

Dual Fuel Slide-in Range

User manual

NSY6**855***



SAMSUNG

WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.


- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

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.



WARNING

Do not step, lean, or sit on the oven door of the range.

You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.

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

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door. Never completely remove the leveling legs.

If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the Anti-Tip device properly.

Contents

Important safety information	4
Read all instructions before using this appliance	4
Symbols used in this manual	4
Commonwealth of Massachusetts	4
General safety	5
Fire safety	6
Gas safety	6
Electrical and grounding safety	7
Installation safety	7
Location safety	8
Cooktop safety	9
Oven safety	11
Storage drawer safety	11
Self-cleaning oven safety	12
California Proposition 65 Warning	13
Key features	13
Overview	14
Layout	14
What's included	14
Control panel	15
How to use dial knob	15
Before you start	16
Sleep mode	16
Clock	16
Oven vent/cooling vent	16
Cooktop	17
Ignition	18
Cookware	19
Griddle	20
Dual Door™	21
How to use the upper door	21
How to use the full door	21

Contents

Electric Oven	22
Single mode	22
Twin mode	22
Using the oven racks	24
Using the gliding rack	26
Using the divider	27
Cooking mode	28
Temperature setting guides	30
Recipe guide	32
Air Fry mode	34
Air Sous Vide mode	36
Convection Vegetable	38
Cooking options	39
Special features	40
System Setting	41
Smart Control	44
Voice Control	45
Maintenance	46
Cleaning	46
Replacing the oven light	55
Removing and reinstalling the oven door	55
Troubleshooting and information code	57
Troubleshooting	57
Information codes	62
Warranty (U.S.A)	63
Warranty (CANADA)	65
Appendix	67
Open Source Announcement	67

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.

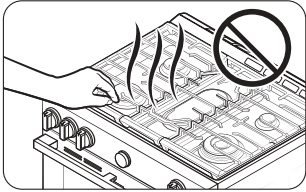
Commonwealth of Massachusetts

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.



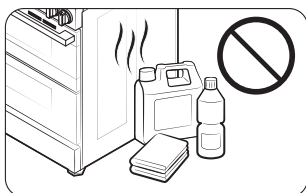
- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the Anti-Tip device is properly installed on the range. 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.
- The range can get hot while in use, so for safety reasons, children or people who are not good at handling should not use it alone.
- If a pet touches the operator, the product may operate unintentionally, so be careful not to allow the pet to access the product.

Important safety information

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

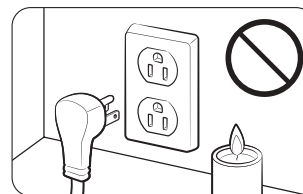
Gas safety

⚠ WARNING

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

If you smell gas:

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



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

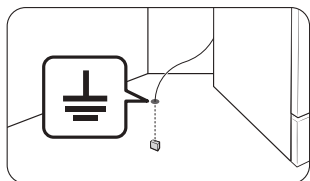
Checking for gas leaks

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

Electrical and grounding safety

WARNING

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

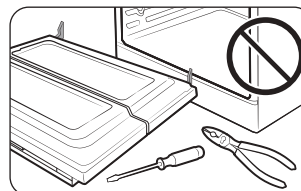


- Plug the range into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 240 V, 60 Hz, 40 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 4-prong grounded plug. This cord must be plugged into a mating, grounded 4-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.

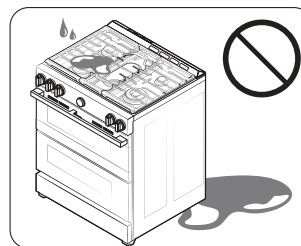
Important safety information

- **Make sure** no parts came loose during shipping. Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions.
- **Make sure** your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use.
For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition.
In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

Location safety

WARNING

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



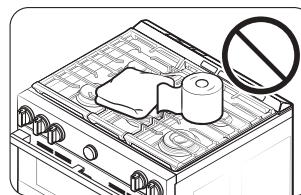
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Select a location where a grounded, 3-prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- **Do not block or cover** the vents (air openings) located at the rear of the range and at the top and bottom of the door. The vents allow for air circulation that is necessary for the range to operate properly with correct combustion. Blocking or covering the vents may cause incorrect combustion which could result in gas leaks and fire.
- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.

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

Cooktop safety

WARNING

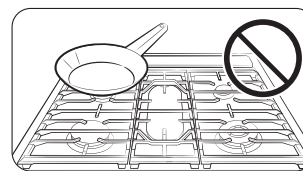
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



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

Important safety information

- Select cookware that is designed for range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is substantially larger than the grate.
- Make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If you are going to use a combination of fats or oils when frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unfrozen food or food with excessive amounts of ice.
- 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.

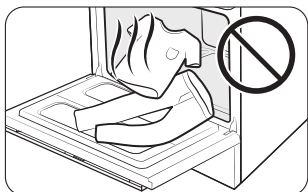


- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- **Do not wear** loose or hanging 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.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended when using the cooktop.

Oven safety

⚠ WARNING

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

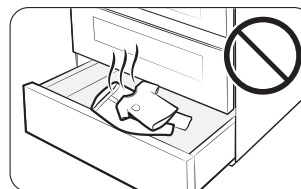


- **Do not use** the oven for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- **Make sure** the oven racks are placed on the same level on each side.
- **Do 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.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended when using the oven.

Storage drawer safety

⚠ WARNING

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



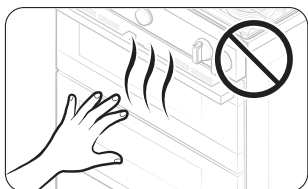
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.
- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.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

Important safety information

Self-cleaning oven safety

⚠ WARNING

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



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

1. FCC Notice

FCC STATEMENT:

The manufacturer is not responsible for any radio of TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

⚠ WARNING

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

FCC RF Exposure Requirements

This device complies with FCC RF radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The antenna(s) used for this transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter and must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons.

2. IC Notice

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This device may not cause interference.
- 2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
 - CAN ICES(B)/NMB(B)

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

California Proposition 65 Warning

WARNING

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

Key features

Bigger is better

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

The enhanced capacity means a better cooking experience.

A cooktop with 5 burners

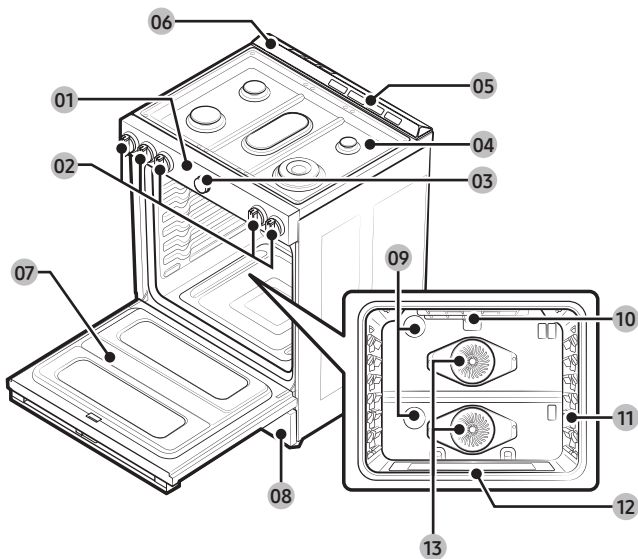
Power burners, simmer burners, as well as a center oval burner provide flexible cooktop heat for a variety of cookware. The center oval burner delivers heat evenly over a large area, and provides the optimum temperatures for griddle cooking.

Enhanced convenience with easy maintenance

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

Overview

Layout



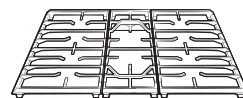
- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 01 Touch display | 02 Surface burner knobs (5 pcs) | 03 Dial knob (1 pc) |
| 04 Surface burners | 05 Oven vents | 06 Cooling vent |
| 07 Removable oven door | 08 Storage drawer | 09 Oven light (2 locations) * |
| 10 Broil oven heater | 11 Oven rack system | 12 Bake oven heater |
| 13 Convection fan / Convection heater | | |



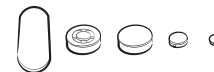
NOTE

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

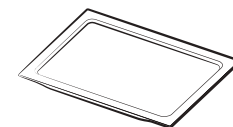
What's included



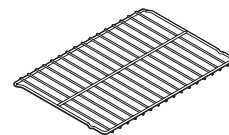
Surface burner grates (3) *



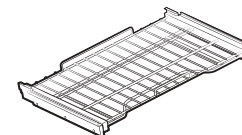
Surface burners and caps (5) *



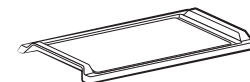
Smart divider (1) *



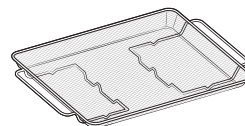
Flat rack (1) *



Gliding rack (1) *



Griddle (1) *



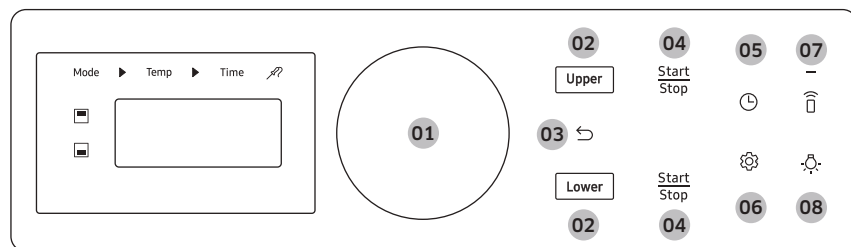
Air Fry tray (1) *



NOTE

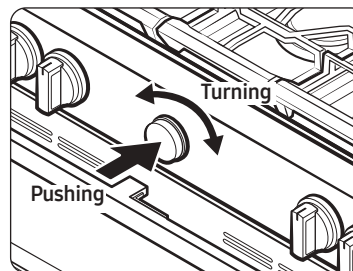
If you need an accessory marked with an asterisk (*), you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

Control panel



- 01 Dial knob:** Turn Clockwise - Move focus to next / increase value.
Turn Counterclockwise - Move focus to previous / decrease value.
Push - Select the current value.
- 02 Cavity:** Select Upper and Lower Cavity to use.
- 03 Back:** Go to upper depth, previous page, etc.
- 04 Start:** Tap to start oven operation. (Long press to start)
Stop: Tap to cancel oven operation.
- 05 Time Option:** Go to set Cook Time.
- 06 More Function and System Settings:** Go to set More Functions and System Settings.
- 07 Smart Control:** Set Smart Control function On/Off.
- 08 Light:** Tap to turn oven light On/Off.

How to use dial knob



The dial knob can be manipulated as following methods: turning and pushing.

1. Turning

Turning the dial knob clockwise or counterclockwise will show next or previous mode when selecting the cooking mode. Turning the dial knob clockwise or counterclockwise will increase or decrease the value when selecting the cooking temperature or time.

2. Pushing

By pushing the dial knob, current value will be entered.

NOTE

Dial knob cannot be disassembled.
Do not pull it forcibly.

Before you start

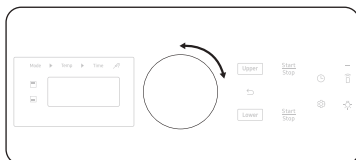
You should know about the following features and components before you use your range for the first time.

Sleep mode

Sleep

The control panel enters Sleep mode if the oven is not used for a while. In Sleep mode, the control panel is inactive until it is reactivated by the user.

Wake-Up



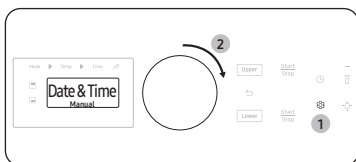
To activate the control panel, push or turn the dial knob. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and control lock.

NOTE


If the Smart control function is ON while connected to Wi-Fi, the clock will always display.

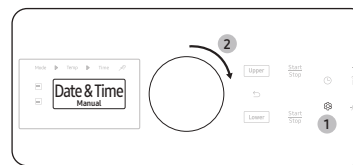
Clock

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




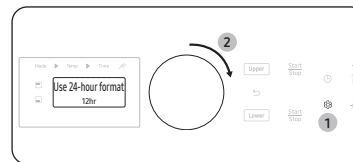
To set the clock time

1. Tap .
2. Select **Date & Time** using the dial knob.
3. Enter the current time using the dial knob.
4. Push the dial knob to confirm the settings.




To set the Date

1. Tap .
2. Select **Date & Time** using the dial knob.
3. Enter the current Date using the dial knob.
4. Push the dial knob to confirm the settings.



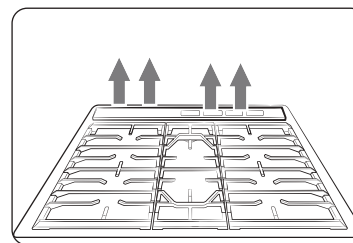
To change the time format (12hr/24hr)

1. Tap .
2. Select **Use 24-hour format** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **12hr** or **24hr**.
4. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

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

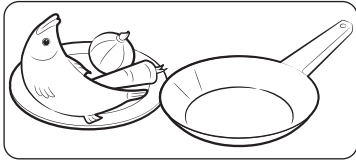
Oven vent/cooling vent



The Oven/Cooling vents are located at the back of the oven range. Proper air circulation prevents combustion problems and ensures good performance.

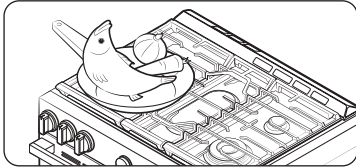
- Do not block the vent or its surroundings.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

Cooktop



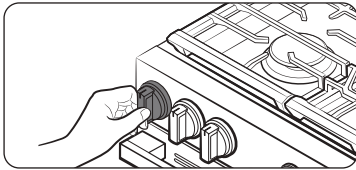
STEP 1

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



STEP 2

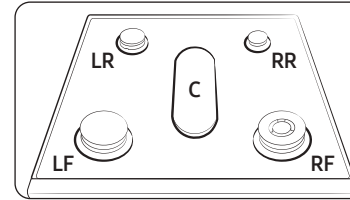
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.

Gas burners



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

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 23,000 BTU	Power heating	Boiling food	Maximum output
Right Rear (RR) 5,000 BTU	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Center (C) 10,000 BTU	Grilling/Griddling	Pancakes, hamburgers, fried eggs, hot sandwiches	General-purpose cooking
Left Front (LF) 16,000 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

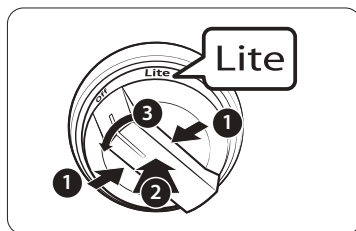
* Tomato sauce needs to be stirred while it is simmering.

Cooktop

Ignition

⚠ CAUTION

The knob LED indicates if a burner knob has been turned on. It does not indicate if the burner flame is on. Check for an actual flame, whether the knob LED is on or off.



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

1. Press the button integrated into the knob.
2. While pressing the button, 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.
3. After the surface burner lights, turn the control knob to shift it out of the Lite position and turn off the electronic ignition system.
4. 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, make sure that the burner has ignited even if the knob LED is on. 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.
- If you set and use the knob button of precision knob, the original safety function does not work normally.
- If the knob LED illuminates, but the surface burner does not ignite, turn off the control knob immediately.

Cookware

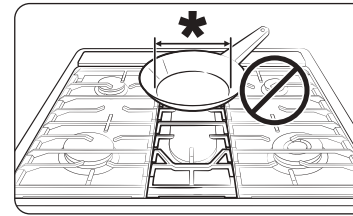
Requirements

- 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.

If you set and use the knob button of precision knob, the original safety function does not work normally.



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.

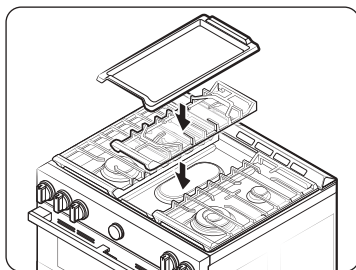
* : 6 inches or less

- 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, splatters, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidentally.
- When using glass cookware, make sure it is designed for range top cooking.
- **Never leave** plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause build up of dangerous pressure in closed plastic containers. You may get severe burns if you touch the surfaces near the vent while the oven is operating.
- Make sure you hold the handle of a wok or a small one-handled pot while cooking.

Cooktop

Griddle

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



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

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

Type of Food	Preheating Time (min.)	Preheat setting	Cook setting
Pancakes	5 - 10	Med - High	Med
Hamburgers	5 - 10	High	High
Fried Eggs	5 - 10	High	Med - High
Bacon	5 - 10	High	High
Breakfast Sausages	5 - 10	High	High

⚠ CAUTION

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

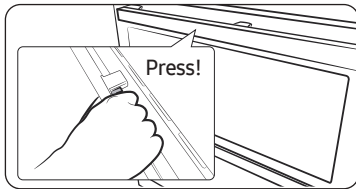
📖 NOTE

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

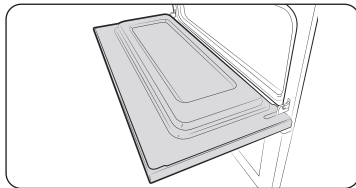
Dual Door™

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

How to use the upper door

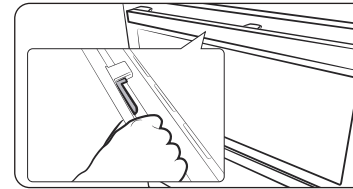


1. Hold the handle and the lever. Press the lever to release the door latch, and then pull the handle.

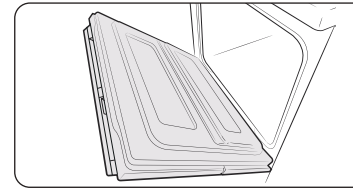


2. This will open only the upper door as shown.

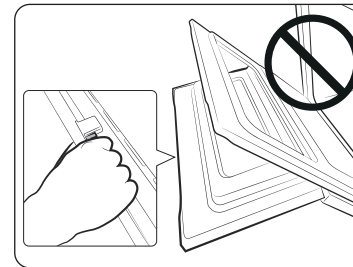
How to use the full door



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



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

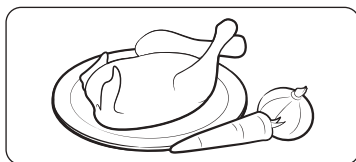
When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever - less portion. If you press the lever halfway through opening the whole door, the upper door may open, causing physical injury.

📄 NOTE

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

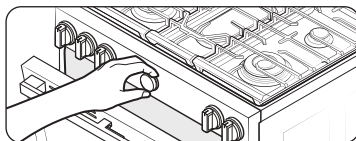
Electric Oven

Single mode



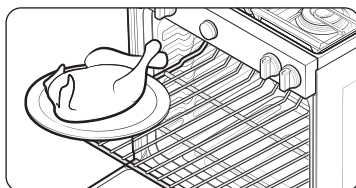
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



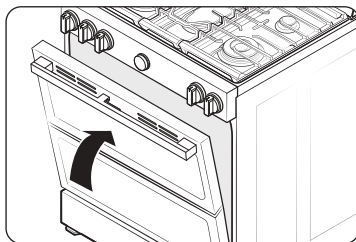
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



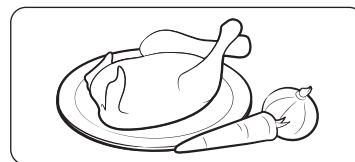
STEP 4

Close the door and start cooking.

NOTE

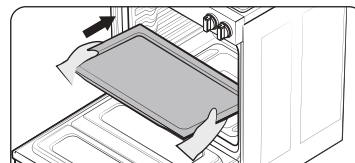
- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- There can be a slight popping sound during oven cooking. This sound may occur during the normal oven burner cycling, when the oven burner flame is extinguished.

Twin mode



STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.

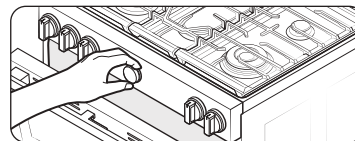
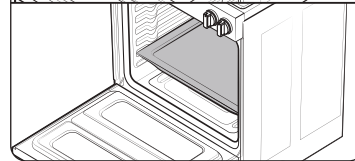


STEP 2

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

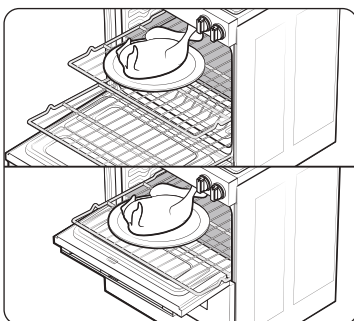
CAUTION

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



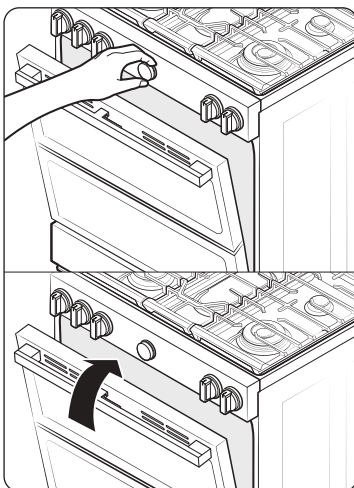
STEP 3

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 4

Arrange food containers on the racks.

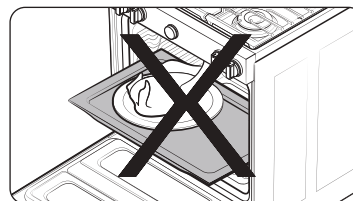


STEP 5

Close the door and start cooking.

NOTE

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



CAUTION

If the Range displays "-dc-"

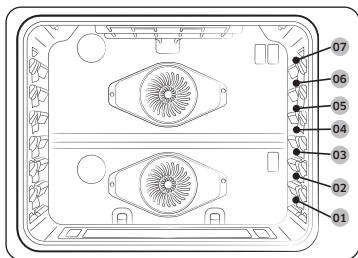
- Check the Smart Divider to see if it is installed correctly.
- Do not insert/remove the Smart Divider during cooking.

Electric Oven

Using the oven racks

Single Mode - One Oven Cavity

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



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

⚠ CAUTION

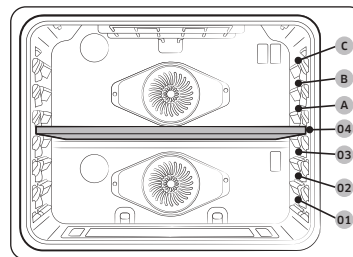
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top-most rack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

📖 NOTE

This table is for reference only.

Twin Mode - Two Oven Cavities

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



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

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

⚠ CAUTION

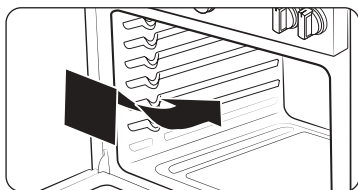
Precautions for using only the upper oven:

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

NOTE

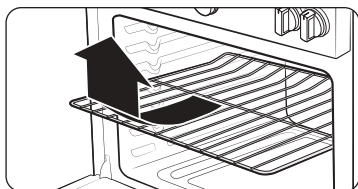
- This table is for reference only.
- For simultaneous cooking in twin modes, we recommend using the Gliding Rack for upper oven and broil rack for lower oven.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.
- We recommend cooking pizza and pies using the 2nd rack position in Single mode or the 2nd rack position of the lower oven in Twin mode for crispy bottoms.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

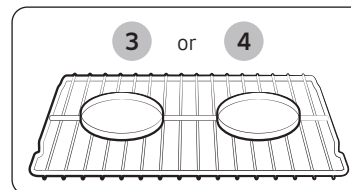
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



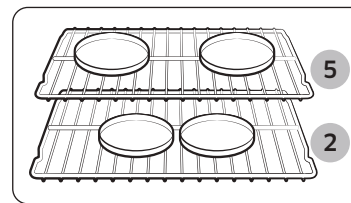
To remove an oven rack

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

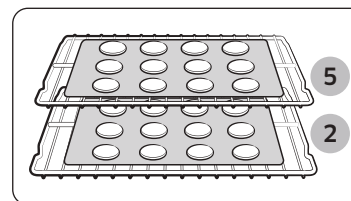
Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack



Multiple Oven Rack

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results.

If baking with more than 1 pan, place the pans so each has at least 1" to 1 1/2" of air space around it.

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

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

Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes	2 and 5
Cookies	2 and 5

Electric Oven

Before using the racks

The oven has two racks.

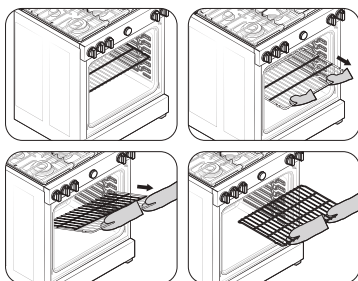
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

Removing the racks

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the rack, and then pull it out.

Replacing the racks

1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.



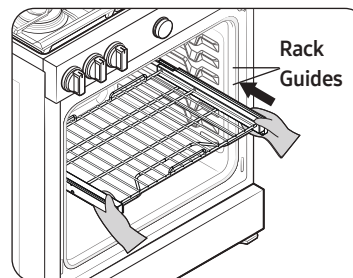
⚠ CAUTION

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

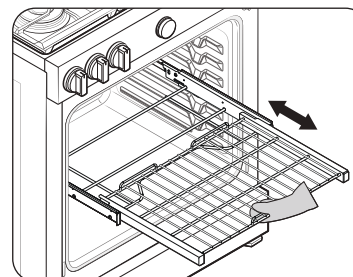
Using the gliding rack

The fully extendable Gliding Rack makes food preparation easier, especially when you are preparing heavier dishes. The Gliding Rack has 2 glide tracks that allow you to extend the rack well out of the oven without touching the sides of the oven walls.

Installing the Gliding rack

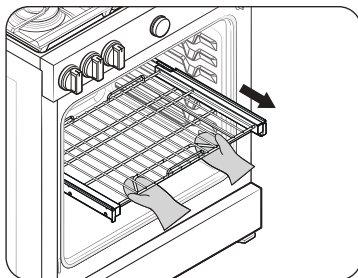


With the Gliding rack in the 'Closed' position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.

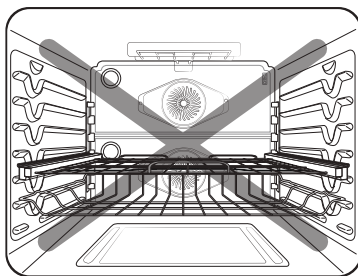


When using the Gliding Rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding Rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding Rack during cooking.

Removing the Gliding rack

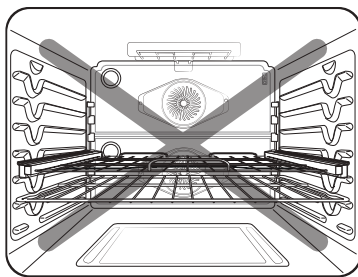


With the Gliding rack in the 'Closed' position and the oven off and cool, grasp the rack and frame and pull both forward to remove.



CAUTION

Do not install the Gliding rack directly above the Flat rack and Air fry tray. You will not be able to install it properly and the rack could fall.



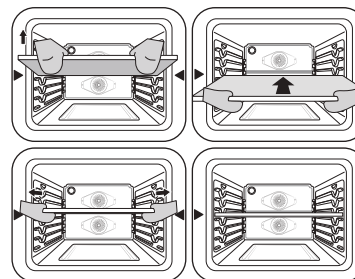
NOTE

You can install the Gliding rack in any rack positions except the highest (level 7) and lowest (level 1) rack position in the oven.

Using the divider

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

To Install the Divider into the Oven Cavity



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

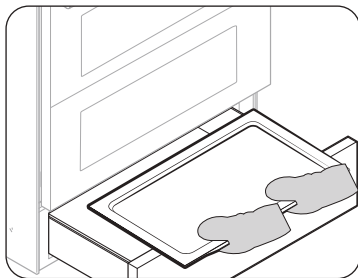
CAUTION

If the Range displays "-dC-"

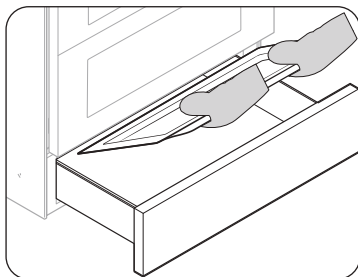
- Check the divider to see if it is installed correctly.

Electric Oven

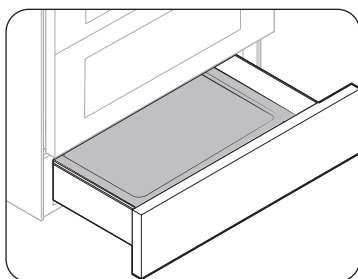
To Insert the Divider into the Divider Storage Location



1. Open the Storage drawer.

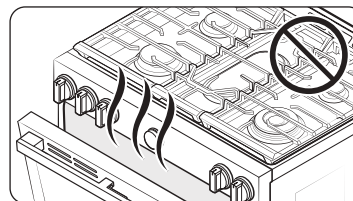


2. Tilt the divider up slightly and rest it on the storage drawer.



3. Tip the divider down in.

Cooking mode

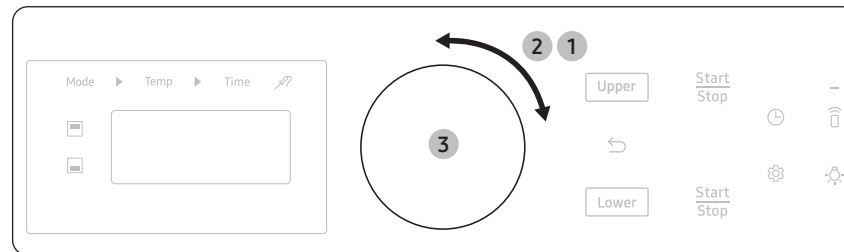


- Make sure to close the door before you start cooking.
- If you leave the door open for 20 - 30 seconds while the oven is in convection baking-roasting, baking, or broiling modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.

NOTE

Oven modes will be reordered by the frequency of use and the most frequently used temperature of each mode will be displayed as a default.

Single mode



1. To select mode using dial knob (Mode : **Bake, Convection Bake, Convection Roast, Convection Vegetable, Air Fry, Broil, etc.**)
2. If necessary, use the dial knob to change the default temperature. You can set the oven to any temperature.
 - You can start right away with the setting value by tapping **Start**.
3. If necessary, you can set the Cook Time and Delay Start.
Tap **Start** or push the dial knob.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - It will beep when it reaches the set temperature.
 - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
4. When cooking is complete, tap **Stop** or **Start**, and then take out the food.

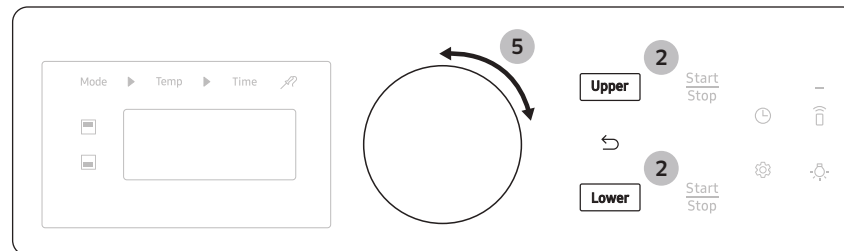
Mode	Temperature Range (°F)	Default Temperature (°F)	Set Cook Time	Delay Start
Bake	175 - 550	350	0	0
Broil	High - Low	High	X	X
Convection Bake	175 - 550	325	0	0
Convection Roast	175 - 550	325	0	0
Convection Vegetable	350 - 450	400	0	0
Air Fry	350 - 500	425	0	0
Air Sous Vide	100 - 205	150	0	0
Bread Proof	-	95	X	X
Dehydrate	100 - 225	150	0	0
Keep Warm	-	175	X	X


(0 - Available, X - Not available)

NOTE

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

Twin mode



1. Insert the Smart Divider into the cavity.
2. Tap the **Upper** or **Lower**.
3. To select mode using dial knob.
4. If necessary, use the dial knob to change the default temperature. You can set the oven to any temperature.
 - You can start right away with the setting value by tapping **Start**.
5. If necessary, you can set **Cook Time** and **Delay Start**. Tap **Start** or push the dial knob to start.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - It will beep when it reaches the set temperature.
 - When preheating is complete, place the food in the upper oven, and then close the door.
6. When cooking is complete, choose the cavity and tap  or **Stop**.

Electric Oven

Mode	Temperature range (°F)	Default temperature (°F)	Set Cook Time	Delay Start
Upper				
Broil	High / Low	High	X	X
Convection Bake	175 - 480	325	O	O
Convection Roast	175 - 480	325	O	O
Air Fry	350 - 500	425	O	O
Lower				
Bake	175 - 480	350	O	O
Convection Bake	175 - 480	325	O	O

(O - Available, X - Not available)

Temperature setting guides

Twin Mode Temperature setting ranges

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

Upper Oven		Lower Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp. (°F)	Bake		Convection Bake	
		Min (°F)	Max (°F)	Min (°F)	Max (°F)
Broil	High	400	480	400	480
	Low	325	480	325	480
Convection Bake Convection Roast	480	400	480	400	480
	450	350	480	350	480
	300	250	375	250	375
	250	225	300	225	300
Air Fry	175	175	200	175	200
	350 - 500	X	X	X	X

(O - Available, X - Not available)

Lower Oven		Upper Oven				
Mode	Set Temp. (°F)	Broil		Convection Bake and Convection Roast		Air Fry
		Low	High	Min (°F)	Max (°F)	
Bake	480	O	O	400	480	X
	450	O	O	350	480	X
	350	O	X	275	450	X
	325	O	X	275	400	X
	250	X	X	225	300	X
	175	X	X	175	200	X
Convection Bake	480	O	O	400	480	X
	450	O	O	350	480	X
	350	O	X	275	450	X
	325	O	X	275	400	X
	250	X	X	225	300	X
	175	X	X	175	200	X

(O - Available, X - Not available)

Temperature Limitations by Mode

Feature	Single Mode		Twin Mode	
	Min (°F)	Max (°F)	Min (°F)	Max (°F)
Bake	175	550	175	480
Broil	Low	High	Low	High
Convection Bake	175	550	175	480
Convection Roast	175	550	175	480
Convection Vegetable	350	450	-	-
Air Fry	350	500	350	500
Air Sous Vide	100	205	-	-
Bread Proof	95		-	-
Dehydrate	100	225	-	-
Keep Warm	3 hours		-	-

For **Convection Bake** or **Convection Roast**, use **Auto Conversion** to set the minimum temperature to 200 °F (95 °C) if necessary. See 'Auto Conversion' on page 43 for details.

Electric Oven

Recipe guide

Baking

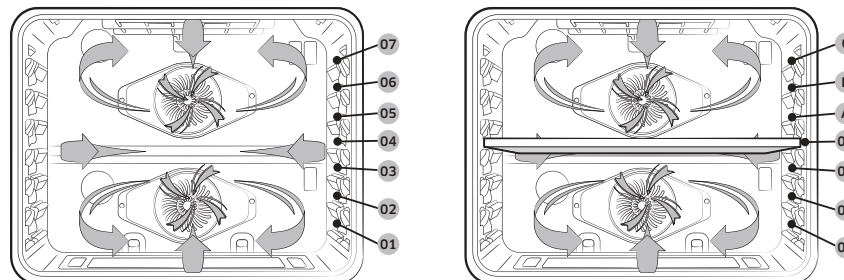
Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

NOTE

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

Convection cooking

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



NOTE

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

Convection baking

- Ideal for foods being cooked using multiple racks.
- Good for large quantities of food.
- Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.
- Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets.
- When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. (In Twin mode, position A or 1.)
- When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (cakes, cookies).
- The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.

Convection roasting	<ul style="list-style-type: none"> • Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. • For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters. • Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.
Convection Vegetable	<ul style="list-style-type: none"> • Convection Vegetable provides excellent cooking conditions for vegetables such as potatoes, tomatoes, onions, carrots, bell peppers, broccoli and It creates optimal texture and taste for vegetable by increasing moisture content when compared to general convection. • The uniform air circulation provided by Pure Convection allows you to use more oven capacity at once. • For best results, use this mode in single oven mode and place the cooking tray in position 3. • Preheating is not necessary for this mode. • See the Convection Vegetable recommendation guide section starting on page 38.

Broiling

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

NOTE

- Use the Broil Rack for the best results.
- Use the Broil Low for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- This oven is designed for closed door broiling. While broiling, keep the door closed.
- Only open the door to put food in, turn food over, or take food out.

Broiling guide

Please refer to the following table for detailed descriptions.

NOTE

- This is for reference only.
- Preheating for 4 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meats at refrigerator temperature.
- Use the broil rack for the best results.

Food	Doneness	Size	Thickness	Broil setting	Rack position	Cooking time	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	1"	High	7	3:20 - 3:40	2:20 - 2:40
Beef Steak	Medium	-	1"	High	5	7:00 - 8:00	6:00 - 7:00
	Medium	-	¾"	High	5	6:00 - 7:00	5:00 - 6:00
Chicken Pieces	Well done	2 - 2 ½ lbs.	¾" - 1"	High	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Pork Chops	Well done	1 lb.	½"	Low	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Lamb Chops	Well done	1 lb.	¾" - 1"	High	5	5:00 - 6:00	4:00 - 5:00
Salmon Steak	Well done	3 pcs.	¾" - 1"	High	5	4:00 - 7:00	3:00 - 6:00

CAUTION

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

Electric Oven

Air Fry mode

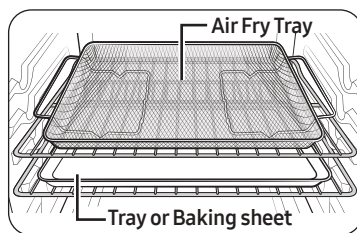
This feature uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without or less oil than normal convection modes. For best results, use this mode in single oven mode or upper oven mode and place the Air Fry tray on rack position 3 (single oven mode) or position A (upper oven of twin mode). The temperature can be set between 350 °F and 500 °F.

Preheating is not necessary for this mode.

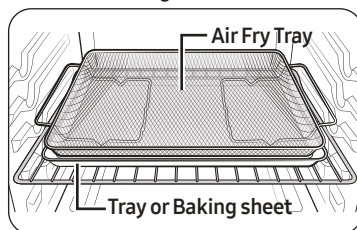
Follow recipe or package directions for set temperature, time or quantity.

How to set the oven for Air Fry mode

1. Place the tray on rack in oven.
 - Single oven mode : position 3
 - Upper oven of twin mode : position A
2. Select **Air Fry** mode using the dial knob.
3. Use the dial knob to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended by its instructions.
The default temperature is 425 °F.
4. Push the dial knob and set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
5. Tap **Start** or push the dial knob.
6. When cooking is complete, tap ↶ and take out the food.



Single Oven



Upper Oven

NOTE

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

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

CAUTION

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

Air fry cooking guide

NOTE

- Preheating is not necessary.
- Place the Air Fry Tray in oven.
 - Single oven mode : position 3
 - Upper oven of twin mode : position A
- It is recommended to use avocado oil.
- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry Tray to catch any drippings. (In case of using the upper oven, place a tray on the Air Fry tray below directly.) This will help to reduce splatter and smoke.

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (mins)		Tips
			Single oven	Upper oven	
Potatoes					
Frozen French Fries	30 - 35	425 - 450	25 - 30	20 - 30	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Tater Tots	40 - 45	450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Hash Brown	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Homemade French Fries	25 - 30	400 - 425	25 - 30	20 - 25	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 3 x 3 inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	40 - 45	425 - 450	25 - 30	20 - 25	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Frozen					
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28	400 - 425	15 - 25	20 - 25	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-
Frozen Onion Rings	20 - 25	400 - 425	15 - 20	15 - 20	-

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (mins)		Tips
			Single oven	Upper oven	
Frozen Fish Fingers	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-
Frozen Churros	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
Poultry					
Fresh Drumsticks	40 - 45	425 - 450	30 - 35	25 - 30	Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	27 - 32	25 - 30	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35	450	25 - 30	-	Dip Chicken breasts into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated breasts into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and shake until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.


Electric Oven

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (mins)		Tips
			Single oven	Upper oven	
Vegetables					
Asparagus, Breaded	15 - 20	425	20 - 25	-	Dip sliced vegetables into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated vegetables into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and shake until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Egg Plants, Breaded	20 - 25	425	20 - 25	-	
Mushroom, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	-	
Onions, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	-	
Cauliflowers, Breaded	40 - 45	400 - 425	20 - 25	-	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35	425	20 - 25	-	

Air Sous Vide mode

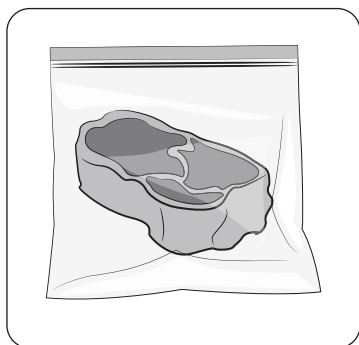
Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide method without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.

How to set the oven for Air Sous Vide mode

1. Place the vacuum sealed bags of food on the rack in position 4.
2. Select **Air Sous Vide** mode using the dial knob.
3. Use the dial knob to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended by its instructions. The default temperature is 150 °F.
4. Push the dial knob and set the Cook Time or Delay Start, if necessary. Air Sous Vide mode can set 99 hrs 59 mins.
5. Tap **Start** or push the dial knob.
6. When cooking is complete, tap  and take out the food.

NOTE

- For cook time setting, see the **Cook Time** section on page 39.
- For delay start setting, see the **Delay Start** section on page 40.



NOTE

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous Vide mode.
- Place the vacuum sealed bags of food on the rack 4 of the oven.
- Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables.
- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in clean conditions and store in the refrigerator.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.
- Use Air Sous Vide recommendation guide to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Only use temperatures below 140 °F (60 °C) to cook foods that can safely be consumed raw.

Tips

- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fish offer better flavors when seared and served.
- Sous vide dishes are best served immediately after cooking.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely.
Then, store them under 40 °F (5 °C) to keep the fragrance and texture of food.
- Chicken, especially, is recommended to eat immediately after cooked.

Air Sous Vide recommendation guide

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
Beef			
Steak, 1.5" thick	Rare	130	2.5 - 4
	Medium	140	2.5 - 4
	Well done	155	3 - 5
Roast	Medium	150	6 - 12
	Well done	155	6 - 12
Pork			
Chop, boneless	Tender	150	3 - 5
	Firm	160	3 - 5
Roast	Medium	150	4 - 6
	Well done	160	5 - 7
Pulled pork	Well done	160	15 - 48
Poultry			
Chicken, breast	Tender	145	3 - 4
	Firm	160	3.5 - 4.5
Duck, breast	Tender	145	3 - 4
Fish			
Salmon steak	Tender	130	2 - 4
	Well done	145	2 - 4
Cod fillet	Tender	130	2 - 4

Electric Oven

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
Vegetables			
Asparagus	-	180	0.5 - 2
Potato, sliced	-	190	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	190	2 - 4
Carrot, sliced	-	190	2 - 4
Squash, cubes	-	180	2 - 3
Fruit			
Apple, sliced	-	180	2 - 3
Pineapple, sliced	-	180	1 - 2
Pear, sliced	-	180	2 - 3

Convection Vegetable

Convection Vegetable recommendation guide

- Preheating is not necessary.
- For best results, use this mode on a single oven rack and place the dish on the rack position 3.
- The temperature can be set between 350 °F - 450 °F. The default temperature is 400 °F.

Items	Temperature (°F)	Rack position	Cooking time (min)
Potatoes	375 - 425	3	30 - 45
Tomatoes, sliced	425 - 450	3	20 - 25
Onions, sliced	400 - 425	3	20 - 25
Carrots, sliced	375 - 425	3	35 - 45
Bell peppers, sliced	375 - 425	3	20 - 25
Broccoli, florets	400 - 425	3	25 - 30
Cauliflower, florets	400 - 425	3	25 - 30
Asparagus	425 - 450	3	15 - 20
Mushroom	425 - 450	3	15 - 20
Zucchini, quartered lengthwise	375 - 400	3	30 - 50
Squash, sliced	375 - 400	3	30 - 50
Eggplant, sliced	400 - 425	3	20 - 25
Green beans	400 - 425	3	15 - 20

* This table is for reference only

NOTE

- When cooking vegetables, place baking paper on a baking sheet or tray to catch any drippings.
- It is recommended to use some oil such as olive oil or avocado oil and some salt or pepper.
- It is recommended to serve with fresh herbs such as basil leaves, rosemary leaves and grated cheeses as your taste after cooking.
- Serve cooked vegetables with your favorite main dish.
- It is recommended to take cooked vegetables every day for your health.
- Vegetables not listed in the table are recommended to be cooked at the default temperature at first, and then cooked at a higher or lower temperature.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation automatically.

Dehydrate

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

NOTE

- There is no preheating before dehydrating.
- Place the rack in rack position 3 or 4.

Bread Proof

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

NOTE

- There is no preheating before bread proof.
- Place the rack in rack position 2 or 3.

Keep Warm

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

CAUTION

You should not use this feature to reheat cold food.

NOTE

Place the rack in rack position 3 or 4.

Cooking options

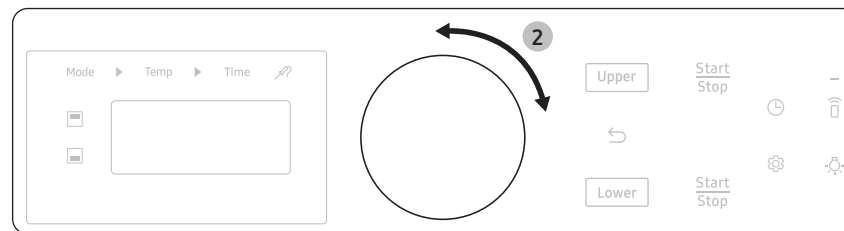
CAUTION

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.

Cook Time

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.

Mode: Bake / Convection Bake / Convection Roast / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate



1. Select a desired cooking mode, such as **Bake**.
2. If necessary, change the temperature using dial knob.
3. When "**Start**" displays, set cook time by tap the ⌚.
4. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes using the dial knob.
5. Tap **Start**. The oven will automatically turn on and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set. The oven starts cooking for the amount of time you set.
6. When preheating is complete, put the container with the food on a rack, and then close the door.
7. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

NOTE

To change the programmed cooking time, tap the ⌚ and enter a different time. Then, push the dial knob to confirm.

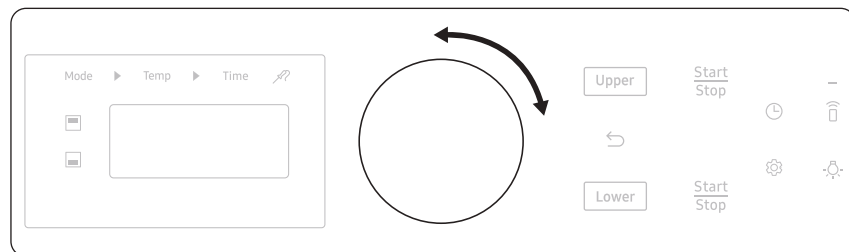
Electric Oven


Delay Start

Delay Start function lets you delay when the oven will start cooking operation.

You can set Delay Start so that it delays the automatic start of a cooking operation you select by up to 12 hours.

Mode: Bake / Convection Bake / Convection Roast / Convection Vegetable / AirFry / AirSousVide / Dehydrate / Self Clean



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Tap , and select the **Delay Start** option.
3. Select a desired cooking mode, such as **Bake**.
4. If necessary, change the temperature using the dial knob.
5. Set the starting time using the dial knob or cooking time, if necessary.
6. Tap **Start**.
7. The oven starts cooking at the set time.

NOTE

To change the starting time, push the dial and enter a new starting time.

Special features


The Sabbath Option



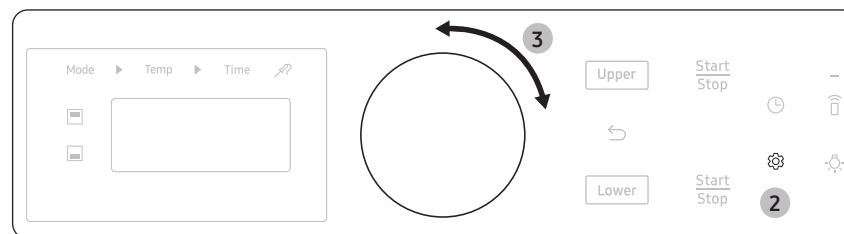
(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)


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

With the Sabbath option

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and the oven will not beep when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, tap  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. Start a Bake Mode.
2. Tap , and select the **Sabbath** option.
3. Turn the dial knob to select **On**.
4. Push the dial knob to save the changes.


NOTE

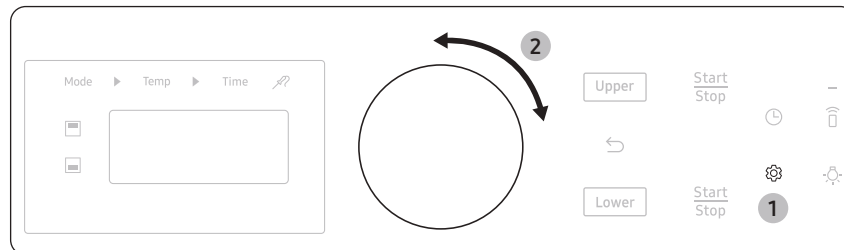
- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by tapping **Stop**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down ↶ 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. 'Sabbath' will appear in the control panel, but the oven will not turn back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath option and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath option by pressing and holding ↶ for at least 3 seconds.
- To change oven temperature during Sabbath mode, turn the dial knob (Clockwise to increase, counterclockwise to decrease). Each dial turn will change the temperature by 5 °F.

CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath option is on. Only the following pads will function properly: **Number Pad**, **Bake**, Oven **Start**, and Oven **Stop**.
- 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.




System Setting

Tap the  button on the control panel, and then turn the dial knob to use additional functions or change various settings for your oven. Please refer to the following table for detailed descriptions.




Setting	Description
Timer	Timing function.
Delay Start	delay when the oven will start cooking operation. NOTE See page 40.
Lock	Lock the control panel and the door.
Favorites	Save the cooking mode and value frequently used.
My Modes	Add or Remove cooking modes.
My Pattern	Remember and store the cook settings.
Auto Conversion	Automatically lower the temperature by 25 °F (15 °C) when using Convection Bake.
12hr Energy Saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
Temp Unit	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
Adjust Temp.	Recalibrate the oven temperature.

Electric Oven


Welcome Lighting	Turn On/Off the knob light.
Sabbath	Setting Sabbath mode On/Off.  NOTE See page 40.
Sounds	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
Use 24-hour Format	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.  NOTE See page 16.
Date & Time	Set the clock to display the current Date & Time.  NOTE See page 16.
Language	Select a preferred language from English, French, Spanish, Portuguese.
Wi-Fi	Set the Wi-Fi mode to On/Off.
Restart	Turn On/Off the device.
Factory Reset	Reset to factory default setting.
Default Cavity	Set default cavity in twin mode.

Timer

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

1. Tap  To select **Timer** using the dial knob.
2. Enter a desired time using the dial knob.
3. When done, push the dial knob.
4. To cancel, pause, edit the **Timer** settings, push or turn the dial knob. To select cancel using the dial knob.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the 'Time's up'.
Timer starts Counting up the time after finishing **Timer**, it lasts for only 10 minutes
Push or turn the dial knob.


Lock

Lock the control panel and the door to prevent accidental operations or product tipping. The lock function can prevent children and pets from unintentional oven operation. Touch , and select **Lock** using the dial knob to lock both the control panel and the door. When the Oven Lock is on, the oven panel does not operate and the oven door is locked and cannot be opened.


Favorites

You can add up to 10 frequently used cook settings to the Favorites list to easily apply them in the future.


Adding the new cook settings to the Favorites

1. Tap  and select **Favorites** using the dial knob.
2. Set the cook setting (Mode, Temperature, Cook Time).
3. If necessary, select option (Cook Time) and confirm to save.

Editing the favorite cook settings

1. Tap  and select **Favorites** using the dial knob.
2. Select **Edit**.
3. Change the cook settings. Items that appear on the list may change upon what you select. (Cook mode, temperature, Cook Time, etc.)

Deleting the favorite cook settings


1. Tap  and select **Favorites** using the dial knob.
2. Select **Delete**.
3. Select the favorite cook setting you want to delete.

Using the favorite cook settings

1. The saved **Favorites** item will be displayed as one of the oven modes.
Select your favorite item among the modes.
2. Tap **Start**.

My modes

You can edit (add or remove) the cooking modes and create a custom list.


1. Tap  and select **My modes** using the dial knob.
2. Turn and push the dial knob to check or uncheck the modes.
3. Select **Save** to save the changes.

NOTE

You can download a new mode through the SmartThings App, and you can add it to **My modes**.


My Pattern

This function remembers and stores the cook settings frequently used by the user.

1. Tap .
2. Select **My Pattern** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the changes.


Auto Conversion

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

1. Tap , and select **Auto Conversion** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.


12hr Energy Saving

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

1. Tap , and select **12hr Energy Saving** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.

Temp. Unit (°F or °C)


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

1. Tap .
2. Select **Temp Unit** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select unit and push to save the changes.

Adjust Temp.

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 ± 35 °F (± 19 °C).


1. Tap .
2. Select **Adjust Temp.** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to adjust temperature value.
4. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

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

Sounds


You can adjust the sound.

1. Tap , and select **Sounds** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select Mute/Minimum/Normal/Maximum.
3. Push the dial knob to save the changes.

Electric Oven


Language

Select a preferred language from English, French, Spanish, Portuguese.
You can not change the language during cooking.

1. Tap .
2. Select **Language** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Language** and push to save the changes.


Restart

Turn On/Off your device.

1. Tap .
2. Select **Restart** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Restart/Cancel**.


Default Cavity

One cavity will be selected as a default in twin mode when oven turns on.

1. Tap .
2. Select **Default Cavity** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Upper or Lower** and push to save the changes.


Welcome Lighting

Lighting pattern will be shown on cooktop knobs when the oven display wakes up.

1. Tap .
2. Select **Welcome Lighting** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the change.



Factory Reset

Reset your oven to its factory default settings. This will erase all data and can't be recovered.

1. Tap .
2. Select **Factory Reset** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Cancel/Reset**.


Demo mode

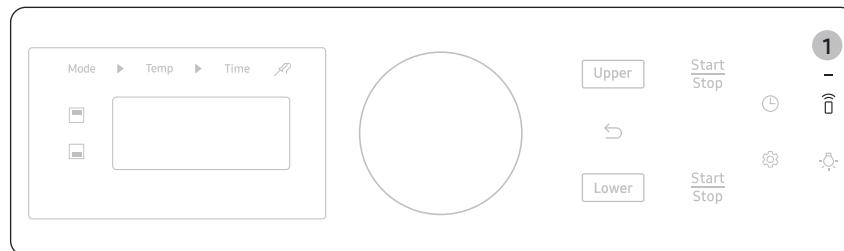
This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating element does not operate.

1. Set the timer to 12:34
2. Tap  and  at the same time for 5 seconds.
3. The Demo mode indicator appears on screen


Smart Control

How to connect the oven

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



To control the oven remotely


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

Oven remote control using the SmartThings app	
Oven/ Cooktop Monitoring	<ul style="list-style-type: none">• Check the status of the oven.• Monitor the on/off status of each cooktop burner.
Oven Remote Control	<ul style="list-style-type: none">• Set or adjust oven settings remotely.
My Cooking	<ul style="list-style-type: none">• Turn the oven off remotely.• Once cooking starts, change the set cooking time and temperature remotely.
Error Check	<ul style="list-style-type: none">• Automatically recognize errors.

If 'AP' is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.

Wi-Fi On/Off

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

1. Tap .
2. Select **Wi-Fi** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the changes.

NOTE

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

Voice Control

To use the Range's Voice Control function, you need Bixby / Amazon Alexa App / Google Assistant App on your mobile device.

Refer to the table below for all available functions.

Bixby

- Bixby is the name of Samsung's artificial intelligence solution that makes it possible to control the product by voice.
- To use the voice recognition function, you need to connect the SmartThings app and the product on your smartphone.
- For models that do not directly recognize voice input for the product after connecting to the app, some functions can still be controlled through Bixby on Samsung smartphones.
- SmartThings App → Voice Assistant → Bixby, you can refer to the Bixby utterance of device.

Amazon Alexa & Google Assistant

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

Installation Guide

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

1. Setup supported devices on SmartThings
2. After device setup, tap '**Voice assistant**' and link your Samsung account to Amazon Alexa.
3. Check to see if the devices are visible on Amazon Alexa app. If visible, account linking is complete. (Check that the devices are visible and set the location (home & room) of devices in Google home app. Then account linking is complete.)

NOTE

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

Maintenance



Cleaning

CAUTION

Wear the glove during cleaning.

Control panel

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

1. Tap , and select **Lock** using the dial knob to lock both the control panel and the door.
2. Clean the control panel using a soft cloth dampened with plain water, warm soapy water, or glass cleaner. Do not spray cleansers directly onto the control panel.
3. When done, tap  to unlock both the control panel and the door.

WARNING

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

Stainless steel surface

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

CAUTION

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

Racks

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

If the racks do not slide in and out smoothly after you have cleaned them, rub the side rail guides with wax paper or a cloth containing a few drops of cooking oil. This will help the racks glide more easily on their tracks.

NOTE

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

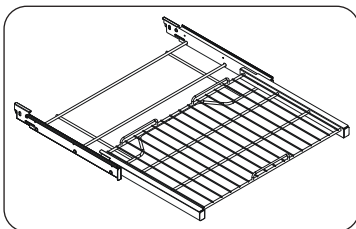
CAUTION

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

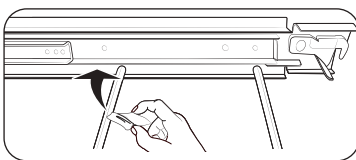
Gliding Rack

Gliding racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. During cleaning, be careful not to allow water or cleaner to enter the slides of the rack.

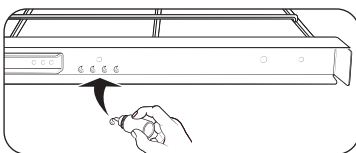
To lubricate the slides



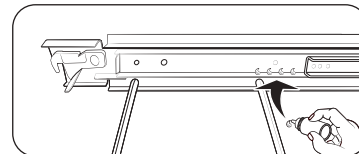
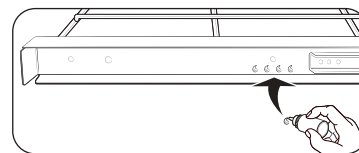
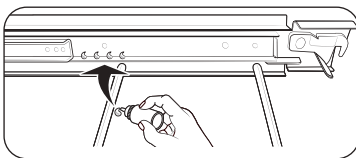
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the USING THE GLIDING RACK section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.)



4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the left (front and back) slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See installing the gliding rack in the USING THE GLIDING RACK section.

NOTE

Do not spray the gliding rack with cooking spray or other lubricant sprays.

Maintenance

Air Fry tray

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

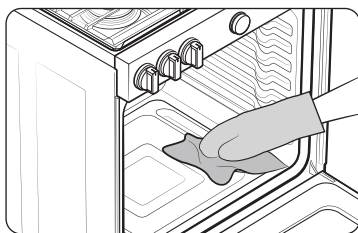
NOTE

The Air Fry tray is dishwasher-safe

CAUTION

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

Oven



Wear the glove during cleaning.

Door

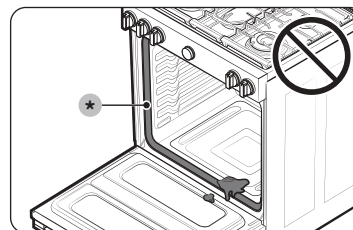
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

Door inner side

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

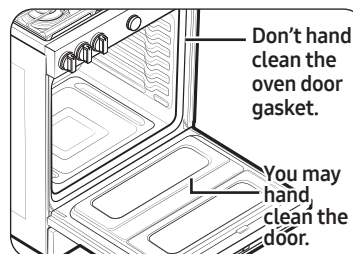
Door outside side

- **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

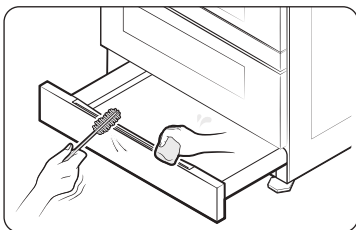
Do not let moisture enter the door or come in contact with the door gasket (*). Moisture may reduce the gasket's performance.



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

Drawer Handle

Remove dust with soft brush or soft cloth covered with water.



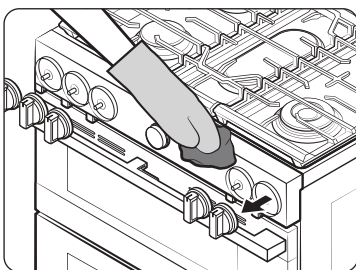
⚠ CAUTION

Do not use alkaline detergents, sulfuric acid, hydrochloric acid, organic solvents, or disinfectants.

- Surface can be damaged.

Burner controls

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



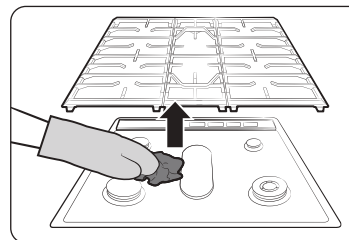
1. Pull knobs off the control valve stems.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Re-attach the knobs to the control valve stems.

⚠ CAUTION

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

Cooktop surface

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



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

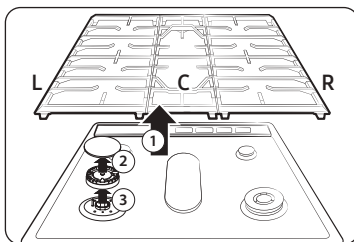
⚠ CAUTION

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

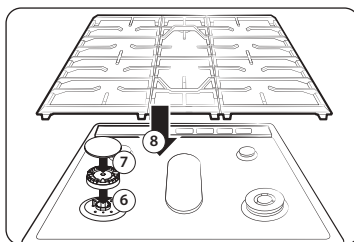
Maintenance

Burner grates and components

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



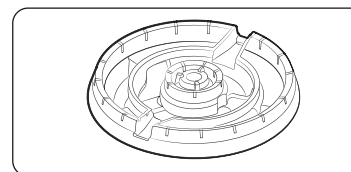
1. Remove the center burner grate(C) following both sides grates.(L/R)
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool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



NOTE

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

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



Brass burner head

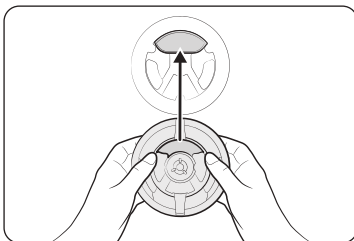
NOTE

- The brass parts of your burner will change color with use. However, this will not affect performance and you can clean the brass parts with a brass cleaner.
- After cleaning, confirm that the burner port openings aren't plugged.
- Shake out any excess water and then let burner heads and caps dry thoroughly. Placing the center burner upside down will allow the water to drain out more easily.
- Do not wash any burner components in a dish washer.

CAUTION

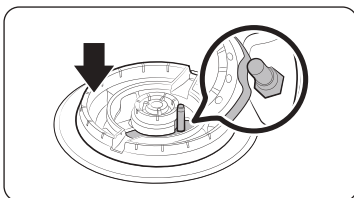
- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or against hard surfaces, such as cast iron cookware.
- The burner head can be blocked by food or dust. Clean the head if it appears blocked. If you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

Burner reinstall guide

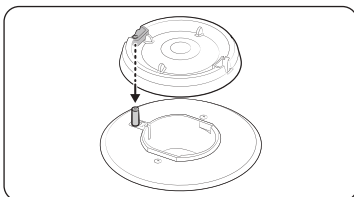


Dual burner head

1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.

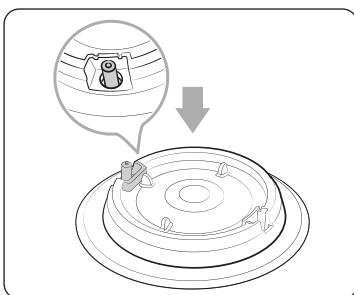


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

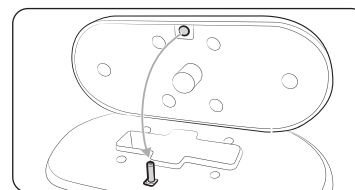


Round burner head

1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.

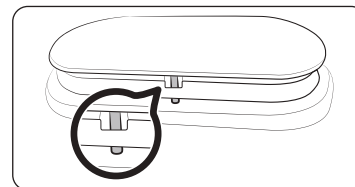


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

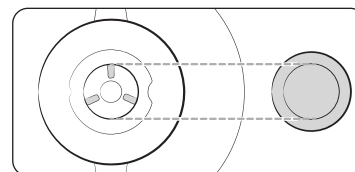


Oval burner

1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.



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

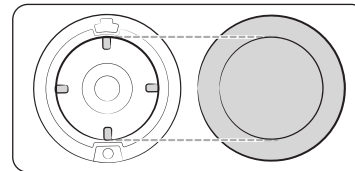
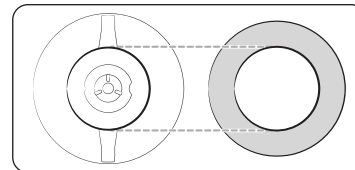


Burner cap

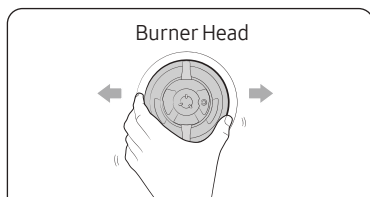
Match the burner caps to the burners by size, and then reinstall the caps on the burner heads.

CAUTION

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

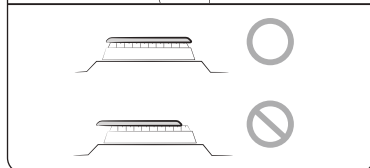
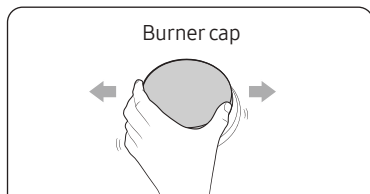
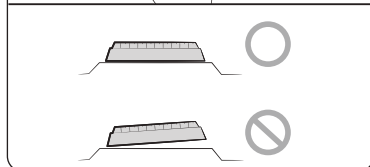


Maintenance



⚠ CAUTION

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



Top	Bottom

📄 NOTE

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

Self-cleaning (single mode only)

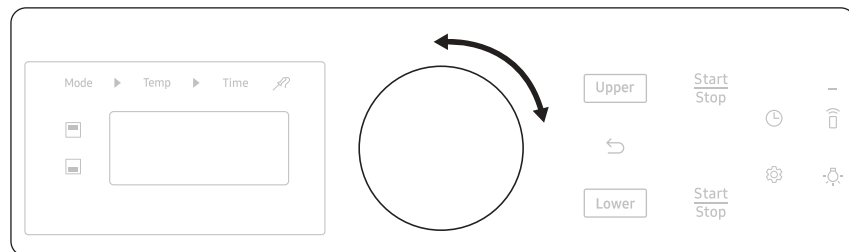
This Self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

⚠ CAUTION

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

To perform the Self-cleaning cycle

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



1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked.
2. Select **Self Clean** using the dial knob. Then, select the cleaning time by turning the dial knob one or more times in accordance with the table below.

Left turn	Default	Right turn
2 - hour cycle	3 - hour cycle	5 - hour cycle

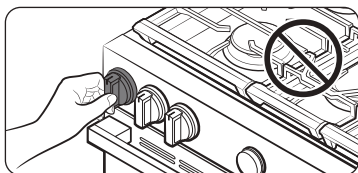
3. Tap **Start**. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the Self-cleaning cycle is complete, the oven beeps. The door will remain locked until the oven temperature falls below 400 °F (200 °C). You can open the door when it is safe to open.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

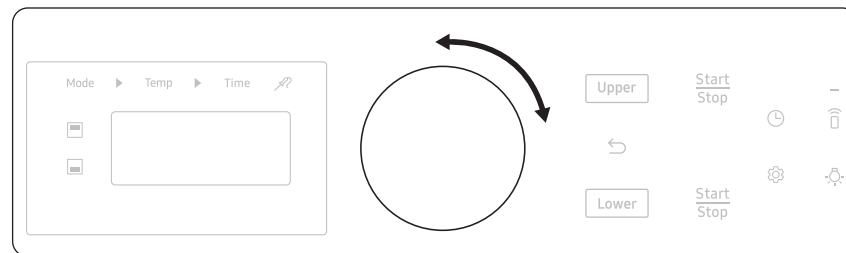
Be sure all controls are Off and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.



📄 NOTE

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

To delay starting a Self-cleaning cycle



1. Repeat steps 1 and 2 on the previous page.
2. Select **Set Delay Start**.
3. Set the time you want the oven to start Self-cleaning using the dial knob.
4. Tap **Start**. The oven will start Self-cleaning at your specified time.

To cancel the Self-cleaning cycle

You may find it necessary to stop or interrupt a Self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the Self-cleaning cycle, tap **Stop**. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 400 °F (200 °C).

After Self-cleaning

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

⚠ CAUTION

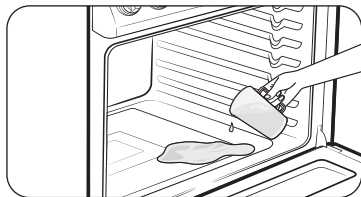
Do not attempt to open the oven door immediately after the Self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air or steam could burn you.

Maintenance

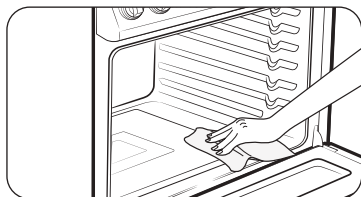
Steam-cleaning

How to set the oven for steam-cleaning

For light cleaning, the steam-cleaning function saves time and energy. For heavier-duty cleaning, use the self-cleaning function.



1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door.
Use normal water only, not distilled water.
3. Select **Steam Clean** using the dial knob.
4. Tap **Start**.
The oven door is locked automatically and the oven begins to heat up.
When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.
5. Tap **Stop**.
6. Clean the oven's interior.
There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.



NOTE

When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water since this produces the best results.

NOTE

If you start **Steam Clean** when the oven temperature is above 100 °F, **Hot** will appear in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and **Hot** disappears from the display.

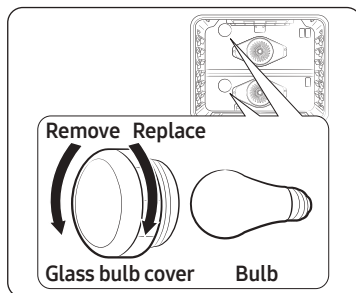
After a steam-cleaning cycle

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

Replacing the oven light

Oven light

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



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

CAUTION

- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off and cool before replacing the oven light.
- When replacing the oven light, be careful not to damage the product due to excessive force.

NOTE

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

Removing and reinstalling the oven door

How to remove the door

CAUTION

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

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

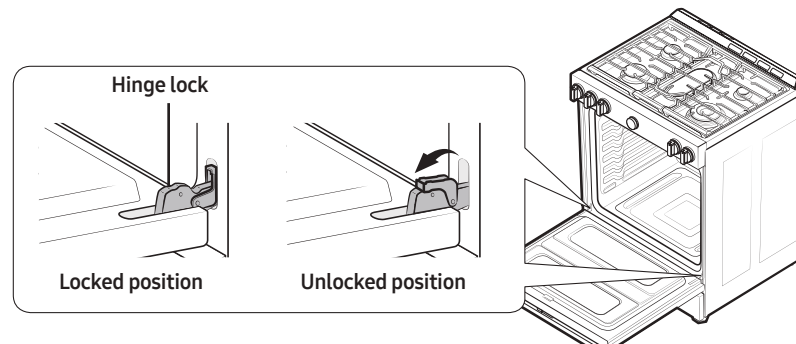


Fig. 1

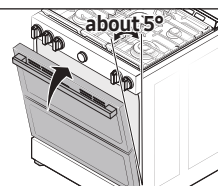
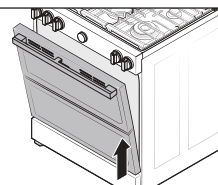


Fig. 2

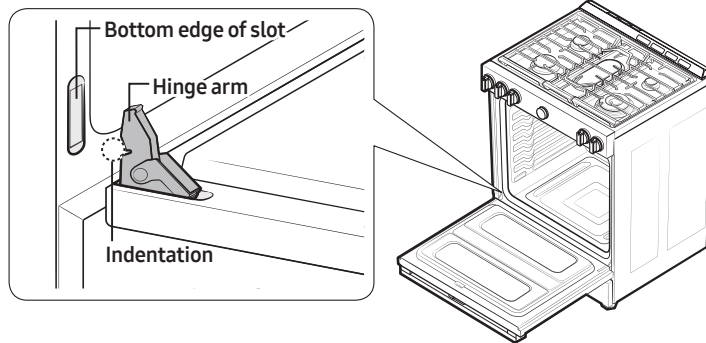


3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).
5. Lift the door up and out until the hinge arms are clear of the slots (Fig. 2).

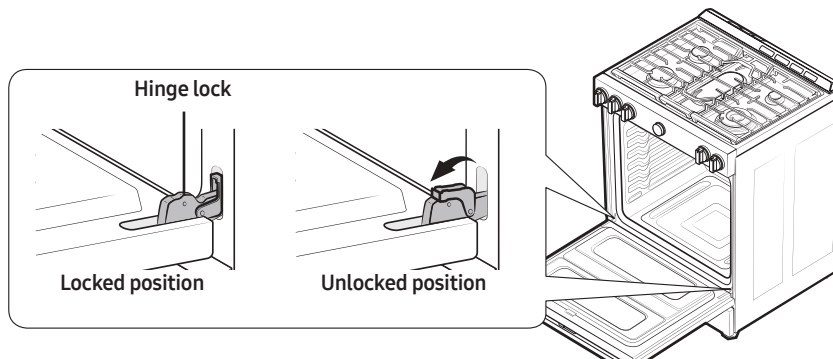
Maintenance

How to reinstall the door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentations of the hinge arms into the bottom edges of the hinge slots. The notches in each hinge arm must be fully inserted into the bottoms of each slot.

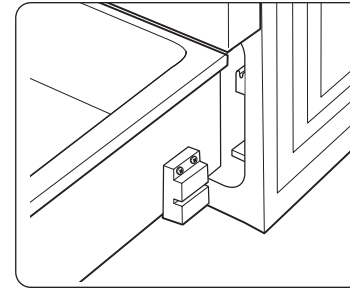


3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentations are not inserted correctly in the bottom edges of each slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity into the locked position.



5. Close the oven door.

How to remove and reinstall the Storage drawer



1. Slide open the drawer until it stops.
2. Pull the drawer with lifting it for removal.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.
4. Push in the drawer while slightly lifting the front to close it.

Troubleshooting and information code

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

Troubleshooting


Gas safety

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

Surface burner



Problem	Cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the Lite position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
Surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the Lite position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page 51 .
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (See page 50 .)
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed.	Check the burner orifice size. Contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).



Troubleshooting and information code


Problem	Cause	Action
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 Tap and hold  for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Gas Pressure Regulator shut off switch is in the off position.	Call a qualified service technician.

Oven

Problem	Cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	There may be an issue with your oven. See the 'Information codes' chart on page 62 .	Tap Stop , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.

Problem	Cause	Action
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is fully inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The oven temperature is too hot or cold.	The oven thermostat needs adjustment.	See page 43 .
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 tap and hold  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. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, Tap and hold  for 3 seconds.
Oven fan is making a noise, or won't turn off. * Slide-In oven model only.	The cooling fan is not visible, but you will hear it running whenever the electronics get hot and turn off when the electronics are cool.	This is normal operation to cool the oven, cooling fan automatically shuts down when the oven cools.

Problem	Cause	Action
The oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then tap and hold  for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAB and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, tap and hold  for 3 seconds.
	A loose or burned-out bulb.	See page 55.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
The oven smokes excessively during broiling.	Meat or food was not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See the broiling guide on page 33.
	The controls are not being set properly.	See page 33.
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate the inside of the oven.	This is not a product malfunction. The fan is designed to run automatically for a period of time to cool down the oven.

Problem	Cause	Action
The oven will not self-clean.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then tap  for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Smart Divider is installed in the oven.	Self-clean will not operate with the Smart Divider installed. Remove it from the oven.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down, and then reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start.
	The Self-cleaning oven controls are not properly set.	Reset the Self-cleaning oven controls. (See page 52.)
	A surface burner is on.	Turn off the surface burner. Self-clean will not operate if a surface burner is on.
A crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Excessive smoking during a Self-cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soil before starting the Self-cleaning cycle. If smoke persists, tap Stop . Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil, and then reset the oven for Self-cleaning.
The oven door will not open after a Self-cleaning cycle.	This is normal.	The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 400 °F.
The oven is not clean after a Self-cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	This can be wiped clean with a damp cloth. Set the Self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before you start a Self-cleaning cycle. Multiple Self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.
There is steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when you are using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.

Problem	Cause	Action
A burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a Self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page 53.)
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
The oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
The convection fan is not working.	This is normal.	The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature.

Others

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

Problem	Cause	Action
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode is selected.	See page 28 .
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 24 .
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See page 17 .
	The oven thermostat needs adjustment.	See page 43 .
	There is aluminum foil on racks or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See page 16 .
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page 33 .
	The oven door was not closed during broiling.	See page 33 .
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page 33 .

Troubleshooting and information code

Information codes

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

Code symbol	Meaning	Solution
E-d6	Gas leakage in the gas connection section.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect power. Open the back cover. Check there are signs of combustion in the gas connection section. 2. If there are signs of combustion, replace GPR and TCO and check the gas leakage. 3. If there are no signs of combustion, check wire-TCO, Wire main - sub connection status and PBA S/W version.
-dE-	Divider switch malfunction.	<ol style="list-style-type: none"> 1. If the Divider is in the oven, make sure it is pushed in all the way. 2. If the Divider is not in the oven, see if something is pressing against the divider switch in the back of the oven. 3. If the Divider is all the way in or there is nothing pressing against the Divider switch, Tap Stop, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds, and then reconnect the power.
<p>** If these solutions do not solve the problem, contact a local Samsung service center or call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).</p>		

Warranty (U.S.A)

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

Samsung GAS RANGE / COOKTOP

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 on the date of delivery to the original consumer purchaser, 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 and/or proof of delivery 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.

Warranty (U.S.A)

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 / COOKTOP

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.

Warranty (CANADA)

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

Model # _____ Serial # _____

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

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.





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	CONTACT CENTER	WEB SITE
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)



NSY6**855***-02

Cuisinière encastrable à deux combustibles

Manuel d'utilisation

NSY6**855**



SAMSUNG

⚠ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson supérieure de cet appareil sans surveillance.

- **Ne pas tenir compte de cet avertissement peut causer un incendie, une explosion ou vous exposer à un risque de brûlure pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures ou la mort.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.**

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

AVERTISSEMENT : Le non-respect des informations contenues dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Veillez à **NE PAS** conserver ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Veillez à **NE PAS** mettre en marche un appareil.
 - Veillez à **NE PAS** toucher aux interrupteurs électriques.
 - **Veillez à NE PAS** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
 - Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un organisme de service ou la compagnie de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être immobilisée par un dispositif anti-basculement correctement installé.

APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST CORRECTEMENT ENCLENCHÉ.

Reportez-vous au manuel d'installation pour obtenir des instructions.

- a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et se faire tuer.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez que le dispositif anti-basculement soit réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- d) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



AVERTISSEMENT

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four de la cuisinière.

Vous pouvez faire basculer la cuisinière et subir des brûlures ou des blessures graves.

Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez, avec précaution, de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.

Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous l'aurez repoussée contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte ouverte.

Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement.

Si vous les retirez, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

Contenu

Informations de sécurité importantes	4
Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil	4
Symboles utilisés dans ce manuel	4
Commonwealth du Massachusetts	4
Sécurité générale	5
Sécurité incendie	6
Sécurité en matière de gaz	6
Sécurité électrique et mise à la terre	7
Sécurité de l'installation	7
Sécurité en matière d'emplacement	8
Sécurité de la table de cuisson	9
Sécurité du four	11
Sécurité du tiroir de rangement	11
Sécurité du four auto-nettoyant	12
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	13
Caractéristiques principales	13
Vue d'ensemble	14
Disposition	14
Ce qui est inclus	14
Tableau de commande	15
Comment utiliser le bouton de réglage	15
Avant de commencer	16
Mode veille	16
Horloge	16
Évent du four/évent de refroidissement	16
Table de cuisson	17
Allumage	18
Ustensiles de cuisine	19
Grille	20
Dual Door™ (Porte double^{MC})	21
Comment utiliser la porte supérieure ?	21
Comment utiliser la porte entière ?	21

Contenu

Four électrique	22
Mode unique	22
Mode double	22
Utilisation des grilles du four	24
Utilisation de la grille coulissante	26
Utilisation de la plaque de séparation intelligente	27
Mode de cuisson	28
Guides de réglage de température	30
Guide des recettes	32
Mode friture par application d'air	34
Mode air sous vide	36
Légumes par convection	38
Options de cuisson	39
Caractéristiques spéciales	40
Réglage système	41
Commande intelligente	44
Commande vocale	45
Entretien	46
Nettoyage	46
Remplacement de l'éclairage du four	55
Démontage et réinstallation de la porte du four	55
Dépannage et code d'information	57
Dépannage	57
Codes d'information	62
Garantie (États-Unis)	63
Garantie (CANADA)	65
Annexe	67
Annonce relative à la source ouverte	67

Informations de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

- Tout appareil électrique et à gaz comportant des pièces mobiles peut être dangereux. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes relatives à cet appareil dans ce manuel. Les instructions doivent être suivies pour minimiser les risques de blessures, de décès ou de dommages matériels.
- Conservez ce manuel. Ne le jetez pas.

Symboles utilisés dans ce manuel

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts.

REMARQUE

Conseils et instructions utiles.

Ces icônes et symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes. Veuillez les suivre explicitement. Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

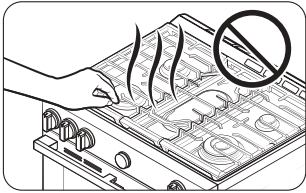
Commonwealth du Massachusetts

Ce produit doit être installé par un plombier agréé ou un installateur de gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts. Lorsque vous utilisez des vannes à bille pour couper le gaz, il faut utiliser le type à poignée en T. Il est interdit de raccorder en série plusieurs conduites de gaz flexibles.

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **Ne touchez** aucune partie de la cuisinière, y compris, mais sans s'y limiter, les brûleurs du four, les brûleurs de surface ou les surfaces intérieures pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne d'arrêt du gaz et sachez comment la fermer.
- **Assurez-vous** que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations.
- **Ne laissez pas les enfants s'approcher** de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants pénétrer dans la cuisinière ou monter dessus. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ou avec des pièces de celle-ci.
Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans une zone où la cuisinière est en cours d'utilisation.
Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes et des portes.
- **Retirez** tous les matériaux d'emballage de la cuisinière avant de la faire fonctionner afin d'éviter l'inflammation de ces matériaux. Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
Mettez au rebut les matériaux d'emballage de manière appropriée après avoir déballé la cuisinière.
- **Ne rangez pas** d'objets susceptibles d'intéresser les enfants sur la table de cuisson ou sur le panneau arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets sont susceptibles de se retrouver tués ou gravement blessés.
- **Ne mettez pas** la cuisinière en marche si celle-ci ou une partie de celle-ci est endommagée, si elle fonctionne mal ou s'il manque des pièces.
- **N'utilisez pas** la cuisinière comme chauffage d'appoint. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyants pour four ou de revêtements pour four dans ou autour d'une partie du four.

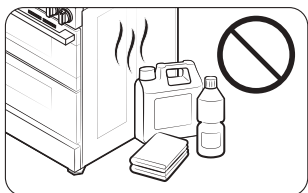
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches. Les maniques contenant de l'humidité peuvent dégager de la vapeur et provoquer des brûlures en cas de contact avec des surfaces chaudes. Éloignez les maniques des flammes nues lorsque vous soulevez des ustensiles de cuisine. **N'utilisez jamais** de serviette ou chiffon épais en guise de manique.
- **N'utilisez pas** la cuisinière pour chauffer des récipients alimentaires non ouverts.
- **Ne frappez pas** la vitre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, **coupez le cordon d'alimentation et retirez la porte** pour éviter qu'un enfant ou un animal se retrouve enfermé.
- **Débranchez ou coupez** l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.
- **Veillez** à ce que la viande et la volaille soient bien cuites. La viande doit toujours être cuite à une température interne de 71 °C (160 °F). La volaille doit toujours être cuite à une température interne de 82 °C (180 °F).
- **N'essayez pas** de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- **Apprenez** aux enfants qu'il ne faut pas toucher à la cuisinière ou à n'importe quelle partie de celle-ci et qu'il ne faut pas jouer avec ses commandes.
Nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes et de la porte pour réduire le risque de mauvaise utilisation par un enfant.
- **Ne vous appuyez pas** sur la cuisinière, car vous pourriez tourner les boutons de commande par inadvertance.
- **Ne vous tenez pas au-dessus** de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- **Prenez garde** à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- La cuisinière peut devenir chaude en cours de fonctionnement. Pour des raisons de sécurité, les enfants ou les personnes qui ne savent pas se servir de la cuisinière ne doivent pas l'utiliser seuls.
- Un animal domestique pourrait toucher l'appareil et l'actionner de manière intempestive ; veillez à ne pas laisser l'animal accéder à l'appareil.

Informations de sécurité importantes

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- Ne rangez pas, ne placez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables ou combustibles tels que du charbon de bois, du papier, du plastique, des maniques, du linge de maison, des rideaux, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité ou à l'intérieur de la cuisinière.
- Ne portez pas de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de graisse, nettoyez régulièrement les fentes d'aération.
- Ne laissez pas les maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre tissu épais comme manique.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Pour éteindre un feu de graisse, éteignez la source de chaleur et étouffez le feu avec un couvercle hermétique ou utilisez un extincteur polyvalent, chimique sec ou un extincteur à mousse.
- Si un feu de graisse se déclare dans le four, éteignez le four en appuyant sur la touche Stop (Arrêt). Maintenez la porte du four fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Le cas échéant, utilisez un extincteur polyvalent, chimique sec ou un extincteur à mousse.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement des conteneurs et entraîner des blessures.
- Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage d'appoint pour réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. Ne pas utiliser le four pour le stockage. Le papier ou d'autres articles inflammables rangés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne laissez pas des objets comme des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les objets conservés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne placez pas de matières ou d'objets combustibles autour de la cuisinière.

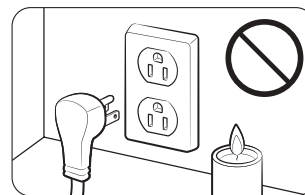
Sécurité en matière de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez la vanne et n'utilisez pas la cuisinière.
- N'allumez pas d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- N'allumez pas d'appareils électriques ou à gaz.



- Ne touchez pas les interrupteurs électriques ou ne branchez pas le cordon d'alimentation dans une prise.
- Veillez à ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- Évacuez tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou de la zone.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
- Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

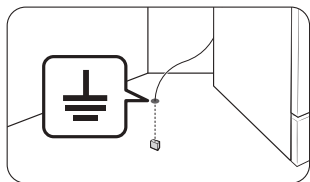
Vérification des fuites de gaz

La vérification de la présence de fuites dans l'appareil doit être effectuée selon les instructions du fabricant. N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Avec un pinceau, appliquez un mélange d'eau et de savon tout autour de la surface en question. S'il existe une fuite de gaz, vous verrez de petites bulles dans le mélange d'eau savonneuse à l'endroit de la fuite.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.

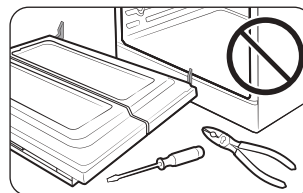


- Branchez la cuisinière sur une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre.
 - **Ne retirez pas** la broche de terre.
 - **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
 - **N'utilisez pas** une prise ou un cordon d'alimentation endommagés, ni une prise murale mal fixée.
 - **Ne modifiez pas** la fiche, le cordon ou la prise d'alimentation de quelque façon que ce soit.
- **Ne placez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de mise à la terre.
 - Branchez cette cuisinière sur un circuit électrique dédié de 240 V CA, 60 Hz, 40 ampères, avec un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plus d'un appareil sur ce circuit.
 - **Ne branchez pas** le fil de terre à des conduites en plastique de plomberie, de gaz ou d'eau chaude.
 - Cette cuisinière **doit être mise à la terre**. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en prévoyant un chemin pour le courant électrique. Cette cuisinière est équipée d'un cordon avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être fermement branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre, conformément aux codes et règlements locaux. Si vous n'êtes pas sûr que votre prise électrique est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien agréé.
 - La cuisinière est fournie avec une fiche à 4 broches avec mise à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant à 4 broches avec mise à la terre, conforme à tous les codes et ordonnances locaux. Si les codes permettent l'utilisation d'un fil de terre séparé, nous recommandons qu'un électricien qualifié détermine le chemin approprié pour ce fil de terre.
 - L'alimentation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, il doit être conforme à la norme ANSI/NFPA n° 70 – Dernière révision (pour les É.-U.) ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 – Dernières révisions.
 - Il est de la responsabilité personnelle du propriétaire de la cuisinière de fournir le service électrique correct pour cette cuisinière.

Sécurité de l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- Faites installer votre cuisinière et la mettre correctement à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage et entretien doit être effectué uniquement par des installateurs ou des techniciens qualifiés en matière de cuisinière à gaz.
- **N'essayez pas** d'entretenir, de modifier ou de remplacer votre cuisinière ou toute partie de celle-ci, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
 - Utilisez toujours des connecteurs flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil à gaz. **N'utilisez pas** de vieux connecteurs flexibles.
 - **Assurez-vous que** le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations.
 - En raison de la taille et du poids de la cuisinière, demandez à **deux personnes ou plus** de la déplacer.
 - **Retirez** tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage.
 - **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et les plaques sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
 - **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant le transport. Ne pas installer dans un endroit exposé à des gouttes d'eau ou aux conditions météorologiques extérieures.
 - **Assurez-vous** que votre cuisinière est correctement installée/réglée par un technicien de service ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou GPL) que vous utiliserez. Pour que votre cuisinière puisse utiliser le gaz de pétrole liquéfié, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices du four par le jeu d'orifices GPL fourni, et inverser l'adaptateur GPR. Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux consignes du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion au gaz.

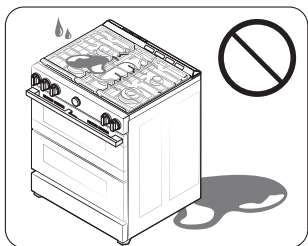
Informations de sécurité importantes

- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, et aux codes locaux, le cas échéant. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et par l'Association canadienne du gaz selon la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.

Sécurité en matière d'emplacement

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.



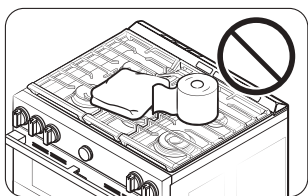
- Cette cuisinière est réservée à un usage domestique et à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des endroits exposés aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière dans un endroit exposé à un fort courant d'air.
- Choisissez un sol plat, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Les revêtements de sol synthétiques, comme le linoléum, doivent résister à des températures de 82 °C (180 °F) sans rétrécir, se déformer ni se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur la moquette intérieure de la cuisine, sauf si une feuille de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire est placé entre la cuisinière et la moquette.
- Choisissez un emplacement où une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, **ne suspendez pas** de longs rideaux ou des stores en papier sur cette fenêtre.
- **N'obstruez pas et ne couvrez pas** les orifices de ventilation situés à l'arrière de la cuisinière ainsi qu'en haut et en bas de la porte. Les fentes d'aération permettent la circulation de l'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et à une bonne combustion. Le fait d'obstruer ou de couvrir les fentes d'aération peut donner lieu à une mauvaise combustion, ce qui peut provoquer des fuites de gaz et un incendie.
- **Assurez-vous** que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur jusqu'à 200 °F (93 °C) générée par la cuisinière.
- Il faut éviter de ranger les armoires au-dessus de la surface de la cuisinière. Si cela s'avère vraiment nécessaire, prévoyez un dégagement d'au minimum 102 cm (40 po) entre la surface de cuisson et le bas des armoires, ou installez une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) le bord inférieur des armoires.
- **Placez** la cuisinière hors des voies de circulation de la cuisine et hors des endroits exposés aux courants d'air, afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.

- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, ne suspendez JAMAIS de longs rideaux ou des stores en papier sur cette fenêtre. Ils pourraient passer par-dessus les brûleurs de surface et s'enflammer, engendrant un risque d'incendie.

Sécurité de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.



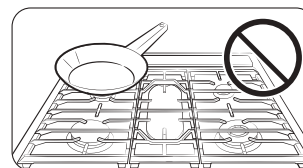
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut provoquer un intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie. **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance à température moyenne ou élevée.

- Avant d'allumer les brûleurs, assurez-vous que tous les chapeaux des brûleurs sont bien en place et que tous les brûleurs sont parfaitement horizontaux.
 - Si vous réinstallez le bouton de sécurité de manière incorrecte, la fonction de précision initiale ne fonctionnera pas normalement.
- Utilisez toujours la position Lite pour allumer les brûleurs, et vérifiez qu'ils se sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur la position Arrêt et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, il ne faut pas tourner le bouton rapidement. Vérifiez que la flamme reste allumée.
- Ne placez pas d'autres objets que des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.
- Pour flamber les aliments, vous devez disposer d'une hotte de ventilation. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être en place.

- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer une partie du brûleur pour le nettoyer, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement refroidie.
- Après avoir nettoyé la tête du brûleur, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- Veillez à ce que le repère de l'étincelle sur la tête des brûleurs doubles est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.

Informations de sécurité importantes

- Pour éviter tout empoisonnement au monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Choisissez des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson sur table de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine suffisamment grands pour couvrir les grilles du brûleur. Réglez les flammes du brûleur de façon à ce qu'elles ne dépassent pas le fond de l'ustensile de cuisson.
- Pour éviter la décoloration ou la déformation des ustensiles de cuisson ou une intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson beaucoup plus grands que la grille.
- Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisson sont tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, mais pas au-dessus des autres brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière pendant la friture.
- Faites toujours chauffer les huiles de friture lentement et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
Si vous faites frire des aliments à feu vif, surveillez-les attentivement pendant le processus de cuisson.
Si vous comptez utiliser une combinaison de graisses ou d'huiles pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre de friteuse chaque fois que c'est possible. Cela évite de surchauffer la friteuse au-delà du point de fumage.
- Utilisez une quantité minimale d'huile pour la cuisson à la poêle ou la friture.
Évitez de cuire des aliments non décongelés ou des aliments contenant une quantité excessive de glace.
- Avant de déplacer des ustensiles de cuisine remplis de graisses ou d'huiles, assurez-vous qu'ils ont complètement refroidi.
- Pour éviter tout risque de débordement après ébullition, laissez toujours les liquides chauds reposer au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur afin que leur température se stabilise.
En cas d'ébouillantage, suivez ces instructions de premiers secours :
 1. Plongez la zone échaudée dans de l'eau fraîche ou tiède pendant au moins 10 minutes.
 2. N'appliquez pas de crèmes, d'huiles ou de lotions.
 3. Couvrez avec un tissu propre et sec.

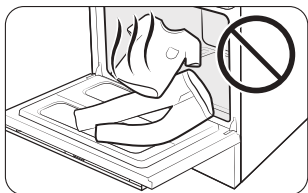


- Placez la casserole au centre de la grille.
Ne placez pas de casserole de plus de 23 cm (9 po) de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez une casserole surdimensionnée dans la mauvaise position, elle pourrait perturber la circulation d'air nécessaire et faire en sorte que la flamme du brûleur crachote et brûle de manière inefficace.
- **Ne portez pas** de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de la cuisinière. Ils pourraient s'enflammer et vous brûler s'ils touchent un brûleur de la surface.
- **Ne laissez pas** d'objets en plastique sur le dessus de la cuisinière. L'air chaud provenant des orifices situés sur le dessus de la cuisinière peut faire fondre le plastique et provoquer une accumulation de pression dans les récipients en plastique fermés.
Le plastique fondu peut obstruer les fentes d'aération situées à l'arrière de la cuisinière. L'obstruction des événements peut provoquer une combustion incorrecte, entraînant des fuites de gaz et un incendie.
Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les surfaces situées près de l'événement pendant que le four est allumé.
- **Ne placez pas** d'appareils portables ni aucun autre objet autre que des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson. Des dommages ou un incendie pourraient se produire si la table de cuisson est chaude.
- **Assurez-vous toujours** que les aliments à frire sont décongelés et secs. L'humidité, quelle qu'elle soit, peut faire bouillonner la graisse chaude sur les côtés de la poêle.
- **Vérifiez toujours** que les commandes sont éteintes et que les grilles sont froides avant de les retirer pour éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez pas** de matières ou d'objets combustibles autour de la cuisinière.
- **Veillez** à ce que vos mains ne touchent pas les brûleurs lorsqu'ils sont allumés.
Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une casserole ou une marmite.
- Pour réchauffer des liquides tels que des sauces, remuez-les pendant le réchauffement.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant l'utilisation de la table de cuisson.

Sécurité du four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **N'utilisez pas** le four à des fins autres que la cuisson, comme le séchage du linge ou le rangement. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous que** la partie intérieure de la grille de four divisée est bien positionnée dans la grille extérieure.
- **Assurez-vous que** les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.
- **N'endommagez pas, ne déplacez pas et ne nettoyez pas** le joint de la porte.
- **Ne vaporisez pas** d'eau sur la vitre du four lorsque celui-ci est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de matériau similaire pour couvrir les trous ou les passages au fond du four ou pour couvrir une grille du four. Cela peut provoquer un intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Tenez-vous à l'écart du four lorsque vous ouvrez la porte du four.
- Assurez-vous que le four ne présente aucune accumulation de graisse.
- Lorsque vous repositionnez les grilles du four, **assurez-vous que** le four est complètement froid.
- **N'utilisez que** les ustensiles de cuisson recommandés pour les fours à gaz.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, faites toujours cuire et/ou griller les aliments avec la porte du four fermée.

- **Ne faites pas griller** la viande trop près de la flamme du brûleur. Coupez l'excès de graisse de la viande avant la cuisson.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- **Ne couvrez JAMAIS** les fentes, les trous ou les passages du plancher du four, et ne bloquez pas une grille entière avec un matériau tel qu'une feuille d'aluminium. Cela empêche la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante lors de l'utilisation du four.

Sécurité du tiroir de rangement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes :



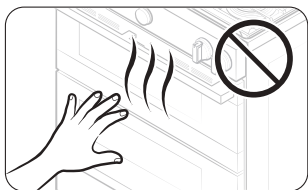
- **N'utilisez pas** le tiroir à des fins autres que la cuisson, par exemple le séchage du linge ou le rangement. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- **Ne touchez pas** la surface intérieure du tiroir ni l'élément chauffant. Ces surfaces peuvent être chaudes et pourraient vous brûler.
- Pour éviter les brûlures dues à la vapeur, faites attention en ouvrant le tiroir.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- **N'utilisez pas** le tiroir dans le four. Ne mettez pas le tiroir dans le four pendant un cycle d'autonettoyage.
- **Ne laissez pas** de récipients contenant des graisses dans le tiroir ou à proximité.

Informations de sécurité importantes

Sécurité du four auto-nettoyant

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- La fonction d'auto-nettoyage fait fonctionner le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les salissures alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage.
Ne touchez aucune surface de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, retirez du four toutes les grilles, ustensiles de cuisson et ustensiles. Seules les grilles du four à revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four.
- **Ne placez pas** le tiroir inférieur dans la cavité du four lorsque vous lancez un cycle d'autonettoyage.
- Lorsque vous ouvrez la porte après un cycle d'autonettoyage, tenez-vous à l'écart du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'autonettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation électrique et communiquez avec un technicien qualifié.
- Éteignez le brûleur de surface pendant que le four exécute un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée effectuée dans ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

⚠ AVERTISSEMENT

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements RF de la FCC applicables aux environnements non contrôlés. Aucune antenne utilisée pour cet émetteur ne doit être située à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni être mise en service en même temps que ceux-ci. De plus, l'antenne doit être tenue à au moins 20 cm des utilisateurs.

2. Avis de l'IC

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence et conformes aux normes RSS(s) sans licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada.

Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
- 2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles entraînant un fonctionnement indésirable.
 - CAN ICES(B)/NMB(B)

DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie

AVERTISSEMENT

Cancer et troubles de la fertilité - www.P65Warnings.ca.gov

Caractéristiques principales

Plus c'est grand, mieux c'est

Avec une capacité de 6,0 pieds cubes, cette cuisinière à gaz Samsung offre plus de place que bien d'autres marques leaders des marchés américain et canadien. Sa capacité accrue se traduit par une meilleure expérience de cuisson.

Une table de cuisson à 5 brûleurs

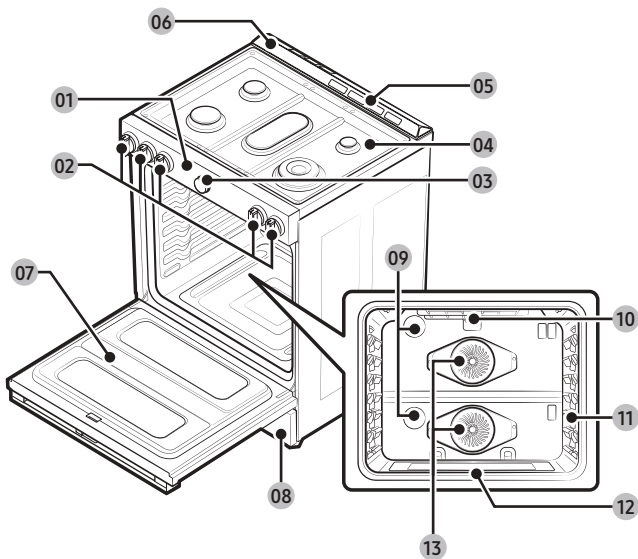
Des brûleurs puissants, des brûleurs de mijotage et un brûleur central ovale pour chauffer la table de cuisson de manière flexible avec un large éventail d'ustensiles de cuisine. Le brûleur central de forme ovale diffuse la chaleur de manière homogène sur une large surface et fournit des températures optimales pour la cuisson sur le gril.

Confort accru, entretien facile

La cuisinière à gaz Samsung réunit les fonctions de 3 appareils électroménagers - une cuisinière à gaz, un four à gaz et un tiroir de rangement - pratique, avec un design soigné et élégant.

Vue d'ensemble

Disposition

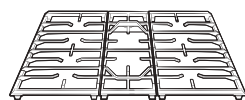


- | | | |
|---|--|---|
| 01 Écran tactile | 02 Boutons de brûleurs de surface (x5) | 03 Bouton de réglage (x1) |
| 04 Brûleurs de surface | 05 Évents du four | 06 Évnt de refroidissement |
| 07 Porte de four amovible | 08 Tiroir de rangement | 09 Éclairage du four (2 emplacements) * |
| 10 Chauffage du four grill | 11 Système de grilles du four | 12 Chauffage du four de cuisson |
| 13 Ventilateur de convection / Chauffage à convection | | |

REMARQUE

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

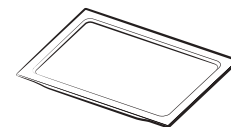
Ce qui est inclus



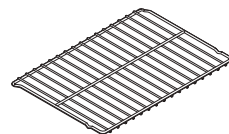
Grilles des brûleurs de surface (3) *



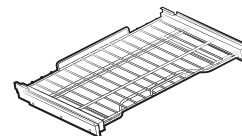
Brûleurs de surface et capuchons (x5) *



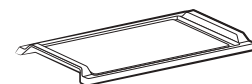
Plaque de séparation intelligente (1) *



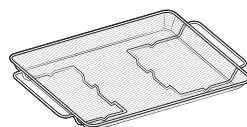
Grille plate (1) *



Grille coulissante (1) *



Gril (1) *

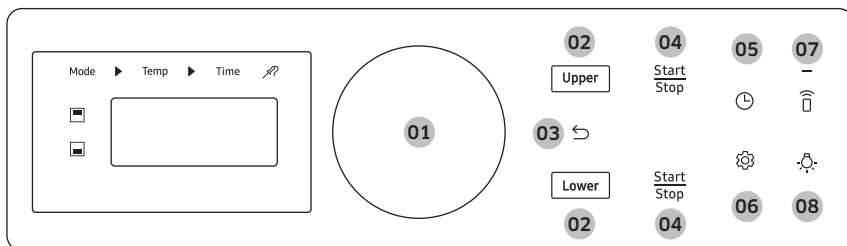


Plateau pour friture par application d'air (1) *

REMARQUE

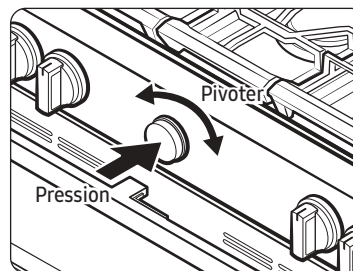
Si vous souhaitez acheter un accessoire désigné par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

Tableau de commande



- 01 Bouton de réglage :** Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur suivante / augmenter la valeur.
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur précédente / diminuer la valeur.
Enfoncer - Sélectionner la valeur actuelle.
- 02 Cavité :** Sélectionnez les cavités supérieure et inférieure à utiliser.
- 03 Arrière :** Aller à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.
- 04 Start (Démarrer) :** Appuyez sur cette touche pour lancer le fonctionnement du four.
(Appui long pour démarrer)
- Stop (Arrêt) :** Appuyez sur cette touche pour annuler le fonctionnement du four.
- 05 Option de temps :** Accédez à Régler le temps de cuisson.
- 06 Plus de fonctions et Réglages système :** Aller à Plus de fonctions et Réglages système.
- 07 Commande intelligente :** Régler la fonction Commande intelligente Marche/Arrêt.
- 08 Éclairage :** Appuyez pour allumer l'éclairage du four Marche/Arrêt.

Comment utiliser le bouton de réglage



Le bouton de réglage peut être manipulé comme suit : rotation et pression.

1. Pivoter

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour afficher le mode de cuisson suivant ou précédent lors de la sélection du mode de cuisson.

Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour augmenter ou diminuer la valeur lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

2. Pousser

Appuyez sur le bouton de réglage pour saisir la valeur actuellement sélectionnée.

REMARQUE

Le bouton de réglage n'est pas démontable.
Ne le tirez pas de force.

Avant de commencer

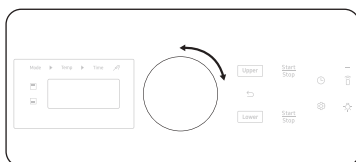
Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, vous devez connaître les caractéristiques et les composants suivants.

Mode veille

Veille

Le panneau de commande passe en mode Veille si le four n'est pas utilisé pendant un certain temps. En mode Veille, le panneau de commande est inactif jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Réveil



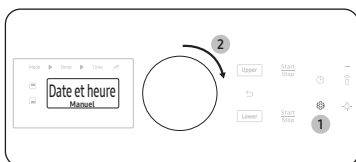
Pour activer le panneau de commande, enfoncez ou tournez le bouton de réglage. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, notamment la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

REMARQUE


Si la fonction de commande intelligente est ACTIVÉE alors que l'appareil est connecté au Wi-Fi, l'horloge restera toujours affichée.

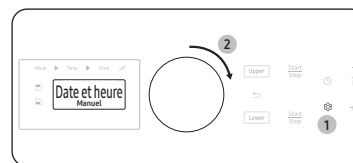
Horloge

Vous devez correctement régler l'horloge pour que les fonctions automatiques puissent fonctionner correctement. Ce produit prend en charge deux formats de temps : 12 heures (par défaut) et 24 heures.




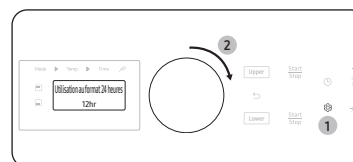
Pour régler l'heure de l'horloge

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Date et heure** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.




Pour régler la date

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Date et heure** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez la date actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.



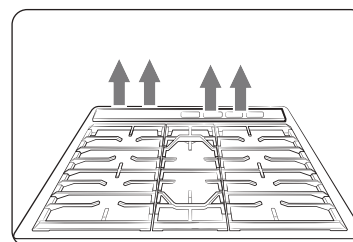
Pour modifier le format de l'heure (12hr/24hr)

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Utilisation au format 24 heures** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **12hr** ou **24hr**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Vous pouvez régler ou modifier l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de lancer un mode de cuisson ou pendant le fonctionnement de la plupart des modes de cuisson. Toutefois, vous ne pouvez pas régler ou modifier l'heure si une fonction basée sur le temps est en cours de fonctionnement (cuisson minutée, par exemple) ou si l'option Sabbath est activée.

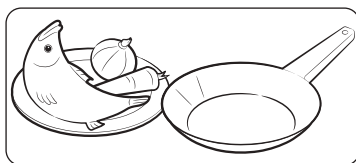
Évent du four/évent de refroidissement



Les orifices de ventilation du four et de refroidissement se trouvent à l'arrière du four de la cuisinière. Une bonne circulation de l'air permet d'éviter les problèmes de combustion et d'assurer de bonnes performances.

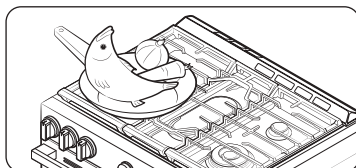
- N'obstruez pas l'évent ou ses environs.
- Faites attention lorsque vous placez des objets à proximité de la fente d'aération. La vapeur chaude peut les faire surchauffer ou fondre.

Table de cuisson



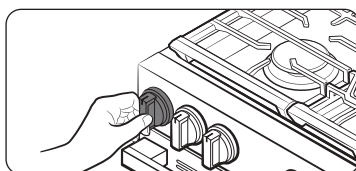
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

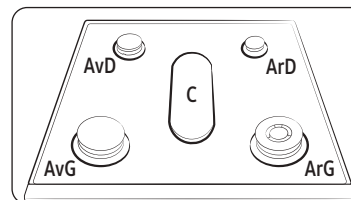
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumer le brûleur de surface.

Brûleurs à gaz



Chaque brûleur s'accompagne de son bouton correspondant qui vous permet de régler le niveau de la flamme de Faible à Élevé.

Par ailleurs, chaque bouton de brûleur dispose d'un réglage Lite. Tourner un bouton de brûleur sur la position Lite permet d'allumer le brûleur correspondant. Les voyants des brûleurs se trouvent au-dessus de chaque bouton et indiquent quel brûleur est contrôlé par le bouton. Chaque brûleur est conçu pour un objectif de cuisson spécifique. Voir le tableau ci-dessous.

Position	Objectif	Type d'aliments	Caractéristiques
Avant droit (RF) 23 000 BTU	Chauffage électrique	Porter à ébullition	Puissance maximale
Arrière droit (RR) 5 000 BTU	Mijotage à feu doux	Chocolat, plats mijotés, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une chaleur faible pendant une longue période.
Centre (C) 10 000 BTU	Grillade/Gril	Crêpes, hamburgers, œufs au plat, sandwichs chauds	Cuisson générale
Avant gauche (LF) 16 000 BTU	Chauffage rapide	Général	Cuisson générale
Arrière gauche (LR) 9 500 BTU	Chauffage général/ Mijotage faible	Nourriture générale, plats mijotés, sauce tomate *	Cuisson générale

* La sauce tomate doit être remuée pendant qu'elle mijote.

Table de cuisson

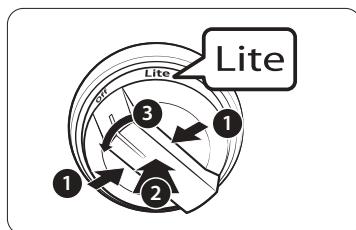
Allumage

⚠ MISE EN GARDE

Le voyant du bouton indique si un bouton de brûleur a été activé.

Il n'indique pas si la flamme du brûleur est allumée.

Vérifiez la présence d'une flamme, que le voyant du bouton soit allumé ou éteint.



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

1. Appuyez sur le bouton intégré au bouton.
2. Tout en appuyant sur le bouton, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Lite. Vous entendrez un « clic » indiquant que le système d'allumage électronique fonctionne correctement.
3. Une fois le brûleur de surface allumé, tournez le bouton de commande pour le faire sortir de la position Lite et éteindre le système d'allumage électronique.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Soyez prudent lors de cette opération.

1. Tenez un long briquet pour gril à gaz devant le brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez le bouton de commande de ce brûleur, puis tournez-le en position Lite. Allumez le briquet pour gril pour allumer le brûleur.
3. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Niveau des flammes

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile de cuisson et ne doivent à aucun moment dépasser le fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

- Des flammes plus larges que le fond de l'ustensile de cuisson peuvent provoquer un incendie ou des blessures.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas trop rapidement le bouton du brûleur. Surveillez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, assurez-vous que le brûleur est bien allumé, même si le voyant correspondant est allumé. Réglez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson. Les commandes de tous les brûleurs de surface doivent être éteintes lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter votre domicile.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de service qualifié. N'utilisez JAMAIS une flamme nue pour repérer une fuite.
- Si vous réinstallez le bouton de sécurité de manière incorrecte, la fonction de précision initiale ne fonctionnera pas normalement.
- Si le voyant du bouton s'allume, mais que le brûleur de surface ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton de commande.

Ustensiles de cuisine

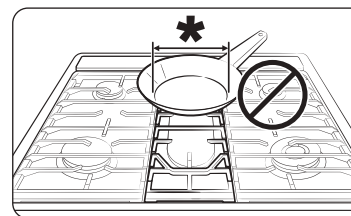
Exigences

- Fond plat et parois droites.
- Couvercle étanche.
- Sont bien équilibrés, la poignée pesant moins que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Caractéristiques des matériaux

- **Aluminium** : Un excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent faire noircir l'aluminium. Cependant, les ustensiles de cuisson en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : Conducteur de chaleur lent et performance de cuisson inégale, mais durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : Mauvais conducteur de chaleur mais conserve très bien la chaleur.
- **Article en métal émaillé** : Les caractéristiques de chauffage dépendent du matériau de base.
- **Verre** : Conducteur de chaleur lent. N'utilisez que des ustensiles de cuisson en verre spécifiés pour la cuisson sur table de cuisson ou au four.

Si vous réinstallez le bouton de sécurité de manière incorrecte, la fonction de précision initiale ne fonctionnera pas normalement.



Limites de taille

⚠ MISE EN GARDE

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

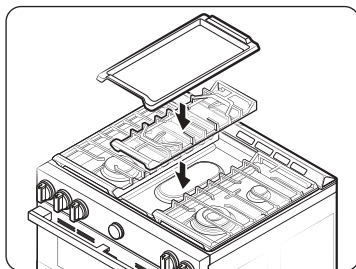
* : 6 pouces ou moins

- Veillez toujours à ce que les poignées des ustensiles de cuisson soient tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, et pas au-dessus des autres brûleurs de surface. Cela réduira les risques de brûlures, de débordements et d'inflammation de matériaux inflammables qui peuvent survenir lorsque vous cognez accidentellement des casseroles ou des poêles entre elles.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson sur une table de cuisson.
- **Ne laissez jamais** d'articles en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de la fente d'aération peut faire fondre ou enflammer des articles en plastique ou développer une pression dangereuse dans des récipients en plastique fermés. Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les surfaces situées près de l'évent pendant que le four est allumé.
- Veillez à tenir le manche d'un wok ou d'une petite casserole à un manche pendant la cuisson.

Table de cuisson

Grille

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire. Particulièrement utile pour la cuisson de viande, de crêpes ou d'autres aliments qui nécessitent une grande surface de cuisson.



Le gril peut être utilisé uniquement avec le brûleur central, sur la grille centrale. Soyez prudent lorsque vous installez le gril sur la grille centrale.

Dans la plupart des cas, vous devez préchauffer le gril avant la cuisson. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage du préchauffage	Réglage de la cuisson
Crêpes	5 à 10	Med (moyen) - High (élevé)	Moyen
Hamburgers	5 à 10	High (Élevé)	High (Élevé)
Œufs au plat	5 à 10	High (Élevé)	Med (moyen) - High (élevé)
Bacon	5 à 10	High (Élevé)	High (Élevé)
Saucisses pour le petit-déjeuner	5 à 10	High (Élevé)	High (Élevé)

⚠ MISE EN GARDE

- Ne retirez pas le gril avant que les grilles de la table de cuisson, les autres surfaces et le gril lui-même n'aient totalement refroidi.
- Si vous laissez le gril sur la table de cuisson, il peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Utilisez des maniques pour installer ou retirer le gril.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela pourrait endommager son revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril à d'autres fins, par exemple comme planche à découper ou comme étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire d'aliments excessivement gras. La graisse pourrait déborder.
- Le gril est relativement lourd car il est en fonte. Utilisez les deux mains pour installer ou retirer le gril.

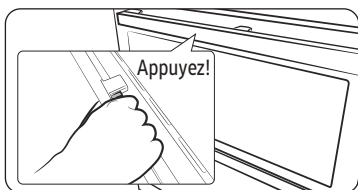
📖 REMARQUE

- Au fil du temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur du gril.
- Au fil du temps, le gril peut se décolorer car il vieillit avec l'usage.
- Ne laissez pas de rouille sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.

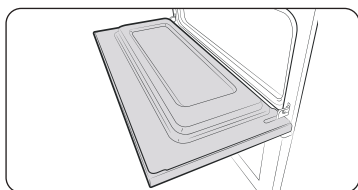
Dual Door™ (Porte double^{MC})

Ce four comporte une Dual Door™ (Porte double^{MC}) unique qui est montée au milieu. Si vous avez inséré la plaque de séparation intelligente et séparé le four en deux (donc en mode double), vous n'avez qu'à ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la cavité supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Flex Duo™, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une plus grande efficacité énergétique.

Comment utiliser la porte supérieure ?

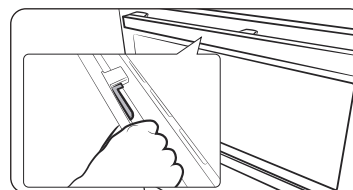


1. Tenez la poignée et le levier. Appuyez sur le levier pour libérer le loquet de la porte, puis tirez la poignée.

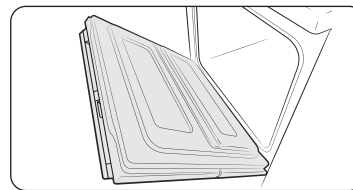


2. Cela ouvrira uniquement la porte supérieure comme indiqué.

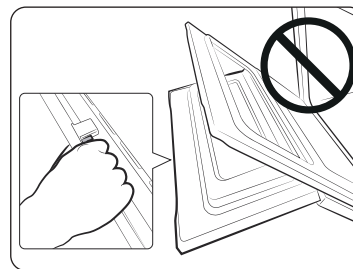
Comment utiliser la porte entière ?



1. Tenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.



2. Cela ouvrira uniquement la porte entière comme indiqué.



MISE EN GARDE

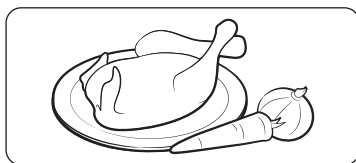
Lorsque vous ouvrez toute la porte, assurez-vous de saisir la poignée par la partie sans levier. Si vous appuyez sur le levier à moitié lors de l'ouverture de toute la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir, provoquant des blessures physiques.

REMARQUE

- Ne posez pas d'objets lourds ou n'appliquez pas de force excessive sur la porte supérieure.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la porte supérieure ou monter dessus.

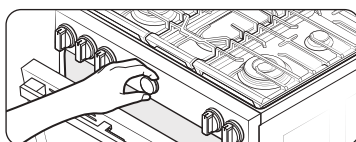
Four électrique

Mode unique



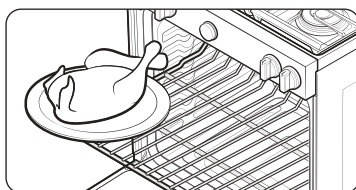
ÉTAPE 1

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



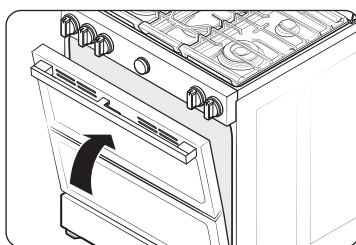
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis lancez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



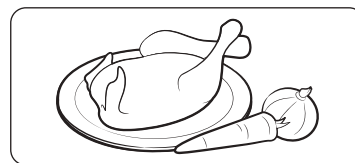
ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

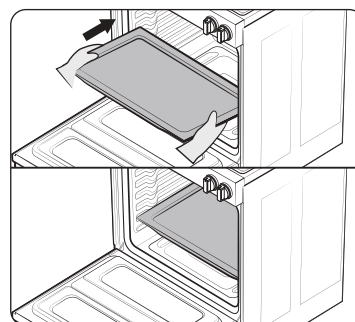
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps après la fin de la cuisson.
- Un léger bruit sec peut se faire entendre pendant la cuisson au four. Ce son peut se produire pendant le cycle de fonctionnement normal du brûleur du four, lorsque la flamme du brûleur du four s'éteint.

Mode double



ÉTAPE 1

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

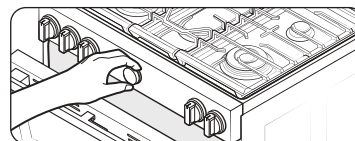


ÉTAPE 2

Insérez une plaque de séparation intelligente en 4e position de la grille et poussez jusqu'à ce que la plaque émette un bip.

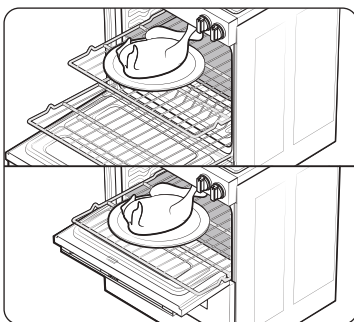
⚠ MISE EN GARDE

Lorsque la plaque de séparation intelligente est correctement insérée, l'icône « - » apparaît.



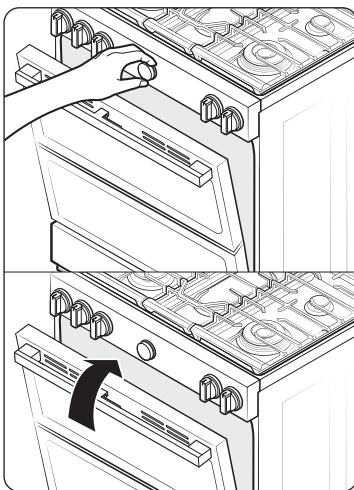
ÉTAPE 3

Sélectionnez un mode de cuisson, puis lancez le préchauffage.



ÉTAPE 4

Disposez les récipients alimentaires sur les grilles.

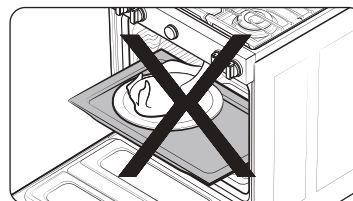


ÉTAPE 5

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

- Pour utiliser le mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps après la fin de la cuisson.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de séparation intelligente, conservez-la à température ambiante.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente à deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation intelligente.
- Veuillez noter que le temps de préchauffage des fours supérieurs et inférieurs est différent.
- Ne placez pas de récipients alimentaires directement sur la plaque de séparation intelligente à des fins de cuisson.



MISE EN GARDE

Si la plaque affiche « -dc- »

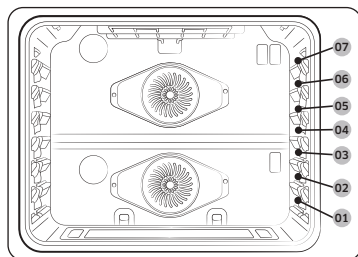
- Vérifiez la plaque de séparation intelligente pour vous assurer qu'elle est correctement installée.
- N'insérez/ne retirez pas la plaque de séparation intelligente pendant la cuisson.

Four électrique

Utilisation des grilles du four

Mode unique - une cavité de four

Votre cuisinière est équipée de 2 grilles avec 7 positions. Les positions des grilles sont délimitées par des guides de grilles qui supportent les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée qui empêche la grille de se desserrer pendant que le four est en fonctionnement. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les glissières de la grille. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four de manière intempestive lorsque vous tirez sur les grilles.



Type d'aliment	Position de la grille
Griller des hamburgers	6
Griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	4 à 5
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 à 4
Pizzas fraîches, gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

⚠ MISE EN GARDE

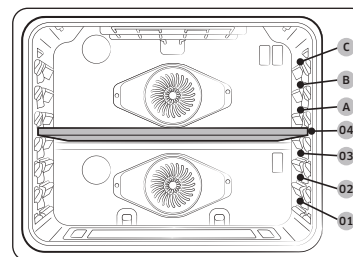
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela gênera la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.
- Lorsque vous placez une grille dans la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de manière stable sur la butée en relief.

📖 REMARQUE

Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

Mode double - deux cavités de four

En mode double, la plaque de séparation intelligente sépare le four en un four supérieur et un four inférieur. Le four supérieur et le four inférieur ont chacun 3 positions de grille.



- Le four supérieur a 3 positions de grilles (A, B, C).
- Le four inférieur a 3 positions de grilles (1, 2, 3).

Type d'aliment	Position de la grille	
	Upper (Supérieur)	Lower (Inférieur)
Tartes surgelées	A	1
Gâteaux d'ange	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscotins	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, Jambons	A	1
Petits poulets, morceaux de dinde, rôtis moyens.	-	1

⚠ MISE EN GARDE

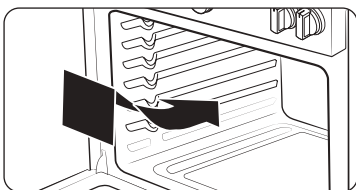
Précautions à prendre lors de l'utilisation du four supérieur uniquement :

- Vous devez préchauffer le four. Si vous ne le faites pas, les aliments peuvent être trop cuits ou brûlés en surface et insuffisamment cuits à l'intérieur.
- Pour changer la température pendant la cuisson, retirez d'abord les aliments et réglez la température. Ensuite, remettez les aliments dans le four. Sinon, les aliments pourraient être brûlés par le brûleur du grill pendant le préchauffage du four supérieur.
- En mode de cuisson par convection, ne faites pas cuire les aliments de plus de 50 mm (2 pouces) de hauteur.
- Le temps de cuisson peut être plus long par rapport à celui de cuisson à four unique.

REMARQUE

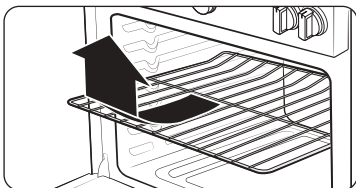
- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.
- Pour une cuisson simultanée en mode double, nous vous recommandons d'utiliser la grille coulissante pour le four supérieur et la grille de cuisson au gril pour le four inférieur.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Nous vous recommandons de cuire les pizzas et les tartes en utilisant la grille à la position 2 en mode unique ou la grille à la position 2 du four inférieur en mode double pour obtenir des fonds croustillants.

Mise en place et retrait d'une grille de four



Pour mettre en place une grille de four

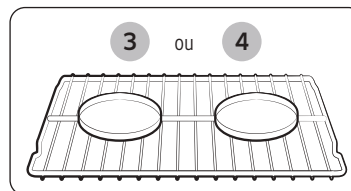
1. Placez l'extrémité de la grille sur une glissière.
2. Saisissez l'extrémité avant de la grille et faites glisser la grille dans le guide.



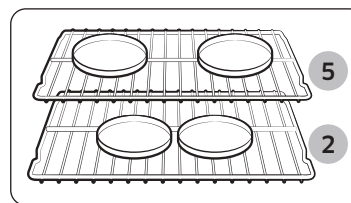
Pour retirer une grille du four

1. Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la du guide.

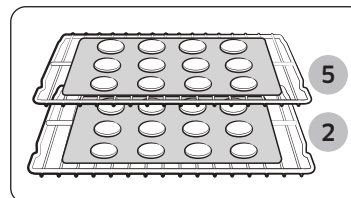
Mise en place des grilles et des moules



Four à grille unique



Four à plusieurs grilles



Four à plusieurs grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au plus près du centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez-les de façon à ce qu'il y ait au moins

1 po à 1 1/2 po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la position 3 ou 4. Consultez la figure à gauche.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux positions 2 et 5. Consultez la figure à gauche.

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux	2 et 5
Biscuits aux pépites de chocolat	2 et 5

Four électrique

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles.

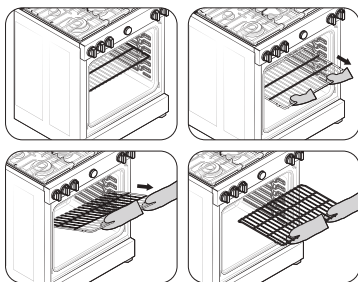
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

Remplacement des grilles

1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



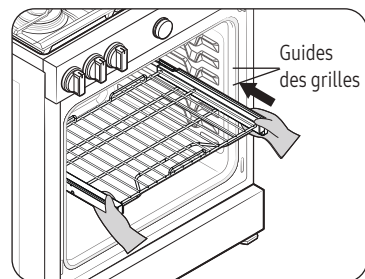
⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.

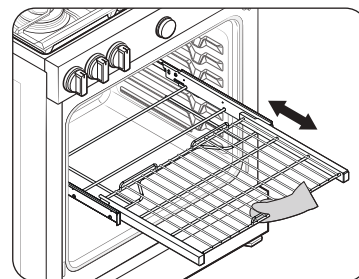
Utilisation de la grille coulissante

La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds. La grille coulissante est dotée de 2 glissières qui vous permettent de l'étendre largement hors du four sans toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante

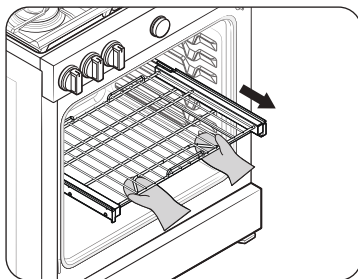


Avec la grille coulissante en position « fermée » et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

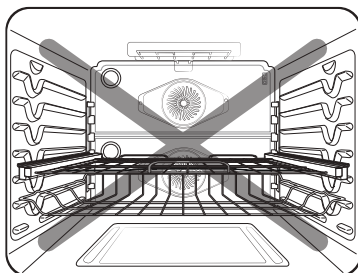


Lors de l'utilisation de la grille coulissante dans le four, veillez à ne tirer que sur la poignée de la grille pour la faire glisser dans le four. Si vous saisissez le cadre pendant l'utilisation de la grille, la grille entière sera retirée. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la grille pendant la cuisson.

Retrait de la grille coulissante



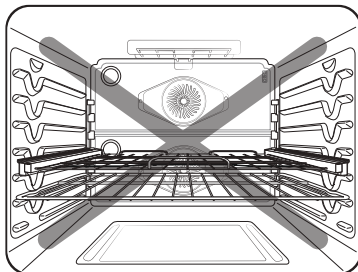
Lorsque la grille coulissante est en position « fermée » et que le four est éteint et froid, saisissez la grille et le cadre et tirez-les vers l'avant pour les retirer.



⚠ MISE EN GARDE

N'installez pas la grille coulissante directement au-dessus de la grille plate et le plateau pour friture par application d'air.

Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.



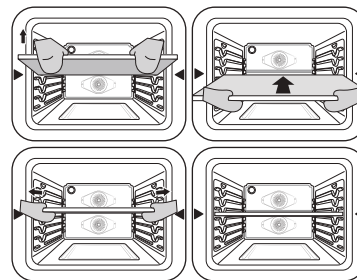
📖 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante dans toutes les positions de la grille, à l'exception de la position la plus haute (niveau 7) et de la position la plus basse (niveau 1) du four.

Utilisation de la plaque de séparation intelligente

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions d'autonettoyage ou de nettoyage-vapeur lorsque la plaque de séparation intelligente est installée dans la cavité du four.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.

Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



1. Insérez la plaque de séparation dans la 4e position de grille de la cavité.
2. Poussez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière repose à l'arrière de la cavité.
3. Si la plaque de séparation est installée correctement, l'icône « - » apparaît sur l'écran.

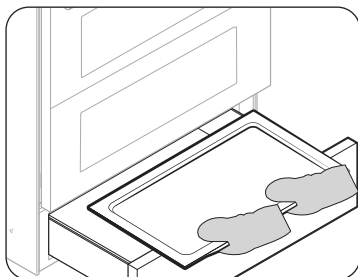
⚠ MISE EN GARDE

Si la plaque affiche « -dC- »

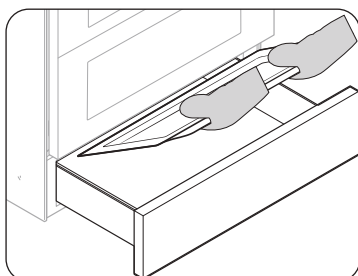
- Vérifiez la plaque de séparation pour vous assurer si elle est correctement installée.

Four électrique

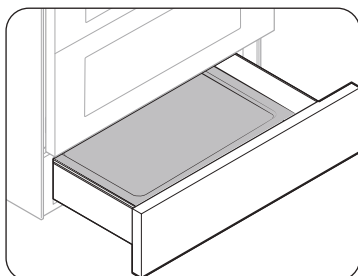
Pour insérer la plaque de séparation dans l'emplacement de rangement de la plaque de séparation



1. Ouvrez le tiroir de rangement.

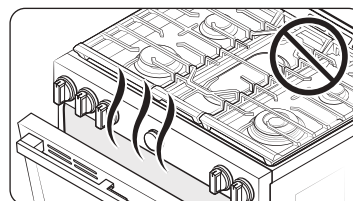


2. Inclinez légèrement la plaque de séparation et posez-la sur le tiroir de rangement.



3. Inclinez la plaque de séparation vers le bas.

Mode de cuisson

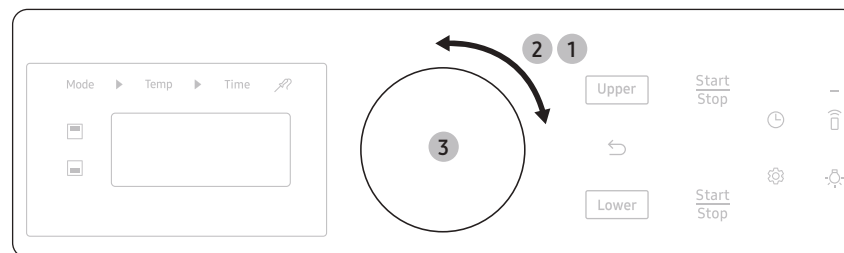


- Veillez à fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 20 à 30 secondes alors que le four est en mode cuisson par convection, rôtissage, cuisson ou gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.

REMARQUE

Les modes de cuisson sont réorganisés en fonction de la fréquence d'utilisation et la température la plus souvent utilisée pour chaque mode est affichée par défaut.

Mode unique



1. Pour sélectionner le mode à l'aide du bouton de réglage (Mode : **Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, rôtissage par convection, convection légumes, Friture par application d'air, Cuisson au gril, etc.**).
2. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température.
 - Vous pouvez commencer immédiatement avec la valeur réglée en appuyant sur **Start (Démarrer)**.
3. Si nécessaire, vous pouvez régler le Temps de cuisson et le Départ différé. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
 - Le four préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température que vous avez réglée.
 - Émet un signal sonore lorsque la température de consigne est atteinte.
 - Une fois le préchauffage terminé, mettez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop (Arrêt)** et retirez les aliments du four.

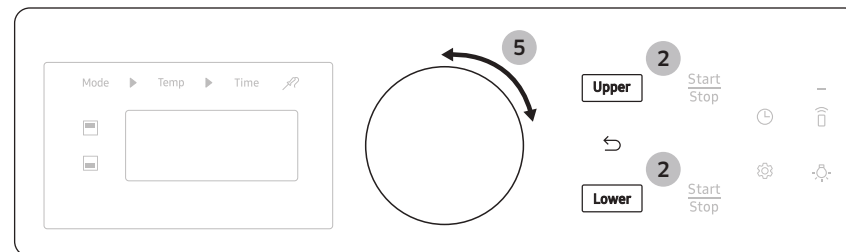
Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Réglez le temps de cuisson	Départ différé
Cuisson traditionnelle	175 à 550	350	0	0
Cuisson au gril	Élevé - Faible	High (Élevé)	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 550	325	0	0
Légumes par convection	350 à 450	400	0	0
Friture par application d'air	350 à 500	425	0	0
Air Sous Vide	100 à 205	150	0	0
Levage du pain	-	95	X	X
Déshydratation	100 à 225	150	0	0
Maintien au chaud	-	175	X	X


(0 - disponible, X - non disponible)

REMARQUE

Pour modifier la température pendant la cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Mode double



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur **Upper (Supérieur)** ou **Lower (Inférieur)**.
3. Pour sélectionner le mode à l'aide du bouton de réglage.
4. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température.
 - Vous pouvez commencer immédiatement avec la valeur réglée en appuyant sur **Start (Démarrer)**.
5. Si nécessaire, vous pouvez régler le **Temps de cuisson** et le **Départ différé**. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage pour démarrer.
 - Le four préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température que vous avez réglée.
 - Émet un signal sonore lorsque la température de consigne est atteinte.
 - Une fois le préchauffage terminé, mettez les aliments dans le four supérieur, puis fermez la porte.
6. Une fois la cuisson terminée, choisissez la cavité et appuyez sur  ou **Stop (Arrêt)**.

Four électrique

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Réglez le temps de cuisson	Départ différé
Upper (Supérieur)				
Cuisson au gril	Élevé / Bas	High (Élevé)	X	X
Cuisson par convection	175 à 480	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 480	325	0	0
Friture par application d'air	350 à 500	425	0	0
Lower (Inférieur)				
Cuisson traditionnelle	175 à 480	350	0	0
Cuisson par convection	175 à 480	325	0	0

(0 - disponible, X - non disponible)

Guides de réglage de température

Plages de réglage de température en mode double

Votre four possède différentes plages de réglage de température lorsque vous utilisez le four supérieur et le four inférieur simultanément. La plage de température de chaque four change selon la fonction et le réglage de température de l'autre four. Consultez les tableaux ci-dessous et la page suivante pour plus de détails.

Four supérieur		Four inférieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température (°F)	Cuisson traditionnelle		Cuisson par convection	
		Min (°F)	Max (°F)	Min (°F)	Max (°F)
Cuisson au gril	High (Élevé)	400	480	400	480
	Low (faible)	325	480	325	480
Cuisson par convection Rôtissage par convection	480	400	480	400	480
	450	350	480	350	480
	300	250	375	250	375
	250	225	300	225	300
Friture par application d'air	175	175	200	175	200
	350 à 500	X	X	X	X

(0 - disponible, X - non disponible)

Four inférieur		Four supérieur				
Mode	Réglage de température (°F)	Cuisson au grill		Cuisson par convection et Rôtissage par convection		Friture par application d'air
		Low (faible)	High (Élevé)	Min (°F)	Max (°F)	
Cuisson traditionnelle	480	O	O	400	480	X
	450	O	O	350	480	X
	350	O	X	275	450	X
	325	O	X	275	400	X
	250	X	X	225	300	X
	175	X	X	175	200	X
Cuisson par convection	480	O	O	400	480	X
	450	O	O	350	480	X
	350	O	X	275	450	X
	325	O	X	275	400	X
	250	X	X	225	300	X
	175	X	X	175	200	X

(O - disponible, X - non disponible)

Limitations de température par mode

Caractéristique	Mode unique		Mode double	
	Min (°F)	Max (°F)	Min (°F)	Max (°F)
Cuisson traditionnelle	175	550	175	480
Cuisson au grill	Low (faible)	High (Élevé)	Low (faible)	High (Élevé)
Cuisson par convection	175	550	175	480
Rôtissage par convection	175	550	175	480
Légumes par convection	350	450	-	-
Friture par application d'air	350	500	350	500
Air sous vide	100	205	-	-
Levage du pain	95		-	-
Déshydratation	100	225	-	-
Maintien au chaud	3 heures		-	-

Pour la **cuisson par convection** ou le **rôtissage par convection**, utilisez la **conversion automatique** pour régler la température minimale à 200 °F (95 °C) si nécessaire. Consultez la section « Conversion automatique » à la page 43 pour plus de détails.

Four électrique

Guide des recettes

Cuisson traditionnelle

La cuisson traditionnelle au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier.

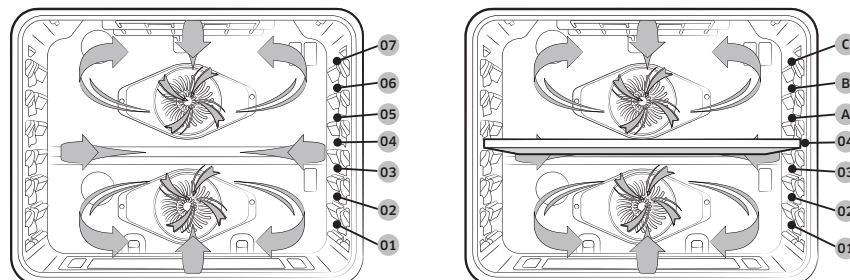
Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

REMARQUE

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige.
- Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, le four émet un signal sonore.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut être différente de la température réelle définie du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four fait circuler l'air chaud de manière homogène dans les cavités du four, de manière à ce que les aliments soient cuits et dorés uniformément en moins de temps qu'avec la chaleur normale.



REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, préchauffez toujours le four pour obtenir un meilleur résultat.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection

- Idéal pour la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles.
- Idéal pour les grandes quantités d'aliments.
- Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain.
- Les biscuits cuisent mieux sur des plaques à biscuits plates.
- Pour la cuisson par convection à l'aide d'une grille unique, placez la grille en position 3 ou 4. (En mode double, position A ou 1.)
- Lors de la cuisson par convection avec deux grilles, placez les grilles dans les positions 3 et 5 (gâteaux, biscuits).
- Le four règle automatiquement la température de la cuisson par convection.

Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> • Idéal pour les pièces de viande plus grosses et plus tendres, sans couvercle. • Pour un résultat optimal, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. Le bac recueille les déversements de graisse tandis que la grille évite les éclaboussures de graisse. • L'air chauffé circule au-dessus, en-dessous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.
Légumes par convection	<ul style="list-style-type: none"> • La convection légumes offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons, les brocolis et les tomates. Elle crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant le taux d'humidité par rapport à la convection générale. • La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps. • Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique et placez le plateau de cuisson en position 3. • Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. • Consulter la Convection Vegetable recommendation guide la section commençant à la page 38.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise le brûleur de cuisson au gril qui se trouve en haut du four pour cuire et dorer les aliments.

La viande ou le poisson doit être placé sur une grille de cuisson dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant de le faire griller.

REMARQUE

- Utilisez la grille de cuisson au gril pour obtenir un meilleur résultat.
- Utilisez l'option Broil Faible (gril bas) pour la volaille ou les pièces de viande épaisses afin d'éviter un grillage excessif.
- Soyez prudent au moment d'ouvrir la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à porte fermée. Pendant la cuisson, gardez la porte fermée.
- Ouvrez la porte uniquement pour introduire des aliments, les retourner ou les sortir.

Guide de cuisson au gril

Reportez-vous aux descriptions détaillées figurant dans le tableau suivant.

REMARQUE

- Cette indication n'est donnée qu'à titre de référence.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant de le faire griller.
- La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson.
- Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.
- Utilisez la grille de cuisson au gril pour obtenir un meilleur résultat.

Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du gril	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po	High (Élevé)	7	03:20 - 03:40	02:20 - 02:40
Steak de bœuf	Moyen	-	1 po	High (Élevé)	5	07:00 - 08:00	06:00 - 07:00
	Moyen	-	¾ po	High (Élevé)	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	À point	2 à 2 ½ lb	¾ po - 1 po	High (Élevé)	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	À point	1 oz	½ po	Low (faible)	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes d'agneau	À point	1 oz	¾ po - 1 po	High (Élevé)	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
Steak de saumon	À point	3 pièces	¾ po - 1 po	High (Élevé)	5	04:00 - 07:00	03:00 - 06:00

MISE EN GARDE

Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.


Four électrique

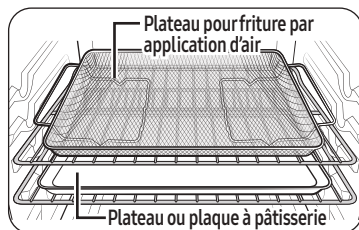
Mode friture par application d'air

Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour les meilleurs résultats, utilisez cette méthode en mode four simple ou en mode four supérieur et placez le Friture par application d'air plateau à la position 3 de la grille (mode four simple) ou A (four supérieur du mode double).

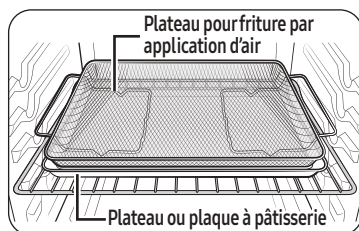
La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, la durée ou la quantité.

Comment régler le four pour le mode Friture par application d'air

1. Placez le plateau sur la grille dans le four.
 - Mode four simple : position 3
 - Four supérieur du mode double : position A
2. Sélectionnez **Friture par application d'air** le mode à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température recommandée dans les instructions de cuisson de votre aliment. La température par défaut est de 425 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur  et retirez les aliments du four.



Four unique



Four supérieur

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous le plateau pour friture par application d'air pour recueillir des gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Friture par application d'air est conçu pour une cuisson sur la grille d'un four simple ou celle du four supérieur en mode double. Placez les aliments sur la grille, à la position 3 (mode four simple) ou à la position A (four supérieur en mode double) pour de meilleurs résultats.

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale qu'elle supporte.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la friture par application d'air.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la friture par application d'air.

⚠ MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde fumeront lors de l'utilisation du mode de friture par application d'air.
- Avant de commencer une friture par application d'air, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur du four avant et après la cuisson par friture par application d'air.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, sinon il sera difficile de maintenir la température du four, d'éviter la perte de chaleur et d'économiser de l'énergie.

Guide de cuisson par friture par application d'air

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le Plateau de friture par application d'air dans le four.
 - Mode four simple : position 3
 - Four supérieur du mode double : position A
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous la Plaque de friture par application d'air pour recueillir les gouttes éventuelles. (Si vous utilisez le four supérieur, disposez un plateau directement sur le Plateau de friture par application d'air en dessous.) Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
Pommes de terre					
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	20 à 30	-
Frites surgelées assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Tater Tots surgelés	40 à 45	450	20 à 25	20 à 30	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Frites maison	25 à 30	400 à 425	25 à 30	20 à 25	Pelez et coupez les pommes de terre en bâtonnets à l'épaisseur de 3 x 3 pouces. Faites-les tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez de 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Quartiers de pommes de terre maison	40 à 45	425 à 450	25 à 30	20 à 25	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Surgelés					
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	20 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425 à 450	20 à 30	20 à 25	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25	400 à 425	15 à 20	15 à 20	-

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25	425	18 à 22	15 à 20	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 30	20 à 25	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	15 à 20	-
Volaille					
Pilons de poulet frais	40 à 45	425 à 450	30 à 35	25 à 30	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments frits par application d'air riches en matières grasses peuvent fumer.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	27 à 32	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	450	25 à 30	-	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.


Four électrique

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
Légumes					
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	-	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	-	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	-	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	-	
Choux-fleurs, panés	40 à 45	400 à 425	20 à 25	-	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	425	20 à 25	-	

Mode air sous vide

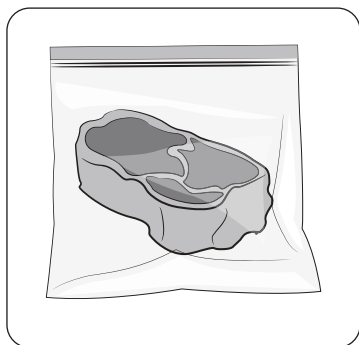
Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient de basses températures constantes dans la chambre de cuisson, ce qui permet que les aliments conservent leur arôme et leurs nutriments d'origine avec une saveur enrichie et une texture douce.

Comment régler le four pour le mode Air Sous Vide

1. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille en position 4.
2. Sélectionnez le mode **Air Sous Vide** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température recommandée dans les instructions de cuisson de votre aliment. La température par défaut est de 150 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant. Le mode air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur  et retirez les aliments du four.

REMARQUE

- Pour le réglage du temps de cuisson, consultez la section **Temps de cuisson** à la page 39.
- Pour le réglage du départ différé, consultez la section **Départ différé** à la page 40.



REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous Vide.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 4 du four.
- Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation Air Sous Vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que des températures inférieures à 60 °C (140 °F) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Astuces

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes normales.
- Les viandes et les poissons présentent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont meilleurs s'ils sont servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 5 °C (40 °F) pour conserver l'arôme et la texture des aliments.
- Le poulet, en particulier, est recommandé pour être consommé immédiatement après la cuisson.

Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 4 cm (1,5 po) d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	À point	155	3 à 5
Rôti	Moyen	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyen	150	4 à 6
	À point	160	5 à 7
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	À point	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4

Four électrique

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Légumes			
Asperges	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	190	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	190	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 3
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

Légumes par convection

Guide de recommandation pour la convection légumes

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plat sur la position 3 de la grille.
- La température peut être réglée entre 350 °F - 450 °F. La température par défaut est 400 °F.

Articles	Température (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 à 425	3	30 à 45
Tomates, en tranches	425 à 450	3	20 à 25
Oignons, en tranches	400 à 425	3	20 à 25
Carottes, en tranches	375 à 425	3	35 à 45
Poivrons, en tranches	375 à 425	3	20 à 25
Brocoli, fleurons	400 à 425	3	25 à 30
Chou-fleur, fleurons	400 à 425	3	25 à 30
Asperges	425 à 450	3	15 à 20
Champignon	425 à 450	3	15 à 20
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 à 400	3	30 à 50
Courge, en tranches	375 à 400	3	30 à 50
Aubergine, en tranches	400 à 425	3	20 à 25
Haricots verts	400 à 425	3	15 à 20

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier de cuisson sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes.
- Il est recommandé d'utiliser un peu d'huile comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat et un peu de sel ou de poivre.
- Après la cuisson, il est recommandé d'accompagner les légumes d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût.
- Servez les légumes cuits avec votre plat principal préféré.
- Il est recommandé de consommer des légumes cuits tous les jours pour votre santé.
- Il est recommandé de cuire les légumes qui ne figurent pas dans le tableau à la température par défaut dans un premier temps, puis à une température plus élevée ou plus basse.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'activer ou se désactiver automatiquement pendant le fonctionnement.

Déshydratation

La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, l'ajoute de jus de citron (ou d'ananas) ou le saupoudrage du sucre sur les fruits leur permet de conserver leur goût sucré.

REMARQUE

- Il n'y a pas de préchauffage préalablement à la déshydratation.
- Placez la grille à la position 3 ou 4.

Levage du pain

Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglage de température. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Étuvage dans un four froid.

REMARQUE

- Le levage du pain n'a pas de préchauffage.
- Placez la grille à la position 2 ou 3.

Maintien au chaud

Maintient les aliments cuits au chaud à basse température pendant 3 heures maximum.

MISE EN GARDE

Vous ne devez pas utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments froids.

REMARQUE

Placez la grille à la position 3 ou 4.

Options de cuisson

MISE EN GARDE

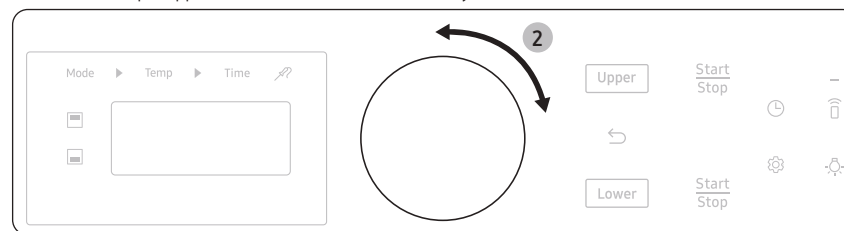
Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés au four. Même réfrigérés, ils ne doivent pas attendre plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.


Temps de cuisson

La cuisson minutée permet de faire cuire les aliments au four à une température spécifiée pendant une durée spécifiée.


Le four s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson.

Mode : Cuisson traditionnelle / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friture par application d'air / Air Sous Vide / Déshydratation



1. Sélectionnez un mode de cuisson souhaité, tel que **Cuisson traditionnelle**.
2. Le cas échéant, modifiez la température au moyen du bouton de réglage.
3. Lorsque « **Start (Démarrer)** » s'affiche, réglez le temps de cuisson en appuyant sur .
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes à l'aide du bouton de réglage.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. La température augmentera jusqu'à la température que vous avez réglée. Le four commence la cuisson pendant la durée que vous avez réglée.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur la touche  et saisissez un temps de cuisson différent. Appuyez ensuite sur le bouton de réglage pour confirmer.

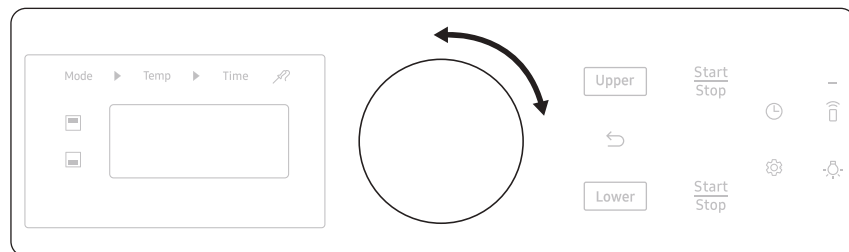
Four électrique


Départ différé

La fonction de départ différé vous permet de retarder le moment où la cuisson démarre.

Vous pouvez régler le départ différé de manière à reporter de 12 heures maximum le démarrage automatique d'une opération de cuisson que vous avez sélectionnée.

Mode : Cuisson traditionnelle / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friture par application d'air / Air Sous Vide / Déshydratation / Auto-nettoyage



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur , et sélectionnez l'option **Départ différé**.
3. Sélectionnez un mode de cuisson souhaité, tel que **Cuisson traditionnelle**.
4. Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
5. Réglez l'heure de départ à l'aide du bouton de réglage ou du temps de cuisson, le cas échéant.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
7. Le four démarre la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur le réglage et saisissez une nouvelle heure de départ.

Caractéristiques spéciales


L'option Sabbath



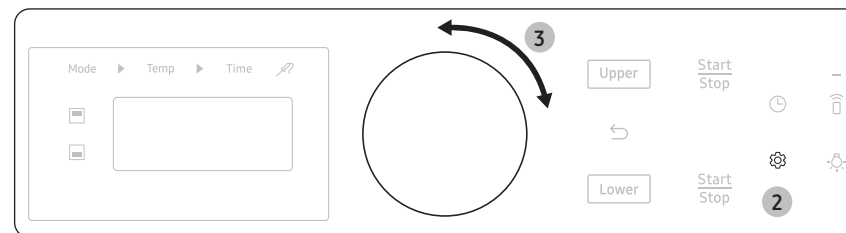
(Pendant le Sabbath et les fêtes juives)


Utilisez cette option pour la cuisson lors du Sabbath et des fêtes juives uniquement. Pour plus d'informations, consulter le site Internet <http://www.star-k.org>

Avec l'option Sabbath

- La température du four peut être augmentée ou diminuée après avoir réglé cette option.
- L'écran ne change pas et le four n'émet pas de signal sonore lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec l'option Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures pré-réglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le Sabbath, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et l'option Sabbath activée, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à ce que l'option Sabbath soit désactivée.
- Si vous souhaitez que l'éclairage du four soit éteint, pensez à l'éteindre avant d'activer l'option Sabbath.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Sabbath est activée.

Pour activer l'option Sabbath



1. Démarrer un mode Cuisson traditionnelle.
2. Appuyez sur , et sélectionnez l'option **Sabbat**.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

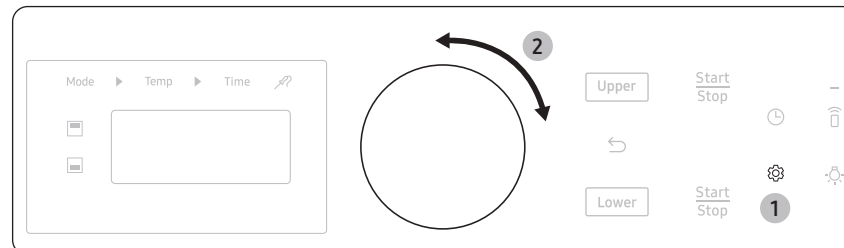
- Vous pouvez modifier la température du four après le début de la cuisson, mais l'affichage ne changera pas et aucun signal sonore ne sera émis. Après avoir modifié la température, il faut attendre 15 secondes pour que le four enregistre la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop (Arrêt)**. Toutefois, cela ne désactive pas l'option Sabbath.
- Pour désactiver l'option Sabbath, appuyez sur la touche ↶ pendant 3 secondes.
- Vous pourriez régler le temps de cuisson avant d'activer l'option Sabbath.
- Après une coupure de courant, le four ne se remet pas automatiquement en marche. Le libellé « Sabbath » s'affichera sur le panneau de commande, mais le four ne se rallumera pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Sabbath et rallumer le four avant la fin du Sabbath/des fêtes.
- Après l'observation du Sabbath, désactivez l'option Sabbath en appuyant sur la touche ↶ pendant au moins 3 secondes.
- Pour modifier la température du four en mode Sabbath, tournez le bouton de réglage (dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la diminuer). Chaque tour du bouton de réglage modifie la température de 5 °F.

MISE EN GARDE

- N'essayez pas d'activer d'autres fonctions, sauf Cuisson traditionnelle lorsque l'option Sabbath est activée. Seuls les tampons suivants fonctionneront correctement : **Pavé Numérique**, **Cuisson traditionnelle**, **Four Start (Démarrer)**, et **Four Stop (Arrêt)**.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir activé l'option Sabbath. Laissez le four atteindre la température de consigne. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.




Réglage système

Appuyez sur la touche ⚙️ du panneau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour utiliser des fonctions supplémentaires ou modifier différents réglages de votre four. Reportez-vous aux descriptions détaillées figurant dans le tableau suivant.




Réglage	Description
Minuterie	Fonction de temporisation.
Départ différé	Retard lorsque le four va commencer l'opération de cuisson. REMARQUE Voir la page 40.
Verrou	Verrouillez le panneau de commande et la porte.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et les valeurs souvent utilisées.
Mes modes	Ajouter ou supprimer des modes de cuisson.
My Pattern (Mon Modèle)	Mémoriser et conserver les réglages de cuisson.
Auto conversion	Baisse automatique de la température de 25 °F (15 °C) lors de l'utilisation de Cuisson par convection.
Économie d'énergie de 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.
Unité de température	Réglez la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Centigrade.
Régler la température	Ré-étalonner la température du four.

Four électrique

Éclairage de bienvenue	Allumer/Éteindre l'éclairage du bouton.
Sabbat	Activer ou désactiver le mode Sabbat.  REMARQUE Voir la page 40.
Son	Activer ou désactiver le son du four (bips).
Utilisation au format 24 heures	Régler l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou au format 24 heures.  REMARQUE Voir la page 16.
Date et heure	Régler l'horloge pour qu'elle affiche la date et l'heure actuellesDate et heure.  REMARQUE Voir la page 16.
Langue	Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français, l'espagnol et le portugais.
Wi-Fi	Régler le mode Wi-Fi sur On/Off.
Redémarrer	Allumer/Éteindre l'appareil.
Réinitialisation d'usine	Réinitialiser les réglages d'usine par défaut.
Cavité par défaut	Définissez la cavité par défaut en mode double.

Minuterie


La minuterie vous permet d'utiliser un minuteur supplémentaire pour effectuer des tâches de cuisson, comme faire bouillir des œufs. Toutefois, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter une opération de cuisson. Vous pouvez régler la minuterie de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur . Pour sélectionner **Minuterie** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque c'est fait, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler, mettez sur pause, modifiez les réglages **Minuterie** enfoncez ou tournez le bouton de réglage. Pour sélectionner l'annulation à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque le temps programmé en écoulé, le four émet un signal sonore et affiche « Time is up (temps écoulé) ».

La minuterie commence à compter le temps après la fin de **Minuterie**, qui ne dure que 10 minutes. Tournez ou appuyez sur le bouton de réglage.

Verrou


Verrouillez le tableau de commande pour éviter les manœuvres accidentelles ou le basculement du produit. La fonction de verrouillage permet d'empêcher les enfants et les animaux domestiques de faire fonctionner le four par inadvertance.

Touchez , et sélectionnez **Verrou** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le panneau de commande et la porte. Lorsque le verrouillage du four est activé, le panneau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.


Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 réglages de cuisson souvent utilisés à votre liste de Favoris pour les appliquer facilement à l'avenir.


Ajout de nouveaux paramètres de cuisson aux Favoris

1. Appuyez sur  et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Réglez les paramètres de cuisson (mode, température, temps de cuisson).
3. Le cas échéant, sélectionnez l'option (temps de cuisson) et confirmez pour sauvegarder.

Modification des paramètres de cuisson favoris

1. Appuyez sur  et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Modifier**.
3. Modifier les réglages de la cuisson. Les éléments qui apparaissent dans la liste peuvent varier en fonction de vos choix. (Mode de cuisson, température, temps de cuisson, etc.)

Suppression des réglages de cuisson favoris


1. Appuyez sur , et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Supprimer**.
3. Sélectionnez le réglage de cuisson favori à supprimer.

Utilisation des réglages de cuisson favoris

1. L'élément **Favoris** sauvegardé s'affichera comme l'un des modes du four. Sélectionnez votre mode préféré parmi les éléments proposés.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Mes modes

Vous pouvez modifier (ajouter ou supprimer) des modes de cuisson et créer une liste personnalisée.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Mes modes** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez et enfoncez le bouton de réglage pour cocher ou décocher les modes sélectionnés.
3. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Vous pouvez télécharger un nouveau mode via l'application SmartThings et l'ajouter à **Mes modes**.


My Pattern (Mon Modèle)

Cette fonction permet de mémoriser les réglages de cuisson souvent utilisés par l'utilisateur.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Mon modèle** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez pour enregistrer les modifications.


Auto conversion

La fonction Auto conversion convertit automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de recette classique de 350 °F et appuyez sur **Start (Démarrer)**, le four affiche la température convertie de 325 °F.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Auto conversion** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie de 12 heures


Le four s'éteint automatiquement 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Économie d'énergie de 12 h** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Temp. Unité (°F ou °C)

Pour modifier le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius.

La valeur par défaut est le degré Fahrenheit.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Unité de température** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'unité et appuyez pour enregistrer les modifications.

Régler la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, respectez les durées et les températures de cuisson recommandées dans les recettes. Si le four semble trop chaud ou trop froid, vous pouvez ré-étalonner la température du four.

Avant de ré-étalonner les réglages, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur au réglage recommandé. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. La température du four peut être réglée de ± 19 °C (± 35 °F).


1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Régler la température** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour ajuster la valeur de la température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Ce réglage n'affecte pas la température de cuisson au gril ou d'auto-nettoyage et reste en mémoire après une coupure de courant.

Son


Vous pouvez régler le son.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Son** à l'aide du bouton de réglage.
2. tournez le bouton de réglage pour sélectionner Mise en sourdine/Minimum/Normal/Maximum.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Four électrique


Langue

Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français, l'espagnol et le portugais. Vous ne pouvez pas modifier la langue pendant la cuisson.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Langue** et appuyez pour enregistrer les modifications.


Redémarrer

Allumer/Éteindre votre appareil.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Redémarrer** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Redémarrer/Annuler**.

Cavité par défaut

Une cavité sera sélectionnée par défaut en mode double lorsque le four s'allumera.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Cavité par défaut** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Upper (Supérieur) ou Lower (Inférieur)** et appuyez pour enregistrer les modifications.

Éclairage de bienvenue

Un motif d'éclairage s'affiche sur les boutons de la table de cuisson lorsque l'écran du four se réveille.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Éclairage de bienvenue** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Activation/Désactivation** et appuyez pour enregistrer les modifications.



Réinitialisation d'usine

Réinitialisez votre four aux paramètres d'usine par défaut. Cette opération effacera toutes les données et sera irréversible.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Réinitialisation aux paramètres d'usine** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.


Mode Démo

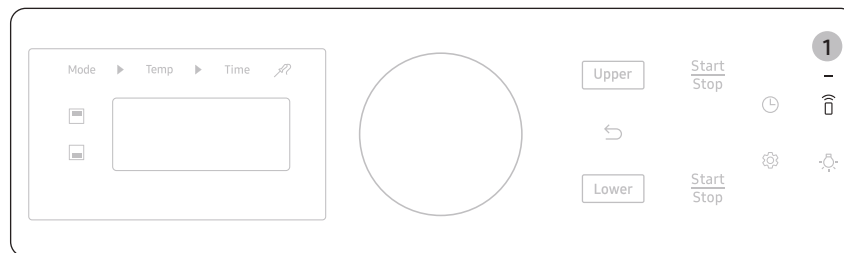
Utilisé par les détaillants à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Réglez la minuterie sur 12 h 34
2. Touchez  et  simultanément pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran


Commande intelligente

Comment connecter le four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion  située sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.



Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur . « AP » apparaît sur l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance avec un appareil connecté.
2. Sélectionnez l'icône de four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application de commande du four. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez exécuter les fonctions suivantes à partir de l'application :

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveiller le four/ la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez l'état du four.• Surveillez l'état de marche/arrêt de chaque brûleur de la cuisinière.
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none">• Régler ou ajuster à distance les paramètres du four.
Ma cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Éteindre le four à distance.• Une fois la cuisson commencée, modifiez la durée et la température de cuisson réglées à distance.
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none">• Reconnaître automatiquement les erreurs.
Si le libellé « AP » ne s'affiche pas sur l'écran, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et de la table de cuisson et éteindre le four.	

Wi-Fi Marche/Arrêt

Si vous désactivez le mode Wi-Fi, les appareils mobiles ne peuvent pas se connecter à la cuisinière.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Wi-Fi** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

- L'ouverture de la porte du four ou un appui sur la touche **Commande intelligente** efface le libellé « **AP** » de l'écran et empêche le fonctionnement de la plupart des fonctions à distance.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, le libellé « **AP** » s'efface de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer le four à distance.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez indiquer le temps de cuisson pour activer la commande à distance.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- **Commande intelligente** ne fonctionnera pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

Commande vocale

Pour utiliser la fonction de commande vocale de la cuisinière, vous devez disposer des applications Bixby, Amazon Alexa ou Assistant Google sur votre téléphone portable. Référez-vous au tableau ci-dessous pour voir toutes les fonctions offertes.

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre téléphone intelligent.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être contrôlées par Bixby sur les téléphones intelligents Samsung.
- Application SmartThings → Assistant vocal → Bixby, reportez-vous à l'énoncé Bixby pour l'appareil.

Amazon Alexa et Google Assistant

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont compatibles avec SmartThings dans Alexa et avec action dans l'Assistant Google.

Guide d'installation

Voici la manière de connecter un compte SmartThings à Amazon Alexa ou à l'Assistant Google. Les applications SmartThings et Alexa (ou Assistant Google) doivent être installées sur votre téléphone.

1. Configurez les appareils pris en charge par SmartThings
2. Une fois les appareils configurés, appuyez sur « **Assistant vocal** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
3. Vérifiez que les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. Si tel est le cas, la connexion au compte est ainsi terminée. (Vérifiez que les appareils sont visibles et définissez l'emplacement (maison et pièce) des appareils dans l'application Google home. La connexion au compte est ainsi terminée).

REMARQUE

Les spécifications Allumer/Éteindre des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Entretien



Nettoyage

MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Tableau de commande

Commencez par verrouiller le panneau de commande pour éviter des manœuvres accidentelles et/ou le basculement de l'appareil.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Verrou** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le panneau de commande et la porte.
2. Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau claire, d'eau savonneuse tiède ou de nettoyant pour vitres. Ne vaporisez pas de nettoyants directement sur le panneau de commande.
3. Une fois que vous avez terminé, touchez  pour déverrouiller à la fois le tableau de commande et la porte.

AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides. À défaut, vous risquez de vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réinstallé lorsque la cuisinière est remise en place.
Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits de nettoyage abrasifs de quelque nature que ce soit. Ils risquent de rayer ou d'endommager la surface.

Surface en acier inoxydable

1. Retirez les déversements, les taches et les taches de graisse à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Appliquez un nettoyant pour acier inoxydable approuvé sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite surface à la fois, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Une fois terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ou de nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inoxydable. Elle rayerait la surface.
- Ne vaporisez aucun type de nettoyant dans les orifices du collecteur. Le système d'allumage se trouve dans ces trous et doit être protégé de l'humidité.

Grilles

Pour maintenir les grilles propres, retirez-les de la cavité et trempez-les dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté des grilles à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

Si les grilles ne coulisent pas en douceur après le nettoyage, frottez les guides des rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon imbibé de quelques gouttes d'huile de cuisson. Les grilles pourront ainsi glisser plus facilement sur leurs rails.

REMARQUE

- Ne mettez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne coulisse pas en douceur, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisson sur les guides de la grille du four.
- Si une grille devient trop difficile à faire coulisser, lubrifiez-la à l'aide d'un lubrifiant au graphite.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Pour les achats en ligne, consultez le site <http://www.samsungparts.com/Default.aspx> et recherchez la pièce DG81-01629A.

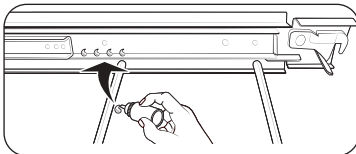
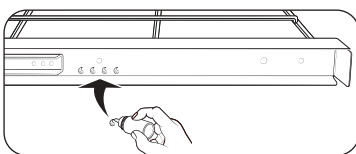
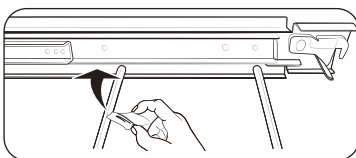
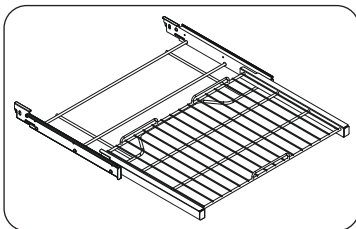
MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement des grilles, rendant les grilles difficiles à faire glisser sur les glissières.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisson ou de lubrifiant directement sur les grilles.

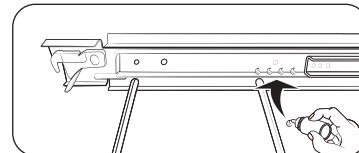
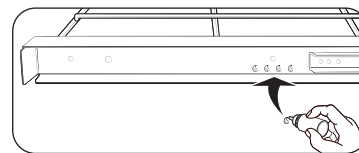
Grille coulissante

Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un produit abrasif ou de la laine d'acier. Au cours du nettoyage, faites attention à ce que l'eau ou le nettoyant ne pénètre pas dans les glissières de la grille.

Pour lubrifier les glissières



1. Retirez la grille du four. Consultez la section Retrait de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.
3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant graphite essuyé doit être remplacé – voir les étapes 4 à 7).
4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. À partir du mécanisme de glissement gauche (avant et arrière) de la grille, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieures de la glissière, près des supports de roulement.



5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit, puis placez-la dans le four. Consultez la section Installation de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.

REMARQUE

Ne vaporisez pas la grille coulissante avec un vaporisateur de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.

Entretien

Plateau pour friture par application d'air

Pour maintenir le plateau pour friture par application d'air propre, retirez-le de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau pour friture par application d'air à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

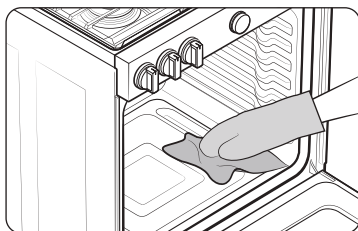
REMARQUE

Le plateau pour friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas le plateau pour friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de l'Air Fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et son aspect terne.

Four



Portez des gants pendant le nettoyage.

Porte

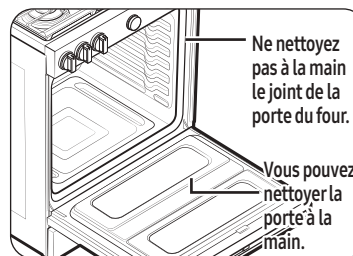
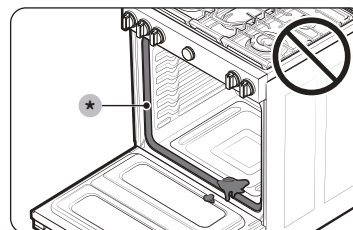
Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four lors du nettoyage.

Côté intérieur de la porte

- **Surface intérieure** : Nettoyez manuellement le côté intérieur de la porte à l'aide d'un tampon à récurer en plastique avec du savon, puis essuyez avec un chiffon sec. Prenez soin de ne pas mouiller le joint d'étanchéité ou de laisser l'humidité pénétrer dans la porte.
- **Vitre intérieure** : La paroi intérieure en verre est nettoyée automatiquement pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Côté extérieur de la porte

- **Surface extérieure** : Suivez les instructions de nettoyage de la surface en acier inoxydable détaillées dans la section précédente.
- **Verre extérieur** : Nettoyez la vitre externe à l'aide d'un nettoyant pour vitres ou d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Prenez soin de ne pas mouiller le joint d'étanchéité ou de laisser l'humidité pénétrer dans la porte.



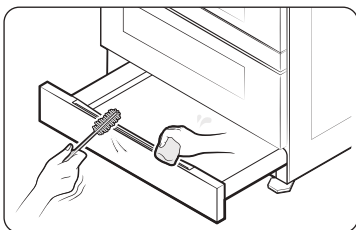
MISE EN GARDE

Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou entrer en contact avec le joint de la porte (*). L'humidité peut réduire les performances du joint.

- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez soigneusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four.
Ne PLONGEZ PAS la porte dans l'eau.
NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte.
N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.**
Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager ou retirer ce joint.

Poignée du tiroir

Éliminez la poussière à l'aide d'une brosse douce ou d'un chiffon doux imbibé d'eau.



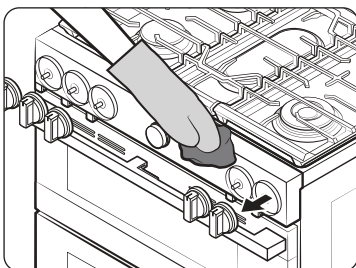
⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.

- La surface risquerait d'être endommagée.

Commandes du brûleur

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface sont en position Arrêt.



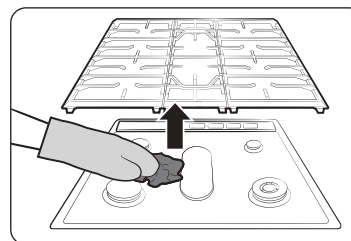
1. Retirez les boutons tiges des vannes de contrôle.
2. Nettoyez les boutons dans de l'eau chaude savonneuse.
Ensuite, rincez-les et séchez-les soigneusement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.
4. Remettez les boutons sur les tiges des vannes de contrôle.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de nettoyants directement sur le panneau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager le produit.

Surface de la table de cuisson

La surface de la table de cuisson en porcelaine émaillée doit rester propre. Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs aient refroidies, puis retirez-les.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si les déversements de nourriture s'écoulent dans les interstices des composants du brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur, puis essuyez les déversements.
4. Une fois le nettoyage terminé, remettez les éléments du brûleur en place, puis remettez les grilles du brûleur en place.

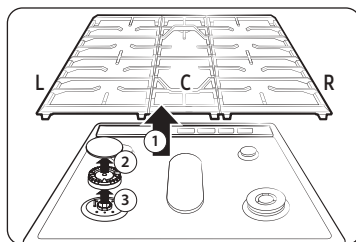
⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ou de nettoyant abrasif, qui peuvent rayer ou endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduites de gaz menant aux collecteurs des brûleurs peuvent être endommagées, entraînant un incendie ou un dysfonctionnement du système.
- Lors du nettoyage, ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson. L'eau pourrait s'infiltrer dans les systèmes électriques et de gaz de la cuisinière, créant un risque de choc électrique ou un taux élevé de monoxyde de carbone, en raison de la corrosion des vannes ou des orifices de gaz.
- Garder les conduits de ventilation du four dégagés. Nettoyez régulièrement les orifices de ventilation pour éviter l'accumulation de graisse.

Entretien

Grilles de brûleurs et composants

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

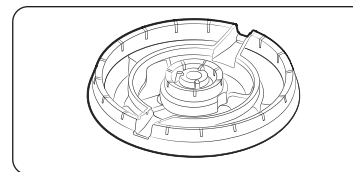


1. Retirez la grille du brûleur central (C) après les deux grilles latérales (G/D).
2. Retirez les chapeaux de brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleur des collecteurs de vannes pour révéler les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez les grilles et les composants de brûleurs amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.
5. Rincez et séchez soigneusement les grilles et les composants du brûleur.
6. Remettez les têtes de brûleurs en place sur les vannes du collecteur. Veillez à ce qu'une électrode de démarrage soit insérée dans le trou de chaque tête de brûleur.

REMARQUE

Consultez à la page suivante les instructions détaillées pour réassembler les composants du brûleur.

7. Remettez les capuchons des brûleurs en place sur les têtes des brûleurs. Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs reposent à plat sur les têtes des brûleurs.
8. Réinstallez les grilles de brûleur dans leurs positions respectives.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne correctement, éteignez-le.



Tête de brûleur en laiton

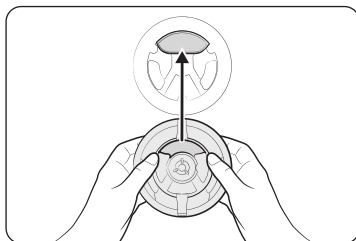
REMARQUE

- Les pièces en laiton de votre brûleur changeront de couleur à l'usage. Cependant, cela n'affectera pas les performances et vous pouvez nettoyer les parties en laiton avec un nettoyant pour laiton.
- Après le nettoyage, vérifiez que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués.
- Éliminez l'excédent d'eau en secouant le composant, puis laissez les têtes et les chapeaux de brûleurs sécher complètement. Placer le brûleur central à l'envers facilite l'écoulement de l'eau.
- Ne lavez aucun composant du brûleur au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

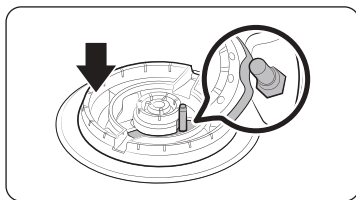
- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. N'essayez pas de les retirer par la force.
- Pour éviter les ébréchures, ne cognez pas les grilles et les chapeaux les uns contre les autres ou contre des surfaces dures telles que des ustensiles de cuisson en fonte.
- La tête du brûleur peut être obstruée par de la nourriture ou de la poussière. Nettoyez la tête si elle semble obstruée.
Si vous nettoyez la tête à l'eau, ne la remontez que lorsqu'elle est complètement sèche. Si la tête est humide, cela pourrait empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Pour éviter de faire tomber les grilles, veillez à d'abord retirer les deux grilles latérales.
- N'essayez pas d'enlever le chapeau du brûleur central ovale de la tête.

Guide de réinstallation du brûleur

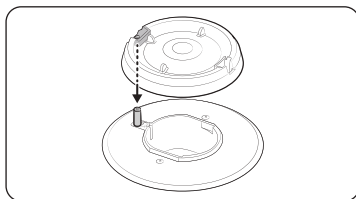


Double tête de brûleur

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.

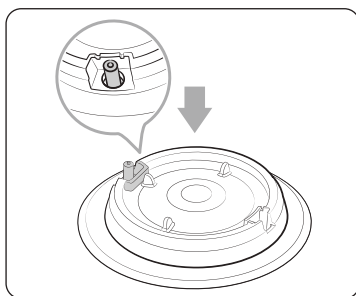


2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

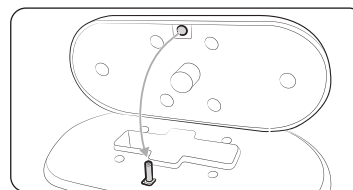


Tête de brûleur ronde

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.

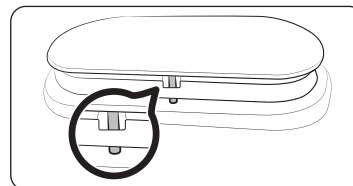


2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

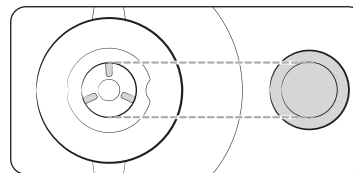


Brûleur ovale

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.



2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

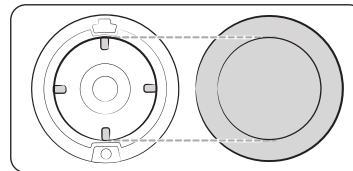
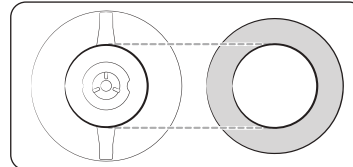


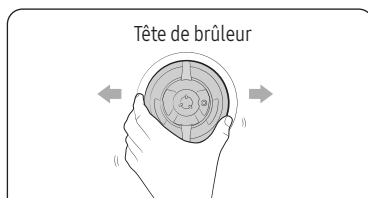
Chapeau de brûleur

Faites correspondre les chapeaux des brûleurs aux brûleurs par taille, puis réinstallez les capuchons sur les têtes des brûleurs.

⚠ MISE EN GARDE

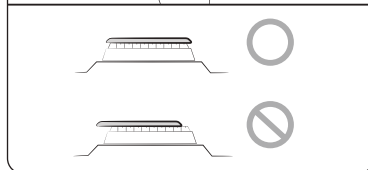
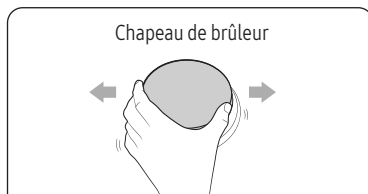
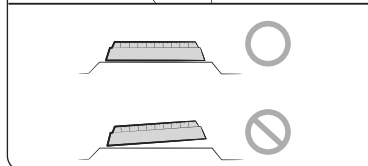
Assurez-vous que chaque capuchon est réinstallé sur la tête de brûleur correspondante, qu'il est centré sur la tête de brûleur et qu'il est bien disposé à plat.





⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous que tous les composants du brûleur (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils doivent être stables et reposer à plat lorsqu'ils sont correctement installés.



Haut	Bas

📖 REMARQUE

Le capuchon du brûleur à mijoter de précision (arrière droite) et le capuchon du double brûleur intérieur (avant droite) sont interchangeables.

Auto-nettoyage (mode unique seulement)

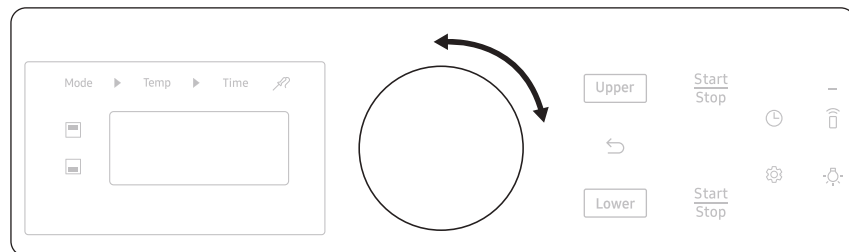
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les restes de graisse et les résidus ou les réduire en cendres finement pulvérisées que vous pouvez essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations d'un four auto-nettoyant. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée, loin de la cuisinière.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles du four ou le fond du four de papier d'aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra sur les surfaces intérieures du four et y adhèrera.
- Ne forcez pas la porte du four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Cela endommagerait le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage est lancé et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four soit inférieure à 400 °F.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four à gaz sera encore TRÈS CHAUD et de l'air chaud et de la vapeur pourraient s'échapper lorsque la porte est ouverte.
- Essuyez tout débordement avant d'utiliser l'opération d'auto-nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. Les nettoyeurs commerciaux pour four ou les revêtements de four ne doivent JAMAIS être utilisés à l'intérieur ou autour d'une partie du four. Les résidus de nettoyeurs pour four endommageront l'intérieur du four pendant l'opération d'auto-nettoyage.
- N'éteignez pas le brûleur de surface pendant que le four exécute un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Pour exécuter le cycle d'auto-nettoyage

Assurez-vous que le verrouillage de la porte est déverrouillé. Retirez toutes les grilles de la cavité du four.



1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée et déverrouillée.
2. Sélectionnez **Auto-nettoyage** à l'aide du bouton de réglage. Sélectionnez ensuite le temps de nettoyage en tournant le bouton de réglage une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

Tourner à gauche	Par défaut	Tourner à droite
Cycle de 2 heures	Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures

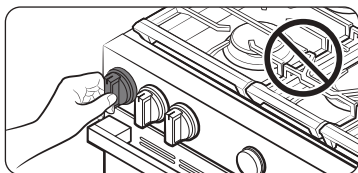
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le four émet un signal sonore. La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four passe en dessous de 200 °C (400 °F). Vous pouvez ouvrir la porte lorsque vous pouvez le faire en toute sécurité.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas les brûleurs de surface pendant que le four à gaz exécute un cycle d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que toutes les commandes sont Arrêt et que toutes les surfaces sont REFROIDIES avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.

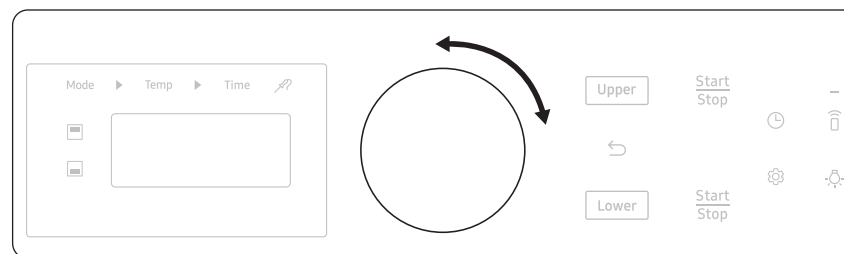


📄 REMARQUE

Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints pendant que le four exécute un cycle d'auto-nettoyage.

L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Pour retarder le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Sélectionnez **Régler le départ différé**.
3. À l'aide du bouton de réglage, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four commencera l'auto-nettoyage à l'heure indiquée.

Annulation du cycle d'auto-nettoyage

Vous pouvez juger nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage en raison de la présence de fumée dans le four.

Pour désactiver le cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur **Stop (Arrêt)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône Verrou clignote jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 200 °C (400 °F).

Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four descende en dessous de 400 °F.
- Après le refroidissement du four, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour éliminer les résidus de cendres.
- Les taches tenaces peuvent être éliminées à l'aide d'un tampon en laine d'acier. Les dépôts de calcaire peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle. Attendez que le four refroidisse, puis démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps après l'auto-nettoyage.
- L'auto-nettoyage ne fonctionne pas dans les 2 heures qui suivent l'exécution d'un cycle d'auto-nettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four immédiatement après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le four est encore très chaud lorsque la porte se déverrouille. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe pourrait vous brûler.

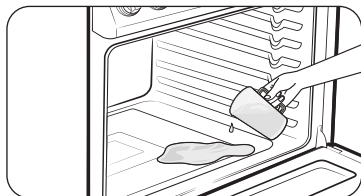
Entretien

Nettoyage à la vapeur

Procédure de réglage du four pour le nettoyage à la vapeur

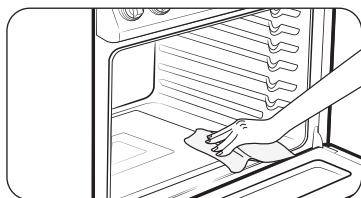
Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage à la vapeur permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 300 ml (10 oz) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Sélectionnez **Nettoyage Vapeur** à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer. Lorsque l'opération est terminée, l'écran clignote et un bip sonore retentit.
5. Touchez **Stop (Arrêt)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four.

Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.



REMARQUE

Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 10 oz. d'eau car cela donne les meilleurs résultats.

REMARQUE

Si vous démarrez **Nettoyage à la vapeur** lorsque la température du four est supérieure à 100°F, **Chaud** s'affiche. Dans la mesure où cette fonction donne les meilleurs résultats lorsqu'elle est lancée alors que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que Hot disparaisse de l'affichage.

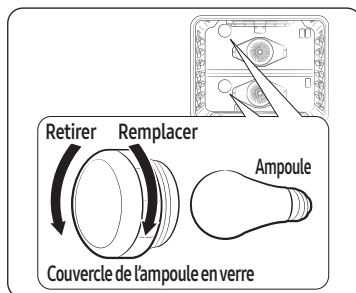
Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau du fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus importants, tels que la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter le résidu avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Remplacement de l'éclairage du four

Éclairage du four

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



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et l'éclairage du four sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Retirez la lampe du four de la douille en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.
6. Remettez le couvercle en verre en place, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de remplacer l'éclairage du four.
- Lors du remplacement de l'éclairage du four, veillez à ne pas endommager le produit en usant de force excessive.

📖 REMARQUE

- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

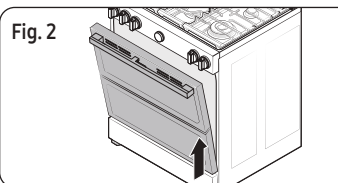
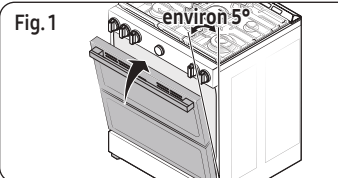
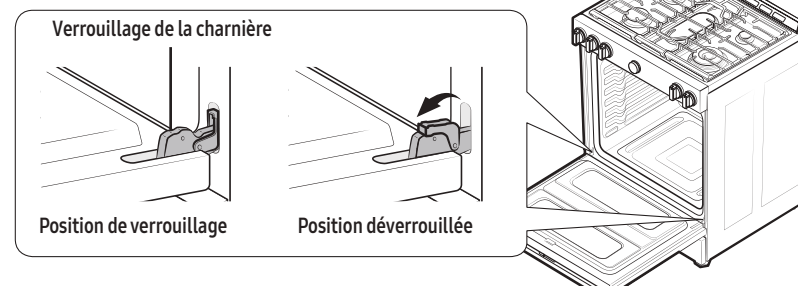
Démontage et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ MISE EN GARDE

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Coupez l'alimentation avant de retirer la porte.

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous des charnières vers le bas, vers le cadre de la porte, dans la position déverrouillée.

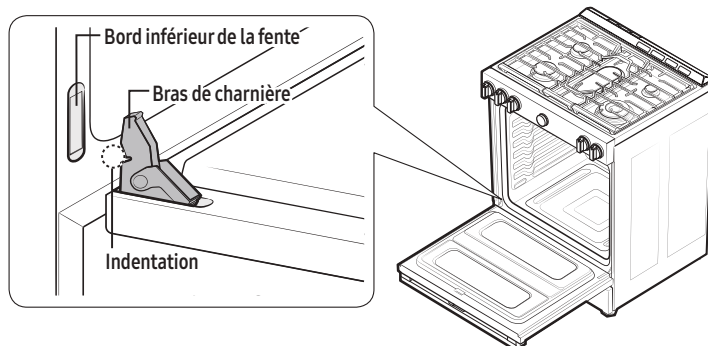


3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
4. Fermez la porte en position de retrait de la porte, soit à un angle d'environ 5 degrés de la verticale (Fig. 1).
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras des charnières soient dégagés des fentes (Fig. 2).

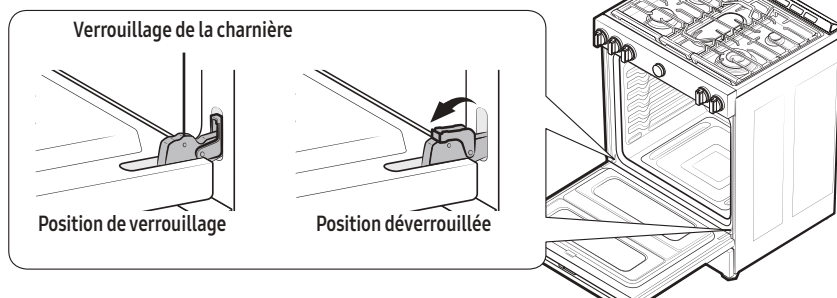
Entretien

Comment réinstaller la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
2. En positionnant la porte dans le même angle que lors de la dépose, faites glisser les indentations des bras des charnières dans les bords inférieurs des fentes des charnières. Les encoches de chaque bras de charnière doivent être complètement insérées dans le bas de chaque fente.

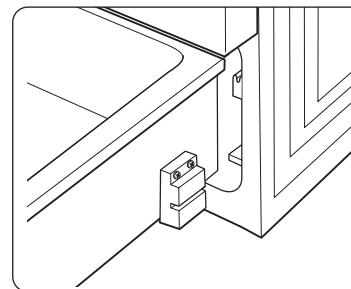


3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela signifie que les encoches ne sont pas correctement insérées dans les bords inférieurs de chaque fente.
4. Poussez les charnières vers le haut, contre le cadre avant de la cavité du four, dans la position verrouillée.



5. Fermez la porte du four.

Comment retirer et réinstaller le tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Tirez-le en le soulevant pour le retirer.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse douce. Ensuite, rincez et séchez soigneusement.
4. Poussez le tiroir en soulevant légèrement la partie avant pour le fermer.

Dépannage et code d'information

Si vous rencontrez un problème avec la cuisinière, consultez les tableaux qui commencent ci-dessous, puis essayez les actions suggérées.

Dépannage


Sécurité en matière de gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas en position Arrêt et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur Arrêt .
	Il y a une fuite de gaz.	Libérez la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants. Appelez immédiatement votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. N'appellez pas depuis votre téléphone. Il est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui pourrait enflammer le gaz. Suivez les instructions de la compagnie de gaz. Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

Brûleur de surface



Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou allumée.	Consultez les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Lite.
	Les chapeaux de brûleurs ne sont pas en place. La base du brûleur est mal alignée.	Nettoyez les électrodes. Mettez le chapeau du brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur.
Le brûleur de surface émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé en position Lite.	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande jusqu'au réglage souhaité. Si le brûleur émet toujours un clic, faites appel à un technicien de service.
Les brûleurs ne brûlent pas uniformément.	Les composants et les chapeaux du brûleur de surface ne sont pas assemblés correctement et de niveau.	Voir la page 51.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants du brûleur de surface. (Voir la page 50.)

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
Flammes du brûleur de surface très grandes ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Faites appel à votre installateur si vous avez le mauvais orifice (gaz GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de gaz GPL).
Les brûleurs de surface s'allument mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrou. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrou s'éteint.
	L'interrupteur d'arrêt du régulateur de pression de gaz est en position d'arrêt.	Faites appel à un technicien de service qualifié.

Four

Problème	Cause	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Il se peut qu'il y ait un problème avec votre four. Consultez le tableau « Codes d'information » à la page 62.	Appuyez sur Stop (Arrêt) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Problème	Cause	Action
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir la page 43.
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrou. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrou s'éteint.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAB et l'heure du jour s'affichent à l'écran. Toutes les autres commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour éteindre le four uniquement. Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver les commandes et signaux, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas. * Modèle de four encastrable uniquement.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'éteindra quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement lorsque le four devient froid.

Problème	Cause	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrou. Maintenez la porte du four ouverte, puis appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée ↵ pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrou s'éteint.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAB et l'heure du jour s'affichent à l'écran. Toutes les autres commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver l'interrupteur d'éclairage et les autres commandes, appuyez sur la touche ↵ pendant 3 secondes.
	Une ampoule mal fixée ou brûlée.	Voir la page 55.
	L'interrupteur qui commande l'éclairage du four doit être remplacé.	Faites appel à un technicien de service qualifié.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La viande ou les aliments n'ont pas été correctement préparés avant d'être grillés.	Coupez l'excès de graisse ou les bords gras qui risquent de s'enrouler.
	La grille supérieure du four est mal positionnée.	Consultez le guide de cuisson au gril à la page 33.
	Les commandes ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 33.
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. Le ventilateur est conçu pour fonctionner automatiquement pendant un certain temps pour refroidir le four.

Problème	Cause	Action
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrou. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche ↵ pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrou s'éteint.
	Le Smart Divider (séparateur intelligent) est installé dans le four.	L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si le séparateur intelligent est installé. Retirez-le du four.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit se verrouiller avant que le cycle d'auto-nettoyage puisse commencer.
	Les commandes du four auto-nettoyant ne sont pas réglées correctement.	Réinitialisez les commandes du four auto-nettoyant. (Voir la page 52.)
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Un bruit de crépitement ou d'éclatement.	C'est normal.	Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant une fonction de cuisson ou de nettoyage.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
Une fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Il s'agit de la première fois que le four a été nettoyé.	C'est normal. Le four fumera toujours davantage la première fois qu'il sera nettoyé. Essuyez toute saleté excessive avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur Stop (Arrêt) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez les salissures excessives, puis réinitialisez le four pour l'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	C'est normal.	La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Une fine poussière ou des cendres sont normales.	Vous pouvez les nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage sur une durée plus longue. Le cycle n'a pas été assez long pour brûler les saletés accumulées. Les fours extrêmement sales doivent être nettoyés à la main pour éliminer les débordements et les accumulations d'aliments avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent être nécessaires pour nettoyer complètement le four.

Problème	Cause	Action
De la vapeur ou de la fumée s'échappe du dessous du panneau de commande.	C'est normal.	L'événement du four se trouve à cet endroit. La vapeur est plus importante lorsque vous utilisez les fonctions de convection ou lorsque vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps.
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de l'événement.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra dans la 1/2 heure suivant le premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage pour un minimum de 3 heures. (Voir la page 53.)
Odeur forte.	Cette odeur est temporaire.	L'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur les premières fois que le four est utilisé.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	C'est normal.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier. Les grilles deviennent ternes et difficiles à faire glisser si elles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit du ventilateur.	C'est normal.	Le ventilateur de convection fonctionne jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	C'est normal.	Le ventilateur démarre automatiquement lorsque le four atteint la température de préchauffage.

Autres

Problème	Cause	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte. Le(s) pied(s) de mise à niveau est (sont) endommagé(s) ou inégal(aux).	Assurez-vous que le sol est de niveau, solide et stable. Si le plancher s'affaisse ou est en pente, faites appel à un menuisier. Vérifiez et mettez la cuisinière à niveau. (Voir les instructions d'installations.)
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'affichage est vide.	Le disjoncteur de fuite à la terre (GFI ou GFCI) de la prise électrique a été déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique a été endommagée.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

Problème	Cause	Action
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement dans le four.	Le mode de cuisson sélectionné n'est pas le bon.	Voir la page 28 .
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Voir la page 24 .
	Un ustensile de cuisine inapproprié ou de taille inadéquate est utilisé.	Voir la page 17 .
	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir la page 43 .
	Il y a du papier d'aluminium sur les grilles ou sur la sole du four.	Retirez la feuille d'aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 16 .
Les aliments ne grillent pas correctement dans le four.	Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 33 .
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Voir la page 33 .
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de cuisson au gril à la page 33 .

Dépannage et code d'information

Codes d'information

Code	Signification	Solution
E-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur Stop (Arrêt), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la.
E-21	Le four surchauffe.	
E-22	Vérifiez le capteur NTC du PBA de contrôle.	
E-30	Vérifiez le capteur NTC du PBA.	
E-31	Vérifiez le capteur NTC du PBA.	
E-A2	Vérifiez le système de refroidissement.	
E-d0	Dysfonctionnement du tableau de commande.	
E-d1	Mauvais fonctionnement du verrouillage de la porte.	
E-F0	Dysfonctionnement du signal de la carte de circuit imprimé.	
E-F2	Vérifiez le mauvais fonctionnement des signaux du circuit intégré tactile et du circuit imprimé.	
E-24	L'évent du four est obstrué.	<ol style="list-style-type: none"> Si l'orifice du four ou le flux d'air du couvercle est obstrué par une feuille d'aluminium ou autre chose, retirez l'obstruction et remettez le four en marche. Pour réinitialiser l'erreur, débranchez l'alimentation ou appuyez sur Stop (Arrêt) après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 60 secondes.

Code	Signification	Solution
E-d6	Fuite de gaz dans la partie du raccordement au gaz.	<ol style="list-style-type: none"> Coupez l'alimentation. Ouvrez le couvercle arrière. Vérifiez si la partie du raccordement au gaz présente des signes de combustion. En cas de signes de combustion, remplacez le GPR et le TCO et recherchez la fuite de gaz. En cas d'absence de signes de combustion, vérifiez le fil-TCO, l'état de la connexion entre le fil principal et le fil secondaire et la version S/W du PBA.
-dC-	Dysfonctionnement du commutateur de la plaque de séparation.	<ol style="list-style-type: none"> Si la plaque de séparation se trouve dans le four, assurez-vous qu'il est bien enfoncé. Si la plaque de séparation ne se trouve pas dans le four, vérifiez si quelque chose fait pression sur le commutateur de la plaque de séparation située à l'arrière du four. Si la plaque de séparation est complètement rentrée ou si aucun objet ne fait pression sur le commutateur de la plaque de séparation, appuyez sur Stop (Arrêt), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la.
<p>** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez votre centre de service Samsung local ou appelez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).</p>		

Garantie (États-Unis)

NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRE À GAZ / PLAQUE DE CUISSON Samsung

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de marque Samsung, tel que fourni et distribué par Samsung ELECTRONICS AMERICA, INC. (Samsung) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par Samsung contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter Samsung à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé Samsung. Lors de la remise d'un produit défectueux à Samsung ou à un centre de service Samsung agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

Samsung fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés Samsung dans la zone géographique du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, Samsung peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport de son choix vers et depuis un centre de service agréé Samsung. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé Samsung n'est pas disponible, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé Samsung pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de Samsung. Samsung peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé est la propriété de Samsung et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants: les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement identifiés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par Samsung; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (exemple, le câblage à la maison, les fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur agréé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez contacter Samsung au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

Garantie (États-Unis)

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE Samsung, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SERA PAS TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage Samsung.

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

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

Enregistrement

Veillez faire enregistrer votre produit en ligne sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consulter notre site Internet www.samsung.com/us/support.

Numéro du modèle _____ Numéro de série _____

Veillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

Garantie (CANADA)

NE LE JETEZ PAS.

CUISINIÈRE À GAZ / PLAQUE DE CUISSON Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'ACQUÉREUR D'ORIGINE

Ce produit de marque Samsung, tel que fourni et distribué par Samsung ELECTRONICS CANADA, INC. (Samsung) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par Samsung contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter Samsung afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé Samsung. Toute intervention non autorisée annulera cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à Samsung ou à un centre de service Samsung agréé, l'acquéreur est tenu de présenter, sur demande, le coupon d'achat d'origine à titre de preuve d'achat. Samsung proposera un service à domicile gratuit pendant la période de garantie de un (1) an, sous réserve de disponibilité dans la zone contiguë du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

Samsung réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

Cette garantie limitée exclut les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson par l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE OU CONDITION SUR CE PRODUIT ET Samsung DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE Samsung. Samsung N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE GÉNÉRAL, INDIRECT, RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE Samsung NE SAURAIT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR Samsung ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Garantie (CANADA)

Certains États ou provinces n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ni l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous.

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

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

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

Enregistrement

Veillez faire enregistrer votre produit en ligne sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consulter notre site Internet www.samsung.com/ca/support (en anglais), ou www.samsung.com/ca_fr/support (en français).

Numéro du
modèle _____

Numéro de
série _____

Veillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

Annnonce relative à la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.





Balayez le code QR à l'aide de votre
téléphone intelligent

Scannez le code QR* ou visitez
le site Internet www.samsung.com/spsn
pour regarder nos vidéos et nos
émissions en direct

*Nécessite l'installation d'un lecteur sur votre téléphone
intelligent

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

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
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)



NSY6**855***-02