

NE595R0****
NE59J342*****

Electric Range

user manual

ENGLISH

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

features of your new range

Enhanced convenience. Better cooking. Easy maintenance. Your new electric range has been designed to bring you these benefits and more.

- **Steam Quick cleaning**

Thanks to Steam Quick™, Samsung's unique technology for light-duty cleaning jobs, keeping your oven spick-and-span is a snap — no hassle, no odor, no chemicals. Steam Quick™ cleans the inside of your range with high-temperature steam in just 20 minutes.

- **Bigger is better**

With a capacity of 5.9 cubic feet, your new range is equipped with more space than any of its competitors in the U.S. market. This means greater convenience for you when cooking for the holidays or when entertaining.

- **A cooktop with 5 burners**

- Four main burners with two that dial heat up to different pot sizes.
- A smaller warming burner in the center of the range top.

important safety instructions

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range.

This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.
 CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your oven, follow these basic safety precautions.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note

These warning signs 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.

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 doors 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 possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING (US ONLY)

WARNING : This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

FOR YOUR SAFETY

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



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

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



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



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



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



Do not enter the oven.

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

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

Never use your appliance for warming or heating the room.

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

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

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

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

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

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

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

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

SURFACE COOKING UNITS

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

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

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

Never use the glass cooktop surface as a cutting board.

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

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

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

Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

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

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

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

Be sure you know which control knob operates each surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.

Always turn the surface units off before removing cookware.

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

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

ELECTRICAL SAFETY

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

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

Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

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

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

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

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

The range should not be placed on a base.

The oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

CHILD SAFETY

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

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

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.

During cleaning, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

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

OVEN

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

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

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

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

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

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

Keep oven vent ducts unobstructed. The oven vent is located above the right rear surface unit. This area could become hot during oven use. Never block this vent or place plastic or heat-sensitive items on it.

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

- ❑ Do not allow aluminum foil or a meat probe to contact the heating elements.

During use the appliance becomes hot.

Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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

SELF-CLEANING OVENS

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

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

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

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

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

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

Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning.

VENTILATING HOOD

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

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

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

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

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

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

BEFORE YOU BEGIN

-  **Clean the oven thoroughly before using for the first time.** Remove the accessories and operate the oven at the bake setting of 400 °F for 1 hour before using. There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.



CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

-  This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
- Failing to have a qualified technician install the range may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

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

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

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

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

-  This appliance must be properly grounded.

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

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

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

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

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

- This may result in electric shock or fire.

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

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

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

- This may result in electric shock or fire.

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



CRITICAL USAGE WARNING

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

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

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

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

- A spark may result in an explosion or fire.

Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.

- Failing to do so may result in burns.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Failing to do so may result in burns.

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

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

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

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

Do not store or use the oven outdoors.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

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

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

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

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

- Failing to do so may result in fire.

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

- This may result in fire.

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

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

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

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

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

- Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.



CAUTION

USAGE CAUTIONS

 If the surface is cracked, turn the appliance off.

- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

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

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

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

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

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

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

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

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

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

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

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

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

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

Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.

- If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.

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

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

Do not operate while empty except for self-cleaning.

Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

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

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

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

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

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

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- Overheating food may result in fire.



CAUTION

CRITICAL CLEANING WARNINGS



- Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.

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

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

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

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

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

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

contents

INTRODUCING YOUR NEW RANGE

16

- 16 Overview
- 16 What's included with your range

SURFACE COOKING

17

- 17 About surface cooking
- 19 How to set the appliance for surface cooking
- 21 Using the proper cookware
- 21 Choosing the proper cookware
- 22 Protecting the smoothtop surface

OPERATING THE OVEN

23

- 23 The oven control panel
- 24 Setting the clock
- 25 Minimum and maximum settings
- 25 Setting the kitchen timer
- 26 Using the oven racks
- 27 Baking
- 28 Convection baking
- 30 Convection roasting
- 32 Timed cooking
- 33 Delay timed cooking
- 34 Broiling
- 36 Using the custom cook feature
- 37 Using the easy cook feature
- 38 Using the keep warm function
- 39 Extra features
- 41 Turning the oven light on and off
- 42 Setting the Sabbath Feature

MAINTAINING YOUR APPLIANCE

44

- 44 Self-cleaning
- 46 Steam-cleaning
- 47 Care and cleaning of the oven
- 49 Care and cleaning of the glass cooktop
- 51 Removing and replacing the oven door
- 52 Removing and replacing the storage drawer
- 53 Changing the oven light

TROUBLESHOOTING

54

- 54 Troubleshooting

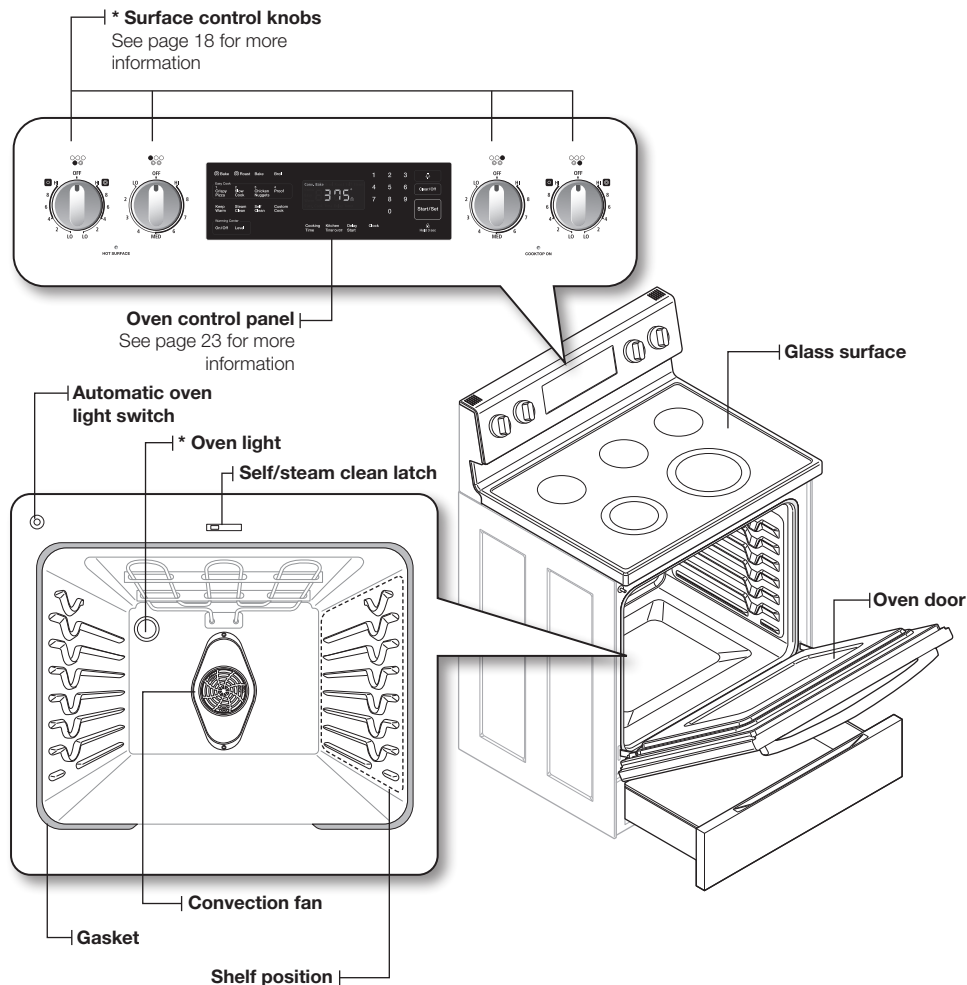
WARRANTY

58

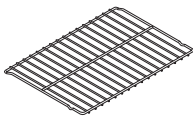
- 58 Warranty

introducing your new range

OVERVIEW



WHAT'S INCLUDED WITH YOUR RANGE



* Wire racks

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

surface cooking

ABOUT SURFACE COOKING



BEFORE COOKING

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



DURING COOKING

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



AFTER COOKING

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

About the radiant surface elements

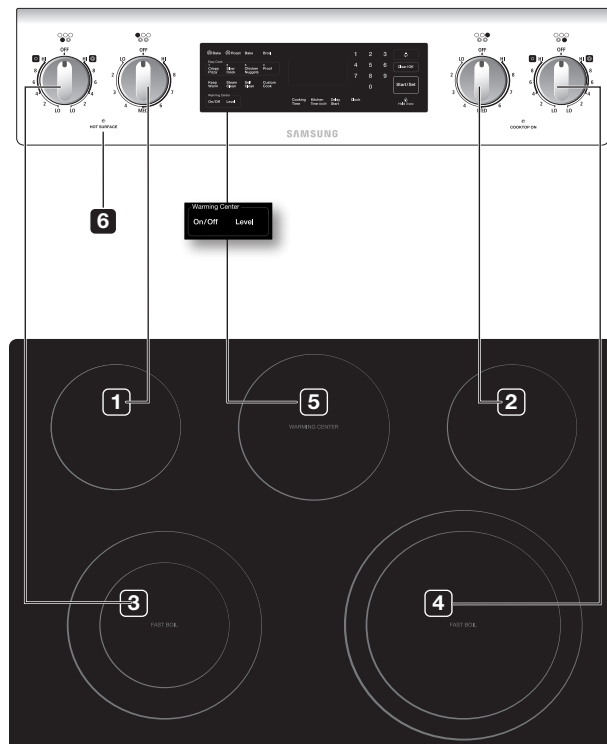
The temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn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



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

Location of the radiant surface elements and controls

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



1. **Single element:** Left rear
2. **Single element:** Right rear
3. **Dual element:** Left front
4. **Dual element:** Right front
5. **Warming center:** Center rear
6. **Hot surface indicator**

Hot surface indicator

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

Cooking areas

- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½" to 1" beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooking surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section "Using the proper cookware" on page 21.

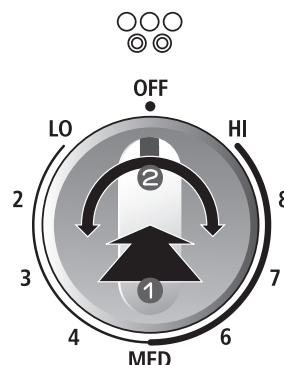
HOW TO SET THE APPLIANCE FOR SURFACE COOKING



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

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

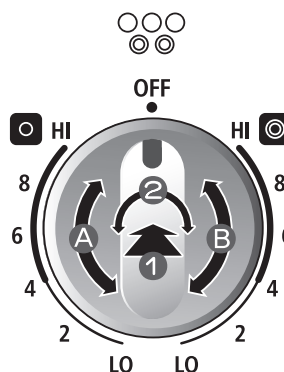
1. Push the knob in.
 2. Turn in either direction to the setting you want.
- At both the off and high settings, the knob clicks into position.



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

The dual surface unit has 2 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

1. Push the knob in.
 2. Turn in either direction to the setting you want.
- To use the small surface unit, turn the control knob to the **small burner (A)** settings.
 - To use the large surface unit, turn the control knob to the **large burner (B)** settings.



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

Recommended settings

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

Using the warming center

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



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



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

1. Turn the warming center on.

Press the **Warming Center On/Off** pad.



2. Select the power setting you want.

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



3. Turn the warming center off.

Press the **Warming Center On/Off** pad.



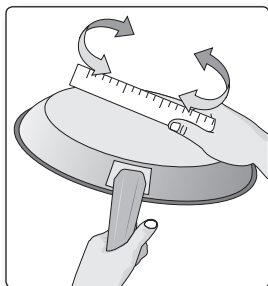
- Pressing the **Clear/Off** pad does not turn the warming center off.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

Recommended settings

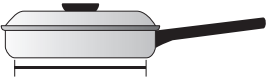
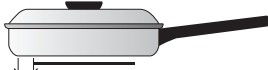
LEVEL	TYPE OF FOOD
1	Breads/pastries, casseroles, gravies, eggs
2	Dinner plate with food, soups (cream), vegetables, sauces, stews, meats
3	Fried foods, soups (liquid), hot beverages

USING THE PROPER COOKWARE

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



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

CORRECT	INCORRECT
 Flat bottom and straight sides. • Tight fitting lids. • Weight of handle does not tilt pan. • Pan is well balanced. • Pan size matches the amount of food to be prepared and the size of the surface element. • Made of a material that conducts heat well. • Always match pot diameter to element surface diameter.	 Curved and warped pan bottoms.  Pan overhangs element by more than one-half inch.  Pan is smaller than element.  Heavy handle tilts pan.

CHOOSING THE PROPER COOKWARE

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

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

PROTECTING THE SMOOTHTOP SURFACE

Cleaning

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

Preventing marks and scratches

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

Preventing stains

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

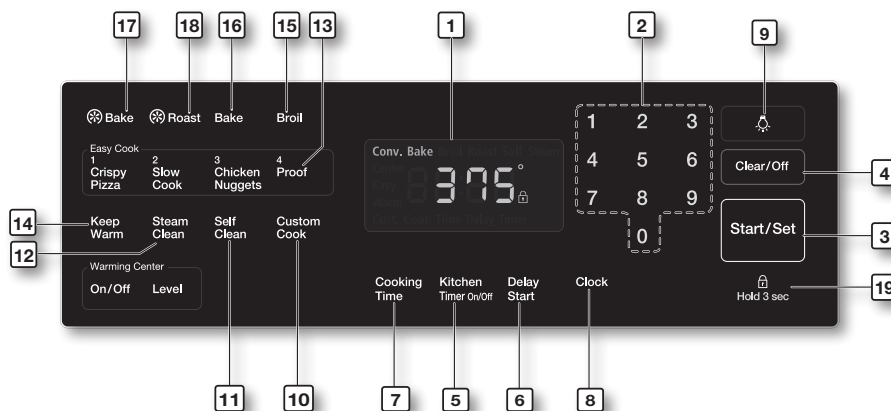
Preventing other damage

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

operating the oven

THE OVEN CONTROL PANEL

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this user manual.**



1. **DISPLAY:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, and the times set for the timer or automatic oven operations.
2. **NUMBER PAD:** Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking.
3. **START/SET:** Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
4. **CLEAR/OFF:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer.
5. **KITCHEN TIMER ON/OFF:** Press to select the timer feature.
6. **DELAY START:** Use along with Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Cooking Time, and Self Clean pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
7. **COOKING TIME:** Press and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
8. **CLOCK:** Press to set the time of day.
9. **OVEN LIGHT:** Press to turn the oven light on or off.
10. **CUSTOM COOK:** Press to record and recall your favorite recipe setting.
11. **SELF CLEAN:** Press to select the self-cleaning function.
12. **STEAM CLEAN:** Press to select the steam-cleaning function.
13. **PROOF:** Press to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.
14. **KEEP WARM:** Press to keep cooked foods warm.
15. **BROIL:** Press to select the broil function.
16. **BAKE:** Press to select the bake function.
17. **CONVECTION BAKE:** Press to select baking with the convection function.
18. **CONVECTION ROAST:** Press to select roasting with the convection function.
19. **CONTROL LOCKOUT:** Press to lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally.

SETTING THE CLOCK

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

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

How to set the clock

1. Start the setup.

Press the **Clock** pad.



2. Enter the present time.

Enter the current time in hours and minutes on the number pad, eg. 1, 3, 0, for 1:30.

this step is skipped in the 24-hour display mode.



3. Exit the setup.

Press the **Start/Set** or **Clock** pad.

How to change between a 12-hour and 24-hour display

1. Start the setup.

Press **Clock** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

The display will show the present mode (eg. 12 hour).



2. Select the display mode you want.

Press **0** on the number pad to select 12 hour or 24 hour.

Pressing **0** on the number pad changes the display from 12 hour to 24 hour and back again.



3. Exit the set up.

Press the **Start/Set** pad.



MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS

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

FEATURE	MINIMUM	MAXIMUM
 Bake	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
 Broil	LO	HI
 Self Clean	2 Hr.	4 Hr.
 Convection Bake	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
 Convection Roast	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
 Keep Warm	-	3 Hr.
 Warming Center	-	3 Hr.
 Proof	-	12 Hr.
 Steam Clean	20 Min.	20 Min.

SETTING THE KITCHEN TIMER

The kitchen timer serves as an extra timer that will beep when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. You can use the kitchen timer with any of the other oven functions.

How to set the timer

1. Turn the timer on.

Press the **Kitchen Timer On/Off** pad.



2. Enter the amount of time you want.

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



3. Start the timer.

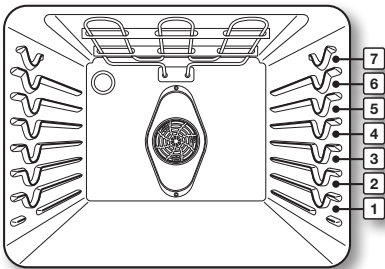
Press the **Kitchen Timer On/Off** pad.

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



USING THE OVEN RACKS

Oven rack positions



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

TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Frozen pies	4
Angel food cake	2
Bundt or pound cakes	3
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	4
Casseroles	4
Small roast, ham	2
Turkey, large roast	1

Baking layer cakes

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it. If baking two cake layers at the same time, place one oven rack in position 4. If baking four cake layers at the same time, place the oven racks in positions 2 and 5. Place the pans or cookware as shown in Fig. 1 and Fig 2.

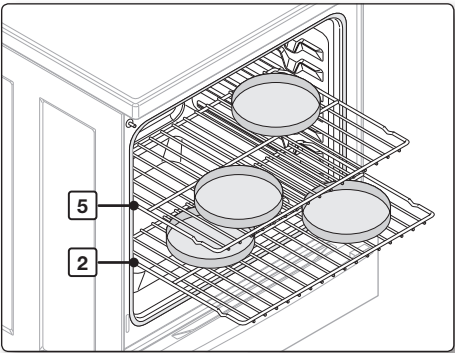


Fig. 1

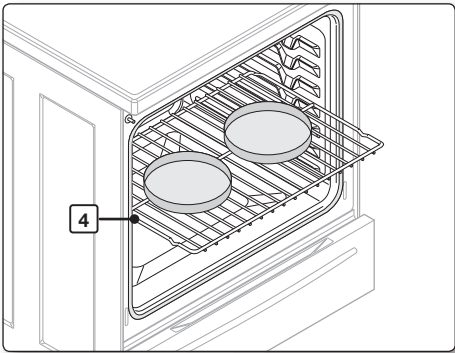


Fig. 2

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	REPLACING THE RACKS
1. Pull the rack straight out until it stops.	1. Place the end of the rack on the support.
2. Lift up the front of the rack and pull it out.	2. Tilt the front end up and push the rack in.



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

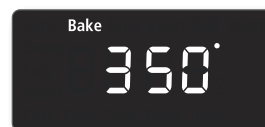
BAKING

The oven can be programmed to bake at any temperature from 150 °F to 550 °F.

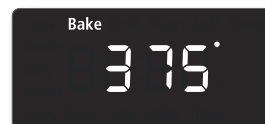
How to set the thermostat

1. Start the set up.

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

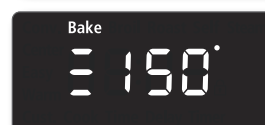


2. Enter the temperature you want on the number pad, eg. 3, 7, 5.



3. Start the bake function.

Press the **Start/Set** pad. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.



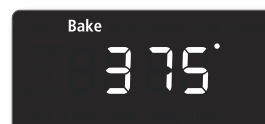
4. If you want to cancel baking or if you have finished, press the **Clear/Off** pad.

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

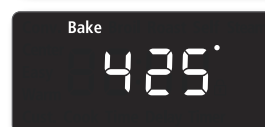
How to adjust the thermostat while cooking

1. Start the setup.

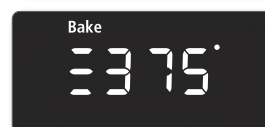
Press the **Bake** pad. The display will show the present temperature, eg. 375 °F.



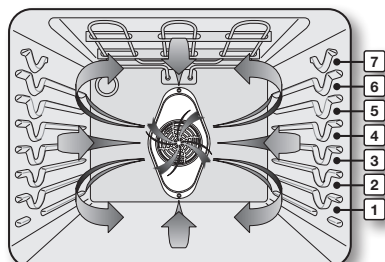
2. Enter the temperature you want, eg. 425 °F, using the number pad.



3. Complete the entry by pressing the **Start/Set** pad.



CONVECTION BAKING



By using the convection bake feature, you will be able to cook faster. You can program the oven for convection baking at any temperature between 150 °F and 550 °F.

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection baking. Multiple oven

rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for convection baking

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

When using convection baking with a single rack, place the oven rack in **position 4**. If cooking on multiple racks, place the oven racks in **positions 2 and 5** or **positions 3, 5 and 6**.

When baking a cake, using the bake mode will produce better results.

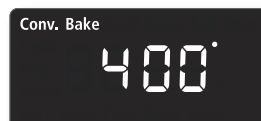
How to set the oven for convection baking

1. Start the convection baking mode.

Press the **Conv. Bake** pad. The default temperature is 350 °F.



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

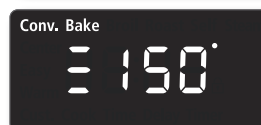
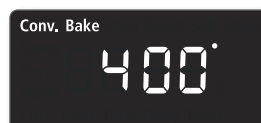


3. Press the **Start/Set** pad to begin convection baking.

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

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.

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



4. Turn off or cancel convection baking by pressing the **Clear/Off** pad.



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

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

Recommended convection baking guide

Food Item	Rack Position	Set Temp.* (preheated oven) (°F)	Convection bake time ** (min)
Cake			
Cupcakes	4	325	17-19
Bundt Cake	3	325	35-43
Angel Food	2	325	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	3	350-400	45-55
2 crust, frozen fruit, 9"	3	350	68-78
Cookies			
Sugar	4	325-350	12-17
Chocolate Chip	4	325-350	14-18
Brownies	4	325	29-36
Breads			
Yeast bread, loaf, 9x5	3	350	18-22
Yeast rolls	4	350-375	13-18
Quick Bread, loaf, 8x4	3	325-350	45-55
Biscuits	4	350-375	9-14
Muffins	4	400	15-19
Pizza			
Frozen	4	375-425	23-26
Fresh	4	400-425	12-15



* Actual times depend on the mixes or recipes baked.

CONVECTION ROASTING

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

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

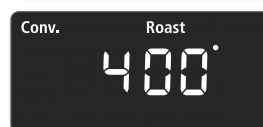
How to set the oven for convection roasting

1. Start the convection roasting mode.

Press the **Conv. Roast** pad. The default temperature is 350 °F.



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

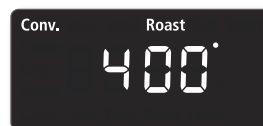


3. Press the **Start/Set** pad to begin convection roasting.

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

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.

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



4. Turn off or cancel convection roasting by pressing the **Clear/Off** pad.



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

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

Recommended convection roasting guide

Meat	Weight (lb)	Oven temp. (°F)	Roasting time* (min per lb)	Internal temp. (°F)
Beef				
Rib Roast	4-6	325	25-28 28-32	145 (med/rare) 160 (medium)
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6	325	24-29 29-34	145 (med/rare) 160 (medium)
Rump, Eye, Tip Sirloin (boneless)	3-6	325	25-30 28-35	145 (med/rare) 160 (medium)
Tenderloin Roast	2-3	325	28-38	145 (med/rare)
Pork				
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8	350	15-25	170
Shoulder	3-6	350	20-30	160
Poultry				
Chicken - whole	3-4	375	17-23	180
Turkey, unstuffed**	12-15	325	12-16	180
Turkey, unstuffed**	16-20	325	11-15	180
Turkey, unstuffed**	21-25	325	8-12	180
Turkey Breast	3-8	325	20-25	170
Cornish Hen	1-1½	350	45-75 (total time)	180
Lamb				
Half Leg	3-4	325	25-30 30-35	160 (medium) 170 (well)
Whole Leg	6-8	325	25-30 30-35	160 (medium) 170 (well)



* Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

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

TIMED COOKING

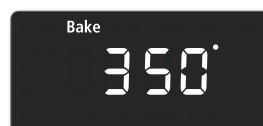
In timed cooking, the oven turns on immediately and cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- You can use the timed cooking feature only with another cooking operation (bake, convection bake, or convection roast).
- You can set the oven for timed cooking before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

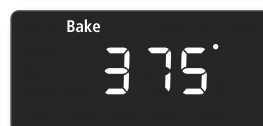
How to set the oven for timed cooking

1. Enter the setup.

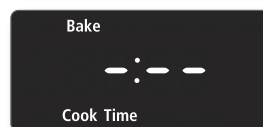
Press the pad for the cooking operation you want, eg. BAKE. The default temperature is 350 °F.



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



3. Press the **Cooking Time** pad.



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

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



5. Press the **Start/Set** pad to begin the cooking operation.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.

The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically unless the keep warm feature was set. (Refer to the section on the keep warm feature on page 38.)



6. You can cancel a timed cooking at any time by pressing the **Clear/Off** pad.



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



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

DELAY TIMED COOKING

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

- You can use the delay timed cooking feature only with another cooking operation (bake, convection bake, or convection roast).
- You can set the oven for a delay timed cooking before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay timed cooking

1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.

2. Enter the setup.

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

3. Use the number pad to enter the temperature you want, eg. 375 °F.

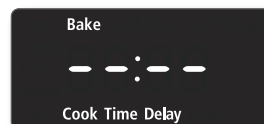
4. Press the **Cooking Time** pad.

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

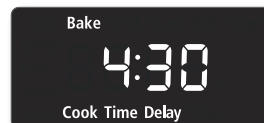
You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.



6. Press the **Delay Start** pad.



7. Enter the time you want the oven to turn on, eg. 4:30, using the number pad.



8. Press the **Start/Set** pad.

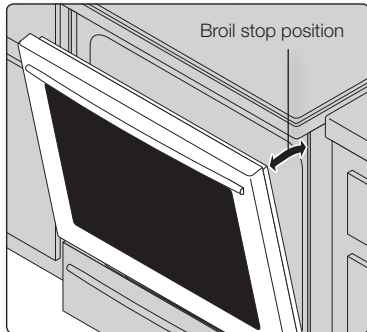
At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to bake. When the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.



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

BROILING

Broil stop position



Leave the door open at the broil stop position. The door will stay open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.



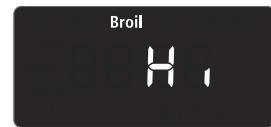
Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour can explode and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

How to set the oven for broiling

1. Select the broil setting you want.

Press the **Broil** pad once for HI or twice for LO.

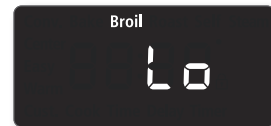
Use LO to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.



2. Start the broiling function.

Press the **Start/Set** pad.

Broil on one side until food is browned; turn and cook on the other side.



3. Press the **Clear/Off** pad once you have finished cooking or if you want to cancel broiling.

Recommended broiling guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Quantity and/or thickness	Shelf position	First side time (min.)	Second side time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	7	8-10	4-6	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done Rare Medium Well Done	1" thick 1 to 1½ lbs. 1½" thick 2 to 2½ lbs.	7 7 7 6 6 6	8 10 12 14 16 19	3-5 4-6 5-7 7-9 8-11 11-13	Steaks less than 1" thick. Cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Chicken	1 whole cut up 2 to 2½ lbs., split lengthwise 2 Breasts	4 5	23-28 13-18	13-18 5-10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	4	14-18	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and halfway through broiling time.
Fish Fillets	¼ to ½" thick	6	5-9	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	½" thick	6	5-7	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (½" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	6 5	7 9-10	6-8 7-9	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1½" thick) about 1 lb.	6 6 6 6	6 8 11 13	4-6 7-9 9 9-11	Slash fat.
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	6 6	8 9	3-4 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

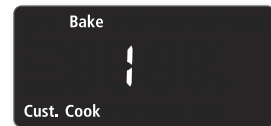
USING THE CUSTOM COOK FEATURE

By using the custom cook feature, you can record up to 3 different recipe settings. The feature may be used for baking, convection baking, or convection roasting. It will not work with any other function, including the delay start feature.

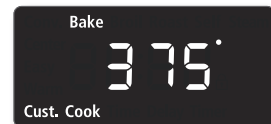
How to record a recipe setting

1. Press the pad for the cooking operation you want to store, eg. BAKE. The default temperature is 325 °F.
2. Use the number pad to enter the temperature you want, eg. 375 °F.
3. You can store a recipe setting in one of three Custom Cook positions. Press the **Custom Cook** pad the number of times that corresponds to the position in which you want to store the setting, eg. for Custom Cook position 2, press the **Custom Cook** pad twice.

You can store recipe settings at position 1, 2, or 3.

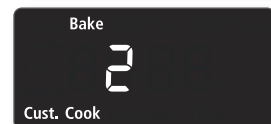
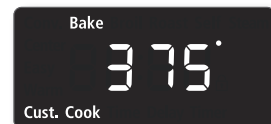


4. Press the **Start/Set** pad.

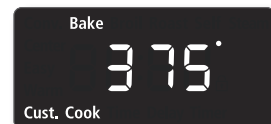


How to recall a setting

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



2. Start the stored cooking operation.
Press the **Start/Set** pad.



USING THE EASY COOK FEATURE

Slow Cook

The Slow Cook feature cooks food more slowly at lower oven temperatures. The extended cooking times allow better distribution of flavors in many recipes. This feature is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow cooking meats may result on the exterior of meats becoming dark but not burnt. This is normal.

1. To enter the **Slow cook** mode, press the **Slow Cook** pad once for **HI** or twice for **LO**.
2. To start the Slow cook function, press the **Start/Set** pad.



Use only 1 rack and place the rack in position 2 or 3 for the best results. Preheating the oven will not be necessary.

Chicken Nuggets

The Chicken Nuggets feature lets you cook convenience style frozen chicken nuggets easily.

1. To enter the **Chicken Nuggets** mode, press the **Chicken Nuggets** pad once for **HI** or twice for **LO**.
2. To start the Chicken Nuggets function, press the **Start/Set** pad.



When using this function, place the oven rack in position 5 of 6 for the best result. Preheating the oven is not necessary.

Proof

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

1. To enter the **Proof** mode, press the **Proof** pad.
2. To start the proofing function, press the **Start/Set** pad. The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
3. Press the **Clear/Off** pad at any time to turn off the proofing feature.



- If you press the **Proof** pad when the oven temperature is above 100°F, **Hot** will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the warm feature. (see next page).
- For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off.

Crispy Pizza

This pizza function is designed to give pizzas crisp, browned bottoms while keeping the topping moist.

1. Press the **Pizza** pad.
2. Press the **Start/Set** pad to begin pizza cooking.

 Use only 1 rack and place the rack in position 2 or 3 for the best results when using the pizza feature. The default temperature is 400°F. You may adjust the oven temperature to fit your needs. Follow the package instructions for preheating and baking times. The pizza setting is not timed. Be sure to monitor the time to finish cooking the pizza.



USING THE KEEP WARM FUNCTION

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

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

You should not use this feature to reheat cold foods.

How to use the keep warm feature

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



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

1. Set up the oven for **Timed Cooking**.
(Refer to the section on the timed cooking feature on page 32.)
2. Press the **Keep Warm** pad before pressing the **Start/Set** pad to begin the cooking.
3. Press the **Clear/Off** pad at any time to turn the feature off.



EXTRA FEATURES

12 hour energy saving

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

How to turn 12 hour energy saving feature on or off

1. Press **Cooking Time** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

The display will show **12 Hr** (12 hour shut-off) or **-- Hr** (no shut-off).

The default is 12 Hr.



2. Press **0** on the number pad to select OFF or ON.

Pressing **0** on the number pad changes the mode between 12 Hr and -- Hr.



3. Press the **Start/Set** pad.

Fahrenheit or Celsius temperature selection

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

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

1. Press **Broil** and the **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

The display shows **F** (Fahrenheit) or **C** (Centigrade).

The default is F.



2. Press **0** on the number pad to select F or C.

Pressing **0** on the number pad changes the display between F and C.

3. Press the **Start/Set** pad.



Convection auto conversion feature

When you use the auto conversion feature, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

If this feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press the START/SET pad, the display will show the converted temperature of 325 °F.

How to disable or enable the auto conversion feature

1. Press **Conv. Bake** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

The display will show **Con On** (enabled) or **Con OFF** (disabled).

The default setting is Con OFF.



2. Press **0** on the number pad to select Con On or Con OFF.

Pressing **0** on the number pad changes the mode between Con On and Con OFF.



3. Press the **Start/Set** pad.

Thermostat adjustment

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

The oven temperature can be adjusted ± 35 °F (± 19 °C).

How to adjust the oven temperature

1. Press **Bake** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

The display will show **AdJ 0**.



2. Enter the adjustment you want, eg. 20 °F, using the number pad.

You can adjust the temperature so that it is lower than the factory setting by pressing the **Bake** pad.



3. Press the **Start/Set** pad.



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

Sound on/off

By using this feature, you can set the oven controls to operate silently.

How to turn the sound on or off

1. Press **Oven Light** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

The display will show **Snd On** (sound on) or **Snd OFF** (sound off).

The default setting is Snd On.



2. Press **0** on the number pad to select OFF or ON.

Pressing **0** on the number pad changes the mode between Snd On and Snd OFF.



3. Press the **Start/Set** pad.

Control lockout

This feature will allow you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally.

How to activate the control lockout feature

1. Press the **Hold 3 Sec** pad for 3 seconds.

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

All functions must be cancelled before the control lockout is activated.

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



How to unlock the controls

1. Press the **Hold 3 Sec** pad for 3 seconds.

Loc and the **lock icon** will disappear from the display.



TURNING THE OVEN LIGHT ON AND OFF

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

SETTING THE SABBATH FEATURE

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



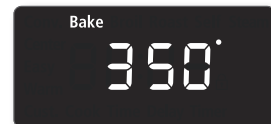
For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.

You can use the Sabbath feature with baking only. The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature. (The oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish holidays.) The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs. Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain on continuously until cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature. If you need the oven light on during the Sabbath, press the **Oven Light** pad before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

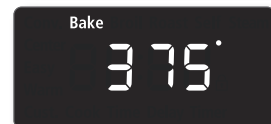
How to use the Sabbath feature

1. Press the **Bake** pad.

The default temperature is 350 °F.

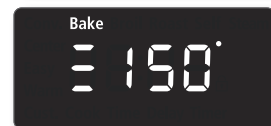


2. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, by using the number pad.



3. Press the **Start/Set** pad.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.



4. Press the **Clock** and the **Kitchen Timer On/Off** pads at the same time for 3 seconds.

The display will show **SAb**.



Once SAb appears in the display, the oven will not beep or display any further changes.

You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven will not beep or display any further changes once the Sabbath feature is engaged.

5. You can turn the oven off at any time by pressing the **Clear/Off** pad. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath feature, hold down the **Clock** and **Kitchen Timer On/Off** pads at the same time for 3 seconds. SAb will disappear from the display.

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

maintaining your appliance

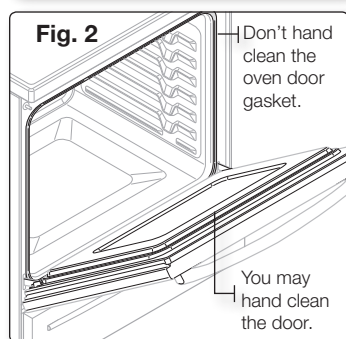
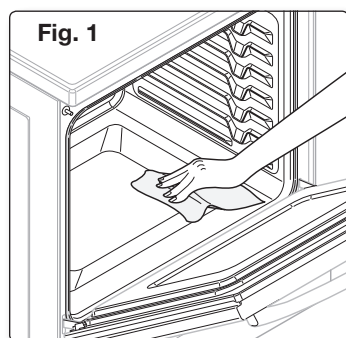
SELF-CLEANING

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



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

Before a self-cleaning cycle



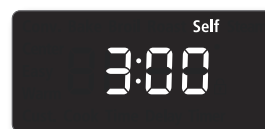
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide.
- Residue on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it. (Fig. 2)
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

How to set the oven for self-cleaning

1. Select the length of time for the self-cleaning operation, eg. 3 hours.

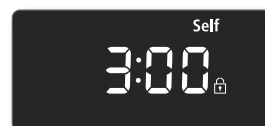
Press the **Self Clean** pad once for a 3 hour clean time, twice for a 4 hour clean time, or 3 times for a 2 hour clean time.

The default setting is 3 hours.



2. Start the self-cleaning cycle.

Press the **Start/Set** pad. The motor-driven door lock will engage automatically.



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

How to delay the start of self-cleaning

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

How to turn off the self-cleaning feature

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. (When the self-cleaning cycle is done, End will show in the display and a beep will sound 6 times.)

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

After a self-cleaning cycle

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

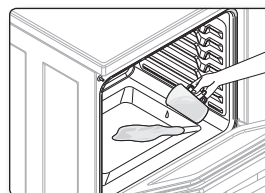
STEAM-CLEANING

How to set the oven for steam-cleaning

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

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

Use normal water only, no distilled water.



3. Press the **Steam Clean** pad.



4. Press the **Start/Set** pad.

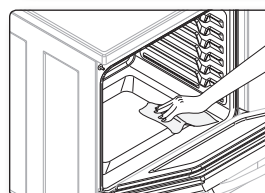
When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.



5. Press the **Clear/Off** pad.

6. Clean the oven's interior.

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



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

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

After a steam-cleaning cycle

- Take care when opening the door 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.

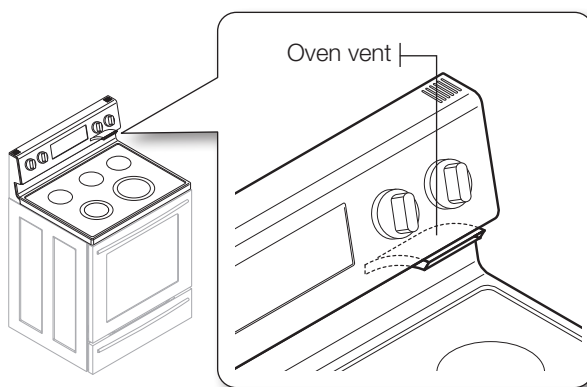
CARE AND CLEANING OF THE OVEN



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



Oven vent



- The oven vent is located above the right rear surface unit.
- This area could become hot during oven use.
- It is normal for steam to come out of the vent.
- The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.

Cleaning painted parts and decorative trim

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

Cleaning stainless steel surfaces

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

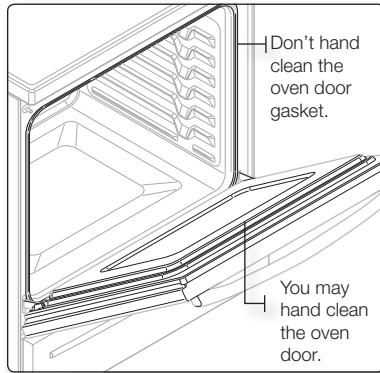


- **Do not use a steel-wool pad. It will scratch the surface.**
- If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dishwashing liquid and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

Oven racks

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

Oven door



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

CARE AND CLEANING OF THE GLASS COOKTOP

Normal daily use cleaning

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

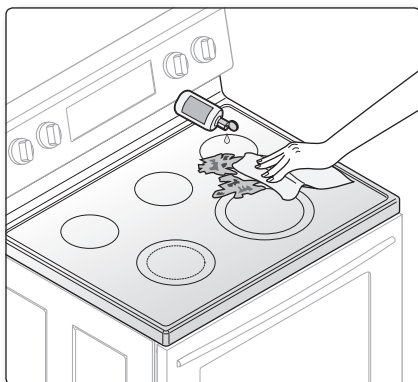
By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

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



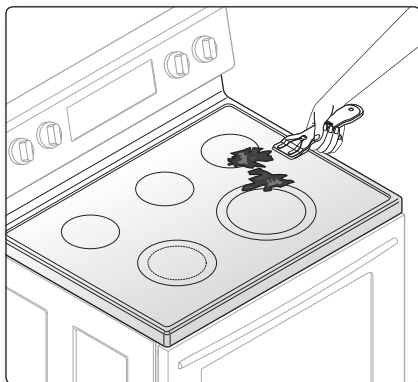
DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Removing burned-on residue



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

Removing heavy, burned-on residue



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

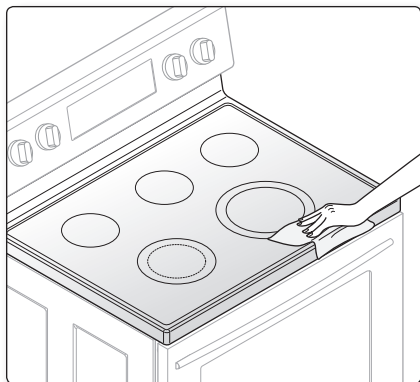
Removing metal marks and scratches

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



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

Cleaning the cooktop seal



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

Potential for permanent damage to the glass surface

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

Cleaning sugary spills and melted plastic

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



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

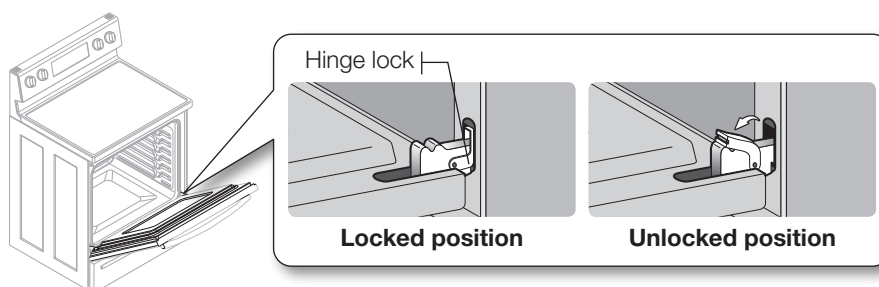
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

How to remove the door



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

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



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

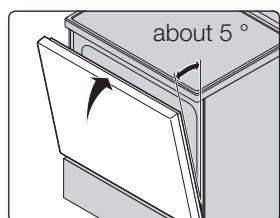


Fig. 1

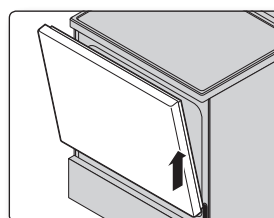
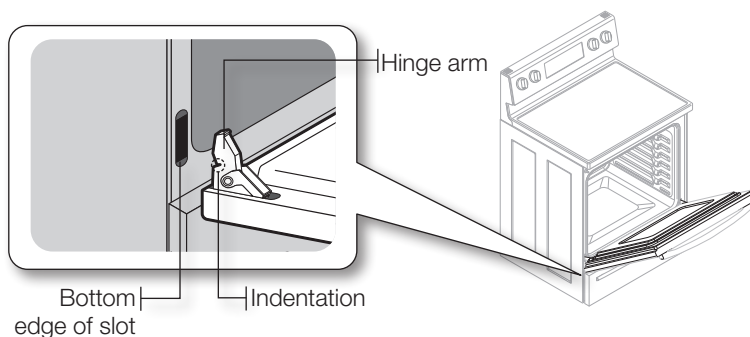


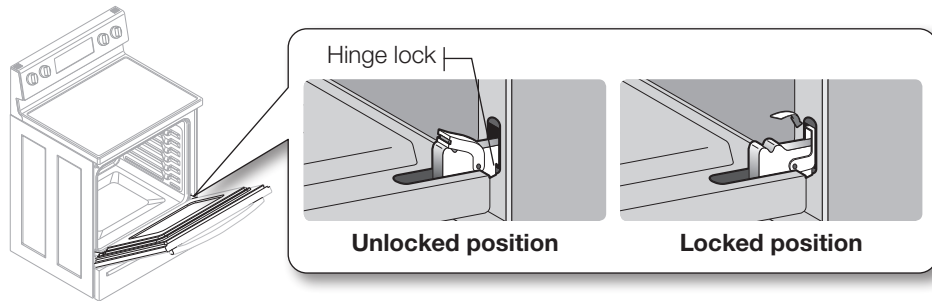
Fig. 2

How to replace the door

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



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

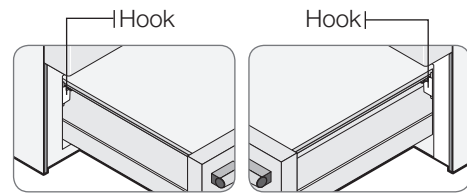


5. Close the oven door.

REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER

How to remove the storage drawer

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



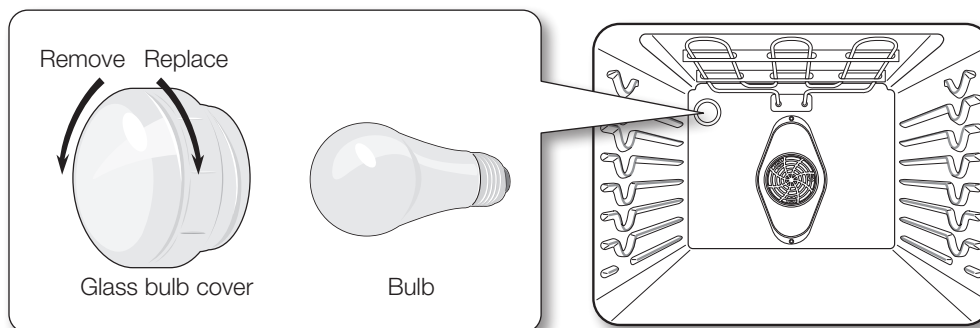
How to replace the storage drawer

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

CHANGING THE OVEN LIGHT

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

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



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



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

troubleshooting

TROUBLESHOOTING

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The range is not level.	The appliance has been installed improperly.	- Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the range until the oven rack is level. - Insure the floor is level and strong and stable enough to adequately support the range.
	The floor is sagging or sloping.	Contact a carpenter to correct the situation.
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	Insure the cabinets are square and provide sufficient room for installation.
The appliance must be accessed for servicing and cannot be moved easily.	The kitchen cabinets are not square and built too tightly in to the appliance.	Contact a builder or installer to make the appliance accessible.
	Carpet is interfering with movement of the range.	Provide sufficient space so the range can be lifted over the carpet.
The oven control beeps and displays an F error code.	You have a function error code.	
	CODE	CAUSE
	-SE-	Shorted key
	E-27	Oven sensor opened
	E-28	Oven sensor shorted
	E-08	Oven heating error
	E-0A	Oven heating over
	E-0E	Door locking error
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	Improper cookware is being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.	This is normal. The unit is still on and hot.	

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillover was not cleaned.	Refer to the section on care and cleaning of the glass cooktop on page 54.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
The surface unit frequently cycles on and off.	This is normal.	The element will cycle on and off to maintain the heat setting.
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the chapter on operating the oven.
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If required, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating light is broken.	Call for service.
Oven smokes excessively during broiling.	The control has not been set properly.	- Refer to the section on setting oven controls. - Make sure the oven door is opened to the broil stop position.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	See the chapter on operating the oven.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page 52.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on adjusting the thermostat on page 46.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food does not broil properly.	The oven controls have been set incorrectly.	Press the BROIL pad.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page 41.
	Cookware not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas the power (voltage) may be low.	- Preheat the broil element for 10 minutes. - See the broiling guide on page 41.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on adjusting the thermostat on page 46.
Scratches or abrasions on cooktop surface	The cooktop is being cleaned improperly.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms were used on the cooktop or there were coarse particles (eg. salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure the bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Brown streaks or specks	Boilovers have been cooked onto the surface.	- Use the blade scraper to remove soil. - See the section on care and cleaning of the glass cooktop on page 54.
Areas of discoloration with metallic sheen	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	- Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. - Use cookware with clean, dry bottoms.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the range to cool and reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the section on self-cleaning on page 47.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated or if a radiant surface element is on.	
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle	There is excessive soiling in the oven.	Press the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and reset the oven for self-cleaning.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
Oven not clean after a self-cleaning cycle	The oven controls were not set correctly.	See the section on self-cleaning on page 49.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Steam from the vent	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
Burning or oily odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	- To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. - See the section on self-cleaning on page 49.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary.
Fan noise	A convection fan may automatically turn on and off.	This is normal.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Display flashes.	There was a power failure.	Reset the clock.
Drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the page 57.
	The drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Excessive condensation in the drawer	There is liquid present in the drawer.	Remove the liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with a lid or aluminum foil.
	The temperature is set too high.	Adjust the temperature to a lower setting.

warranty

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

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, 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, One (1) Year Parts Warranty For Glass Cooktop and Heater Radiant

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

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

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; product removal and reinstallation; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user. This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the glass cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads, damage to the glass cook top caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN THERE ARE NO WARRANTIES ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. NO WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some provinces or territories may or may 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. User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

WARRANTY



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

Scan this with your smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DG68-00433A-09

NE595R0****
NE59J342*****

Estufa eléctrica

manual del usuario

ESPAÑOL

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

características de su nueva estufa

Mayor funcionalidad. Mejor cocción. Fácil mantenimiento. Su nueva estufa fue diseñada para brindarle estas ventajas y aun más.

- **Limpieza Steam Quick**

Gracias a Steam Quick™, la tecnología exclusiva de Samsung para trabajos de limpieza leves, mantener su horno reluciente resulta facilísimo — sin complicaciones, sin olor, sin productos químicos. El sistema Steam Quick™ limpia el interior de su estufa con vapor a alta temperatura en tan solo 20 minutos.

- **Cuanto más grande mejor**

Con una capacidad de 5.9 pies cúbicos, su nueva estufa tiene más espacio que cualquiera de sus competidores en el mercado estadounidense. Esto significa mayor comodidad para usted cuando cocine para festividades o cuando reciba huéspedes.

- **Una cubierta con 5 quemadores**

- Cuatro quemadores principales, dos de los cuales permiten regular la transmisión de calor para diferentes tamaños de ollas.
- Un quemador de menor tamaño para calentar, ubicado en el centro de la cubierta de la estufa.

instrucciones de seguridad importantes

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

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

 ADVERTENCIA	Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones graves o la muerte.
 PRECAUCIÓN	Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones leves o daños a la propiedad.
 PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

	NO intentar.
	NO desensamblar.
	NO tocar.
	Siga las instrucciones fielmente.
	Desenchufe la alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.
	Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.
	Comuníquese con el centro de servicio técnico para obtener ayuda.
	Nota

Estas señales de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas. Sígalo explícitamente.

Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN



ADVERTENCIA

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

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

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



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

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

Si, por cualquier razón, hala la estufa alejándola de la pared, asegúrese de que el dispositivo anti inclinación encaje correctamente cuando empuje la estufa a su lugar contra la pared.

Si no se encuentra encajado, hay riesgo de que la estufa se incline o vuelque y cause lesiones si usted o un niño se parasen, sentasen o apoyasen sobre una puerta abierta.

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

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

PARA SU SEGURIDAD

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



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

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



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



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



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



No se introduzca en el horno.

Ningún artículo que pueda resultar de interés para los niños debe almacenarse en gabinetes arriba de una estufa o en su anaquel posterior.

Los niños que se trepasen a la estufa para alcanzar los elementos podrían resultar seriamente lesionados.

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

Nunca utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.

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

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

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

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

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

Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.

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

UNIDADES DE SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Asegúrese de saber cuál de las perillas controla cada unidad de superficie. Asegúrese de que encendió la unidad de superficie correcta.

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

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

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

SEGURIDAD ELÉCTRICA

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

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

Los electrodomésticos montados a nivel pueden operarse solo después de que fueron instalados en gabinetes y lugares de trabajo que cumplen con las normas pertinentes. Esto garantiza protección suficiente contra contacto para unidades eléctricas según lo establecen estas normas de seguridad esenciales.

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

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



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



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

La estufa no debe colocarse sobre una base.

El horno debe apagarse antes de retirar la protección y, después de la limpieza, se debe volver a colocar la protección de acuerdo con las instrucciones.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS



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

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

Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.

Las zonas de cocción se calentarán cuando usted cocine. Siempre mantenga a los niños alejados del electrodoméstico.

Durante la limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo tanto, los niños deben mantenerse alejados.



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

HORNO

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

No caliente envases de alimentos que no hayan sido abiertos.

La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y causar lesiones.

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

No utilice el horno para almacenar objetos ni alimentos.

Los elementos almacenados en un horno pueden prenderse fuego.

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

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

Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.

La abertura de ventilación se encuentra ubicada por sobre la unidad de superficie trasera derecha. Esta área podría calentarse durante el uso del horno.

Nunca tapone esta abertura de ventilación ni coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre dicha abertura.

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

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

Durante el uso, el electrodoméstico se calienta.

Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.

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

HORNOS AUTO-LIMPIANTES

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

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

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

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

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

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

Los derrames excesivos deben eliminarse antes de la limpieza y se especifica qué utensilios pueden dejarse en el horno durante la limpieza.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

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

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

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITRO-CERÁMICAS

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

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

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

ANTES DE COMENZAR



Limpie el horno a fondo antes de utilizarlo por primera vez.

Retire los accesorios y opere el horno en el modo de horneado a 400 °F durante 1 hora antes de utilizarlo. Se notará un olor característico.

Esto es normal. Asegúrese de que su cocina se encuentre bien ventilada durante el período de acondicionamiento.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN



La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- Si la estufa no es instalada por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.

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

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

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

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

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



Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.

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

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

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

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

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

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

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

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

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

-



ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

-

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

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio

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

- Una chispa puede causar una explosión o un incendio.

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

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

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

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

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

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

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

-  No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
 - Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto, se puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
-  Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
 - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
-  No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
 - Se puede producir una descarga eléctrica.

No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.

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

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

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

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

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

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

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar.

El interior del electrodoméstico estará caliente.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

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

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

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

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

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

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

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

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

- No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.

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

- No hacerlo puede provocar un incendio.

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

- Se puede provocar un incendio.

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

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

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

No golpee la puerta o la parte interior del electrodoméstico.

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

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

- Use guantes de cocina. Los alimentos pueden estar muy calientes y podría quemarse.



PRECAUCIONES PARA EL USO

 Si la superficie está rajada, apague el electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.

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

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras.

Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los frascos de alimentos para bebé antes de calentarlos.

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

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

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

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

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

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

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

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

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

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

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

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

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.

- Si abre la puerta, los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

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

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

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

No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto.

Los envases pueden romperse.

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

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

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

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de cocinar.

Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

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

- Se puede provocar un incendio.

No caliente los alimentos en exceso.

- El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.



ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA



No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

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

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

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

- Puede lastimarse con los bordes filosos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

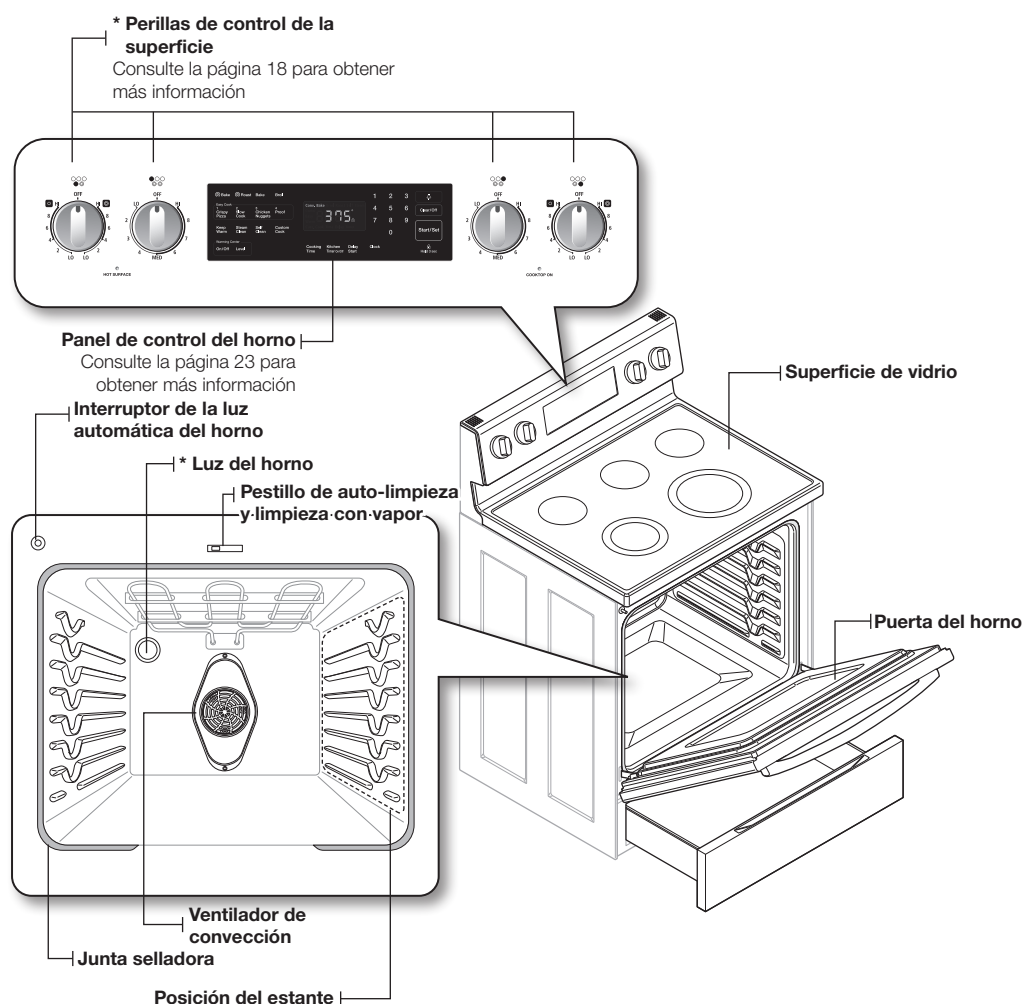
Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

contenido

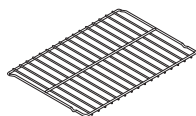
INTRODUCCIÓN A SU NUEVA ESTUFA	16	Descripción general
	16	Elementos incluidos con su estufa
SUPERFICIE DE COCCIÓN	17	Acerca de la superficie de cocción
	19	Como regular la estufa para la cocción en superficie
	21	Utilización de los recipientes de cocción correctos
	21	Selección de los recipientes de cocción correctos
	22	Protección de la lisura de la superficie de cocción
OPERACIÓN DEL HORNO	23	panel de control del horno
	24	Ajuste del reloj
	25	Ajustes mínimos y máximos
	25	Cómo programar el temporizador de cocina
	26	Uso de las parrillas del horno
	27	Hornear
	28	Hornear por convección
	30	Asar por convección
	32	Cocción por temporizador
	33	Cocción temporizada diferida
	34	Asar a la parrilla
	36	Cómo utilizar la función de cocción personalizada
	37	Cómo utilizar la función de cocción fácil
	38	Cómo usar la función mantener caliente
	39	Funciones adicionales
	41	Cómo encender y apagar la luz del horno
	42	Cómo programar la función shabat
MANTENIMIENTO DE SU ELECTRODOMÉSTICO	44	Auto-limpieza
	46	Limpieza con vapor
	47	Cuidado y limpieza del horno
	49	Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio
	51	Cómo retirar y volver a colocar la puerta del horno
	52	Cómo retirar y volver a colocar el cajón de almacenamiento
	53	Recambio de la luz del horno
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	54	Resolución de problemas
GARANTÍA	58	Garantía

introducción a su nueva estufa

DESCRIPCIÓN GENERAL



ELEMENTOS INCLUIDOS CON SU ESTUFA



* Estantes de alambre

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

superficie de cocción

ACERCA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN



ANTES DE COCINAR

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



DURANTE LA COCCIÓN

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



DESPUÉS DE COCINAR

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

Sobre los elementos radiantes de la superficie

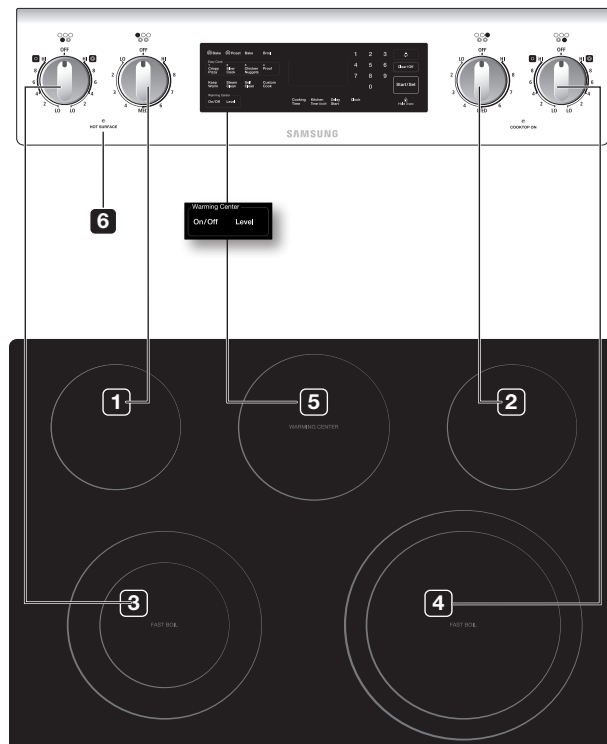
La temperatura se eleva en forma gradual y pareja. Al elevarse la temperatura, el elemento irradiará un color rojo. Para mantener la regulación seleccionada, el elemento alternará ciclos de encendido y apagado. El elemento calentador retiene calor suficiente como para suministrar calor suficiente y uniforme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



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

Ubicación de los elementos radiantes de la superficie y los controles

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



- 1. Elemento simple:**
Trasero izquierdo
- 2. Elemento simple:**
Trasero derecho
- 3. Elemento doble:**
Delantero izquierdo
- 4. Elemento doble:**
Delantero derecho
- 5. Centro de calentamiento:**
Trasero central
- 6. Indicador de superficie caliente**

SUPERFICIE DE COCCIÓN

Indicador de superficie caliente

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

Áreas de cocción

- Las áreas de cocción de su estufa están señaladas por círculos permanentes sobre la superficie de cocción de vidrio. Para lograr la máxima eficiencia de cocción, seleccione un tamaño de recipiente adecuado con relación al elemento calentador.
- Los recipientes de cocción no deben proyectarse más de ½" a 1" más allá del área de cocción.**
- Cuando un control se encuentra encendido, se puede ver una luz tenue a través de la superficie de cocción de vidrio. **El elemento alternará ciclos de encendido y apagado para mantener la regulación de temperatura seleccionada previamente, aun cuando se hayan regulado temperaturas altas.**
- Para mayor información sobre la selección de tipos correctos de recipientes de cocción, consulte la sección "Utilización de los recipientes de cocción correctos", en la página 21.

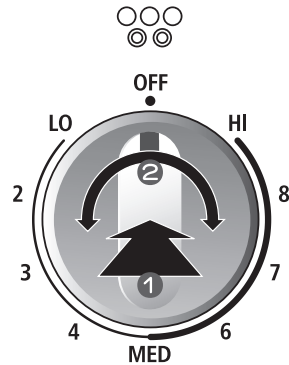
COMO REGULAR LA ESTUFA PARA LA COCCIÓN EN SUPERFICIE



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

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

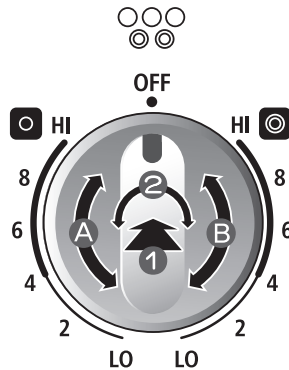
1. Empuje la perilla hacia adentro.
 2. Gire en cualquier dirección hasta la regulación deseada.
- Tanto en la posición de apagado como en la regulación alta, la perilla se asienta en la posición con un "clic".



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

La unidad de superficie dual ofrece dos diámetros de cocción que se deben seleccionar para hacer corresponder el tamaño de la unidad con el tamaño de los recipientes de cocción que se están utilizando.

1. Empuje la perilla hacia adentro.
 2. Gire en cualquier dirección hasta la regulación deseada.
- Para utilizar la unidad de superficie más pequeña, gire la perilla a la posición de regulación **quemador pequeño (A)**.
 - Para utilizar la unidad de superficie más grande, gire la perilla a la posición de regulación **quemador grande (B)**.



La zona entre las regulaciones alta (HI) y apagada (OFF) no es apropiada para cocinar.

Regulaciones recomendadas

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

Uso del centro de calentamiento

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



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



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

1. Encienda el centro de calentamiento.

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



2. Regule la potencia al nivel deseado.

Presionar la tecla **Warming Center Level (Centro de calentamiento nivel)** una vez lo regulará en el nivel 1. Presione la tecla dos veces para regularlo en el nivel 2, y 3 veces para el nivel 3.



3. Apague el centro de calentamiento.

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



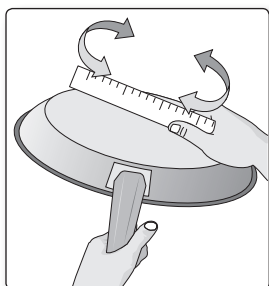
- Presionar la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)** no apaga el centro de calentamiento.
- Para obtener óptimos resultados, todas las comidas en el centro de calentamiento deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Cuando se calientan pasteles o panes, la tapa debe tener una abertura para permitir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

Regulaciones recomendadas

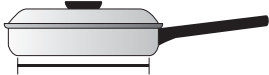
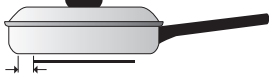
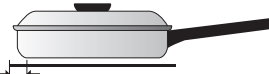
NIVEL	TIPO DE ALIMENTO
1	Panes y pasteles, guisados, reducciones de cocción, huevos
2	Plato de mesa con comida, sopas crema, vegetales, salsas, guisos, carnes
3	Comidas fritas, sopas líquidas, bebidas calientes

UTILIZACIÓN DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN CORRECTOS

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



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

CORRECTO	INCORRECTO
 Fondo plano y lados verticales. • Tapas bien ajustadas. • El peso del mango no inclina el recipiente. • El recipiente está bien equilibrado. • El tamaño del recipiente guarda adecuada relación con la cantidad de alimento que se preparará y con el elemento calentador. • Hecho de un material que es buen conductor del calor. • Siempre haga corresponder el diámetro del recipiente con el diámetro del elemento calentador.	 Recipientes cuyos fondos están curvados o deformados.  El recipiente sobresale del elemento en más de media pulgada.  El recipiente es más pequeño que el elemento calentador.  Mango demasiado pesado causa inclinación del recipiente.

SELECCIÓN DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN CORRECTOS

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

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

PROTECCIÓN DE LA LISURA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Limpieza

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

Cómo evitar marcas y rayaduras

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

Prevención de manchas

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

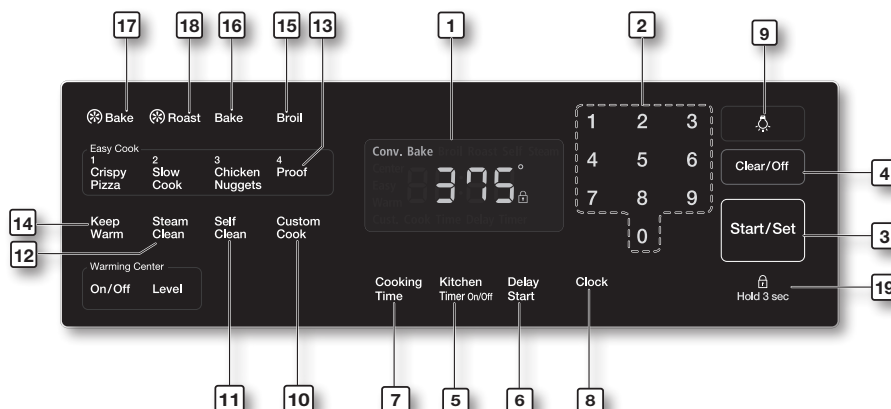
Prevención de otros daños

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

operación del horno

PANEL DE CONTROL DEL HORNO

LEA LAS INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para obtener un funcionamiento satisfactorio del horno, familiarícese con las diversas características y funciones del horno, tal como se describen a continuación. **Encontrará instrucciones detalladas para cada característica y función más adelante en este manual.**



- PANTALLA:** Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornear, asar a la parrilla o auto-limpieza y las horas fijadas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.
- TECLAS NUMÉRICAS:** Utilícelas para marcar o fijar cualquier función que requiera números tales como la hora en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno y la hora de comienzo y la duración de la operación para el caso de hornear o temporizado.
- START/SET (INICIO/CONFIGURAR):** Debe presionarse para comenzar cualquier función de cocción o limpieza.
- CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)** Presione para cancelar todas las operaciones del horno excepto reloj y temporizador.
- KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR TEMPORIZADOR DE COCINA):** Presione para seleccionar la función temporizador.
- DELAY START (INICIO RETARDADO):** Utilice en conjunción con las teclas Bake (Hornear), Conv. Bake (Hornear por convección), Conv. Roast (Asar por convección), Cooking Time (Tiempo de cocción) y Self Clean (Auto-limpieza) para programar que el horno se active y detenga automáticamente a las horas que usted fije.
- COOKING TIME (TIEMPO DE COCCIÓN):** Presione y luego utilice el teclado numérico para programar la duración de la cocción para los alimentos en cuestión. El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción.
- CLOCK (RELOJ):** Presione para fijar la hora del día.
- LUZ DEL HORNO:** Presione para encender o apagar la luz del horno.
- CUSTOM COOK (COCCIÓN PERSONALIZADA):** Presione para grabar y recuperar la programación de su receta favorita.
- SELF CLEAN (AUTO-LIMPIEZA):** Presione para seleccionar la función de auto-limpieza.
- STEAM CLEAN (LIMPIEZA CON VAPOR):** Presione para seleccionar la función de limpieza con vapor.
- PROOF (ENTIBIAR PARA LEUDADO):** Presione para seleccionar un ambiente tibio que favorezca la acción de las levaduras.
- KEEP WARM (MANTENER CALIENTE):** Presione para mantener la temperatura de las comidas cocidas.
- BROIL (ASAR A LA PARRILLA):** Presione para seleccionar la función de asar sobre parrilla.
- BAKE (HORNEAR):** Presione para seleccionar la función de hornear.
- CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN):** Presione para seleccionar la función de hornear en la modalidad de convección.
- CONVECTION ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN):** Presione para seleccionar la función de asar al horno en la modalidad de convección.
- CONTROL LOCKOUT (TRABA DE CONTROLES):** Presione para bloquear los botones en el panel táctil de modo que no pueda activarse accidentalmente.

AJUSTE DEL RELOJ

El **Clock (Reloj)** debe ajustarse para mostrar la hora correcta y permitir el buen funcionamiento de las opciones de temporizador del horno.

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

Cómo ajustar el reloj

1. Inicio de la configuración.

Presione la tecla **Clock (Reloj)**.



2. Ingreso de la hora del momento.

Ingrese la hora del momento en horas y minutos mediante las teclas numéricas, por ejemplo: 1, 3, 0, para 1:30.

En el modo de formato de 24 horas este paso se saltea.



3. Finalización de la configuración.

Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)** o **Clock (Reloj)**.

Cómo efectuar el cambio para ver ciclos de 12 horas o de 24 horas

1. Inicio de la configuración.

Presione **Clock (Reloj)** y **0** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.

La pantalla mostrará el modo en uso (por ejemplo, 12 horas).



2. Selección del modo de visualización que se desea.

Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar 12 horas o 24 horas.

Presionar **0** en el teclado numérico cambia el formato de 12 horas a 24 horas.



3. Finalización de la configuración.

Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



AJUSTES MÍNIMOS Y MÁXIMOS

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo o temperatura mínimos y máximos. Se oirá una señal sonora cada vez que se presione una tecla del panel de control y el dato ingresado haya sido aceptado. Si la temperatura o el tiempo ingresados se encuentran por debajo del mínimo o por arriba del valor ajustable máximo para la función en cuestión, sonará un tono de error en la forma de un sonido más prolongado.

FUNCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMO
Hornear	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Asar a la parrilla	BAJA	ALTA
Auto-limpieza	2 H	4 H
Hornear por convección	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Asar por convección	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Mantener caliente	-	3 H
Centro de calentamiento	-	3 H
Entibiar para leudado	-	12 H
Limpieza con vapor	20 Min	20 Min

CÓMO PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR DE COCINA

El temporizador de cocina funciona como un temporizador adicional que emitirá un sonido agudo cuando el tiempo fijado haya transcurrido. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede usar el temporizador de cocina con cualquiera de las otras funciones del horno.

Cómo programar el temporizador

1. Encienda el temporizador.

Presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador de cocina)**.



2. Ingrese el tiempo que desea.

Ingrese el tiempo que desea mediante las teclas numéricas, por ejemplo 1, 5. El temporizador puede configurarse para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 99 minutos. Si comete un error presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador de cocina)** y comience nuevamente.



3. Active el temporizador.

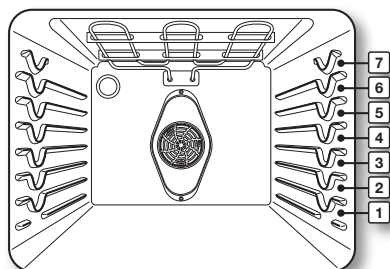
Presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador de cocina)**.

4. Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, el horno emitirá un sonido agudo y en la pantalla se verá "End" (Fin) hasta que usted presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador de cocina)**. El temporizador se puede desactivar en cualquier momento presionando la tecla **Kitchen Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador de cocina)**.



USO DE LAS PARRILLAS DEL HORNO

Posiciones de las parrillas en el horno



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

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Tartas congeladas	4
Pastel de ángel	2
Panqués o pasteles en molde savarin	3
Galletas, magdalenas, brownies, pastelillos individuales, pasteles en capas, tartas	4
Guisos	4
Jamón, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carnes asadas grandes	1

Cómo hornear pasteles en capas

Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados. Si hornea con más de un molde o charola, posícionelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1½" de espacio libre a su alrededor. Si hornea dos capas de pasteles al mismo tiempo, coloque una parrilla del horno en la posición 4. Si hornea cuatro capas de pasteles al mismo tiempo, coloque las parrillas del horno en las posiciones 2 y 5. Coloque los recipientes como se muestra en las figuras 1 y 2.

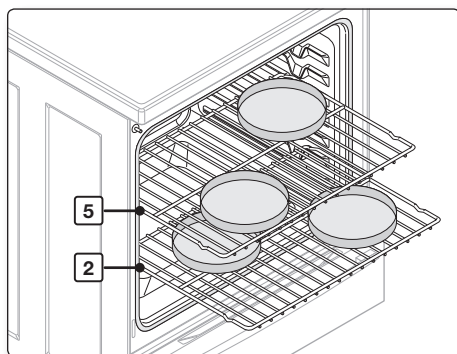


Fig. 1

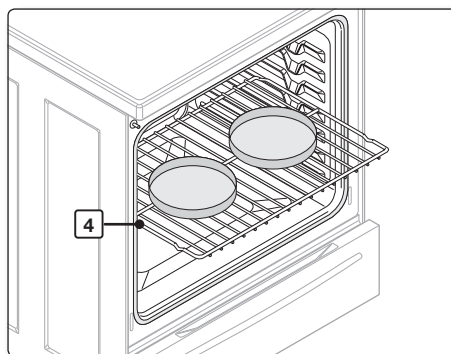


Fig. 2

Antes de usar las parrillas

El horno tiene dos parrillas.

Cada parrilla tiene topes que requieren colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

RETIRAR LAS PARRILLAS	RECOLOCAR LAS PARRILLAS
1. Jale la parrilla directamente hacia afuera hasta que se trabé.	1. Coloque el extremo de la parrilla sobre la guía.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y extráigala.	2. Inclíne el extremo delantero y empuje la parrilla hacia adentro.



- Las parrillas no deben cubrirse con papel de aluminio ni colocarse sobre el fondo del horno. Tales acciones alterarían la circulación del calor, crearían problemas en el proceso de horneado y podrían dañar el fondo del horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.

HORNEAR

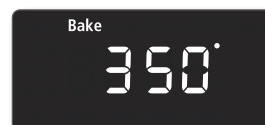
El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura en el rango de 150 °F a 550 °F.

Cómo ajustar el termostato

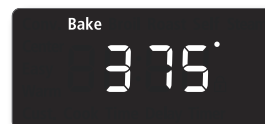
1. Comience el proceso de ajuste.

Presione la tecla **Bake (Hornear)**.

La temperatura predeterminada es de 350 °F.

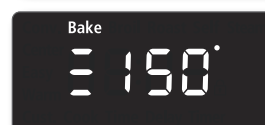


2. Ingrese la temperatura que desea mediante las teclas numéricas, por ejemplo 3, 7, 5.



3. Active la función de hornear.

Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 150 °F.



4. Si desea cancelar el horneado o si ha completado el proceso, presione la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)**.

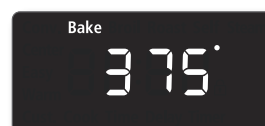


Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonará un "bip" prolongado 6 veces.

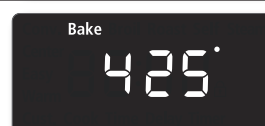
Cómo ajustar el termostato durante el proceso de cocción.

1. Inicie la configuración.

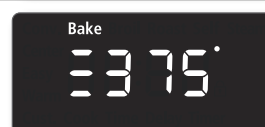
Presione la tecla **Bake (Hornear)**. La pantalla mostrará la temperatura fijada hasta el momento, por ejemplo 375 °F.



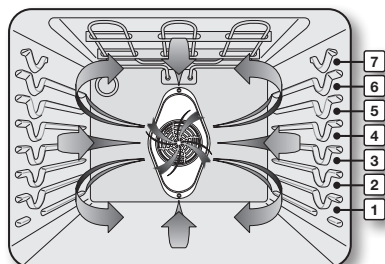
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 425 °F, mediante las teclas numéricas.



3. Complete el ingreso presionando la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



HORNEAR POR CONVECCIÓN



Utilizar la función de hornear por convección, le permitirá una cocción más rápida. Se puede programar el horno para hornear por convección a temperaturas de entre 150 °F y 550 °F.

En el horneado por convección se activa un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua. Esta mejor distribución del calor posibilita la cocción pareja y excelentes resultados cuando se utilizan múltiples parrillas al mismo tiempo. Las comidas que se

cocinen sobre una única parrilla generalmente se cocinarán en forma más rápida y pareja si se utiliza la función de hornear por convección. La cocción utilizando múltiples parrillas en el horno puede resultar en tiempos de cocción un poco más largos para ciertas comidas, pero a fin de cuentas se ahorra tiempo. Los panes, pasteles y masas se doran en forma más pareja.

Consejos para el horneado por convección

El tiempo que ahorre dependerá del tipo y de la cantidad de alimento que esté cocinando. Al hornear galletas, se aconseja utilizar charolas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Utilizar una charola de superficie oscura permitirá una cocción más rápida.

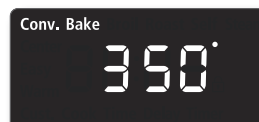
Cuando hornee por convección con un única parrilla, colóquela en la **posición 4**. Si cocina con parrillas múltiples, colóquelas en las **posiciones 2 y 5** o las **posiciones 3, 5 y 6**.

Si hornea una torta o pastel, el modo de hornear simple producirá mejores resultados.

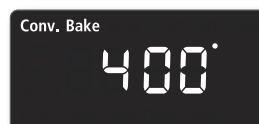
Cómo ajustar el horno para hornear por convección.

1. Active el modo de hornear por convección.

Presione la tecla **Conv. Bake (Hornear por convección)**.
La temperatura predeterminada es de 350 °F.

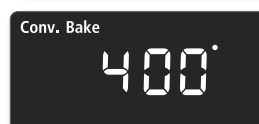


2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, utilizando el teclado numérico.



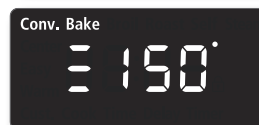
3. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)** para comenzar con el horneado por convección.

Conv. Bake (Hornear por convección) y la temperatura ajustada del horno, por ejemplo 400 °F, se verán en la pantalla durante 2 segundos.



El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 150 °F.

Cuando el horno alcance la temperatura deseada, sonará un "bip" 6 veces.



4. Apague o cancele el proceso de horneado por convección presionando la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)**.



Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga. **NO DEJE** la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento radiante de convección.

Guía de recomendaciones para horneado por convección

Tipo de alimento	Posición de la parrilla	Ajuste de temperatura * (horno precalentado) (°F)	Tiempo de horneado por convección ** (min)
Pasteles			
Pastelillos individuales	4	325	17-19
Panqués y pasteles en molde savarin	3	325	35-43
Pastel de ángel	2	325	35-39
Tartas			
Doble masa, fresca, 9"	3	350-400	45-55
Doble masa, fruta congelada, 9"	3	350	68-78
Galletitas			
Azucaradas	4	325-350	12-17
De chispas de chocolate	4	325-350	14-18
Brownies	4	325	29-36
Panes			
Pan leudado, pan de 9 x 5	3	350	18-22
Panecillos leudados	4	350-375	13-18
Quick Bread (pan rápido), pan de 8 x 4	3	325-350	45-55
Panecillos	4	350-375	9-14
Muffins	4	400	15-19
Pizza			
Congelada	4	375-425	23-26
Natural	4	400-425	12-15



* Los tiempos reales dependen de las mezclas o recetas horneadas.

ASAR POR CONVECCIÓN

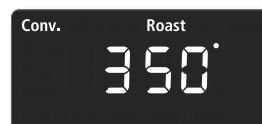
Asar al horno por convección es conveniente para cortes de carne tiernos y de gran tamaño, sin cubrir.

El calor procede del elemento radiante ubicado en la parte superior. El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y por alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un rosticero (asador giratorio). El aire caliente rápidamente sella los alimentos dejando dentro los jugos y el producto resulta jugoso y tierno, a la vez que el exterior adquiere un atractivo color pardo dorado.

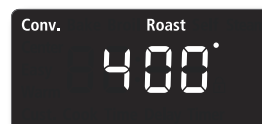
Cómo ajustar el horno para asar al horno por convección

1. Active el modo asar por convección.

Presione la tecla **Conv. Roast (Asar por convección)**.
La temperatura predeterminada es de 350 °F.

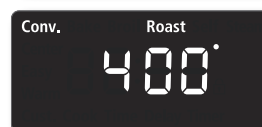


2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, utilizando el teclado numérico.



3. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)** para comenzar con el asado por convección.

Conv. Roast (Asar por convección) y la temperatura ajustada del horno, por ejemplo 400 °F, se verán en la pantalla durante 2 segundos.



El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 150 °F.



Cuando el horno alcance la temperatura deseada, sonará un "bip" 6 veces.

4. Apague o cancele el proceso de asado por convección presionando la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)**.

★ Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
NO DEJE la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento radiante de convección.

Guía de recomendaciones para asar al horno por convección

Carne	Peso (en libras)	Temp. del horno (°F)	Tiempo para asar* (min por libra)	Temp. interna (°F)
Carne de res				
Asado de costillar	4-6	325	25-28 28-32	145 (a punto/poco hecho) 160 (a punto)
Asado de costillar (sin hueso)	4-6	325	24-29 29-34	145 (a punto/poco hecho) 160 (a punto)
Trasero, Ojo de redondo, Contrafilete (sin hueso)	3-6	325	25-30 28-35	145 (a punto/poco hecho) 160 (a punto)
Asado de lomo	2-3	325	28-38	145 (a punto/poco hecho)
Carne de cerdo				
Lomo Asado (con o sin hueso)	5-8	350	15-25	170
Paleta	3-6	350	20-30	160
Ave				
Pollo entero	3-4	375	17-23	180
Pavo, sin rellenar**	12-15	325	12-16	180
Pavo, sin rellenar**	16-20	325	11-15	180
Pavo, sin rellenar**	21-25	325	8-12	180
Pechuga de pavo	3-8	325	20-25	170
Gallina de Cornualles	1-1½	350	45-75 (tiempo total)	180
Cordero				
Media pierna	3-4	325	25-30 30-35	160 (a punto) 170 (bien cocido)
Pierna entera	6-8	325	25-30 30-35	160 (a punto) 170 (bien cocido)



* Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la forma de la pieza.

** El pavo relleno requiere más tiempo para asarse. La temperatura segura mínima para el relleno de aves es 165 °F.

COCCIÓN POR TEMPORIZADOR

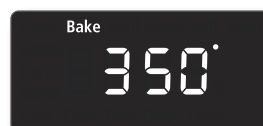
En un proceso de cocción regido por el temporizador, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo que usted fije. Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- La función de cocción regida por temporizador se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción (hornear, hornear por convección, asar al horno por convección).
- Se puede programar el horno para cocción regida por temporizador antes de seleccionar las otras operaciones de cocción.
- Se debe ajustar el reloj en la hora actual.

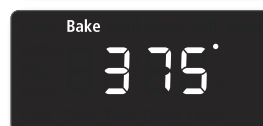
Cómo programar el horno para cocción regida por el temporizador

1. Ingrese la configuración.

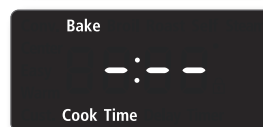
Presione la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo Bake (Hornear). La temperatura predeterminada es de 350 °F.



2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, utilizando el teclado numérico.



3. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.



4. Ingrese el tiempo de cocción que desea, por ej. 45 min, utilizando el teclado numérico.

El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 99 minutos.



5. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)** para comenzar con la cocción.

El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 150 °F.

El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo fijado, luego se apagará automáticamente salvo que se haya programado la función de mantener caliente.

(Consulte la sección sobre la función de mantener caliente en la página 38.)



6. Un proceso de cocción regido por temporizador se puede cancelar en cualquier momento presionando la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)**.



Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonará un "bip" prolongado 6 veces.



Tenga precaución al utilizar las funciones de **cocción por temporizador** o **cocción temporizada diferida**. Utilice estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales. Los alimentos que se pueden echar a perder con facilidad tales como leche, huevos, pescado, carnes (incluidas las aves) deben enfriarse previamente en el refrigerador. Aun enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que se inicie la cocción y una vez completada la cocción deben retirarse a la brevedad. La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.

COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA

En una cocción con inicio retardado, el temporizador del horno enciende y apaga el horno a las horas que usted seleccione con anticipación.

- La función de cocción temporizada diferida se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción (hornear, hornear por convección, asar al horno por convección).
- Se puede programar el horno para cocción temporizada diferida antes de seleccionar las otras operaciones de cocción.
- Se debe ajustar el reloj en la hora actual.

Cómo programar el horno para cocción temporizada diferida

1. Coloque la(s) parrilla(s) y los alimentos en el horno.

2. Ingrese la configuración.

Presione la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo Bake (Hornear). La temperatura predeterminada es de 350 °F.

3. Utilice el teclado numérico para ingresar la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F.

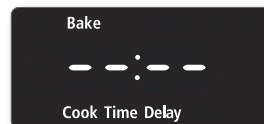
4. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.

5. Ingrese el tiempo de cocción que desea, por ej. 45 min, utilizando el teclado numérico.

El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 99 minutos.



6. Presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)**.



7. Ingrese la hora a la cual desea que se encienda el horno, por ejemplo 4:30, mediante las teclas numéricas.



8. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

A la hora fijada, se emitirá un breve "bip". El horno comenzará la cocción. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonará un "bip" prolongado 6 veces.



- ★ Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonará un "bip" prolongado 6 veces.

ASAR A LA PARRILLA

Posición de traba para asar a la parrilla



Deje la puerta abierta en la posición de traba para asar a la parrilla. La puerta se mantendrá abierta en esa posición por sí sola; sin embargo, el horno se mantiene a la temperatura correcta.



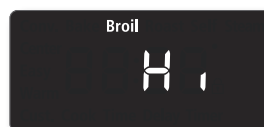
Si se produjese fuego dentro del horno, cierre la puerta del horno y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre las llamas o utilice un extintor de espuma. No eche agua ni harina sobre el fuego. La harina podría explotar y el agua puede causar que la grasa en llamas se extienda y cause lesiones personales.

Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla

1. Regule la temperatura de asar al nivel deseado.

Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para HI (ALTA) o dos veces para LO (BAJA).

Use LO (BAJA) para cocinar comidas tales como aves o cortes de carne gruesos sin tostarlos en exceso.



2. Active la función de asar a la parrilla.

Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

Ase a la parrilla sobre un lado hasta que los alimentos queden dorados; luego deles vuelta y cocine el otro lado.



3. Presione la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)** una vez cuando haya completado la cocción o si desea cancelarla.

Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción. Esta guía esta basada en carnes a temperatura de refrigerador.

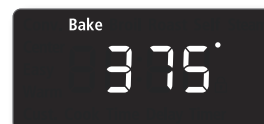
Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición del estante	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Comentarios
Carne molida Muy hecho	1 lb (4 hamburguesas) ½ a ¾" grosor	7	8-10	4-6	Uniformemente espaciados Se pueden asar hasta 8 hamburguesas a la vez
Bistecs de carne de res Poco hecho A punto Muy hecho Poco hecho A punto Muy hecho	1" grosor 1 a 1½ lb 1½" grueso 2 a 2½ lb	7 7 7 6 6 6	8 10 12 14 16 19	3-5 4-6 5-7 7-9 8-11 11-13	Filetes de menos de 1" de espesor. Se cocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda cocer en sartén. Efectuar cortes en la grasa.
Pollo	1 entero trozado 2 a 2½ lb, abrir a lo largo 2 Pechugas	4 5	23-28 13-18	13-18 5-10	Asar primero con la piel hacia abajo.
Colas de langosta	2-4 10 a 12 onzas cada una	4	14-18	No dar vuelta.	Cortar por el dorso del caparazón. Abrir para extender. Cepillar con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad del tiempo de cocción.
Filetes de pescado	¼ a ½" grosor	6	5-9	3-4	Manejar y dar vuelta con mucho cuidado. Cepillar con una mezcla de mantequilla y limón previamente y durante la cocción, si así lo desea.
Lonchas de jamón (precocidas)	½" grosor	6	5-7	3-5	Aumente el tiempo de cocción de 5 a 10 minutos por lado para lonchas de 1½" de grosor o jamón curado casero.
Chuletas de cerdo Muy hecho	2 (½" grosor) 2 (1" grosor) aprox. 1 lb	6 5	7 9-10	6-8 7-9	Efectuar cortes en la grasa.
Chuletas de cordero A punto Muy hecho A punto Muy hecho	2 (1" grosor) aprox. 10 a 12 oz 2 (1½" grosor) aprox. 1 lb	6 6 6 6	6 8 11 13	4-6 7-9 9 9-11	Efectuar cortes en la grasa.
Salmón Rodajas	2 (1" grosor) 4 (1" grosor) aprox. 1 lb	6 6	8 9	3-4 4-6	Engrase la asadera. Cepille los filetes con mantequilla derretida.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN PERSONALIZADA

La función de cocción personalizada, le permite programar la cocción para hasta tres recetas distintas. Esta función se puede utilizar para hornear, hornear por convección, o asar al horno por convección. No opera con ninguna otra función, incluida la de inicio retardado.

Cómo registrar los ajustes para una receta

1. Presione la tecla para el funcionamiento en la cocción que desea almacenar, por ej., Bake (Hornear).
La temperatura predeterminada es de 325 °F.
2. Utilice el teclado numérico para ingresar la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F.
3. Puede almacenar un ajuste de receta en una de tres posiciones de cocción personalizada. Presione la tecla **Custom Cook (Cocción personalizada)** la cantidad de veces que corresponda a la posición en la que desea almacenar el ajuste; por ejemplo para la cocción personalizada posición 2, presione la tecla **Custom Cook (Cocción personalizada)** dos veces.
Puede almacenar ajustes de receta en la posición 1, 2 o 3.



4. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



Cómo recuperar un ajuste

1. Presione la tecla **Custom Cook (Cocción personalizada)** la cantidad de veces que corresponda a la posición en la que desea almacenar la receta; por ejemplo para la cocción personalizada posición 2, presione la tecla **Custom Cook (Cocción personalizada)** dos veces.
2. Inicie la operación de cocción registrada.
Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN FÁCIL

Cocción lenta

La función Cocción lenta cocina los alimentos más lentamente a más baja temperatura del horno. Los tiempos de cocción prolongados permiten una mejor distribución de sabores en muchas recetas. Esta función es ideal para asar carne, cerdo y aves. Cocinar lentamente las carnes puede dar como resultado que la parte exterior de las carnes se oscurezca pero no se queme. Esto es normal.

1. Para ingresar el modo **Slow cook (Cocción lenta)**, presione la tecla **Slow Cook (Cocción lenta)** una vez para **HI (ALTA)** o dos veces para **LO (BAJA)**.
2. Para iniciar la función de cocción lenta, presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



Use solo 1 parrilla y colóquela en la posición 2 o 3 para obtener los mejores resultados. No es necesario precalentar el horno.

Nuggets de pollo

La función Nuggets de pollo le permite cocinar fácilmente nuggets de pollo congelados.

1. Para ingresar el modo **Chicken Nuggets (Nuggets de pollo)**, presione la tecla **Chicken Nuggets (Nuggets de pollo)** una vez para **HI (ALTA)** o dos veces para **LO (Baja)**.
2. Para iniciar la función Nuggets de pollo, presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



Al usar esta función, coloque la rejilla del horno en la posición 5 de 6 para obtener el mejor resultado. No es necesario precalentar el horno.

Entibiar para leudado

Esta función mantiene un ambiente tibio que favorece la acción de las levaduras.

1. Para ingresar el modo **Proof (Entibiar para leudado)**, presione la tecla **Proof (Entibiar para leudado)**.
2. Para iniciar la función de entibiar para leudado, presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**. Esta función automáticamente genera la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por ende, no le corresponde ningún ajuste de temperatura.
3. Presione la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)** en cualquier momento para desactivar esta función.



- Si presiona la tecla **Proof (Entibiar para leudado)** cuando la temperatura del horno es superior a los 100 °F, la palabra **Hot (Caliente)** aparecerá en la pantalla. Dado que estas funciones producen mejores resultados si se inician cuando el horno está frío, le recomendamos que aguarde hasta que el horno se haya enfriado y "Hot" (Caliente) desaparezca de la pantalla.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no fuese necesario.
- Controle el pan y alimentos similares para evitar que se excedan en este proceso.
- No utilice el modo de entibiar para calentar los alimentos ni para mantenerlos calientes. En esta función, el horno no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Use la función de mantener caliente. (Consulte la página siguiente.)
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con un envoltorio plástico. Es posible que el plástico deba engancharse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo vuele.

Pizza crujiente

Esta función de pizza está diseñada para producir una base crujiente y tostada y a la vez mantener la cobertura jugosa.

1. Presione la tecla **Pizza**.

2. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)** para comenzar con la cocción de la pizza.

 Use solo 1 rejilla y coloque la rejilla en la posición 2 o 3 para obtener los mejores resultados al usar la función pizza. La temperatura predeterminada es 400 °F. Puede ajustar la temperatura del horno para que se adapte a sus necesidades. Siga las instrucciones del paquete para los tiempos de precalentado y horneado. La configuración de la pizza no está temporizada. Asegúrese de controlar cuándo finaliza la cocción de la pizza.



CÓMO USAR LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Esta función mantiene una temperatura del horno de 170 °F y mantendrá los alimentos cocidos calientes para servir por hasta tres horas después de finalizada la cocción.

Después de 3 horas, la función apagará el horno automáticamente. Esta función puede utilizarse sin combinar con otras operaciones de cocción o se puede configurar para que se active después de una operación de cocción regida por el temporizador o de inicio retardado.

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Cómo utilizar la función de mantener caliente

1. Presione la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)**.



2. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

3. Presione la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)** en cualquier momento para desactivar esta función.



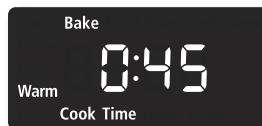
Cómo programar el horno para que se active la función mantener caliente a continuación de una cocción temporizada

1. Programe el horno para **Timed Cooking (Cocción con temporizador)**.
(Consulte la sección sobre cocción con temporizador en la página 32.)



2. Presione la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)** antes de presionar **Start/Set (Inicio/Configurar)** para iniciar la cocción.

3. Presione la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)** en cualquier momento para desactivar esta función.



FUNCIONES ADICIONALES

Ahorro de energía transcurridas 12 horas

Con esta función, si usted se olvidase de que el horno está encendido, el control apagará el horno automáticamente transcurridas 12 horas si está operando en funciones de horneado y transcurridas 3 horas si está asando a la parrilla.

Cómo activar y desactivar la función de ahorro de energía transcurridas 12 horas

1. Presione **Cooking Time (Tiempo de cocción)** y **0** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.

La pantalla mostrará **12 Hr** (cierre en 12 horas) o **-- Hr** (sin cierre).

El valor predeterminado es 12 Hr.



2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar OFF (DESACTIVADO) o ON (ACTIVADO).

Presionar **0** en el teclado numérico conmuta el modo entre 12 Hr y -- Hr.



3. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

Selección de temperatura entre Fahrenheit o Celsius

Se puede programar el control del horno para que las temperaturas se muestren en grados Fahrenheit o Centígrados. El horno viene de fábrica configurado para mostrar las temperaturas en Fahrenheit.

Cómo cambiar la pantalla de Fahrenheit a Centígrados o de Centígrados a Fahrenheit

1. Presione **Broil (Asar a la parrilla)** y **0** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.

En la pantalla se verá **F** (Fahrenheit) o **C** (Centígrados).

La configuración por defecto es F.



2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar F o C.

Presionar **0** en el teclado numérico conmuta la pantalla entre F y C.

3. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



Función de auto-conversión por convección

Cuando se utiliza la función de autoconversión, la función de autoconversión por convección convertirá automáticamente las temperaturas normales ingresadas a las temperaturas correspondientes para convección.

Si se encuentra activada esta función, en la pantalla se verá la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y presiona Start/Set (Inicio/Configurar), en la pantalla se verá la temperatura convertida de 325 °F.

Cómo desactivar o activar la función de auto-conversión

1. Presione **Conv. Bake (Hornear por convección)** y **0** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
En la pantalla se verá **Con On (Conversión activada)** (habilitado) o **Con OFF (Conversión desactivada)** (deshabilitado).

La configuración predeterminada es Con OFF (Conversión desactivada).

2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar Con On (Conversión activada) o Con OFF (Conversión desactivada).

Presionar **0** en el teclado numérico conmuta el modo entre Con On (Conversión activada) o Con OFF (Conversión desactivada).

3. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



Ajuste del termostato

La temperatura dentro del horno ya ha sido regulada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas. En caso de que usted crea que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible ajustarla. Antes de ajustar, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido.

La temperatura del horno puede ajustarse en $\pm 35^\circ\text{F}$ ($\pm 19^\circ\text{C}$).

Cómo ajustar la temperatura del horno

1. Presione **Bake (Hornear)** y **0** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.

En la pantalla se verá **AdJ 0**.



2. Ingrese el ajuste que desea, por ejemplo 20 °F, utilizando las teclas numéricas.

Se puede ajustar la temperatura a un nivel más bajo que el configurado en fábrica presionando la tecla **Bake (Hornear)**.



3. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.



Este ajuste no afectará las temperaturas para asar a la plancha ni la de auto-limpieza. El ajuste se mantendrá en la memoria incluso después de un corte de electricidad.

Activar o desactivar las señales sonoras

Mediante esta función se pueden configurar los controles del horno para que funcionen silenciosamente.

Cómo encender o apagar el sonido

1. Presione **Luz del horno** y **0** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.

La pantalla mostrará **Snd On (Sonido activado)** o **Snd OFF (Sonido desactivado)**.

El ajuste predeterminado es Snd On (Sonido activado).



2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar OFF (DESACTIVADO) o ON (ACTIVADO).

Presionar **0** en el teclado numérico conmuta el modo entre Snd On (Sonido activado) y Snd OFF (Sonido desactivado).



3. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

Traba de controles

Esta le función permite trabar los botones del panel táctil de modo que no puedan activarse accidentalmente.

Cómo activar la función de traba de controles

1. Presione la tecla **Hold 3 Sec (Mantener 3 seg)** durante 3 segundos.

La pantalla indicará Loc y aparecerá continuamente el icono de bloqueo al igual que la hora actual.

Se deben cancelar todas las funciones antes de poder activar la traba de controles.

Esta función solo está disponible cuando la temperatura del horno es inferior a 400 °F.



Cómo destrabar los controles

1. Presione la tecla **Hold 3 Sec (Mantener 3 seg)** durante 3 segundos.

Loc y el **icono de bloqueo** desaparecerán de la pantalla.



CÓMO ENCENDER Y APAGAR LA LUZ DEL HORNO

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

CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN SHABAT

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



Para obtener asistencia adicional, pautas para el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función Shabat, visite la web en <http://www.star-k.org>.

Puede usar la función Shabat solo con horneado. La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado la función Shabat. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente durante fechas sagradas judías.) Sin embargo, la pantalla no cambiará ni se producirán sonidos cuando se produzca un cambio. Una vez que el horno se encuentra correctamente configurado para hornear con la función Shabat activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele. Esto anulará la función de ahorro de energía transcurridas 12 horas que viene configurada de fábrica. Si la luz del horno es necesaria durante el Shabat, presione la tecla **Luz del horno** antes de activar la función Shabat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la función Shabat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la función Shabat sea desactivada. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de apagarla antes de activar la función Shabat.

Cómo utilizar la función Shabat

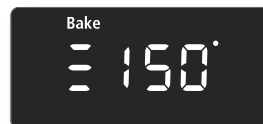
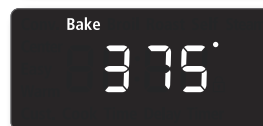
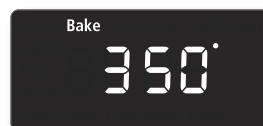
1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.

La temperatura predeterminada es de 350 °F.

2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, utilizando el teclado numérico.

3. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 150 °F.



4. Presione las teclas **Clock (Reloj)** y **Kitchen Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador de cocina)** simultáneamente durante 3 segundos.

En la pantalla se verá **SAb**.

Una vez que SAb haya aparecido en la pantalla, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.

Usted podrá cambiar la temperatura del horno una vez comenzada la operación de hornear. Recuerde que, una vez activada la función Shabat, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.



5. El horno se podrá apagar en cualquier momento presionando la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)**. Esto apagará el horno. Si desea desactivar la función Shabat, mantenga presionadas las teclas **Clock (Reloj)** y **Kitchen Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador de cocina)** simultáneamente durante 3 segundos. La palabra Sab desaparecerá de la pantalla.

-  No intente activar ninguna otra función de programa excepto Bake (Hornear) mientras la función Shabat está activa. ÚNICAMENTE las siguientes teclas funcionarán correctamente con la función Shabat: **Número, Bake (Hornear), Start/Set (Inicio/Configurar) y Clear/Off (Borrar/Apagar).** NINGUNA DE LAS DEMÁS TECLAS deben utilizarse una vez que se haya activado la función Shabat.
-  Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente en fechas sagradas judías.) Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Shabat hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
-  Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá SAb en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en la función Shabat, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Shabat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Shabat apague el modo Shabat. Mantenga presionadas simultáneamente las teclas Bake (Hornear) y Timer On/ Of (Activar/Desactivar temporizador) durante al menos 3 segundos para apagar el modo Shabat. El horno podrá entonces usarse con todas las funciones normales.
-  No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado el modo Shabat para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.

mantenimiento de su electrodoméstico

AUTO-LIMPIEZA

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



PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de auto-limpieza, el exterior de la estufa puede volverse muy caliente al tacto. **No** deje a niños pequeños sin vigilancia en la proximidad del electrodoméstico.
- Algunas aves son muy sensibles a las emanaciones que se producen durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier estufa. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, parrillas, fondo o ninguna otra parte de la estufa. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, malos resultados de horneado y daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y adherirá a la superficie interior del horno.
- **No** fuerce la apertura de la puerta del horno. Tales maniobras pueden dañar el sistema de traba automática de la puerta. Tenga precaución al abrir la puerta del horno cuando se haya completado el ciclo de auto-limpieza. Tome una posición hacia un lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el vapor o aire caliente. El horno aún se encontrará **MUY CALIENTE**.

Antes de un ciclo de auto-limpieza

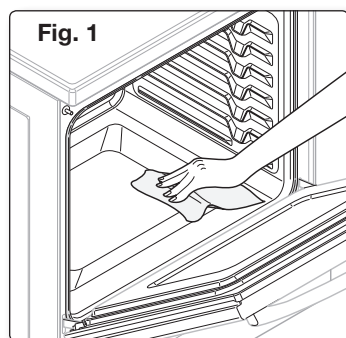


Fig. 1

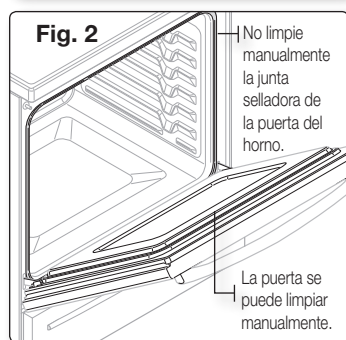


Fig. 2

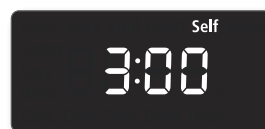
- Recomendamos habilitar una ventilación en su cocina con una ventana abierta o mediante una campana de ventilación o ventilador durante el ciclo de auto-limpieza.
- Retire del horno las parrillas, la asadera y su accesorio, todos los recipientes de cocción y todo el papel de aluminio.
- Utilice una esponja o un paño para retirar la suciedad del fondo del horno. (Fig. 1)
- Las parrillas plateadas pueden soportar el ciclo de auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán lustre y se volverán difíciles de deslizar.
- Los residuos sobre el marco frontal de la estufa y la parte que queda por fuera de la junta selladora de la puerta deben ser limpiados manualmente. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjas de lana de acero bien enjabonadas o productos de limpieza tales como Sofá. Enjuague cuidadosamente con agua limpia y seque las superficies.
- No limpie la junta selladora. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que esa junta selladora permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla de la luz del horno se encuentre bien colocada y que la luz del horno esté apagada.

Cómo programar el horno para auto-limpieza

1. Seleccione la duración de la operación de auto-limpieza, por ejemplo: 3 horas.

Presione la tecla **Self Clean (Auto-limpieza)** una vez para 3 horas de tiempo de limpieza, dos veces para un tiempo de limpieza de 4 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas.

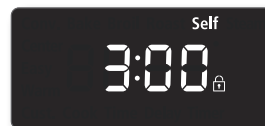
La configuración predeterminada es de 3 horas.



2. Inicie el ciclo de auto-limpieza.

Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

Un motor cerrará automáticamente la cerradura de la puerta.



- Le resultará imposible iniciar un ciclo de auto-limpieza si se encuentra activada la función de traba de controles o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
- Las puertas del horno se traban automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. La apertura de la puerta será imposible hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.
- La función de auto-limpieza no funcionará cuando el centro de calentamiento esté encendido.

Cómo diferir el inicio del proceso de auto-limpieza

1. Presione la tecla **Self Clean (Auto-limpieza)**.

Seleccione el tiempo de auto-limpieza deseado presionando **Self Clean (Auto-limpieza)**.

2. Presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)**.

3. Utilizando **Clock (Reloj)** y las teclas numéricas, ingrese la hora a la que desea que se inicie el ciclo de limpieza.

4. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

En la pantalla se verá **Delay Start (Inicio retardado)**, **Self Clean (Auto-limpieza)** y el icono de bloqueo. Un motor cerrará automáticamente la cerradura de la puerta.

5. El ciclo de auto-limpieza se activará automáticamente a la hora fijada.

Como apagar la función de auto-limpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a humo dentro del horno. (Cuando el ciclo de auto-limpieza haya finalizado, en la pantalla se verá la leyenda "End" y sonarán 6 "bips").

1. Presione la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)**.

2. La puerta solamente se podrá abrir cuando la temperatura del horno se haya reducido lo suficiente, lo cual demora aproximadamente una hora.

Después de un ciclo de auto-limpieza

- Es posible que note una cierta cantidad de ceniza blanca dentro del horno. Límpiela con un paño húmedo una vez que el horno se haya enfriado. (Si quedan manchas blancas, quítelas con una esponja de lana de acero bien enjabonada y enjuague a fondo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no ha quedado limpio después de un ciclo, repita el ciclo.
- No se puede programar el horno para cocción hasta que su temperatura se haya reducido lo suficiente como para permitir que la puerta se destrabe.

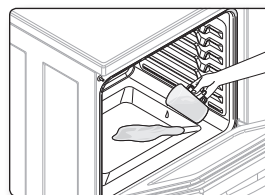
LIMPIEZA CON VAPOR

Cómo programar el horno para limpieza con vapor

Para limpieza liviana, la función de limpieza con vapor ahorra tiempo y energía. Si se requiere un trabajo de limpieza de grasa más intenso, use la función de auto-limpieza.

1. Retire del horno todos los accesorios.
2. Vierta aproximadamente 10 onzas (300 ml) de agua en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno.

Utilice solamente agua normal, no agua destilada.



3. Presione la tecla **Steam Clean (Limpieza con vapor)**.



4. Presione la tecla **Start/Set (Inicio/Configurar)**.

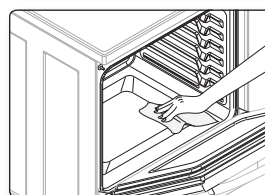
Cuando se haya completado la operación, la pantalla parpadeará y sonará un "bip".



5. Presione la tecla **Clear/Off (Borrar/Apagar)**.

6. Limpie el interior del horno.

Después de un ciclo de limpieza al vapor quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco.



★ Al realizar la limpieza al vapor, utilice exactamente 10 onzas (300 ml) de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.

☑ Si presiona la tecla **Steam Clean (Limpieza con vapor)** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 100 °F, aparecerá la palabra **Hot (Caliente)** en la pantalla. Dado que estas funciones producen mejores resultados si se inician cuando el horno está frío, le recomendamos que aguarde hasta que el horno se haya enfriado y "Hot" (Caliente) desaparezca de la pantalla.

Después de un ciclo de limpieza al vapor

- Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que finalice el procedimiento de limpieza al vapor. El agua en la base está caliente.
- Abra la puerta del horno y retire el agua remanente con una esponja. No permita que el agua residual permanezca en el horno por más tiempo que el indispensable. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo de la junta selladora de la puerta del horno.
- Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja empapada en detergente, un cepillo suave, o un estropajo de nylon. Quite los residuos tenazmente adheridos con un estropajo de nylon. Para quitar los depósitos calcáreos puede utilizar un paño empapado en vinagre.
- Si el horno aún está sucio, puede repetir el proceso una vez que el horno se haya enfriado.
- Para el caso de residuos pesados, tales como la grasa remanente después de asar, le recomendamos que frote detergente sobre el residuo antes de activar la función de limpieza al vapor.
- Después de limpiar, deje la puerta del horno entornada en un ángulo de 15° para que la superficie interior esmaltada pueda secarse completamente.

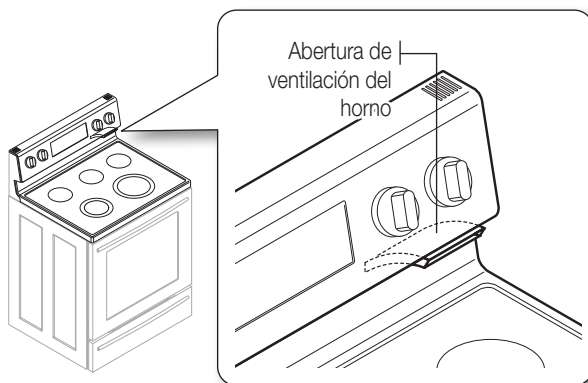
CUIDADO Y LIMPIEZA DEL HORNO



- Asegúrese de que todos los controles estén **APAGADOS** y todas las superficies **FRÍAS** antes de limpiar cualquier parte de la estufa.
- Si su estufa es removida para limpieza, reparación o cualquier motivo, asegúrese de que el dispositivo anti inclinación se vuelva a encastrar correctamente cuando se vuelve a colocar la estufa. Si no vuelve a encastrar el dispositivo anti inclinación, la estufa podría inclinarse y producir lesiones graves.



Abertura de ventilación del horno



- La abertura de ventilación se encuentra ubicada por sobre la unidad de superficie trasera derecha.
- Esta área podría calentarse durante el uso del horno.
- Es normal que salga vapor por esta abertura.
- La abertura de ventilación es importante para la correcta circulación del aire. Nunca tapone esta abertura de ventilación.

Limpieza de las partes pintadas y las terminaciones decorativas

- Para su limpieza general, utilice un paño con agua jabonosa caliente.
- Para residuos más resistentes o grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre el área y espere de 30 a 60 minutos. Limpie con un paño húmedo y luego seque. No utilice limpiadores abrasivos sobre ninguna de estas superficies. Pueden causar rayaduras.

Limpieza de superficies de acero inoxidable.

1. Agite bien el envase del producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.
2. Coloque una pequeña cantidad de producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir sobre un paño húmedo o sobre una toalla de papel húmeda.
3. Limpie un área pequeña, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si fuese el caso.
4. Seque y lustre con una toalla de papel seca y limpia o un paño húmedo.
5. Repita en la medida de lo necesario.

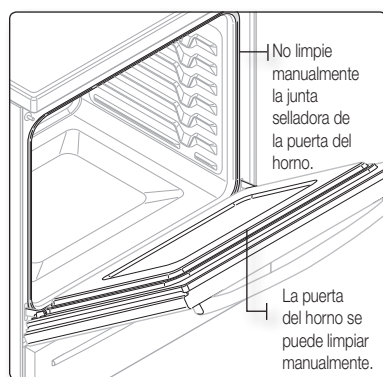


- **No use una esponja de lana de acero. Rayará la superficie.**
- Si anteriormente el electrodoméstico fue limpiado utilizando un producto a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajilla y agua antes de utilizar producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.

Parrillas del horno

- Si las parrillas se dejan en el horno durante un ciclo de auto-limpieza, su color virará a tonos azulados y se volverán opacas. Una vez finalizado el ciclo de auto-limpieza y que se haya enfriado el horno, frote las barras laterales de las parrillas con un papel encerado o con un paño humedecido con una pequeña cantidad de aceite. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.

Puerta del horno



- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido limpiavidrios penetre en los orificios de ventilación de la puerta.** **NO** utilice productos para limpiar hornos, polvos de pulir, ni ningún material de limpieza fuertemente abrasivo sobre el exterior de la puerta del horno.
- **NO limpie la junta selladora de la puerta del horno.** La junta selladora de la puerta del horno está confeccionada con un material tejido que es esencial para un cierre bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o retirar la junta.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA CUBIERTA DE VIDRIO

Limpieza en el uso normal diario

Use solo un producto de limpieza para superficies de cocción cerámicas. Otras cremas podrían resultar menos efectivas.

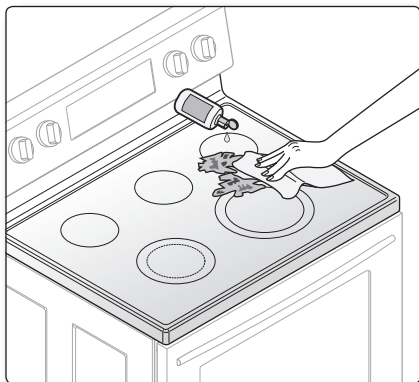
Seguir estos pasos le permitirá mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio.

1. Antes de utilizar la cubierta por primera vez, límpiela con un producto de limpieza para superficies de cocción cerámicas. Esto ayuda a proteger la cubierta y facilita la limpieza.
2. Utilizar diariamente un producto de limpieza para superficies de cocción cerámicas ayudará a que la cubierta mantenga la apariencia de nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas del producto de limpieza directamente sobre la cubierta.
4. Utilice una toalla de papel o una almohadilla para limpiar superficies de cocción cerámicas para limpiar toda la superficie de la cubierta.
5. Utilice un paño seco o una toalla de papel para quitar todos los residuos de la limpieza. No es necesario enjuagar.



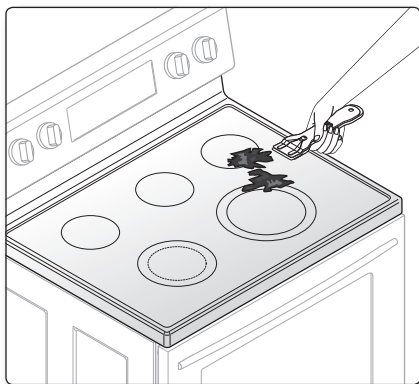
Se podrían producir **DAÑOS** a la superficie de vidrio si se utilizaran almohadillas o estropajos distintos de los recomendados.

Cómo quitar los residuos quemados



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Esparza unas pocas gotas de limpiador para superficies de cocción cerámicas sobre toda la zona de residuos quemados.
3. Utilice el paño de limpieza para superficies de cocción cerámicas y frote la zona de los residuos aplicando la presión necesaria.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos arriba enumerados según resulte necesario.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie con el producto de limpieza para la cubierta cerámica y una toalla de papel.

Cómo quitar gruesas capas de residuos quemados y adheridos



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Utilice una rasqueta de navaja de un solo filo a un ángulo de 45° sobre la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión para poder quitar los residuos.
3. Después de raspar con la rasqueta de navaja, esparza unas pocas gotas de limpiador para superficies de cocción cerámicas sobre toda la zona de residuos quemados. Utilice el paño de limpieza para quitar los residuos que queden. (No raspe la junta selladora).
4. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie con el producto de limpieza para la cubierta y una toalla de papel.

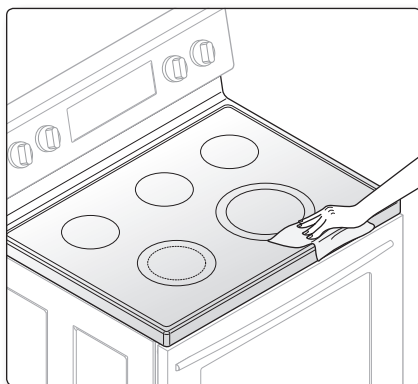
Cómo quitar marcas de metal y arañazos

1. Tenga cuidado de no deslizar las cacerolas y sartenes sobre la cubierta de su estufa. Esto dejará marcas en la superficie de la cubierta. Puede quitar estas marcas utilizando o un limpiador para superficies de cocción cerámicas con un paño de limpieza específico para limpiar estas superficies.
2. Si recipientes de limpieza someramente revestidos con aluminio o cobre se dejan hirviendo hasta secarse, el revestimiento puede dejar manchas de color sobre la cubierta. Estas manchas de color se deben quitar inmediatamente o se pueden volver permanentes.



Controle cuidadosamente los fondos de los recipientes de cocción para asegurarse de que estén libres de rugosidades que puedan rayar la cubierta.

Limpeza de la junta selladora de la cubierta



Para limpiar la junta selladora a lo largo de los bordes del vidrio, deje un paño mojado reposando contra ella por unos minutos y luego limpie con un producto no abrasivo.

Potenciales daños permanentes a la superficie de vidrio

- Los derrames de materiales azucarados (tales como jaleas, caramelo, almíbares) o plásticos fundidos pueden causar picaduras en la superficie de la cubierta. Esta situación no está cubierta por la garantía. El derrame debe limpiarse mientras permanezca caliente. Sea especialmente cuidadoso al quitar sustancias calientes. Consulte la sección siguiente.
- Si utiliza una rasqueta, asegúrese de que sea nueva y que su navaja mantenga buen filo. No utilice una navaja sin filo o con mordeduras.

Limpeza de derrames azucarados y plástico fundido

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite todos los recipientes de cocción calientes.
2. Usando un guante aislante, utilice una rasqueta de navaja de un solo filo para mover la sustancia derramada a una zona de la cubierta que no se encuentre caliente. Quite la sustancia derramada con toallas de papel.
3. El remanente del derrame debe dejarse hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.
4. No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que todo el residuo haya sido quitado completamente.



Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie del vidrio, la cubierta de vidrio deberá ser reemplazada. En tal caso, será necesario llamar al servicio de reparaciones.

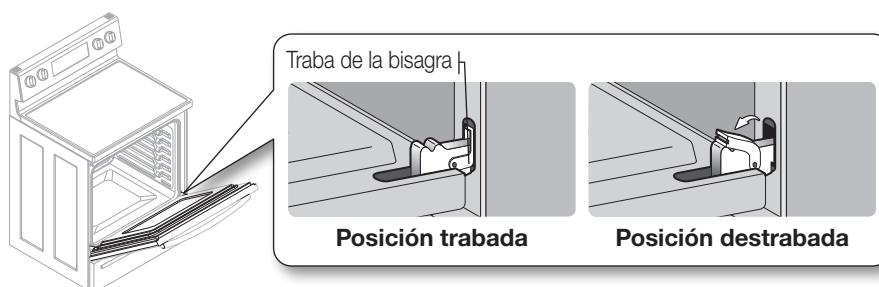
CÓMO RETIRAR Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA DEL HORNO

Cómo retirar la puerta



- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta halando de la manija.
- Desconecte la electricidad antes de retirar la puerta.

1. Abra la puerta por completo.
2. Jale las trabas de las bisagras hacia abajo, hacia el marco de la puerta hasta la posición destrabada.



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

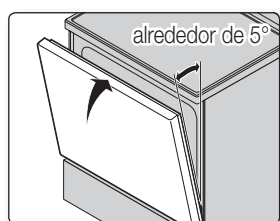


Fig. 1

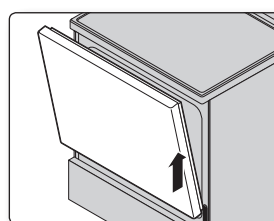
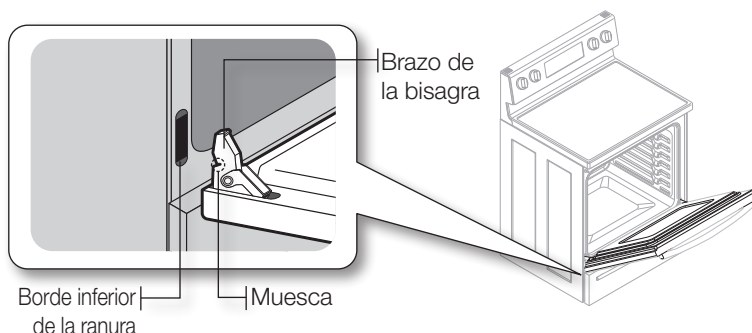


Fig. 2

Cómo volver a colocar la puerta

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición para retirar, deslice la muesca del brazo de la bisagra hasta que encaje en el borde inferior de la ranura para la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe quedar completamente inserta en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no se encuentra correctamente insertada en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.

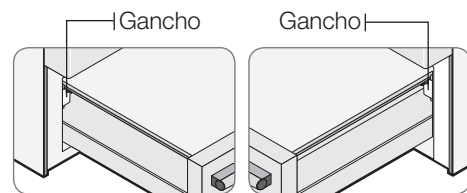


5. Cierre la puerta del horno.

CÓMO RETIRAR Y VOLVER A COLOCAR EL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Cómo retirar el cajón de almacenamiento

1. Retire el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Incline el frontal del cajón y extráigalo hasta que se detenga.
3. Levante el cajón y extráigalo.



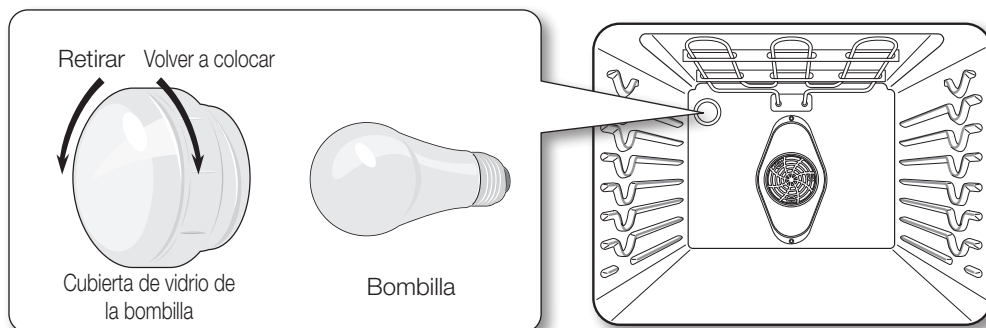
Cómo volver a colocar el cajón de almacenamiento

1. Ponga el lado izquierdo del cajón sobre el gancho izquierdo y el lado derecho sobre el gancho derecho.
2. Empuje el cajón hasta que se detenga.
3. Incline y levante el cajón.
4. Empuje el cajón hacia adentro.

RECAMBIO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 40 watts. Se encenderá al abrirse la puerta del horno. Cuando la puerta del horno se encuentre cerrada, presione la tecla **Luz del horno** para encenderla o apagarla. No funcionará durante el ciclo de auto-limpieza.

1. Asegúrese de que el horno y la bombilla se encuentren fríos.
2. Desenchufe la estufa o desconecte la corriente.
3. Para retirar la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla de su casquillo.



5. Vuelva a colocar la bombilla de luz y su cubierta de vidrio girándolas en el sentido de las agujas del reloj.
6. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la electricidad.



Antes de cambiar la bombilla de la luz de su horno, desconecte la alimentación de electricidad a la estufa en el fusible principal o en el panel del disyuntor. Asegúrese de que el horno y la bombilla se encuentren fríos.

resolución de problemas

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Samsung hace grandes esfuerzos para asegurar que usted no experimente problemas con su nueva estufa eléctrica. Si se encuentra con problemas inesperados, como primera medida busque la solución en la siguiente tabla. Si, luego de intentar la solución sugerida, aún experimenta problemas, llame a Samsung al número 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La estufa está desnivelada.	El electrodoméstico fue instalado incorrectamente.	- Coloque la parrilla del horno en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla. Ajuste las patas de nivelación en la base de la estufa hasta que la parrilla del horno quede nivelada. - Asegúrese de que el piso esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable como para soportar la estufa.
	El piso se encuentra vencido, combado, hundido o inclinado.	Contáctese con un carpintero para corregir esta situación.
	Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación.
Es necesario acceder al electrodoméstico para efectuarle servicio de mantenimiento o reparación y resulta difícil de mover.	Los gabinetes de cocina no están en escuadra o están contruidos demasiado apretados contra el electrodoméstico.	Comuníquese con un constructor o instalador para posibilitar el acceso al electrodoméstico.
	La alfombra interfiere con el movimiento de la estufa.	Despeje suficiente espacio para que la estufa pueda ser levantada por encima de la alfombra.
El control del horno emite un "bip" y muestra un código de error F.	Usted tiene un código de error de función.	
	CÓDIGO	CAUSA
	-SE-	Tecla en cortocircuito
	E-27	Sensor del horno abierto
	E-28	Sensor del horno en cortocircuito.
	E-08	Error de calentamiento del horno
	E-0A	El horno recalienta
	E-0E	Error de la traba de la puerta
Las unidades de superficie no mantienen un hervor continuo o no cocinan con la rapidez esperable.	Se están utilizando recipientes de cocción no apropiados.	Utilice recipientes de fondo plano y cuyo diámetro se corresponda con la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	Cubra el recipiente con una tapa hasta que se alcance la temperatura deseada.
Las unidades de superficie no se encienden.	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles de la superficie de cocción están incorrectamente configurados.	Controle que se encuentre configurado el control correcto para la unidad de superficie en uso.
La unidad de superficie deja de estar al rojo vivo cuando se cambia a una regulación más baja.	Esto es normal. La unidad todavía se encuentra encendida y caliente.	

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Zonas con alteraciones de color en la cubierta.	Se omitió limpiar alimentos derramados.	Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio en la página 54.
	La superficie está caliente y el modelo se caracteriza por una cubierta de color claro.	Esto es normal. El color de la superficie puede aparecer alterado cuando está caliente. Esto es transitorio y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.
La unidad de superficie alterna frecuentemente entre encendido y apagado.	Esto es normal.	El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener la regulación de calor.
El horno no se enciende.	La estufa no se encuentra bien enchufada al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Vea el capítulo donde se describe la operación del horno.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
La estufa no se enciende.	La estufa no se encuentra bien enchufada al tomacorriente o tal vez en su casa se haya quemado un fusible o activado el disyuntor.	Asegúrese de que el cable de alimentación se encuentre enchufado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra. Controle los fusibles y disyuntores.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
	Hay un corte de energía en su localidad.	Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.
No se enciende la luz del horno.	La bombilla está floja o fallada.	Ajuste o reemplace la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto o descompuesto.	Solicite servicio técnico.
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	El control no fue regulado correctamente.	- Consulte la sección sobre la regulación de los controles del horno. - Asegúrese de que la puerta del horno se encuentre entornada a la posición de traba para asar a la parrilla.
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento radiante.	Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante.
	La carne no fue preparada correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra.
	Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Vea el capítulo donde se describe la operación del horno.
	La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	Vea la sección sobre el uso de las parrillas del horno en la página 52.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	
	El sensor del horno requiere ajuste.	Vea la sección sobre cómo ajustar el termostato en la página 46.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Presione la tecla Broil (Asar a la parrilla).
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Vea la guía para asar a la parrilla en la página 41.
	El recipiente no es adecuado para asar a la parrilla.	Utilice utensilios de cocción adecuados.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	- Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla. - Vea la guía para asar a la parrilla en la página 41.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El sensor del horno requiere ajuste.	Vea la sección sobre cómo ajustar el termostato en la página 46.
Rayaduras o abrasiones en la superficie de la cubierta	La limpieza de la cubierta se está realizando incorrectamente.	Las rayaduras son imposibles de quitar. Por efectos de la limpieza, las rayaduras muy pequeñas se volverán menos visibles con el transcurrir del tiempo.
	Se usaron sobre la cubierta recipientes de cocción con fondos rugosos, o se depositaron partículas gruesas y abrasivas (por ejemplo, sal o arena).	Para evitar rayaduras, utilice los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que estén limpios los fondos de los recipientes de cocción antes de usarlos y utilice recipientes de fondos lisos.
	Se ha deslizado algún utensilio de cocina sobre la superficie de cocción.	
Pintas o vetas pardas	Ocurrieron derrames que fueron cocinados hasta adherirse a la superficie.	- Utilice la rasqueta de navaja para quitar la suciedad. - Vea la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio en la página 54.
Zonas con alteración de color con brillo metálico	Depósitos minerales originados en el agua o los alimentos permanecieron sobre la superficie de la cubierta.	- Quítelos utilizando una crema de limpieza para superficies de cocción vitro-cerámicas. - Utilice recipientes de cocción con fondos limpios y secos.
El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta como para programar una operación de auto-limpieza.	Espere que la estufa se enfríe y ajuste los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Vea la sección sobre auto-limpieza en la página 47.
	No se puede iniciar un ciclo de auto-limpieza si ha activado la función de traba del horno o si algún elemento radiante de superficie se encuentra encendido.	
Se oyen ruidos como crujidos o suaves estallidos	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza	El horno se encuentra demasiado sucio.	Presione la tecla Clear/Off (Borrar/Apagar). Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Espere hasta que el ciclo de auto-limpieza se cancele. Retire la suciedad excesiva con un paño o almohadilla y nuevamente programe el horno para auto-limpieza.
Después de un ciclo de auto-limpieza la puerta del horno, no se abre.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Cumplido un ciclo de auto-limpieza, el horno aún no está limpio	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	• Vea la sección sobre auto-limpieza en la página 49.
	El horno tenía suciedad pesada.	• Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la auto-limpieza o darle una duración mayor.
La abertura de ventilación despidе vapor	Cuando se usa la función de convección, es normal ver salir vapor por la abertura de ventilación.	• Esto es normal.
	La cantidad de vapor visible aumenta cuando se usan más parrillas o se cocina mayor cantidad de alimento.	
Olores a quemado o a aceite emanan de la abertura de ventilación	Esto es normal cuando el horno es nuevo y desaparecerá con el tiempo.	• Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas. • Vea la sección sobre auto-limpieza en la página 49.
Olor fuerte	Las primeras veces que se usa el horno, es normal que emane olor del material aislante que envuelve al horno.	• Esto es transitorio.
Ruido del ventilador	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	• Esto es normal.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza.	• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y frote con él los lados de la parrilla.
La pantalla queda en blanco.	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La pantalla parpadea.	Hubo un corte de energía eléctrica.	• Reajuste el reloj.
El cajón no se desliza con suavidad o se arrastra con fricción.	El cajón se encuentra desalineado.	• Jale el cajón hacia afuera completamente y empújelo totalmente hacia adentro. Vea la página 57.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	• Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de los cajones.
Condensación excesiva dentro del cajón	Hay líquido en el cajón.	• Extraiga el líquido.
	Alimentos sin cubrir.	• Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.
	La regulación de temperatura es demasiado alta.	• Regule la temperatura a un nivel más bajo.

garantía

CONSERVE ESTA HOJA - REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

Garantía de un (1) año por repuestos y mano de obra, un (1) año por repuestos Para la cubierta de vidrio y la hornalla radiante

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

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

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones sobre instrucciones de utilización, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; desmontaje y reinstalación del producto; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario. Esta garantía limitada no cubre casos de corriente, voltaje o alimentación eléctrica incorrectos, bombillas de luz, fusibles y cableado en la casa, el costo de las llamadas al servicio técnico para solicitar instrucciones, ni la corrección de errores de instalación. Tampoco están cubiertos los daños a la cubierta de vidrio causados por el uso de productos y elementos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendadas, daños a la cubierta de vidrio causados por derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no hubiesen sido limpiados de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

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

Algunos territorios o provincias pueden permitir, o no, las limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre. Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

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

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

GARANTÍA



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

*Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Scan this with your smartphone

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DG68-00433A-09