas

Cómo retirar y volver a instalar el cajón de almacenamiento



1. Deslice el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Localice los ganchos de los rieles a cada lado. Con ambas manos, empuje hacia abajo el gancho izquierdo mientras levanta el gancho derecho y, luego, retire el cajón.
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia con un paño o un cepillo suave. Luego, enjuáguelo y séquelo completamente.
4. Coloque el cajón en los rieles a cada lado y, luego, presione los ganchos en su lugar.



Si encuentra algún problema con la estufa, verifique primero las siguientes tablas e intente poner en práctica las acciones sugeridas.

Puntos de verificación


Seguridad del gas

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

Resolución de problemas


Quemadores superiores


| Problema | Causa | Acción |
|--|--|--|
| No se enciende ningún quemador. | El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente. | Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra. |
| | Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido. | Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa. |
| Los quemadores superiores no se encienden. | La perilla de control no se reguló correctamente. | Empuje la perilla de control y gírela hasta la posición Lite (Encender). |
| | Las tapas de los quemadores no están en su lugar. La base del quemador está mal alineada. | Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Alinee la base del quemador. |
| El quemador superior hace un clic durante el funcionamiento. | La perilla de control se dejó en la posición Lite (Encender). | Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta la posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio. |
| Los quemadores no arden en forma pareja. | Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel. | Consulte la página 47 . |
| | Los quemadores superiores están sucios. | Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página 47). |

| Problema | Causa | Acción |
|--|--|---|
| Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas. | Se instaló un orificio de tamaño incorrecto. | Verifique el tamaño del orificio del quemador. Comuníquese con su instalador si tiene el orificio incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa). |
| Los quemadores superiores se encienden pero los quemadores del horno no. | El bloqueo de la puerta del horno está activado. | La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione  durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará. |
| | El interruptor de cierre del Regulador de presión de gas está en posición OFF (Apagado). | Llame a un técnico de servicio calificado. |


Horno

| Problema | Causa | Acción |
|---|---|---|
| El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de información. | Puede haber un problema con el horno. Consulte la tabla "Códigos de información" en la página 58 . | Presione OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones. |

| Problema | Causa | Acción |
|--|---|--|
| El horno no se enciende. | El horno no está bien enchufado al tomacorriente. | Asegúrese de que el enchufe se encuentre completamente insertado en una toma con corriente y bien conectada a tierra. |
| | Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja. | La temperatura del horno requiere ajuste y recalibración. | Consulte la página 41 . |
| Un quemador del horno no se apaga. | El bloqueo de la puerta del horno está activado. | La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione  durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará. |
| | Se ha activado la función Sabbath. | SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar el horno solamente, presione OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) . Para cancelar la función Sabbath y reactivar los controles y señales, mantenga presionados Bake (Hornear) y Número 1 simultáneamente durante 3 segundos. |

| Problema | Causa | Acción |
|---|---|---|
| La luz del horno (lámpara) no se enciende. | El bloqueo de la puerta del horno está activado. | La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y luego presione  durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará. |
| | Se ha activado la función Sabbath. | SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para cancelar la función Sabbath y reactivar el interruptor de la luz y otros controles, mantenga presionados Bake (Hornear) y Número 1 simultáneamente durante 3 segundos. |
| | Bombilla suelta o quemada. | Consulte la página 51 . |
| | El interruptor de la luz del horno debe reemplazarse. | Llame a un técnico de servicio calificado. |
| El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla. | Carne o alimentos no fueron preparados correctamente antes de asar a la parrilla. | Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que pueden doblarse. |
| | Parrilla del horno superior colocada incorrectamente. | Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 33 . |
| | Los controles no se han establecido adecuadamente. | Consulte la página 32 . |
| | Acumulación de grasa en las superficies del horno. | Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia. |
| Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando. | El ventilador comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo determinado para ventilar el interior del horno. | No es un defecto del producto. El ventilador está diseñado para funcionar automáticamente por un periodo de tiempo para enfriar el horno. |

Resolución de problemas

| Problema | Causa | Acción |
|--|--|---|
| El horno no ejecuta el proceso de autolimpieza. | El bloqueo de la puerta del horno está activado. | La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y luego presione  durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará. |
| | El horno está demasiado caliente. | Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles. El ciclo de autolimpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que el ciclo de autolimpieza pueda comenzar. |
| | Los controles de autolimpieza del horno no están configurados correctamente. | Restablezca los controles de autolimpieza del horno. (Consulte la página 49). |
| | Un quemador superior está encendido. | Apague el quemador superior. La autolimpieza no funcionará si hay algún quemador superior encendido. |
| Se oyen ruidos como crujidos o ligeros estallidos. | Esto es normal. | Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza. |

| Problema | Causa | Acción |
|--|---|---|
| Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza. | Esta es la primera vez que se ha limpiado el horno. | Esto es normal. El horno siempre emitirá más humo la primera vez que se limpia. Limpie toda la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Si el humo persiste, presione OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) . Abra las ventanas para sacar el humo del lugar. Una vez que el horno se enfrió y se desbloqueó, limpie la suciedad excesiva y, luego, reinicie el horno para la autolimpieza. |
| Después de un ciclo de autolimpieza la puerta del horno, no se abre. | Esto es normal. | La puerta del horno seguirá bloqueada hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de 400 °F. |
| Cumplido un ciclo de autolimpieza, el horno aún no está limpio. | Es normal encontrar un polvo fino o cenizas. | Esto puede limpiarse con un paño húmedo. Establezca el ciclo de autolimpieza para un tiempo de limpieza superior. El ciclo no fue lo suficientemente extenso como para quemar la acumulación de grasa. Los hornos extremadamente sucios requieren la limpieza a mano de los excesivos derrames y la acumulación de alimentos antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Pueden necesitarse múltiples ciclos de autolimpieza para limpiar completamente el horno. |

| Problema | Causa | Acción |
|---|---|---|
| Sale vapor o humo de abajo del panel de control. | Esto es normal. | La abertura de ventilación del horno está ubicada allí. Se puede ver más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan al horno múltiples alimentos a la vez. |
| Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación. | Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de horneado. | Para acelerar este proceso, programe un ciclo de autolimpieza de por lo menos 3 horas. (Consulte la página 50). |
| Olor fuerte. | Esto es transitorio. | El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno. |
| Resulta difícil deslizar las parrillas del horno. | Esto es normal. | Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas. Las parrillas se vuelven opacas y difíciles de deslizar si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. |
| Ruido del ventilador. | Esto es normal. | El ventilador de convección está encendido hasta que la función termina y la puerta se abre. |
| El ventilador de convección no funciona. | Esto es normal. | El ventilador comienza automáticamente cuando el horno llega a la temperatura de precalentamiento. |

Otros

| Problema | Causa | Acción |
|-------------------------------|--|---|
| El producto no está nivelado. | El electrodoméstico fue instalado incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desparejas. | Asegúrese de que el piso esté nivelado, y sea sólido y estable. Si el piso está combado o tiene una pendiente, llame a un carpintero. Controle y nivele la estufa. (Consulte las instrucciones de instalación). |
| | Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada. | Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación. |
| La pantalla queda en blanco. | El tomacorriente eléctrico equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI o GFCI) se ha disparado y debe reiniciarse. Su control digital se ha dañado. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |

Resolución de problemas

| Problema | Causa | Acción |
|---|--|---|
| Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno. | Se seleccionó un modo de cocción incorrecto. | Consulte la página 27 . |
| | Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando. | Consulte la página 24 . |
| | Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto. | Consulte la página 18 . |
| | La temperatura del horno requiere ajuste y recalibración. | Consulte la página 41 . |
| | Hay papel de aluminio en las parrillas o la parte inferior del horno. | Retire el papel de aluminio. |
| | El reloj o los temporizadores no están configurados correctamente. | Consulte la página 15 . |
| | Los alimentos no se asan correctamente en el horno. | Los controles del horno no se han establecido adecuadamente. |
| La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla. | | Consulte la página 32 . |
| La parrilla fue colocada en una posición incorrecta. | | Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 33 . |

Códigos de información

| Símbolo del código | Significado | Solución |
|--------------------|--|---|
| C-20 | Falla del sensor del horno. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno. 2. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. |
| C-21 | El horno se recalienta. | |
| C-22 | Verifique el sensor PBA NTC de control. | |
| C-30 | Verifique el sensor PBA NTC. | |
| C-31 | Verifique el sensor PBA NTC. | |
| C-A2 | Verifique el sistema de refrigeración. | |
| C-d0 | Falla de la tecla de control. | |
| C-d1 | Falla del bloqueo de la puerta. | |
| C-F0 | Falla de la señal de la PCB. | |
| C-F2 | Falla de la señal de contacto de circuito integrado y PCB. | |
| C-24 | Ventilación del horno bloqueada. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Si la ventilación del horno o cubierta de aire están obstruidas con papel de aluminio u otros materiales, retírelos y vuelva a iniciar el horno. 2. Para restablecer el error, desconecte la alimentación o toque OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) luego de abrir la puerta del horno durante al menos 60 segundos. |

Garantía (EE.UU.)

| Símbolo del código | Significado | Solución |
|--|------------------------------------|---|
| -dC- | Falla del interruptor del divisor. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Si el divisor está en el horno, asegúrese de empujarlo totalmente hacia adentro. 2. Si el divisor no está en el horno, revise si hay algo que presione contra el interruptor del divisor en la parte posterior del horno. 3. Si el divisor está totalmente adentro o no hay nada que presione contra el interruptor del divisor, presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. |
| <p>** Si estas sugerencias no resuelven el problema, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung o llame al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).</p> | | |

NO LA DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR ORIGINAL CON COMPROBANTE 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 empaque de cartón original al comprador o 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, que comienza desde la fecha de la compra original, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada solo es válida para productos comprados y utilizados en Estados Unidos de América que hayan sido instalados, operados y mantenidos de acuerdo a las instrucciones que se adjuntaron o proporcionaron con el producto. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o con el número de teléfono detallado en esta garantía 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 centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG para recibir el servicio técnico de la garantía.

SAMSUNG brindará servicio técnico a domicilio sin costo dentro de los Estados Unidos contiguos durante el período de garantía, sujeto a disponibilidad de los prestadores de servicio técnico autorizados dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, SAMSUNG podrá, según su criterio, optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio. Si el producto se encuentra en un área sin prestadores de servicio técnico autorizado de SAMSUNG, es posible que se cobre el costo del viaje o se solicite que el cliente lleve el producto a un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG para que se realice el servicio técnico.

Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio.

Garantía (EE.UU.)

Durante el período de garantía correspondiente, el producto se reparará, reemplazará, o se devolverá el monto de la compra, según decida SAMSUNG. SAMSUNG podrá utilizar piezas nuevas o reparadas al reparar el producto; o lo reemplazará con un producto nuevo o reparado. Las piezas y los productos reemplazados estarán garantizados por la garantía del producto original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el uso para fines domésticos, no comerciales del producto, y no cubrirá lo siguiente: daños producidos durante el envío, la entrega o la instalación o por uso distinto al previsto para este producto; daños producidos por modificación o alteración no autorizada del producto; productos a los que se le borraron, desfiguraron o cambiaron de forma alguna los números de serie de fabricación originales, o en los que no se puede leer con claridad; daños cosméticos como rayones, abolladuras o muescas, o cualquier daño al acabado del producto; daños producidos por abuso, uso incorrecto, infestación de plagas, accidentes, incendios, inundaciones u otros fenómenos de la naturaleza o casos de fuerza mayor; daños producidos por uso de equipos, herramientas, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG; daños causados por corriente o voltaje incorrectos, sobretensión o fluctuación de la línea eléctrica; daños causados por no operar o mantener el producto como establecen las instrucciones; instrucción a domicilio sobre el uso del producto; servicio técnico para el arreglo de instalaciones que no se adecuan a los códigos de electricidad y fontanería o arreglo de conexiones eléctricas o de fontanería del hogar (por ejemplo, arreglos de cableado, fusibles o tuberías de la toma de agua). Tampoco están cubiertos por esta garantía limitada los daños a la cubierta de vidrio causados por (i) el uso de productos y elementos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendados o por (ii) 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.

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas le corresponderá al cliente.

Las visitas de un técnico de servicio autorizado para explicar las funciones, el mantenimiento o la instalación del producto no están cubiertas por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número que figura a continuación si necesita asistencia en los anteriores casos.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

GARANTÍAS TÁCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, POSEEN UN TÉRMINO LIMITADO DE UN AÑO O EL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

LIMITACIÓN DE COMPENSACIÓN

SU ÚNICA COMPENSACIÓN ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL MONTO DE LA COMPRA, SEGÚN DECIDA SAMSUNG, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS IMPREVISTOS O DERIVADOS, QUE INCLUYEN PERO NO SE LIMITAN AL TIEMPO Y FORMA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS DE RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, NO OBTENCIÓN DE AHORROS U OTROS BENEFICIOS SIN IMPORTAR LA TEORÍA JURÍDICA EN LA QUE SE BASA EL RECLAMO, INCLUSO SI SE HA NOTIFICADO A SAMSUNG QUE TALES DAÑOS ERAN POSIBLES. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o las exclusiones nombradas anteriormente podrían no aplicarse. Esta garantía le otorga derechos específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

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

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

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

Registro

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

Preguntas

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

Nro. de modelo _____ Serie # _____

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

Garantía (CANADÁ)

NO LA DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

Garantía (CANADÁ)

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

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS NI CONDICIONES RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCITAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN INCLUIDA, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADA, TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN TÁCITA DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL.

NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG.

SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS GENERALES, INDIRECTAS, ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS.

NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO.

LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el estado o la provincia en el que se encuentre.

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

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

Registro

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

Preguntas

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

Nro. de modelo _____ Serie # _____

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

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.

Consulte la información de licencia de origen relacionada con este producto a través de la siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0.





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) |

