

Gas Range

User manual

NX58K3310S*/NX58M3310S*



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



Do not step, lean, or sit on the oven door of the range. You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.

Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches.

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

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

Contents

Important safety information 4

Read all instructions before using this appliance	4
Symbols used in this manual	4
California Proposition 65 Warning	4
Commonwealth of Massachusetts	4
General safety	4
Fire safety	5
Gas safety	5
Electrical and grounding safety	6
Installation safety	6
Location safety	7
Cooktop safety	7
Oven safety	9
Storage drawer safety	9

Overview 10

Layout	10
What's included	10
Control panel	11
Clock	11
Kitchen timer	11

Gas range 12

General cooktop instructions	12
Oven vent/cooling vent	12
Cookware	12
Gas burners	13
Ignition	14

Gas oven 14

General oven instructions	14
Cooking mode	15
Baking	15
Broiling	15
Using the oven racks	16
Cooking options	17
Non-Cooking functions	19

Maintenance 20

Cleaning	20
Replacement	23
Reinstallation	23

Troubleshooting 24

Checkpoints	24
Information codes	27

Warranty (U.S.A) 28

Warranty (CANADA) 30

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.

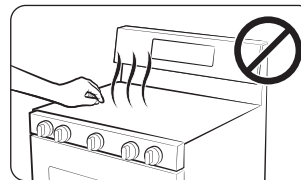
Commonwealth of Massachusetts

- 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.

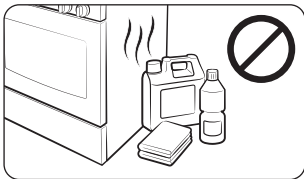
- **Make sure** the **anti-tip device** is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near** the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do 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.
- **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.

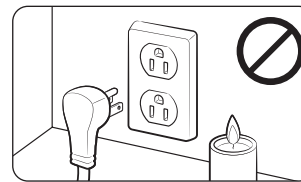
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.

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

Gas safety

⚠ WARNING

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



If you smell gas:

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

Important safety information

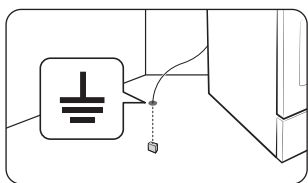
Checking for gas leaks

- 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.

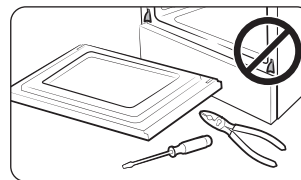
- Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC electrical circuit with a time-delay fuse or circuit breaker for this range. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, 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.

Installation safety

⚠ WARNING

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



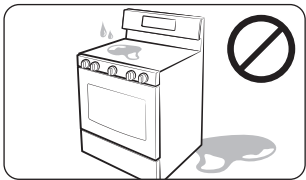
- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Do not attempt** to service, modify, or replace your range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

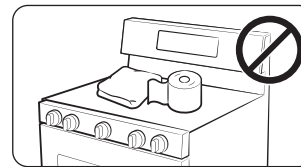
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood 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). 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 cabinets; or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- **Locate** the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.
- If the range is located near a window, **NEVER** hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.

Cooktop safety

⚠ WARNING

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

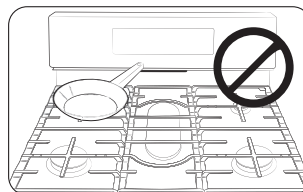


- **Make sure** all burners are off when not using the range.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high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

Important safety information

- 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 unthawed food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.

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

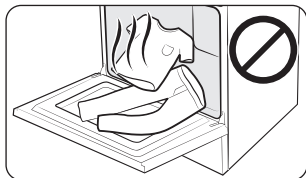


- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- **Do not wear** loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- 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. And 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.



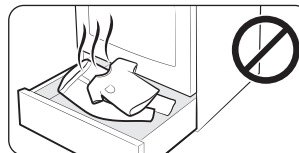
- **Do not use** the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.

- **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

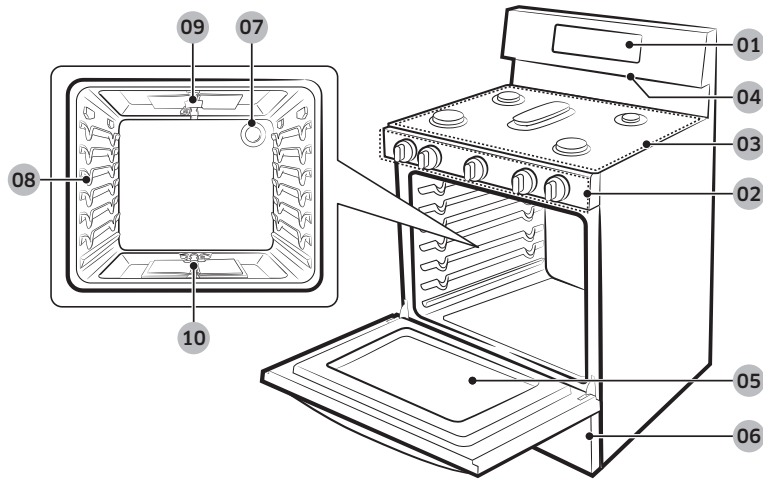
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



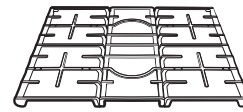
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.
- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.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

Overview

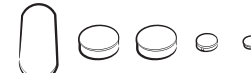
Layout



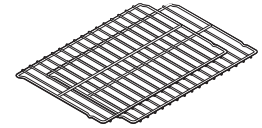
What's included



Surface burner grates (3) *



Surface burners and caps
(5) *



Flat rack (2) *

NOTE

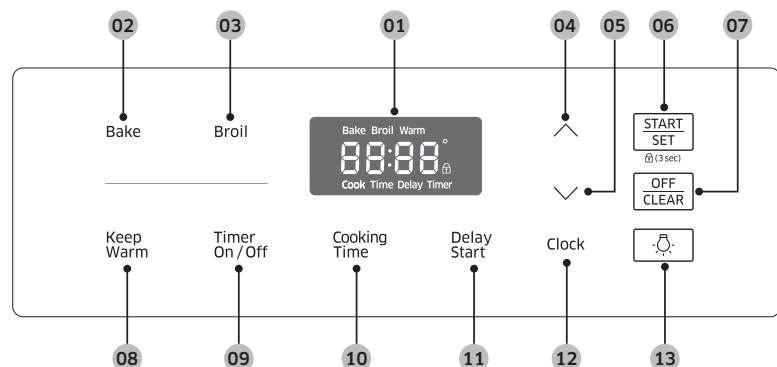
If you need an accessory marked with an * (asterisk), please contact the Samsung Call Center at 1-800-726-7864 or visit our on-line parts web site at www.samsungparts.com.

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

NOTE

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

Control panel



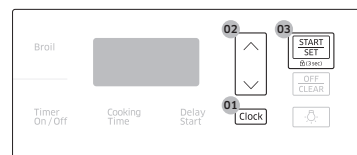
- 01 Display:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake or broil mode, and displays the time set for the timer or for automatic oven operations.
- 02 Bake:** Bake food using the oven burner.
- 03 Broil:** Broil food using the upper oven burner only.
- 04 ^ (Up):** Set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

NOTES

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

Clock

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



To set the clock time

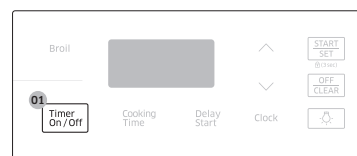
1. Press the **CLOCK** button.
2. Enter the current time using the arrow buttons.
3. Press the **START/SET** button to confirm the settings.

NOTE

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

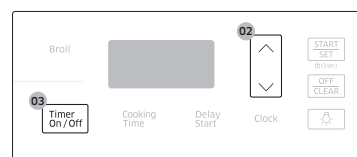
Kitchen timer

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



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

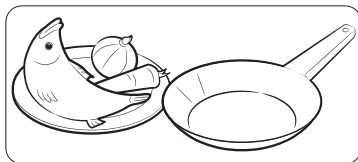
Once	Twice
Hours/Minutes	Turn off or Cancel the timer



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

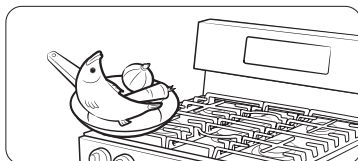
Gas range

General cooktop instructions



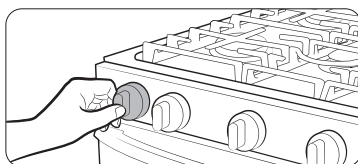
STEP 1

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



STEP 2

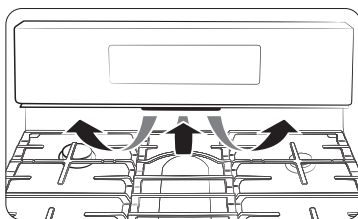
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.

Oven vent/cooling vent



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

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

Cookware

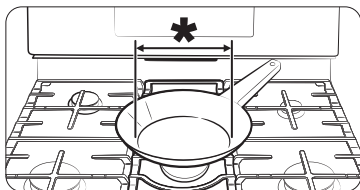
Requirements

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

Material characteristics

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

Size limitations



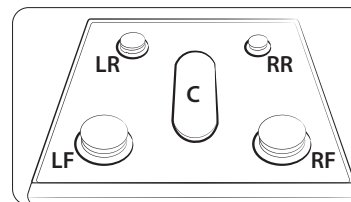
⚠ CAUTION

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

* : 6 inches or less

- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, 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 top-of-range cooking.
- Never leave plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause a building up of dangerous pressure in closed plastic containers.
- Make sure you hold the handle of a wok or a small one-handed pot while cooking.

Gas burners



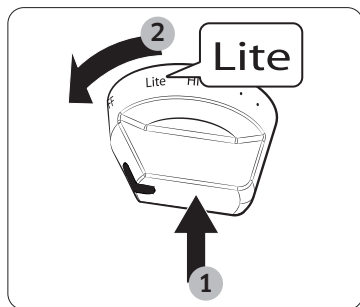
Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a LITE setting. Turning a knob to LITE ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob, showing which burner the knob controls. Each burner is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

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

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

Gas range

Ignition



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

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

Manual ignition

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

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

Flame level

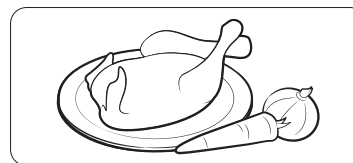
The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

⚠ WARNING

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

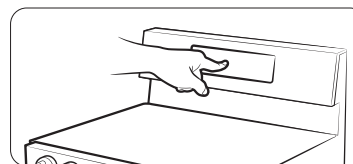
Gas oven

General oven instructions



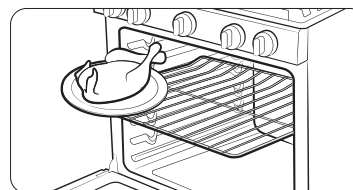
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



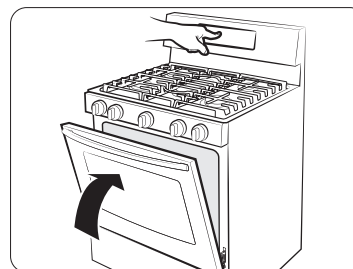
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

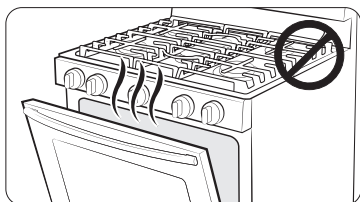
Place the container on a rack.



STEP 4

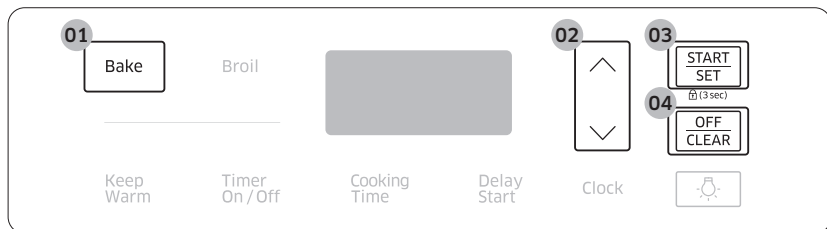
Close the door and start cooking.

Cooking mode



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

Baking



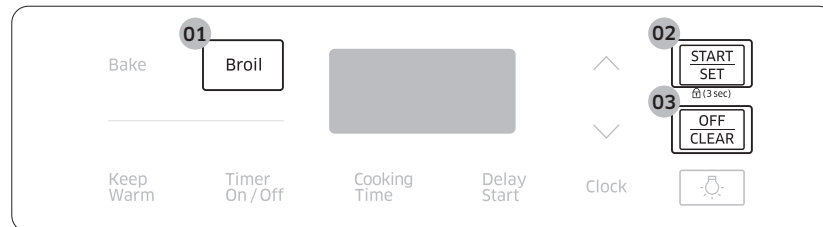
1. Press the **Bake** button.
2. If necessary, use the arrow buttons to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press the **START/SET** button.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - When preheating is complete,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

NOTES

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

Broiling

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



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

NOTE

For a detailed broil rack guide, see page 16.

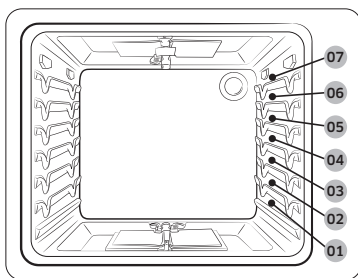
Temperature Limitations by Mode

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

Gas oven

Using the oven racks

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



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

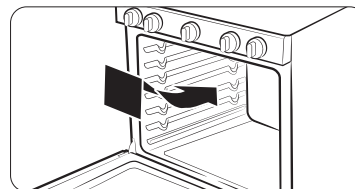
⚠ CAUTION

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

📖 NOTE

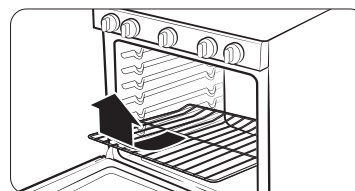
This table is for reference only.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

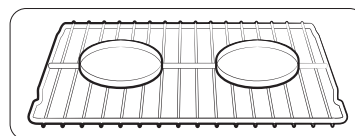
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



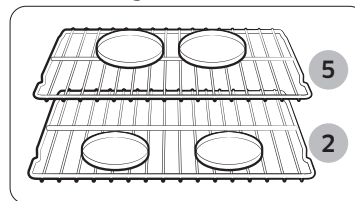
To remove an oven rack

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



Multiple Oven Rack

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

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

When baking on two racks place the oven racks in positions 3 and 5 for the best results.

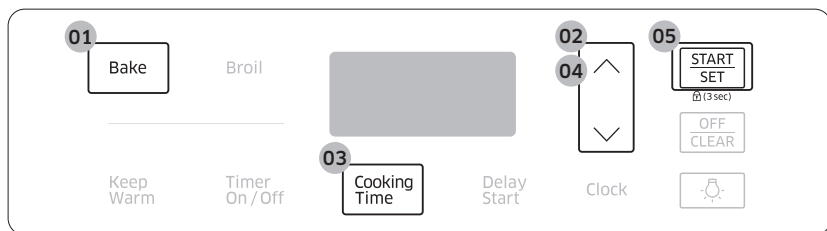
Cooking options

⚠ CAUTION

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

Timed Cook

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



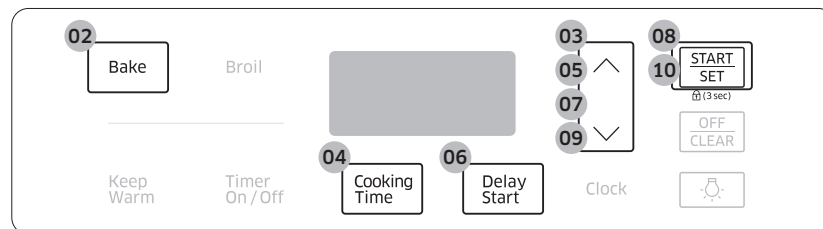
1. Press the **Bake** button.
2. If necessary, change the temperature using the arrow buttons.
3. Press the **Cooking Time** button.
4. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the arrow buttons.
5. Press the **START/SET** button. The oven will automatically light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

📖 NOTE

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

Delay Start

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



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

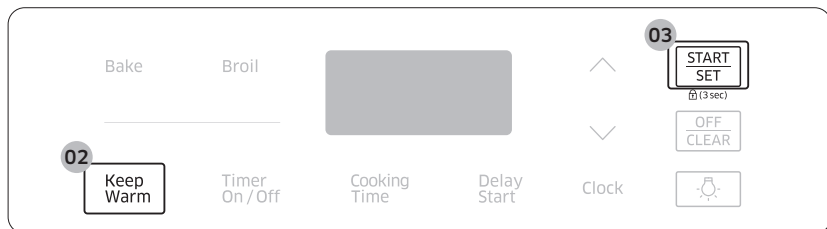
📖 NOTES

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

Gas oven

Keep Warm

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

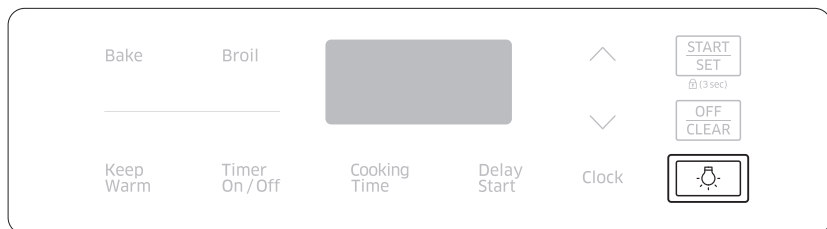


1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the **Keep Warm** button.
3. Press the **START/SET** button. The oven heats up to 170 °F (77 °C).

NOTES

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

Oven Light

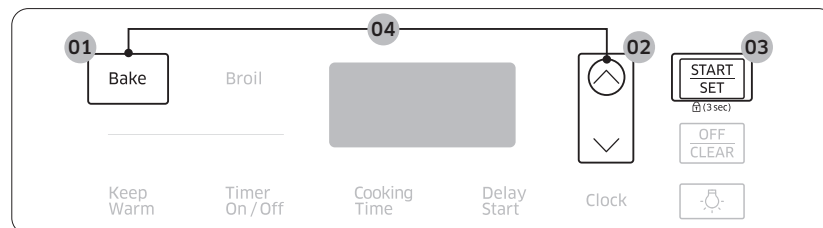


Press the **Oven Light** button to turn the oven light on and off.

The Sabbath Option

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

To enable the Sabbath option



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

NOTES

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

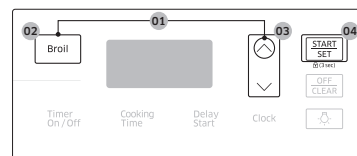
CAUTION

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

Non-Cooking functions

Temperature adjust

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



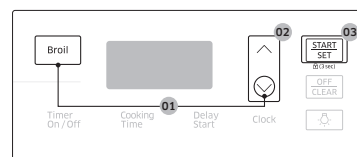
1. Press the **Broil** button and **^ (Up)** button simultaneously for 3 seconds.
2. Press the **Broil** button to select a higher(+) or lower(-) temperature.
3. Enter an adjusting temperature value (0-35) using the arrow buttons.
4. Press the **START/SET** button to save the changes.

NOTE

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

Sound

Mute/unmute the oven.



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

Maintenance

Cleaning

⚠ CAUTION

Wear the glove during cleaning.

Control panel

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

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

⚠ WARNING

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

Stainless steel surface

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

⚠ CAUTION

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

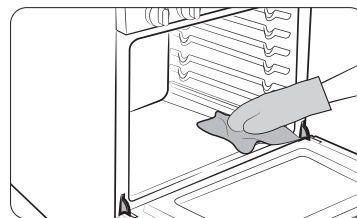
Racks

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

📖 NOTES

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

Oven



- Wear the glove during cleaning.

Door

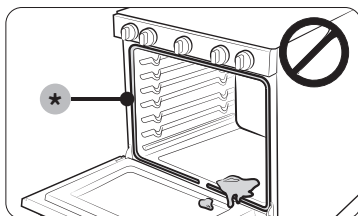
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

Inner side

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

Outer side

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



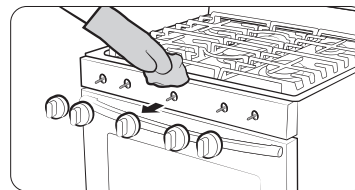
⚠ CAUTION

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

Surface burners

Burner controls

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



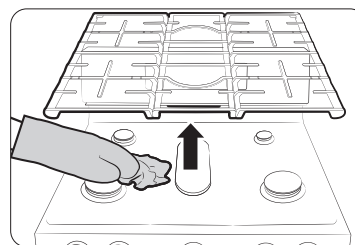
1. Pull the knobs off the control valve stems as shown.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Push the knobs back onto the control valve stems.

⚠ CAUTION

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

Cooktop surface

The porcelain-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 then wipe up the spills.
4. When you are done cleaning, reinsert the burner components, and then put the burner grates back into position.

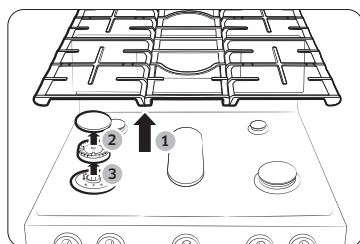
Maintenance

⚠ CAUTION

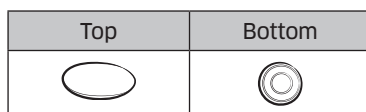
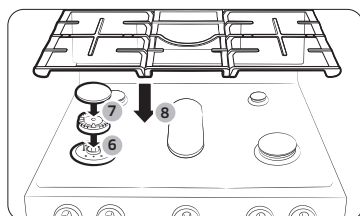
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.

Burner grates and components

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



1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry the grates and burner components thoroughly.
6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.
7. Return the burner caps to their positions on top of burner heads. To ensure proper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.
8. Reinstall the burner grates in their respective positions.
9. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.



📄 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.

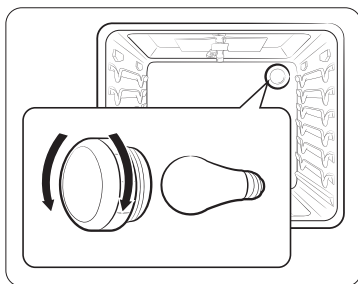
⚠ CAUTION

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

Replacement

Oven light

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



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

⚠ CAUTION

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

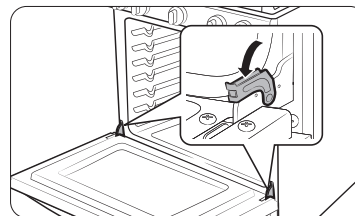
📖 NOTE

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

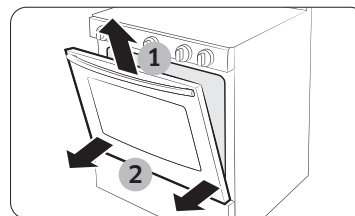
Reinstallation

Oven door

To remove the oven door



1. Turn off the oven.
2. Fully open the oven door.
3. Pull the hinge locks away from the oven body and down toward the door frame into the unlocked position.



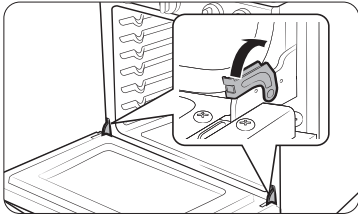
4. Close the door to 5 degrees from vertical. This is the removal position.
5. While holding both sides of the oven door tightly, lift it up and out until the hinge arms come clear of the slots at the bottom of the oven door.
6. Place the door in a safe location.

⚠ WARNING

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

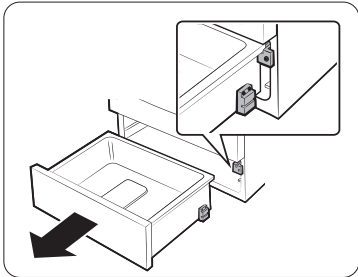
Maintenance

To re-install the oven door



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

Storage drawer



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

Troubleshooting

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

Checkpoints

Gas safety

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

Surface burner

Problem	Possible cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
A surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the LITE position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
A surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the LITE position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	The surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page 21 .
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (See page 21 .)

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

Oven

Problem	Possible cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	There may be a malfunction. See the "Information codes" chart on page 27 .	Press the OFF/CLEAR button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds, and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
Very large or yellow oven burner flames.	The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted.	Call for a qualified service technician.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The oven temperature is too hot or cold.	The oven thermostat needs adjustment.	See page 19 .
The oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, press the OFF/CLEAR button. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, hold down Bake and ^ (Up) simultaneously for 3 seconds.
The oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, hold down Bake and ^ (Up) simultaneously for 3 seconds.
	A loose or burned-out bulb.	See page 23 .
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.

Problem	Possible cause	Action
The oven smokes excessively during broiling.	Meat or food was not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See the broiling guide on page 16 .
	The controls are not being set properly.	See page 15 .
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.
Steam or smoke is coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
Burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, remove all food from the oven, and then set it to Bake at 550 °F for a minimum of 1 hour.
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
The oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Others

Problem	Possible cause	Action
The product is not level.	The appliance has been installed improperly. The leveling leg(s) is (are) damaged or uneven.	Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. (See the Installation Instructions.)
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	Ensure that cabinets are square and provide sufficient room for installation.
The display goes blank.	The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode is selected.	See page 15 .
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 16 .
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See page 12 .
	The oven thermostat needs adjustment.	See page 19 .
	There is aluminum foil on the racks and/or oven bottom.	Remove the foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See page 11 .

Problem	Possible cause	Action
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page 15 .
	The oven door was not closed during broiling.	See page 15 .
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide page on 16 .

Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
C-20	Check the oven sensor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the OFF/CLEAR button, and then restart the oven. 2. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds, and then then reconnect the power.
C-21	Oven overheating.	
C-30	Check the PBA NTC Sensor.	
C-31	Check the PBA NTC Sensor.	
C-F0	Check the PCB signals.	
C-d0	Check the control panel pads	
<p>** If these solutions do not solve the problem, contact a local Samsung service center 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

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)

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.



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 gas

Manual del usuario

NX58K3310S*/NX58M3310S*



SAMSUNG

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

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

DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de inclinación o vuelco de la estufa, ésta debe asegurarse mediante un dispositivo anti inclinación correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADO Y VERIFIQUE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE CONECTADO.** Remítase al manual de instalación donde se brindan las instrucciones correspondientes.

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

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



ADVERTENCIA

No se pare sobre la puerta del horno de la estufa, ni se apoye o sienta sobre ella. Puede causar que la estufa se incline o vuelque, produciendo quemaduras o lesiones severas.

Confirme que el dispositivo anti inclinación se encuentre instalado correctamente. Luego, para verificar que dicho dispositivo esté conectado, tome el borde superior trasero de la estufa y cuidadosamente intente inclinarla hacia adelante. El dispositivo anti inclinación debería prevenir que la estufa se incline hacia adelante más de unas pocas pulgadas.

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

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

Contenido

Información importante de seguridad 4

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto	4
Símbolos usados en este manual	4
California Proposición 65 Advertencia	4
Mancomunidad de Massachusetts	4
Seguridad general	4
Seguridad contra incendios	5
Seguridad del gas	5
Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra	6
Seguridad de la instalación	6
Seguridad de la ubicación	7
Seguridad de la cubierta	7
Seguridad del horno	9
Información de seguridad del cajón de almacenamiento	9

Descripción general 10

Esquema	10
Elementos incluidos	10
Panel de control	11
Reloj	11
Temporizador de cocina	11

Estufa de gas 12

Instrucciones generales para la cubierta	12
Ventilación del horno/orificios de refrigeración	12
Utensilio de cocina	12
Quemadores de gas	13
Ignición	14

Horno de gas 14

Instrucciones generales para el horno	14
Modo de cocción	15
Hornear	15
Asar a la parrilla	15
Uso de las parrillas del horno	16
Opciones de cocción	17
Funciones de no cocción	19

Mantenimiento 20

Limpieza	20
Repuestos	23
Reinstalación	23

Resolución de problemas 24

Puntos de verificación	24
Códigos de información	27

Garantía limitada (Estados Unidos) 28

Garantía (CANADÁ) 30

Información importante de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto

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

Símbolos usados en este manual

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles.

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

California Proposición 65 Advertencia

⚠ ADVERTENCIA

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

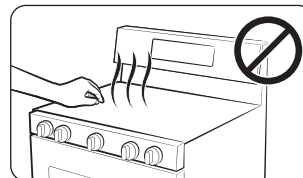
Mancomunidad de Massachusetts

- 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 siguientes precauciones.



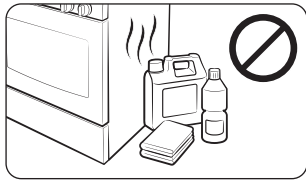
- **No toque** ninguna parte de la estufa, incluyendo, entre otros, los quemadores del horno, los quemadores superiores o las partes internas durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- **Debe conocer** la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- **Asegúrese** de que el **dispositivo anti inclinación** esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **No permita que los niños se acerquen a** la estufa. No permita que los niños se metan en la estufa ni trepen sobre ella. No permita que los niños jueguen con la estufa ni con ninguna parte de la estufa. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa. Para la seguridad de los niños, recomendamos utilizar la función de control/bloqueo de la puerta.
- **Quite** todos los materiales de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar que se incendien. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.
- **No guarde** ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se 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 encuentra dañada, no funciona correctamente o si falta alguna pieza.
- **No utilice** la estufa como calefactor del ambiente. Utilice la estufa solamente para cocinar.
- **No utilice** limpiadores para horno ni revestimientos de horno dentro o cerca de ninguna parte del horno.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden liberar vapor y causar quemaduras si entran en contacto con superficies calientes. Mantenga todos los agarradores aislantes alejados de las llamas abiertas cuando levante los recipientes. **Jamás utilice** una toalla o una tela voluminosa como agarrador aislante.
- **No utilice** la estufa para calentar recipientes cerrados con alimentos.
- **No golpee** el vidrio del horno.

- Al desechar la estufa, **corte** el cable de alimentación y **quite** la puerta para evitar que niños y animales puedan quedar atrapados.
- **Desenchufe** o **desconecte** la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
- **Asegúrese** de que todas las carnes de res y de ave se cocinen bien. La carne de res debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 180 °F (82 °C).
- 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 como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
 - Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- 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 siguientes precauciones.



- **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 se utiliza la estufa.

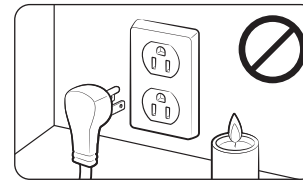
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla u otras telas voluminosas como agarrador aislante.

- **No eche** agua sobre la grasa prendida fuego. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y extinga el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- Si la grasa llegara a prenderse fuego, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para **apagar el horno**. **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 prenderse fuego.
- **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 siguientes precauciones.



Si hay olor a gas:

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

Información importante de seguridad

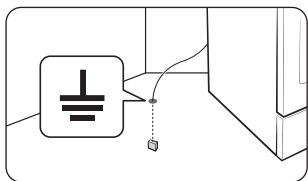
Verificación de pérdidas de gas

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

Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

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



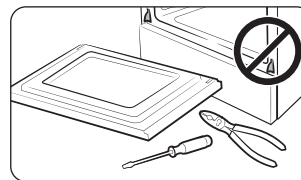
- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
 - **No retire** la clavija de conexión a tierra.
 - **No utilice** un adaptador ni un cable prolongador.
 - **No utilice** un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
 - **No modifique** el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente de ninguna manera.
- **No coloque** un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
 - Utilice un circuito eléctrico exclusivo de CA, 120 voltios, 60 Hz, 20 A 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 cañerías de plomería de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua caliente.
 - Esta estufa **debe conectarse a tierra**. En el caso de fallas o averías, la conexión a tierra reducirá el riesgo de sufrir descargas eléctricas, ya que le ofrece una ruta a la corriente eléctrica. Esta estufa está equipada con un cable que dispone de un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe enchufarse firmemente en un tomacorriente que esté correctamente instalado y que disponga de conexión a tierra, de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de si el tomacorriente está conectado correctamente a tierra, debe verificarlo un electricista matriculado.
 - La estufa está equipada con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Este cable debe enchufarse a un tomacorriente adecuado de 3 clavijas con conexión a tierra, que cumpla con todos los códigos y las ordenanzas locales. Si los códigos permiten el uso de un conductor a tierra independiente, recomendamos que un electricista calificado determine la vía adecuada para este conductor a tierra.

- El servicio eléctrico que alimentará a la estufa debe cumplir con los códigos locales. Además de los códigos locales, debe cumplir con la versión más reciente de ANSI/NFPA Nro. 70 (para EE.UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1.
- Es responsabilidad personal del propietario de la estufa brindar el servicio eléctrico correcto para este equipo.

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

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



- **Un instalador calificado** debe realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.
- **No intente** realizar el servicio, modificar ni reemplazar ninguna pieza de la estufa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
 - Utilice siempre conectores flexibles nuevos cuando instale un artefacto a gas. **No utilice** conectores flexibles viejos.
 - **Asegúrese** de que el dispositivo anti inclinación esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
 - Debido al tamaño y al peso de la estufa, se necesitan **dos personas o más** para moverla.
 - **Retire** toda la cinta y el material de empaque.
 - **Retire** todos los accesorios de la cubierta, del horno y del cajón inferior. Las rejillas y los comales son pesados. Tenga cuidado al manipularlos.
 - **Asegúrese** de que no se hayan aflojado piezas durante el transporte. No debe instalarse en un área expuesta al goteo de agua o al aire libre.

- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en su estufa, el instalador debe reemplazar los 5 orificios de los quemadores superiores y los 2 orificios del horno con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR. Estos ajustes debe realizarlos un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad pertinente. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión a gas.
- La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, a falta de ellos, con la versión más reciente del Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de instalación para gas natural CAN/CGA-B149.1 actual o con el Código de instalación para propano CAN/CGA-B149.2 actual y con los códigos locales, cuando corresponda. El diseño de esta estufa ha sido certificado por ETL según la versión más reciente de ANSI Z21.1, y por Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

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



- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.

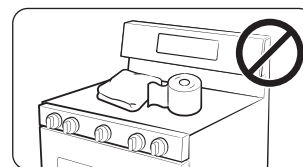
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de la estufa. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de ¼ pulgadas o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra.
- Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.

- No tape ni bloquee las ventilaciones (aberturas de aire). 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 siguientes precauciones.

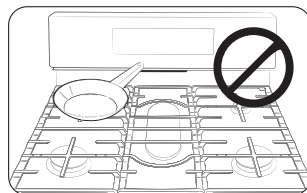


- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no utilice la estufa.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta. Esto puede causar un envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar 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 los quemadores enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla en OFF (Apagado) y espere hasta que se disipe el gas.

Información importante de seguridad

- Cuando coloque un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- **No coloque** objetos sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para usar con un wok o con el accesorio del aro para wok.
- Para flambear alimentos, debe tener una campana de ventilación. Durante el flambeado, 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.

- 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.

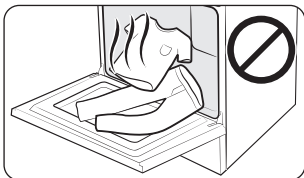


- Coloque los recipientes en el centro de la rejilla. No coloque un recipiente con un diámetro superior a 9" en los quemadores traseros. Si coloca un recipiente de mayor tamaño en la posición incorrecta, podría interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee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



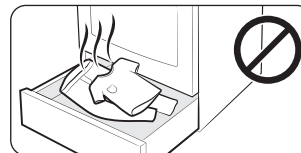
- **No utilice** el horno para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el horno solamente para cocinar.
- **Asegúrese** de que la parte interna de la parrilla dividida esté en la posición adecuada dentro de la parrilla externa.

- **Asegúrese** de que las parrillas del horno estén colocadas al mismo nivel en cada lado.
- **No dañe, mueva ni limpie** la junta selladora de la puerta.
- **No rocíe** agua en el vidrio del horno mientras el horno esté encendido o apenas después de haberlo apagado.
- **No utilice** papel o cubiertas de aluminio en ninguna parte del horno. No utilice papel de aluminio ni materiales similares para cubrir orificios o pasajes de la parte inferior del horno ni para cubrir una parrilla del horno. 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 parrillas 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.
- **No 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

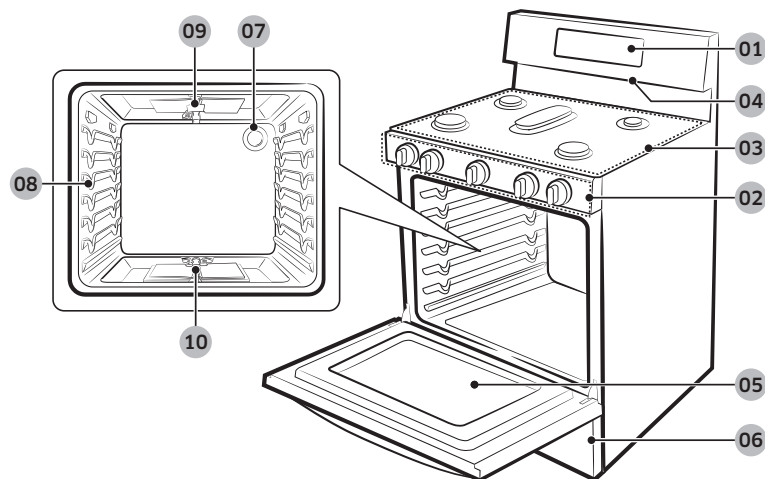
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las siguientes precauciones.



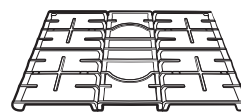
- **No utilice** el cajón para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el cajón solamente para cocinar.
- **No toque** la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y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

Descripción general

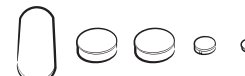
Esquema



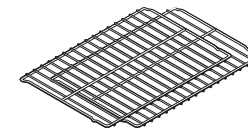
Elementos incluidos



Rejillas para los quemadores superiores (3) *



Quemadores superiores y tapas (5) *



Parrilla plana (2) *

NOTA

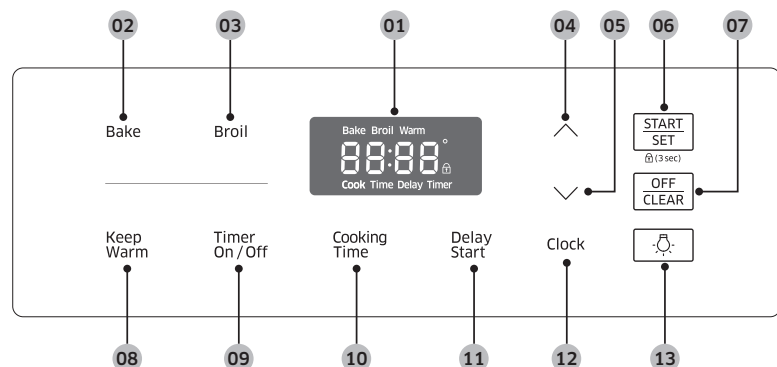
Si necesita alguno de los accesorios identificados con un * (asterisco), comuníquese con el Centro de Llamadas de Samsung al 1-800-726-7864 o visite nuestro sitio en línea de repuestos www.samsungparts.com.

- | | | |
|--------------------------------------|---|---|
| 01 Visor | 02 Perillas para los quemadores superiores (5 piezas) | 03 Quemadores superiores |
| 04 Abertura de ventilación del horno | 05 Puerta del horno desmontable | 06 Cajón de almacenamiento |
| 07 Luz del horno * | 08 Sistema de parrillas del horno | 09 Quemador del horno para asar a la parrilla |
| 10 Quemador del horno para hornear | | |

NOTA

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

Panel de control



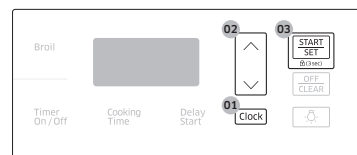
- 01** Pantalla: Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornear o de asar a la parrilla y las horas fijadas para el temporizador o para las operaciones automáticas del horno.
- 02** Bake (Hornear): Hornear los alimentos con el quemador del horno.
- 03** Broil (Asar a la parrilla): Asar el alimento solamente con el quemador superior del horno.
- 04** ↑ (Arriba): Establecer la temperatura y el tiempo de cocción.
- 05** ↓ (Abajo): Establecer la temperatura y el tiempo de cocción.
- 06** START/SET (INICIO/CONFIGURAR) (Bloquear): Iniciar una función o configurar el tiempo. Bloquear el panel de control para evitar accidentes.
- 07** OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR): Cancelar la operación actual pero no el temporizador.
- 08** Keep Warm (Mantener caliente): Mantener los alimentos cocinados calientes a baja temperatura.
- 09** Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador): Activar o desactivar el temporizador.
- 10** Cooking Time (Tiempo de cocción): Establecer el tiempo de cocción.
- 11** Delay Start (Inicio retardado): Programar el horno para que se inicie a una hora determinada.
- 12** Clock (Reloj): Configurar la hora del reloj.
- 13** Luz del horno: Encender/apagar la luz del horno.

NOTAS

- La función de bloqueo de la puerta no está disponible en este modelo. Solo se suministra la función de bloqueo de controles.
- Para cambiar la temperatura de cocción rápidamente 10 grados por vez, mantenga presionado el botón de flecha arriba o abajo.

Reloj

Debe configurar correctamente el reloj para asegurar que las funciones automáticas funcionen correctamente. En este modelo solo está disponible el formato de reloj de 12 horas.



Para configurar la hora del reloj

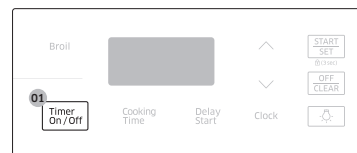
- 3.** Presione el botón **Clock (Reloj)**.
- 4.** Ingrese la hora actual usando los botones de flecha.
- 5.** Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para confirmar los ajustes.

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 (hornearo programado, por ejemplo) o si la opción Shabat está activada.

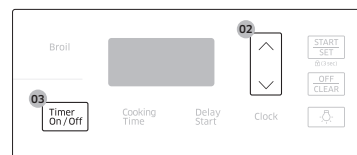
Temporizador de cocina

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



- 1.** Presione el botón **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)**.

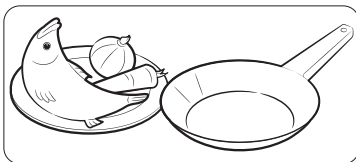
Una vez	Dos veces
Horas/Minutos	Apagar o cancelar el proceso



- 2.** Presione los botones de flecha para ingresar la cantidad de tiempo que desea en minutos o en horas y minutos.
- 3.** Presione el botón **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)** para iniciar el temporizador.

Estufa de gas

Instrucciones generales para la cubierta



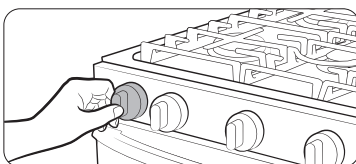
PASO 1

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



PASO 2

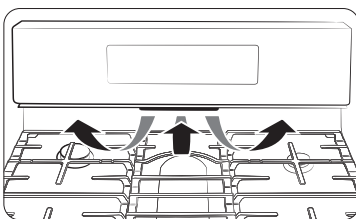
Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



PASO 3

Encienda el quemador superior.

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 la ventilación ni sus alrededores.
- Tenga cuidado al colocar elementos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.

Utensilio de cocina

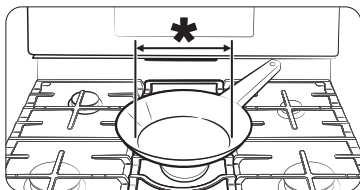
Requisitos

- 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 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

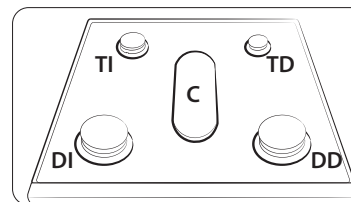


⚠ PRECAUCIÓN

- 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.
* : 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.
- Asegúrese de sujetar la manija de un wok o una olla pequeña de una sola asa mientras cocina.

Quemadores de gas



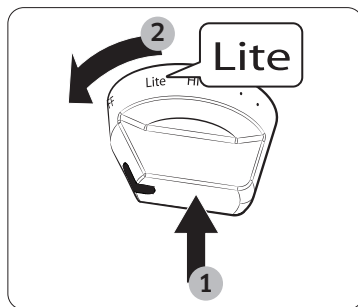
Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO (Bajo) a HI (Alto). Además, cada perilla tiene un ajuste LITE (Encender). Al girar la perilla hacia la posición LITE (Encender), se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores 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 siguiente.

Posición	Propósito	Tipo de alimento	Características
Delantero derecho (DD) 17000 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 para tiempo prolongado
Centro (C) 9500 BTU	Asar con grill/comal	Panqueques, hamburguesas, huevos fritos, sándwiches calientes	Cocción de uso general
Delantero izquierdo (DI) 15000 BTU	Calentamiento rápido	General	Cocción de uso general
Trasero izquierdo (TI) 9500 BTU	Calentamiento general/Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general, guisos, salsa de tomate*	Cocción de uso general

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

Estufa de gas

Ignición



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

Encendido manual

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 la parrilla.
3. Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Nivel de la llama

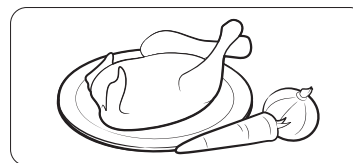
Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los recipientes de cocción y no deben extenderse más allá del fondo del utensilio en ningún momento.

⚠ ADVERTENCIA

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

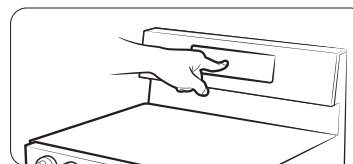
Horno de gas

Instrucciones generales para el horno



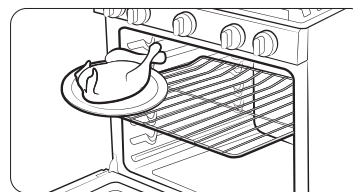
PASO 1

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



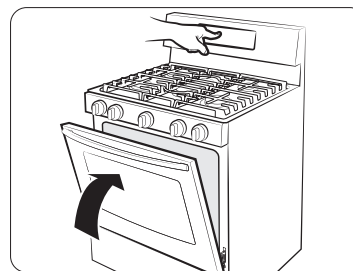
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

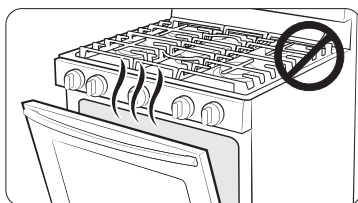
Coloque el recipiente en una parrilla.



PASO 4

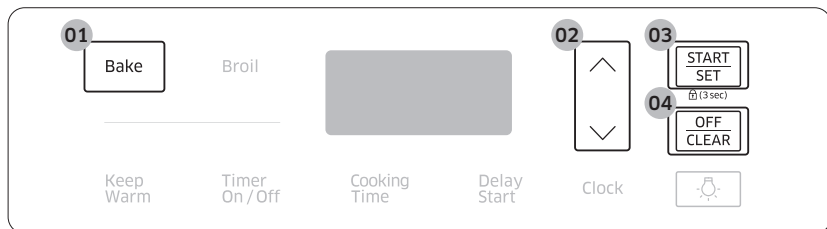
Cierre la puerta y comience la cocción.

Modo de cocción



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

Hornear



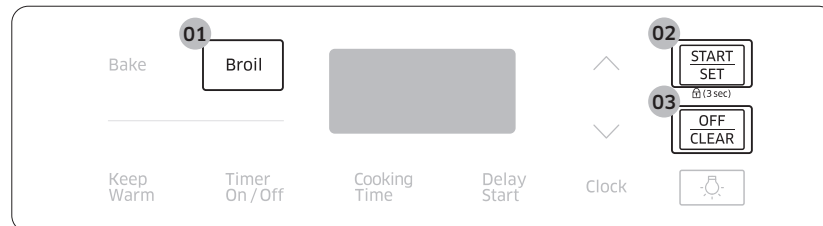
1. Presione el botón **Bake (Hornear)**.
2. De ser necesario, utilice los botones de flecha para cambiar la temperatura predeterminada (350 °F). Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 550 °F.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno se precalienta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

NOTAS

- Para cambiar la temperatura durante la cocción, repita los pasos 1 a 3 anteriores.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de precalentamiento, el horno emitirá una señal sonora 6 veces.
- Para cambiar la temperatura de cocción rápidamente 10 grados por vez, mantenga presionado el botón de flecha arriba o abajo.

Asar a la parrilla

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



1. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
2. Presione el botón **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para una temperatura **HI (Alta)** o dos veces para una temperatura **LO (Baja)**.
3. Presione el botón **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 el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

NOTA

Para una guía detallada de las parrillas para asar, consulte la página 16.

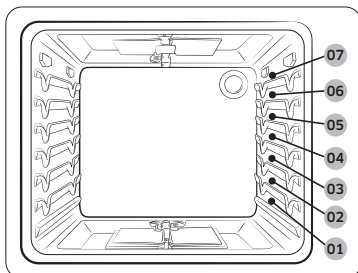
Limitaciones de temperatura según modo

Función	Mín.	Máx.
Hornear	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Asar a la parrilla	Baja	Alta
Mantener caliente	-	3 horas

Horno de gas

Uso de las parrillas del horno

La estufa de gas viene con 3 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	6-4
Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas, guisos	4 o 3
Pizza fresca, pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño, jamones	1

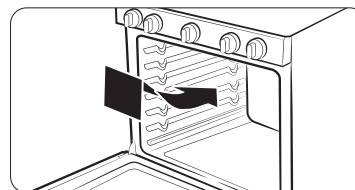
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

📖 NOTA

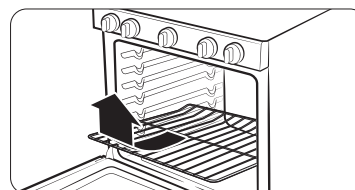
Esta tabla es para referencia solamente.

Inserción y retirada de una parrilla del horno



Para insertar una parrilla del horno

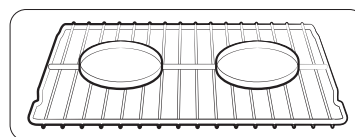
1. Coloque el extremo trasero de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla sobre la guía mientras sostiene el extremo delantero de la parrilla.



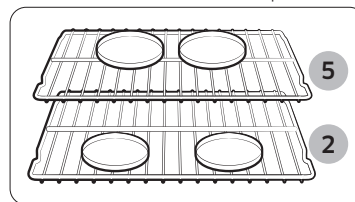
Para retirar una parrilla del horno

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

Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Parrilla del horno múltiple

Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados. Cuando hornee con más de un recipiente, colóquelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1½" de espacio libre a su alrededor. Cuando hornee en una única parrilla, coloque la parrilla en la posición 3 o 4. Cuando hornee en dos parrillas, coloque las parrillas del horno en las posiciones 3 y 5 para un mejor desempeño.

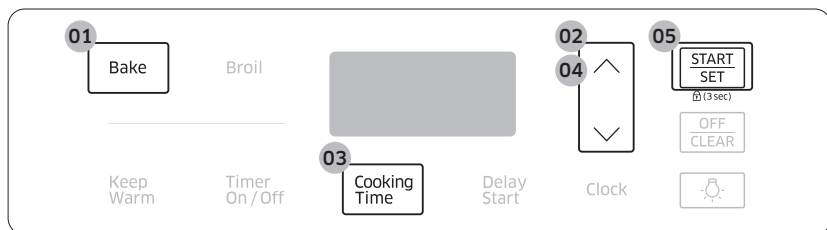
Opciones de cocción

⚠ 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.

Cocción regida por temporizador

La cocción programada configura el horno para cocinar los alimentos a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza.



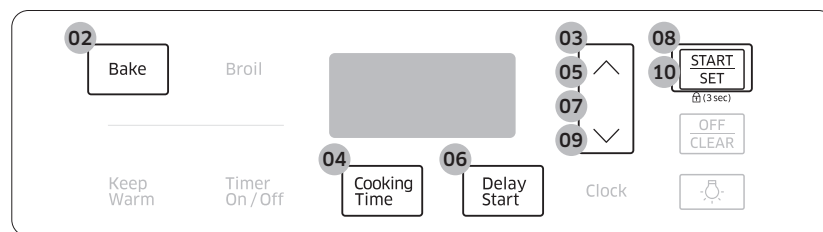
1. Presione el botón **Bake (Hornear)**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura usando los botones de flecha.
3. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
4. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando los botones de flecha.
5. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse.
La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
6. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
7. 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 el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)** e ingrese un tiempo distinto. Luego, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Inicio retardado

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



1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione el botón **Bake (Hornear)**.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando los botones de flecha.
4. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando los botones de flecha.
6. Presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)**.
7. Fije la hora de inicio usando los botones de flecha.
8. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
9. Fije los minutos de inicio usando los botones de flecha.
10. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
11. El horno comienza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

📖 NOTAS

- Para cambiar el tiempo de inicio, presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)**, ingrese la nueva hora de inicio y, luego, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
- Para cambiar el tiempo de cocción programada, presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**, ingrese el nuevo tiempo y, luego, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Horno de gas

Mantener caliente

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

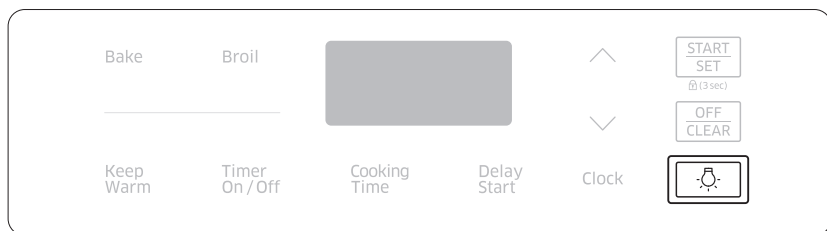


1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se calienta hasta 170 °F (77 °C).

NOTAS

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

Luz del horno

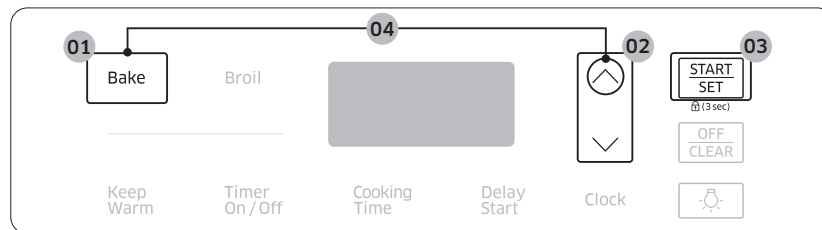


Presione el botón **Luz del horno** para activar o desactivar la luz del horno.

La opción Shabat

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

Para activar la opción Shabat



1. Presione el botón **Bake (Hornear)**.
2. Ingrese la temperatura deseada usando los botones de flecha. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La temperatura en la pantalla cambia luego de que la temperatura del horno alcanza los 175 °F.
4. Presione los botones **Bake (Hornear)** y **Arriba** simultáneamente durante 3 segundos para mostrar "SAb". Una vez que "SAb" aparece, el control del horno ya no emite sonidos ni muestra ningún cambio.

NOTAS

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

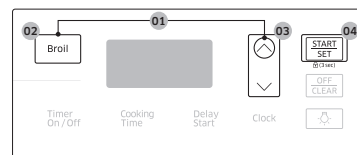
PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función excepto la de Hornear cuando la opción Shabat está activa. Solo los siguientes botones funcionarán correctamente: los botones de flecha, **Bake (Hornear)**, Oven **START/SET (INICIO/CONFIGURAR Horno)** y Oven **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR Horno)**.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado la opción Shabat. Deje que el horno alcance la temperatura fijada. El ventilador del horno funciona solamente cuando aumenta la temperatura del horno.

Funciones de no cocción

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 $\pm 35^\circ\text{F}$ ($\pm 19^\circ\text{C}$).



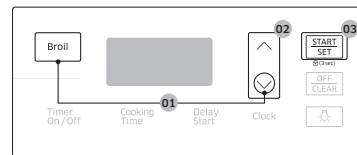
1. Presione el botón **Broil (Asar a la parrilla)** y **^ (Arriba)** simultáneamente por 3 segundos.
2. Presione el botón **Broil (Asar a la parrilla)** para seleccionar una temperatura más alta (+) o más baja (-).
3. Ingrese un valor de temperatura de ajuste (0-35) usando los botones de flecha.
4. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

NOTA

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

Sonido

Desactivar/activar el sonido.



1. Presione el botón **Broil (Asar a la parrilla)** y **∨ (Abajo)** simultáneamente por 3 segundos.
2. Presione los botones de flecha para seleccionar la activación o desactivación del sonido.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Mantenimiento

Limpieza

PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

Panel de control

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

1. Mantenga presionado el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos para bloquear el panel de control.
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 el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** de nuevo durante 3 segundos.

ADVERTENCIA

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

Superficie de acero inoxidable

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

PRECAUCIÓN

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

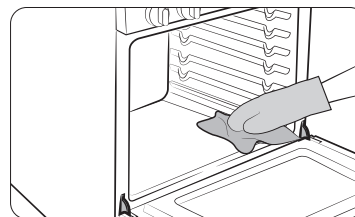
Parrillas

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

NOTAS

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

Horno



- Use el guante durante la limpieza.

Puerta

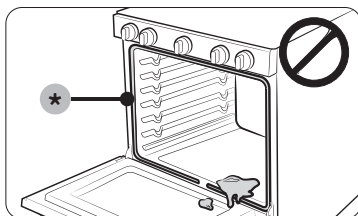
No retire la junta interna de la puerta del horno para realizar la limpieza.

Parte interna

- **Superficie interna:** Limpie la superficie interna de la puerta manualmente con una esponja de pulir plástica con jabón y luego séquela con un paño seco. Tenga cuidado de no permitir que la junta se humedezca ni que ingrese humedad en la puerta.

Parte externa

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



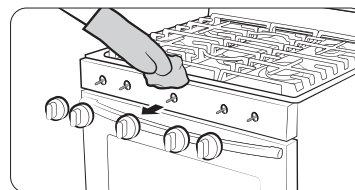
⚠ PRECAUCIÓN

- No permita que ingrese humedad en la puerta ni en la junta (*). La humedad puede disminuir el rendimiento de la junta.
- No permita que ingrese humedad o agua en el quemador, controles eléctricos o interruptores.

Quemadores superiores

Controles de los quemadores

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



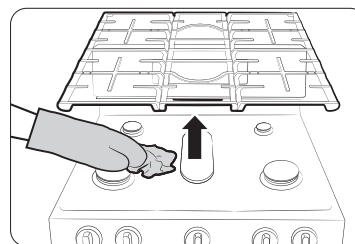
1. Retire las perillas de los vástagos de la válvula de control como se muestra.
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a empujar las perillas en los 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 enfríen las rejillas de los quemadores y retírelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal y limpie por completo los derrames.
4. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a insertar los componentes del quemador y, luego, coloque las rejillas de los quemadores en su posición.

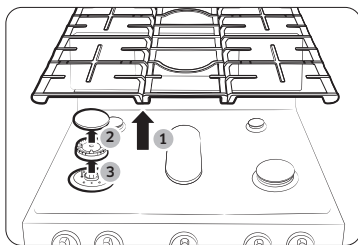
Mantenimiento

⚠ PRECAUCIÓN

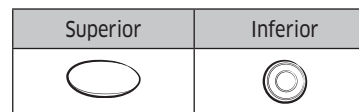
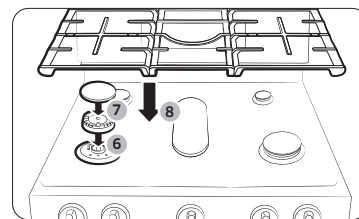
- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie esmaltada.
- No retire la superficie de la cubierta para limpiarla. Las líneas de gas que van a los distribuidores de los quemadores se pueden dañar y provocar un incendio o una falla del sistema.

Rejillas de los quemadores y componentes

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



1. Retire las rejillas de los quemadores.
2. Retire las tapas de los quemadores de los cabezales de los quemadores.
3. Retire los cabezales de los quemadores de las válvulas de distribución para revelar los electrodos de encendido.
4. Limpie todos los componentes desmontables de las rejillas y los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque bien las rejillas 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.
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.

📖 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.

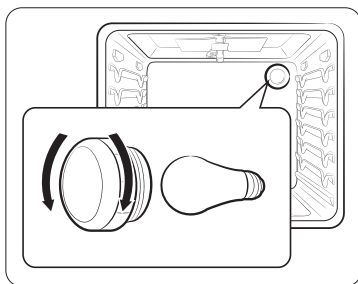
⚠ PRECAUCIÓN

- Los electrodos de encendido no son desmontables. No intente retirarlos por la fuerza.
- Asegúrese de que todos los componentes de los quemadores (cabezales y tapas) se vuelvan a instalar correctamente. Si están bien instalados, son estables y quedan planos.
- Para evitar el astillado, no golpee las rejillas y tapas entre sí, o contra superficies duras tales como utensilios de hierro fundido.
- No intente retirar la tapa del quemador central ovalado del cabezal.

Repuestos

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 a gas esté apagado y frío antes de reemplazar la luz del horno.

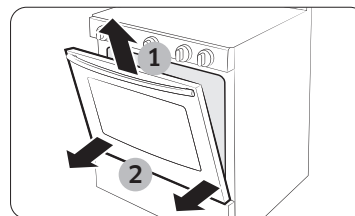
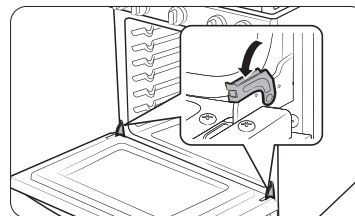
📖 NOTA

Retire las parrillas si obstaculizan el acceso a la luz del horno.

Reinstalación

Puerta del horno

Para retirar la puerta del horno



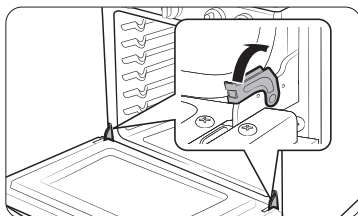
1. Apague el horno.
2. Abra completamente la puerta del horno.
3. Jale las trabas de la bisagra fuera del cuerpo del horno y hacia abajo, hacia el marco de la puerta en la posición de desbloqueo.
4. Cierre la puerta a aproximadamente 5 grados de la posición vertical. Esta es la posición de remoción.
5. Mientras sujeta firmemente ambos lados de la puerta del horno, empujela hacia arriba y hacia afuera hasta que los brazos de la bisagra salgan de las ranuras en la parte inferior de la puerta del horno.
6. Coloque la puerta en un lugar seguro.

⚠ ADVERTENCIA

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

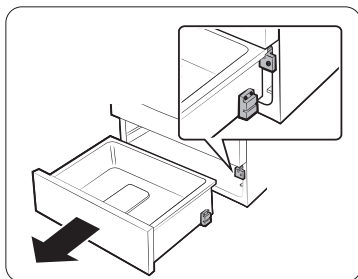
Mantenimiento

Para volver a instalar la puerta del horno



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

Cajón de almacenamiento



1. Saque el cajón y retire todo el contenido almacenado.
2. Mientras sostiene el cajón, jale hacia afuera hasta que la parte superior de los laterales del cajón salgan de las dos guías de nailon del cajón. Luego, levante el cajón y retírelo.
3. Limpie el cajón con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien.
4. Coloque la parte superior de los dos laterales del cajón en las aberturas de las dos guías de nailon del cajón y empuje hacia adentro lo suficiente como para que sostengan el cajón.
5. Vuelva a colocar el contenido almacenado y empuje el cajón hacia adentro mientras levanta levemente el frente para cerrarlo.

Resolución de problemas

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.	Libere el ambiente, el edificio o el área de todos los ocupantes. Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. No llame desde su teléfono. El teléfono es eléctrico y podría causar una chispa que podría prender fuego el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Quemadores superiores

Problema	Causa posible	Acción
No se enciende ningún quemador.	El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un 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.

Problema	Causa posible	Acción
Un quemador superior no se enciende.	La perilla de control no se reguló correctamente.	Empuje la perilla de control y gírela a la posición LITE (Encender).
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar. La base del quemador está mal alineada.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Alinee la base del quemador.
Un quemador superior hace un clic durante el funcionamiento.	La perilla de control se dejó en la posición LITE (Encender).	Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta una posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio.
Los quemadores no queman en forma pareja.	Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel.	Consulte la página 21 .
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página 21 .)
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 y comuníquese con su instalador si es incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa).
Los quemadores superiores se encienden pero los quemadores del horno no.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione el botón START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El interruptor de cierre del Regulador de presión de gas está en posición OFF (Apagado).	Llame a un técnico de servicio calificado.

Horno

Problema	Causa posible	Acción
El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de información.	Es posible que haya una falla. Consulte la tabla "Códigos de información" en la página 27 .	Presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
Las llamas de los quemadores del horno son muy grandes o amarillas.	Los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno deben ajustarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 19 .
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 el botón START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	SAB y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar el horno solamente, presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) . Para cancelar la función Shabat y reactivar los controles y señales, mantenga presionado Bake (Hornear) y ^ (Arriba) simultáneamente durante 3 segundos.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	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 presione el botón START/SET (INICIO/ CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para cancelar la función Shabat y reactivar los controles y señales, mantenga presionado Bake (Hornear) y ^ (Arriba) simultáneamente durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página 23 .
	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.	Ver la guía para asar a la parrilla, en la página 16 .
	Los controles no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página 15 .
Se oyen ruidos como de crujidos o ligeros estallidos.	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
	Esto es normal.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.

Problema	Causa posible	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 elementos a la vez.
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar el proceso, retire todos los alimentos del horno y luego configúrelo en Hornear a 550 °F durante por lo menos 1 hora.
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 frote con él los lados de la parrilla.

Otros

Problema	Causa posible	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.

Problema	Causa posible	Acción
La pantalla queda en blanco.	El tomacorriente eléctrico equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI o GFCI) se ha disparado y debe reiniciarse. Su control digital se ha dañado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte la página 15 .
	Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando.	Consulte la página 16 .
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	Consulte la página 12 .
	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 19 .
	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 11 .
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	Los controles del horno no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página 15 .
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página 15 .
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Ver la guía para asar a la parrilla, en la página 16 .

Códigos de información

Símbolo del código	Significado	Solución
C-20	Verifique el sensor del horno.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione el botón 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	Recalentamiento del horno.	
C-30	Verifique el sensor PBA NTC.	
C-31	Verifique el sensor PBA NTC.	
C-F0	Verifique las señales de la PCB.	
C-d0	Verifique las teclas del panel de control.	
** Si estas sugerencias no resuelven el problema, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Garantía limitada (Estados Unidos)

NO DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

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

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

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

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

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

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

Registro

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

Preguntas

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

Modelo # _____ Serie # _____

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

Garantía (CANADÁ)

NO 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 consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período de la garantía limitada de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

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

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

Algunos estados 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/desempeño, piezas, accesorios o servicio, 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).

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.



Scan this with your smartphone

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

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

