

# Free-Standing Gas Range

---

## Installation manual

NX58\*565\*\*\* / NX58\*560\*\*\* / NX58\*751\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Before you begin

---

### ABOUT THIS MANUAL

---

Read these instructions completely and carefully.

#### Important note to the installer

- Read all instructions contained in these installation instructions before installing the range.
- Remove all packing materials from the oven compartments before connecting the electric and gas supply to the range.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.
- Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

#### Important note to the consumer

Keep these instructions with your user manual for future reference.

- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the range.
- Cabinet storage space above the surface burners should be a minimum of 30" (76.2 cm).

#### Important note to the servicer

The electrical diagram is in an envelope attached to the back of the range.

## Safety instructions

---

### SAFETY SYMBOLS

---

What the icons and signs in this user manual mean:

#### **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

#### **CAUTION**

Minor injury or property damage can result if you don't follow instructions.


 Do NOT attempt.

 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power cord from the electrical outlet.

 Make sure the range is plugged into an earth grounded electrical outlet to prevent electric shock. An outlet equipped with a Ground Fault Interrupter (GFI) is highly recommended.

 Call the service center for help. See page 32

 Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others.

Please follow them explicitly.

Do not discard this manual. Please keep it in a safe place for future reference.

## Safety instructions

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

#### ⚠ WARNING

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

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

### ANTI-TIP DEVICE

#### ⚠ WARNING



##### Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions.
- Engage the range to the anti-tip device installed to the structure.
- Re-engage anti-tip device if range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

- ★ To prevent accidental tipping of the range, attach an approved and packed anti-tip device to the floor. (See Install the Anti-Tip Device on page 24 in this manual.) Check for proper installation by carefully tipping the range forward. The anti-tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If the range is pulled out away from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place.

Never completely get rid of the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

Follow the installation instructions found on page 22 of this manual. Failure to follow these instructions can result in death, serious personal injury, and / or property damage.

DO NOT step / sit / lean on the door or drawer to prevent accidental tipping of the range.

# Safety instructions

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

### WARNING

Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:

### Installation and Service

-  This range must be properly installed and located in accordance with the installation instructions before it is used.

Professional installation is strongly recommended.

Due to the size and weight of the range, it is highly recommended that two or more people move or install this appliance.

All ranges can tip over and cause severe injuries. Install the anti-tip device packed with this range following the instructions found on page 24 in this manual.

Never try to repair or replace this appliance on your own unless it is specifically recommended in this manual. This appliance should be serviced only by a qualified service technician.

Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.


Properly remove or destroy the packaging materials after the appliance is unpacked.

### Electrical/Mechanical

-  Unplug or disconnect power before servicing.

-  Do not tamper with the controls.


### Danger to Children

-  Do not store any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.


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.

Keep all packaging materials out of reach of children. Failure to dispose of plastic bags could result in suffocation.


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

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

Do not leave the oven door open. An opened door could entice children to hang on the door or crawl inside the oven. It is recommended to utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of mis-use from children.

-  Before disposing of the range, cut off the power cord to prevent it being connected to a power source. Remove the door to prevent children and animals from getting trapped.

### Fire





-  Do not touch oven burners, drawer burners, or interior surfaces of the oven. Cooking surfaces, grates, cooktop burners and caps, as well as oven walls may be hot even though they are dark in color. Interior oven surfaces can become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact oven burners, drawer burners, or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.

Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup.




## Safety instructions

---

-  Do not let a pot holder touch a hot heating element. Do not use a towel or other bulky cloth as a pot holder.  
Do not use your range to heat unopened food containers or to dry newspapers.
-  Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup.
-  Never use your range for warming or heating a room. Doing so could result in carbon monoxide poisoning and/or overheating of the oven.  
Loose-fitting or hanging garments should not be worn while using this appliance.  
DO NOT STORE OR USE combustible materials, gasoline, or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this appliance. See “WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS” under the Gas Warnings.  
Do not use water on a grease fire. Water might cause a grease fire to explode, spreading the fire and creating a larger fire and health hazard. Turn off heat source and smother with tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.  
Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers could ignite.  
Do not use a flame to check for gas leaks. Use a soapy water mixture around the area you are checking instead.  
Do not place portable appliances, or any other object other than cookware on the cooktop. Damage or fire could occur if cooktop is hot.  
Do not attempt to operate this appliance if it is damaged, malfunctioning, or has missing or broken parts.  
Never place plastic, paper, or other items that could melt or burn near the oven vents or any of the surface burners.
-  If the self-clean mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Refer to page 79 and 80 in the User Manual to contact a qualified service technician.

## Steam and Vapors

-  Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or placing food in a hot oven.  
Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.

## GAS WARNINGS

---

### WARNING

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

1. DO NOT light a match, candle, or cigarette.
2. DO NOT turn on any gas or electric appliances.
3. DO NOT touch any electrical switches.
4. DO NOT use any phone in your building.
5. Clear the room, building, or area of all occupants.
6. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
7. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

# Safety instructions

---

## Read instructions completely and carefully.

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

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or gas supplier.

Have the installer show you the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.

Always use NEW flexible connectors when installing a gas appliance. Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury.

- ☐ Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

Never block the oven vents (air openings). They provide the air inlet and exhaust that are necessary for the oven to operate properly with correct combustion.

## ⚠ WARNING

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely, carbon monoxide, formaldehyde, and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or by using a ventilation fan or hood.

## IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS

---

- ★ This product must be installed by a qualified plumber or gas fitter by the State of Massachusetts.

When using ball-type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.

Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

## Safety instructions

---

### ELECTRICAL WARNINGS

---

Comply with the following electrical instructions and requirements to avoid death, personal injury from electric shock, and/or property damage from fire:



1. Plug into a grounded 3-prong outlet.
2. DO NOT remove ground prong.
3. DO NOT use an adapter.
4. NEVER use an extension cord.



Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this appliance. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. DO NOT plug more than one appliance in this circuit.

The range is supplied with a 3-prong grounded plug. This cord **MUST** be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If you are unsure your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.

If codes permit the use of a separate ground wire, it is recommended that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.

Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 - Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 - Latest Revisions.

It is the personal responsibility of the appliance owner to provide the correct electrical service for this appliance.



NEVER connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.

DO NOT modify the plug provided with the appliance.

DO NOT have a fuse in a neutral or ground circuit.

### GROUNDING INSTRUCTIONS

---



Grounding a range with a cord connection:

This appliance must be Earth grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances.

#### WARNING

Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician if you have any doubt the appliance is properly grounded.



NEVER modify the plug provided with the appliance. If it does not fit the existing outlet, have a qualified electrician install a proper outlet.

### INSTALLATION WARNINGS

---



Have your range installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the grounding instructions on page 20. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

Be sure your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. To utilize LP fuel source, the 5 surface burner orifices, 2 oven orifices must be exchanged with the provided LP orifice set, and the GPR adapter must be reversed.

# Safety instructions

## ⚠ WARNING

These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturers instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- ❑ Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- ⚡ This appliance must be properly grounded. Plug your range into a 120-volt grounded outlet that is only used for this appliance. Do not remove the grounding (third) prong from the plug. Firmly plug the power cord into the wall outlet. If you are not sure your electrical outlet is grounded, it is your personal responsibility and obligation to have a properly grounded, three-prong outlet installed in accordance with local and national codes. Do not use a damaged power plug or loose wall outlet. Do not use an extension cord with this appliance. In addition, do not use an adapter or otherwise defeat the grounding plug. If you do not have a proper outlet or have any doubt, consult a licensed electrician.
- ★ Locate the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.

This appliance should be positioned in such a way that the power plug is accessible.

Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions.

Remove all packaging materials from the range before operating it. These materials can ignite, causing smoke and/or fire damage.

Install this appliance on a level and hard floor that can support its weight. Synthetic flooring, like linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. Never install the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of 0.25" plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.

- ❑ Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and exhaust necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located behind the range, under the oven control panel, at the top and bottom of the oven door, and under the lower warming or storage drawer.

Large scratches or impacts on door glass can cause the glass to break or shatter.

- ★ Make sure the wall coverings around the range can withstand heat, up to 200 °F (93 °C), generated by the range.

Avoid placing cabinets above the range. This reduces the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners.

If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 40" (102 cm) between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.

Install a ventilation hood or an externally vented Over The Range Microwave Oven over the range cooktop that is as wide as the range, centered over the range, and projects forward beyond the front of the cabinets. See page 17 in this manual.

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Remove any accessories from the oven and/or lower drawer.

Check to make sure no range parts have come loose during shipping.

Seal any openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance after the gas supply line is installed.

## Safety instructions


---

### SURFACE BURNER WARNINGS


---


#### WARNING

Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including.

-  Use proper pan sizes. Avoid pans that are unstable or warped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain your food. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

Always use the LITE position when igniting the top burners. Make sure the burners have ignited.

-  Never leave the surface burners unattended at HIGH flame settings. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers that might catch on fire.

-  Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flames past cookware edges can be hazardous.

Only use dry pot holders. Pot holders with moisture in them may result in burns from steam when they come in contact with hot surfaces.

Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. Never use a towel or bulky cloth in place of a pot holder.

Keep all plastic away from the surface burners or any open flame.

When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.

Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and ignition of flammable materials due to bumping the pan.

Do not wear loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.

Always heat frying oils slowly, and watch as it heats. If foods are being fried at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils are to be used during frying, they need to be stirred together before heating.



## Safety instructions

- ★ Use a deep fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.

Use as little oil as possible for shallow or deep-fat frying. Using too much oil can cause spillovers when food is added.

Items should always be removed from the cooktop when they are done cooking. Never leave plastic items on the cooktop. This prevents the hot air from the vent from igniting flammable items, melting, or building up pressure in closed containers.

This cooktop is not designed to flame foods or cooking with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.

Always make sure foods being fried are thawed and dried. Moisture of any kind can cause hot oil to bubble up and over the sides of the pan.

- ☐ Never move a pan or deep-fat fryer full of hot oil. It should always be cooled before moving.

- ★ Always make sure the controls are OFF and the grates are cool before they are removed to prevent any possibility of burning.

- ☐ If range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.

Grease is flammable and should be handled very carefully. Do not use water on grease fires.

- ★ If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.

Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when not cooking.

Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it causes the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.

## OVEN WARNINGS

### ⚠ WARNING

NEVER cover any holes or passages in the bottom oven cover. NEVER cover an entire oven rack with aluminum foil or like material. Covering bottom cover and/or racks blocks airflow through the oven and could cause carbon monoxide poisoning.

- ☐ Do not use aluminum foil or foil liners anywhere in the oven. Misuse traps heat and could cause a fire hazard or damage the range.
- ★ Always follow the manufacturers directions when using cooking or roasting bags in the oven.
- ☐ DO NOT clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to damage or move the gasket.
- ★ Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The escaping hot air and steam can cause burns to hands, face and eyes.
- ☐ Do not use the oven for storage. Stored items can be damaged or ignite.
- ★ Keep the oven free from grease buildup. Reposition oven racks when the oven is cool to prevent burning or personal injury.
- ☐ Do not heat unopened containers. Pressure in the container could build up, resulting in explosion and/or personal injury.
- ★ Only use glass cookware that is recommended for use in gas ovens. Always remove the broiler pan from the range when broiling is finished. Clean after each use. This prevents fire flare-ups from stored grease buildup.
- ☐ Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking. Meat fat can ignite, causing a fire hazard. Make sure broiler pan is placed correctly to reduce the possibility of grease fires.

## Safety instructions

---

- ★ If a grease fire should occur in the oven, turn off the oven by pressing the Clear/Off pad. Keep the oven door closed to put out the fire.  
Always bake and/or broil with the oven door closed. Broiling with the door partially or fully open can damage the surface burner control knobs.  
Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- ☒ Do not use the oven to dry newspapers or mail. Such items will catch fire if overheated.  
For safety and proper cooking performance, always bake and broil with the oven door closed.

## ELECTRIC WARMING DRAWER OR LOWER STORAGE DRAWER WARNINGS

---

- ★ The warming drawer is designed to keep hot cooked foods at a serving temperature. Always start with hot food. Cold or room-temperature foods cannot be heated, warmed, or cooked in the warming drawer.
- ☒ Do not touch the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.
- ★ Use care when opening the drawer. Escaping hot air and/or steam can cause burns or personal injury.

- ☒ Do not use aluminum foil to line the lower drawer. Aluminum foil will trap heat and alter the warming performance of the drawer. It could also damage the interior finish.  
Never use or self-clean the oven drawer pan in the upper oven.  
Never leave jars or cans of fat drippings in or near your drawer.  
Do not leave or store paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer. Do not use drawer to dry newspapers. They could ignite or melt if overheated.  
Do not use the drawer to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.

## SELF-CLEANING OVEN WARNINGS

---






### ▲ WARNING

Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:

- ☒ Do not leave children unattended near the range during a self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range get hot enough to burn if touched.
- ★ Stand away from the range when opening the oven door after a self-cleaning cycle. The oven will be VERY HOT and the escaping hot air and steam can cause burns.  
Remove all racks and other utensils from the oven before starting a self clean cycle. The oven racks may become damaged, and foreign objects could ignite if left within the oven cavity.  
Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.  
Remove any broiler pans, all cookware, oven probe, and any aluminum foil before using the self-cleaning operation.


## Safety instructions

---

-  Never self-clean with the lower drawer or drawer pan placed in the oven.
-  If the self-cleaning operation malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.
-  Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.
-  Nickel oven shelves should be removed from the oven during a self-cleaning cycle. Porcelain-coated oven shelves may be cleaned in the oven during a self-cleaning cycle.
-  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.

## PROPER COOKING OF MEAT AND POULTRY

---

-  Make sure all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C). Cooking these foods to these minimally safe temperatures can help protect you and your family from foodborne illnesses.

## Contents

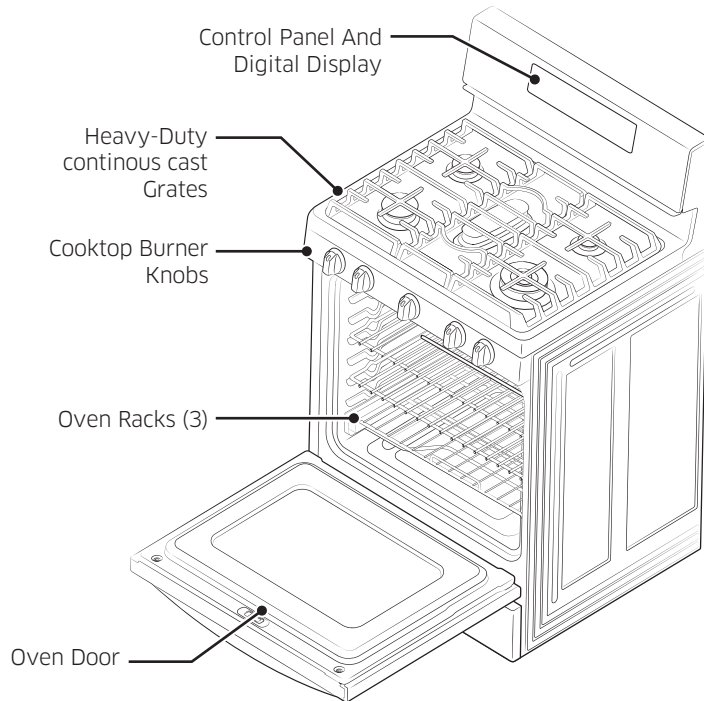
---

<b>Gas range components</b>	<b>13</b>
Overview	13
Gas range specifications	15
<b>Installation requirements</b>	<b>17</b>
Location requirements	17
Gas requirements	18
Special gas requirements (Gas models sold in Massachusetts)	19
Electrical requirements	19
<b>Tools and materials</b>	<b>21</b>
What's in the box	21
<b>Installation instructions</b>	<b>22</b>
Installing your gas range	22
Adjusting the oven burner air adjustment shutters	29

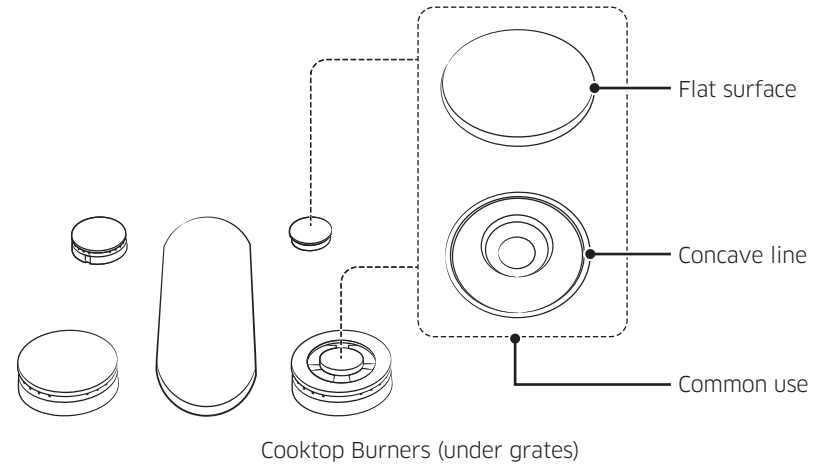
# Gas range components

## Overview

MODEL NX58\*565\*\*\*



## Cooktop Burner Placement

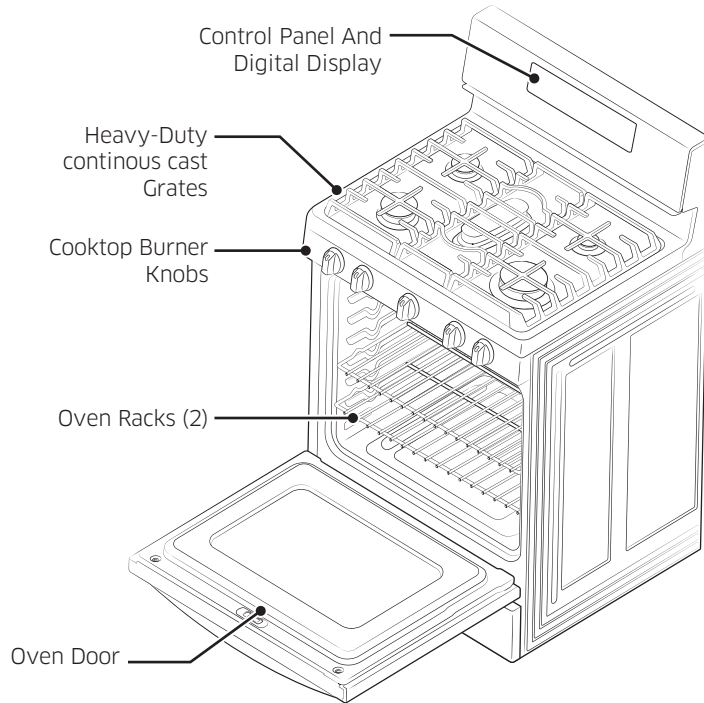


## Burner Locations and Output Ratings

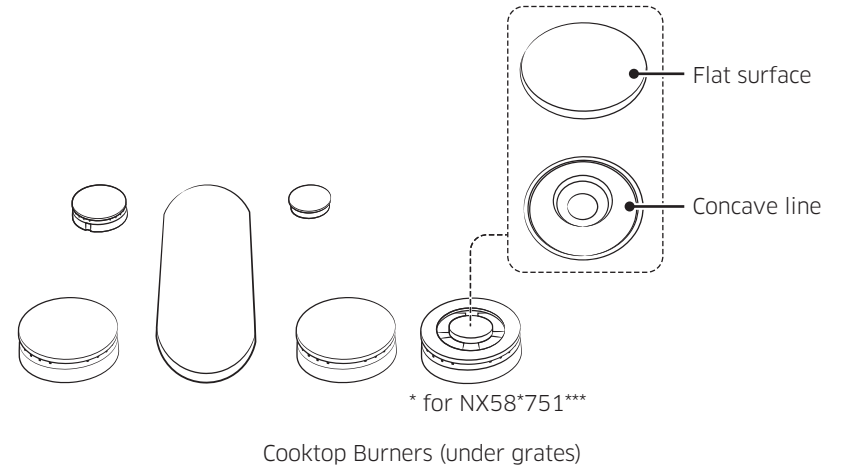
Location	Output Rating (Natural Gas)
Left-Front (LF)	15,000 BTU
Left-Rear (LR)	9,500 BTU
Center (CTR)	9,500 BTU
Right-Rear (RR)	5,000 BTU
Right-Front (RF)	18,000 BTU
Warming Drawer (with Full Extension Roller Guide Rails)	

# Gas range components

MODEL NX58\*560\*\*\*, NX58\*751\*\*\*



## Cooktop Burner Placement



## Burner Locations and Output Ratings

Location	Output Rating (Natural Gas)
Left-Front (LF)	15,000 BTU
Left-Rear (LR)	9,500 BTU
Center (CTR)	9,500 BTU
Right-Rear (RR)	5,000 BTU
Right-Front (RF)	17,000 BTU
Right-Front (RF) * For model NX58*751***	18,000 BTU
Storage Drawer	



# Gas range components

## Gas range specifications

### MODEL NX58\*565\*\*\*

DESCRIPTION	Gas Free-Standing Range
OVERALL DIMENSIONS	29 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> " (W) x 46 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> " (H) x 28 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> " (D) 761 mm (W) x 1,186.2 mm (H) x 718.7 mm (D)
NET WEIGHT	204 lb (92.4 Kg)
ELECTRICAL	Refer to the rating label.
GAS, NG (NATURAL GAS)	5-13 in WC
GAS, LP (LIQUID PROPANE)	10-13 in WC
SURFACE BURNERS (NG)	(LF)-15,000 BTU / (LR)-9,500 BTU / (CTR)-9,500 BTU / (RR)-5,000 BTU / (RF)-18,000 BTU
SURFACE BURNERS (LP)	(LF)-11,500 BTU / (LR)-7,500 BTU / (CTR)-7,500 BTU / (RR)-4,000 BTU / (RF)-14,500 BTU
OVEN BURNERS (NG)	Broil (Upper)-13,500 BTU / Bake (Lower)-18,000 BTU
OVEN BURNERS (LP)	Broil (Upper)-11,500 BTU / Bake (Lower)-15,000 BTU

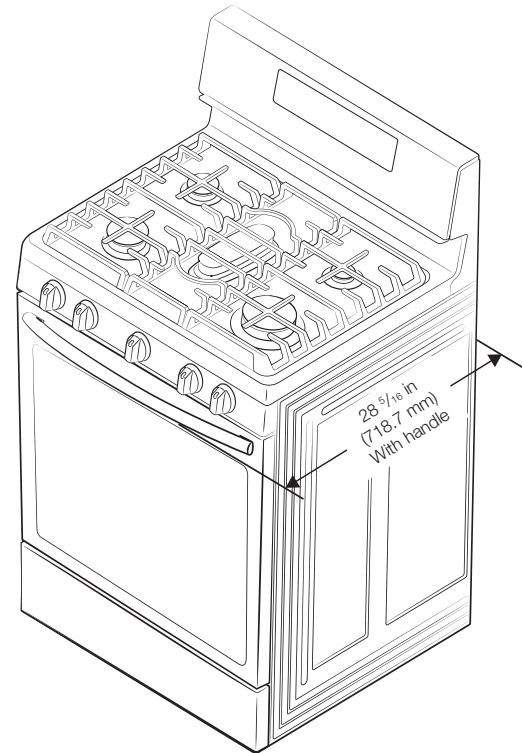
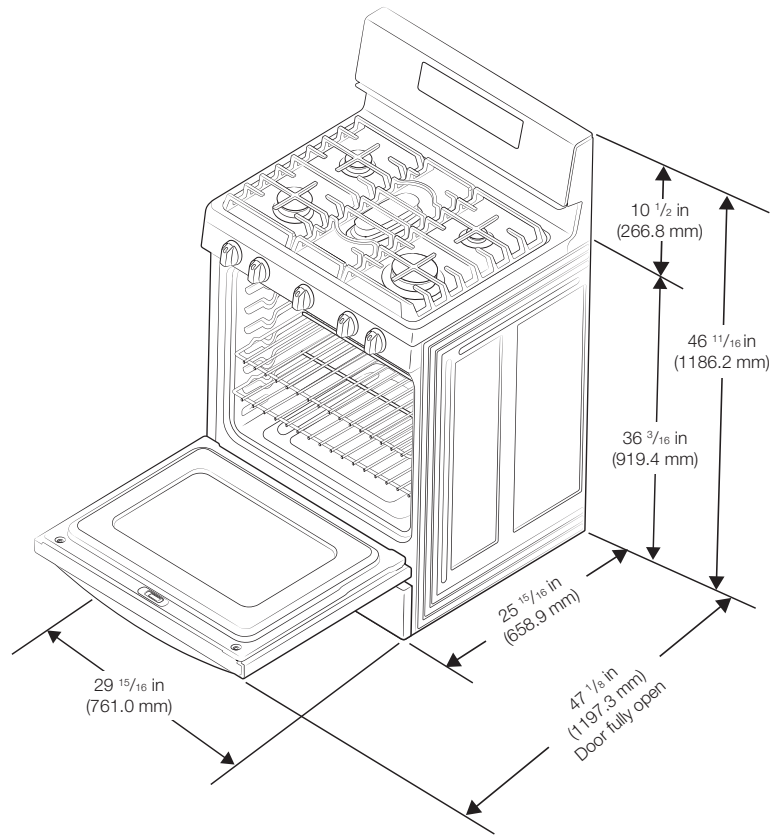
### MODEL NX58\*560\*\*\* , NX58\*751\*\*\*

DESCRIPTION	Gas Free-Standing Range
OVERALL DIMENSIONS	29 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> " (W) x 46 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> " (H) x 28 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> " (D) 761 mm (W) x 1,186.2 mm (H) x 718.7 mm (D)
NET WEIGHT	186 lb (84.5 Kg)
ELECTRICAL	Refer to the rating label.
GAS, NG (NATURAL GAS)	5-13 in WC
GAS, LP (LIQUID PROPANE)	10-13 in WC
SURFACE BURNERS (NG)	(LF)-15,000 BTU / (LR)-9,500 BTU / (CTR)-9,500 BTU / (RR)-5,000 BTU / (RF)-17,000 BTU / (RF)*-18,000 BTU
SURFACE BURNERS (LP)	(LF)-10,000 BTU / (LR)-7,500 BTU / (CTR)-7,500 BTU / (RR)-4,000 BTU / (RF)-12,500 BTU / (RF)*-14,500 BTU / (LF)*-10,000 BTU
OVEN BURNERS (NG)	Broil (Upper)-13,500 BTU / Bake (Lower)-18,000 BTU
OVEN BURNERS (LP)	Broil (Upper)-11,500 BTU / Bake (Lower)-15,000 BTU

\* For model NX58\*751\*\*\*

# Gas range components

Gas range components



# Installation requirements

## Location requirements

### Clearances and dimensions

#### NOTE

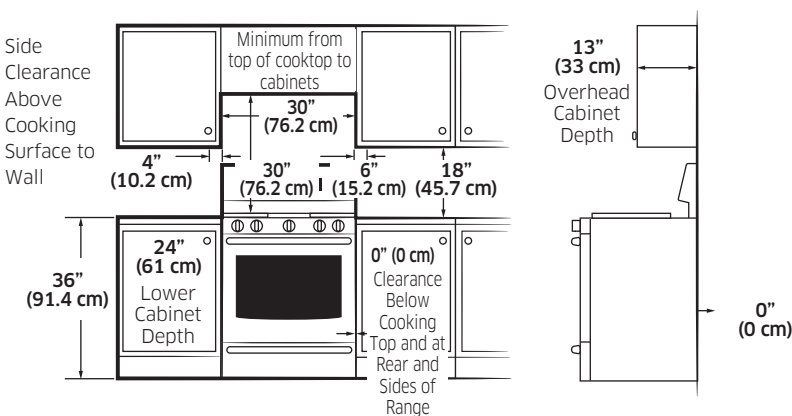
For OTR over Gas Stove, please follow local GAS CODE.

**BEFORE YOU BEGIN** to install this appliance, refer to the following information, dimensions, and clearances. **Do not locate the range where it may be subject to strong drafts.** Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of the range. The location of the electrical outlet and gas piping may be adjusted to meet the following dimensions and clearances.

**For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 4.7" (12 cm) from any adjacent surface.**

#### CAUTION

This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F (90 °C). Make sure the wall covering, countertops, and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F [90 °C]) generated by the range. If not, discoloration, delamination, or melting may occur.



### Minimum dimensions

#### WARNING

If overhead cabinets are provided, a range hood should also be provided that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the front of the cabinets. This will dissipate any heat buildup in the overhead cabinets to prevent death, personal injury, and/or fire hazard. The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122" thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4" between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface must never be less than 24".

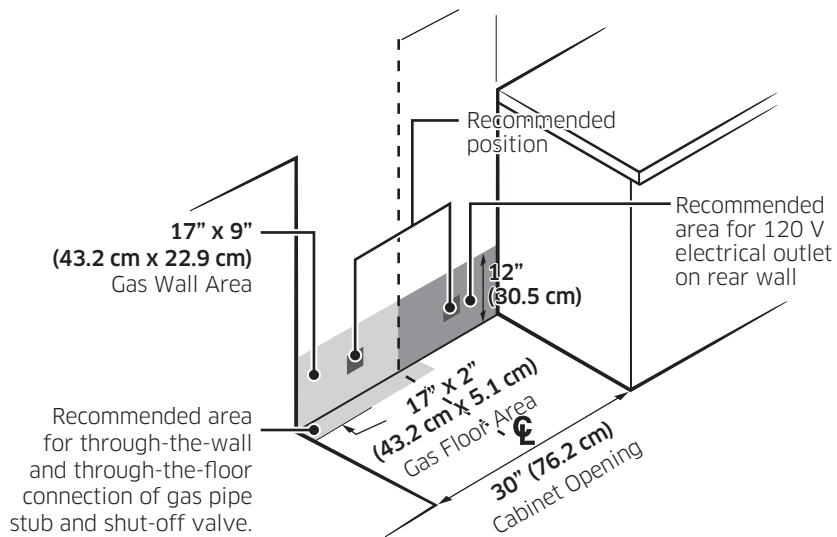
**Exception:** Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installations packed with that appliance.

- 30" (101.6 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or If no 30" (101.6 cm) minimum clearance, 24" (61 cm) minimum when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 0.25" (0.64 cm) flame-retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.038 cm) stainless steel, 0.024" (0.061 cm) aluminum, or 0.020" (0.051 cm) copper.
- 18" (45.7 cm) minimum between the countertop and the adjacent cabinet bottom.

# Installation requirements

## Recommended locations for gas piping and electrical outlets

(For models NX58\*565\*\*/NX58\*560\*\*/NX58\*751\*\*)



## Gas requirements

### Provide adequate gas supply

This range is designed to operate at a pressure of 5" (13 cm) of water column on natural gas or 10" (25 cm) of water column on LP gas (propane or butane).

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed. **Do not attempt to convert the appliance from the gas specified in this manual to a different gas without consulting the gas supplier.**

This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5" and 13" (13 cm and 33 cm) of water column.

For LP gas, the pressure supplied must be between 10" and 13" (25 cm and 33 cm) of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given.

The pressure regulator located at the inlet of the range manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

A flexible-metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 0.5" (1.3 cm) and be 5 ft (152 cm) in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single-wall metal connectors no longer than 6 ft (183 cm) in length.

**Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.**

# Installation requirements

---

## Special gas requirements (Gas models sold in Massachusetts)

---

### Commonwealth of Massachusetts requirements:

#### WARNING

Gas leaks may occur in your system, creating a dangerous situation.

- Gas leaks may not be detected by smell alone.
- Gas suppliers recommend you purchase and install a UL-approved gas detector. Gas detector should be installed in accordance with the manufacturers instructions.
  - Range must be installed by a qualified plumber or gas fitter by the State of Massachusetts.
  - A T-handle manual gas valve MUST be installed in the gas supply line to your range.
  - If a flexible gas connector is used to install your range, multiple flexible gas lines must not be connected in series.

## Electrical requirements

---

#### WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, or personal injury:

#### All ranges

- Do not use an extension cord or adapter plug with this range.
- This range must be properly grounded.
- Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether your range is properly grounded.
- Do not modify the plug provided with your range—if it doesn't fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
- All wiring and grounding must be done in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 - Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 - Latest Revisions and local codes and ordinances.
- Wiring diagram is located on the back of the range. (Inside of the cover back wire)
- This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.

#### Gas models

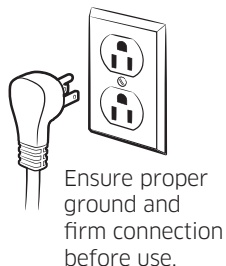
- All gas models are equipped with a power cord with an equipment-grounding conductor and a grounding plug.
- A 120-Volt, 60-Hz, AC, approved electrical service with or 20-amp circuit breaker or time-delay fuse is required for all U.S. and Canadian models.
- Check for  $\frac{3}{4}$ " (1.9 cm) UL-listed strain relief where the power cord comes out of the range cabinet.
- Do not reuse a power supply cord from an old range or other appliance.
- The power cord electric supply wiring must be retained at the range cabinet with a suitable UL-listed strain relief.
- A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended.



# Installation requirements

## Grounding

- All ranges must be grounded for personal safety.
  - All gas models have a power cord with an equipment-grounding conductor and a grounding plug.
  - The plug must be firmly plugged into a three-prong outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will decrease the risk of electrical shock by providing a path for the electric current.
  - Do not use a damaged power plug or loose wall outlet.
  - Do not use an extension cord or adapter with this appliance.
  - Do not, under any circumstances, cut, modify, remove, or otherwise defeat the grounding (third) prong from the power cord. If the plug and the outlet do not match or you have any doubt, have a qualified electrician install the proper outlet.
- The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded. Ground Fault Circuit Interrupters(GFCIs) are not required or recommended for gas range receptacles.
- **NEVER** connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or water pipes.



## CAUTION

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

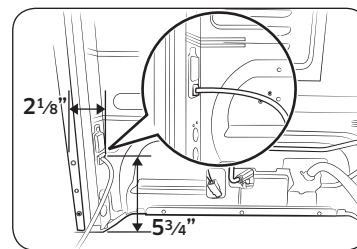
## Usage situations where appliance power cord will be disconnected frequently

Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

## Additional installation requirements for mobile homes

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

## Power cord location



Power cord location

The power cord for this appliance is located on the back of the range, near the bottom right hand corner. The 53" (135 cm) power cord will come installed on the range and taped to the back for shipping.

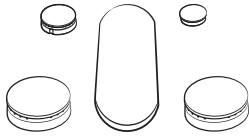
# Tools and materials

## What's in the box

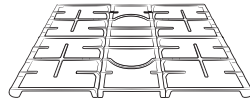
### Parts supplied



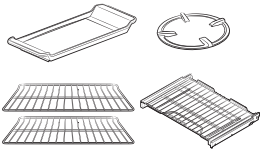
Surface burners and caps (5)  
(Model NX58\*565\*\*\*/  
NX58\*751\*\*\*)



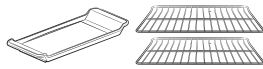
Surface burners and caps (5)  
(Model NX58\*560\*\*\*)



Surface burner grates (3)



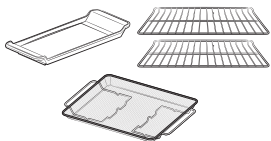
Oven racks (3)  
Griddle, Wok grate  
(NX58\*565\*\*\*)



Oven racks (2)  
Griddle  
(NX58\*560\*\*\*)



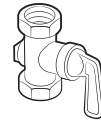
Anti-tip bracket kit



Oven racks (2)  
Griddle, Air fry tray  
(NX58\*751\*\*\*)

- Make sure you have received all of the supplied parts shown above.
- If your range was damaged during shipping or you do not have all of the supplied parts, contact your local retailer.

### Parts needed



Gas line shut-off valve



Flexible metal appliance connector 1/2" (ID) x 5 ft



Flare union adapter 3/4" or 1/2" (NPT) x 1/2" (ID)



Flare union adapter 1/2" (NPT) x 1/2" (ID)



135-degree elbow (optional)



Lag bolt or 1/2" (OD) sleeve anchor

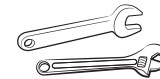
### Tools needed



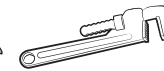
Flat-blade screwdriver



Phillips screwdriver



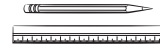
Open-end or adjustable wrench



Pipe wrench (2)



Nut driver



Pencil and ruler



Level



Pipe joint compound



Utility knife



Soapy water solution

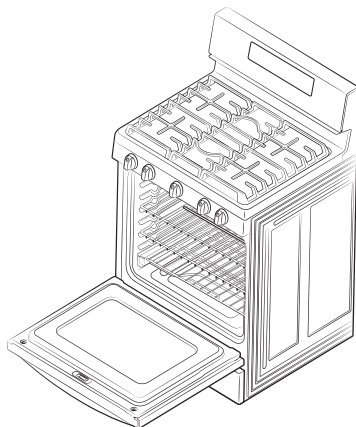
# Installation instructions

## Installing your gas range

**IMPORTANT:** Please read the following instructions, as well as the Important Safety Instructions section at the front of this manual, completely and carefully BEFORE installing and/or operating the gas range. Improper installation, adjustment, service, or maintenance can cause personal injury or property damage.

### NOTE

- To order parts or accessories, contact your local retailer or refer to the last page.
- To ensure proper installation, we strongly recommend that you hire a professional installer.



## Step 1. Unpack the range

Remove all packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

Inventory all loose parts against the Parts supplied components listed on page 21.

Check for shipping damage and/or missing parts. Any damage and/or missing parts should be reported to your local retailer.

## Step 2. Connect the range to gas supply

**Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until the new hookup has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.**

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.

### WARNING

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

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

# Installation instructions

Never use an old connector when installing a new range. If the hard-piping method is used, you must carefully align the pipe; the range cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, apply pipe-joint compound or wrap pipe-thread tape with Teflon on all male (external) pipe threads.

1. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range.  
Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.
2. Install male 0.5" (1.3 mm) flare union adapter to the 0.5" (1.3 mm) NPT internal thread at the regulator inlet. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage.  
When installing the range from the front, remove the 90 ° elbow for easier installation.
3. Install male 0.5" (1.3 mm) or 0.75" (1.9 mm) flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back up the shut-off valve to keep it from turning.
4. Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range.  
Position range to permit connection at the shut-off valve.
5. When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

## ⚠ WARNING

Do not use a flame to check for gas leaks to prevent death, personal injury, explosion, and/or fire hazard.

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure-test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

## ⚠ WARNING

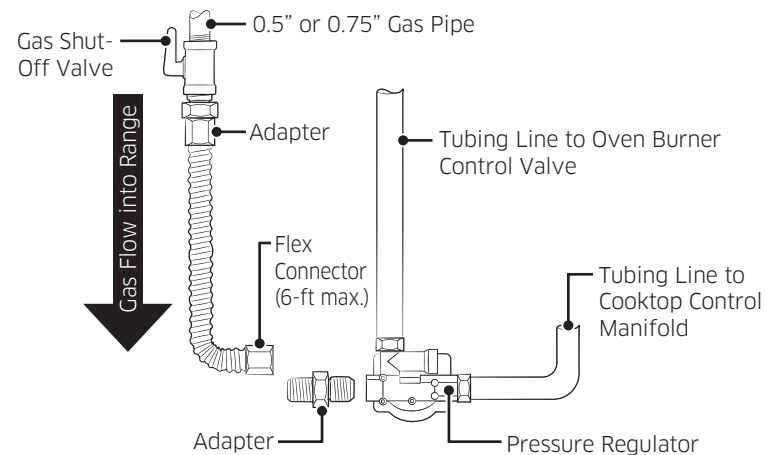
Do not exceed 25 ft-lbs of torque when making gas line connections. Overtightening may crack the pressure regulator resulting in a gas leak.

## Flexible connector hookup

Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

## 📄 NOTE

- If your area requires a rigid pipe hookup, contact a qualified installer, service agency, or gas supplier.
- The gas shut-off valve should be installed in an accessible location in the gas piping, external to the appliance, for the purpose of turning on or shutting off the gas to the appliance.



# Installation instructions

## Step 3. Convert to lp gas (optional)

All new gas ranges are shipped from the factory set up to use natural gas. Any Samsung gas range can be converted to use LP gas. Refer to page 80 in the User Manual to contact a qualified service technician.

The conversion process should only be performed by a qualified LP gas installer. Conversion instructions and LP orifices will be supplied with the LP conversion kit. The conversion to LP requires all burner orifices to be changed (5 surface burners and 2 oven burners).

In addition, the nozzle on the gas pressure regulator needs to be reversed. All replaced orifices must be left with the consumer, including the instructions and retrofit sizes and orifice indication.

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (LP Gas [Propane] 10 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice Size [mm]
RF <sup>1</sup>	14,500	1.12
RF <sup>2</sup>	12,500	1.06
RF <sup>3</sup>	14,500	1.12
LF <sup>1</sup>	11,500	1.04
LF <sup>2</sup>	10,000	0.98
LF <sup>3</sup>	10,000	0.98
RR	4,000	0.62
LR	7,500	0.83
CTR	7,500	0.83
BAKE	15,000	1.15
BROIL	11,500	1.02

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (Natural Gas 5 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice Size [mm]
RF <sup>1</sup>	18,000	1.92
RF <sup>2</sup>	17,000	1.92
RF <sup>3</sup>	18,000	1.92
LF	15,000	1.78
RR	5,000	1.01
LR	9,500	1.40
CTR	9,500	1.38
BAKE	18,000	1.90
BROIL	13,500	1.64

<sup>1</sup> Model NX58\*565\*\*\*

<sup>2</sup> Model NX58\*560\*\*\*

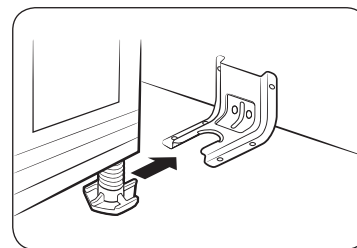
<sup>3</sup> Model NX58\*751\*\*\*

## Step 4. Install the anti-tip device

### ⚠ WARNING

To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by properly installing the anti-tip device packed with the appliance.

- All ranges can tip, resulting in personal injury.
- Tipping ranges can cause burns from spills, personal injury, and/or death.
- To prevent accidental tipping, install and check the anti-tip bracket following the instructions and template supplied with the bracket.



An anti-tip bracket and screws, installation instructions, and template are shipped with every range (PN DG94-00870B). The instructions include information necessary to complete the installation of the anti-tip bracket. Read and follow the instructions on the sheet and use the template for anti-tip bracket installation. If not properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting, or leaning on an open oven door.

### 📖 NOTE

To install an anti-tip bracket, release and extend the leveling leg to a minimum clearance of 21/32" (16.5 mm) between the range bottom and the floor.

To check if the bracket is installed and engaged properly, remove the warming drawer or storage drawer and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. Carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4" (10.2 cm) of tipping. If it does not, the bracket must be reinstalled.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket. Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

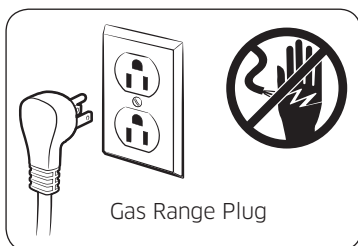
# Installation instructions

## Step 5. Plug in and place

### ⚠ WARNING

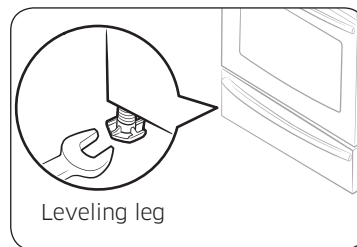
**BEFORE OPERATING OR TESTING, follow the grounding requirements on pages 19 ~ 20 in this manual. Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock.**

- **All gas ranges come with a power cord.** The power cord is connected to the rear of the range. Please review **Electrical requirements** on pages 19 ~ 20.
- All U.S. and Canadian models are produced with a 3-wire, 120-volt, 60-Hertz electrical system. The entire system, including the power cord, is preinstalled and prewired at the factory. Altering any part of this system may result in a short or overload.



1. Plug in the power cord. Make sure the outlet meets local or national electrical codes as referenced on pages 19 ~ 20.
2. Slide the range into place.
3. Check the gas supply line to make sure it did not get damaged and it stayed connected during positioning.
4. Check to make sure the back leg of the range has slid into the anti-tip bracket. Carefully tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket engages the back brace and prevents tip-over.

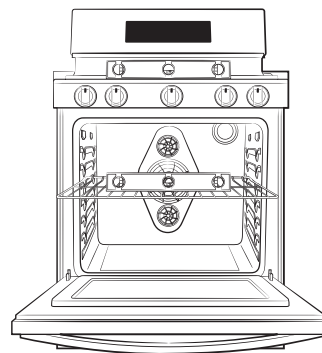
## Step 6. Level the range



1. Make sure the range is positioned where you want it.
2. Using a wrench, level the range by turning the front leveling legs in or out as necessary. Counterclockwise shortens the leg and lowers the range. Clockwise lengthens the leg and raises the range.

### 📖 NOTE

- Adjusting the two front legs is usually sufficient, but all four legs adjust if necessary.
  - Adjust the leveling legs only as far as necessary to level the range. Extending the leveling legs more than necessary or removing legs can cause the range to be unstable.
3. If range is next to or between cabinets, make sure the cooktop (without the surface burner grates) is level with the countertops.
  4. Position an oven rack in the center rack position.
  5. Check the level of the range with a carpenter level using the two positions shown at right.
  6. After the range becomes level, slide the range away from the wall so that the anti-tip bracket can be installed.

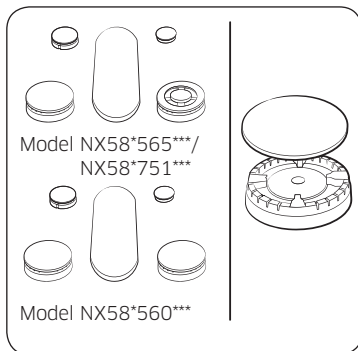


# Installation instructions

## Step 7. Assemble the surface burners

### ⚠ CAUTION

Do not operate the surface burners without all burner parts in place.



1. Position surface burner heads on top of the surface burner manifolds as shown at right. The electrodes will fit into the slot in the bottom of the heads. Make sure the surface burner heads are flat and parallel with the cooktop.
2. Place the matching size caps on top of each surface burner head.

### 📖 NOTE

The caps on Precise simmer burner (RR) and inside Dual Burner (RF) can be interchangeably used.

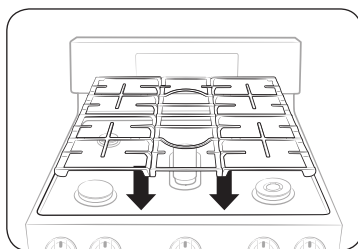
### Precise Simmer Burner (RR)



Flat surface



Concave line



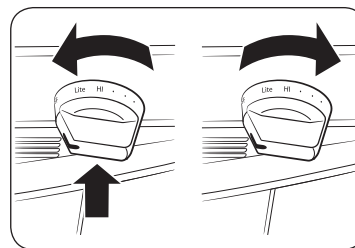
3. Place the left, center, and right surface burner grates on the cooktop. The edges of the grates should match up with the edges of the cooktop.

## Step 8. Check the ignition of surface burners and oven burners

Check the operation of all cooktop and oven burners after the range has been installed and assembled, gas supply lines have been carefully checked for leaks, and electrical power cord has been plugged in.

All surface and oven burners have electronic ignition.

To turn on a surface burner:



1. Push in and turn the control knob for that surface burner to the LITE position. The “clicking” sound indicates the electronic ignition system is operating properly. The burner will light in about 4 seconds, after the air has been purged from the supply line.
2. After the burner lights, turn the control knob to the desired setting. The “clicking” sound will stop and the flame height will change from Max. to Min. during turning the control knob.
3. Repeat steps 1 and 2 to check the operation of each surface burner in succession.

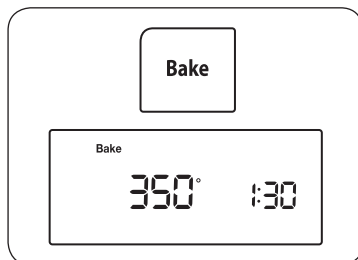
### 📖 NOTE

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good baking results. After the oven has reached the desired cooking temperature, it will beep 6 times.

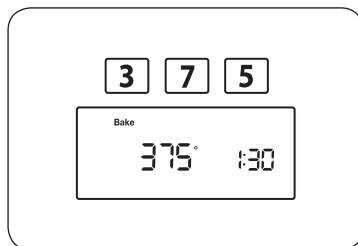


# Installation instructions

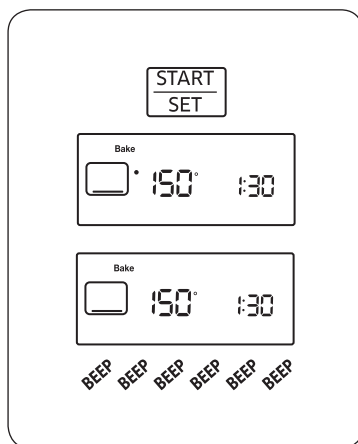
To start the bake burners:



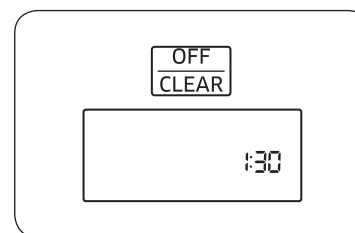
1. Press the **Bake** pad. The oven will beep every time a pad is pressed. The default temperature **350 °** and the **Start** indicator will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 2.



2. Press the number pads to change the temperature setting to the desired temperature setting. The selected cooking temperature and the **Start** indicator will blink on the display.



3. Press the **START/SET** pad. The display will show a blinking \*, along with 150 °, Bake, and the bake element icon, until the oven reaches that temperature; then the display will just show the actual oven temperature. The oven will automatically light after 30~90 seconds and start preheating. When the oven reaches the desired baking temperature, it will beep 6 times.

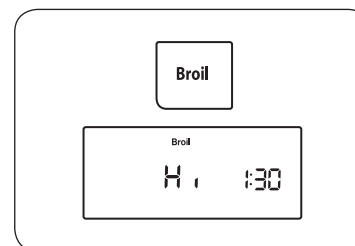


4. Press the **OFF/CLEAR** pad to shut off the oven. The display will show the time of day.

## **NOTE**

The oven burners require electrical power to operate. They cannot be lit manually with a match, so the oven cannot be used during power outages.

To start the broil burners:

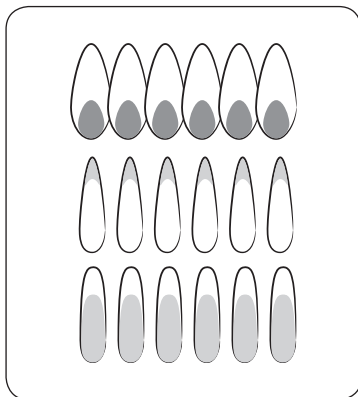


To check ignition of the broil burner, touch the Broil Hi/Lo Pad and then the start pad. After 30~90 seconds, the broil burner will ignite.

# Installation instructions

## Checking the flame quality:

All combustion flames need to be visually checked to determine their flame quality.



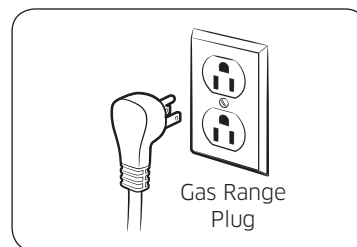
1. **Soft blue flames**—Normal for natural gas operation.
2. **Yellow tips on outer cones**—Normal for LP gas operation.
3. **Yellow flames**—Abnormal for any gas operation; call for service.

### NOTE

If burner flame looks like 3, the range should not be used until it is serviced. Call for service. Normal burner flames shall look like 1 or 2, depending on the gas type you use.

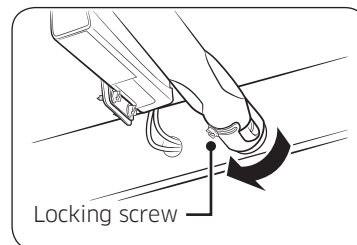
## Step 9. Final installation checklist

You have just completed installing your range. Make sure all controls are in the off position and the flow of ventilation air to the range is unobstructed. The following is a checklist to confirm your range is safely installed and ready for operation.



- Gas line has been properly connected to the range. The gas has been turned on. All connections have been checked for leaks.
- Range is plugged into the properly grounded electrical receptacle.

- Approved anti-tip bracket is properly installed and engaged with the range.

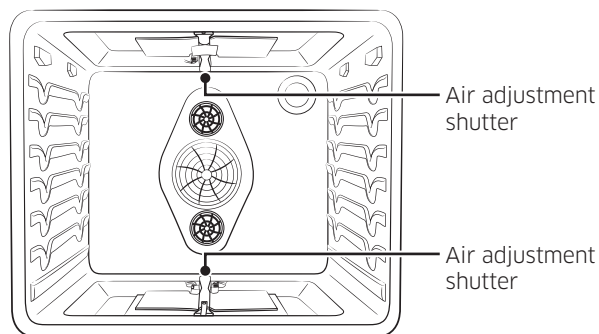


- Range is leveled and is firmly sitting on a solid, level floor.
- Gas surface burners have been properly assembled.
- All burners have been tested for proper operation.
- FOR INSTALLER ONLY—Check and/or adjust the broil and oven burner flames as described on page 29 in this manual.

# Installation instructions

## Adjusting the oven burner air adjustment shutters

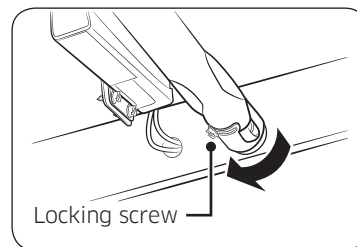
All oven burners have an air adjustment shutter. The purpose of the shutter is to regulate the flow of air to the flames. Properly adjusted flames should burn steadily with approximately 1" of blue cone. The flames should never extend past the edge of the burner baffles. Even though these are preset at the factory, they should be checked and, if needed, adjusted periodically to ensure efficient operation.



### To check and adjust the oven burner air adjustment shutters:

1. Open the oven door.
2. Remove the oven racks.
3. Remove the oven floor.
4. Press the Bake pad, then the START pad.
5. After the oven has lit, visually check the flames coming out of the upper and lower burners. If adjustment is needed, carefully adjust the air adjustment shutters.

The shutters are located at the base of the burner manifolds near the back oven wall.

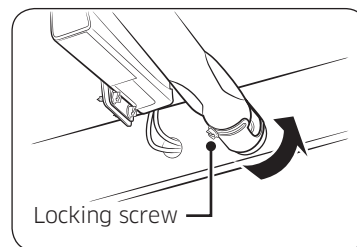


To adjust the shutter, loosen the locking screw and rotate the shutter towards the open or closed position as needed. If flames are lifting off the burner ports, gradually reduce the air shutter opening until the flames are stabilized.

If flames are too yellow and/or too large, gradually increase the air shutter opening until the flames have approximately a 1" blue cone.

### NOTE

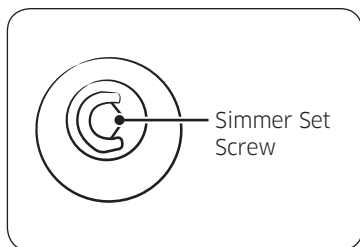
If the range is set up for natural gas, the flames should burn with no yellow tipping. If the range is set up for LP gas, small yellow tips at the end of the cones are normal.



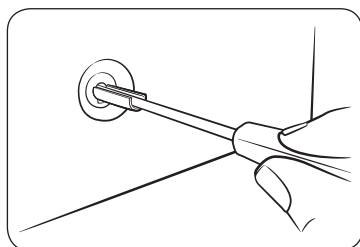
After the flames are adjusted properly, shut off the oven, retighten the locking screws, replace the oven bottom and racks, and close the oven door.

## To adjust flame low setting

Identify which burner is exhibiting too high or too low of simmer rate via manifold panel graphics.



1. Rotate a knob to "LO" position and remove the knob from the valve shaft while the flame is lit.



2. Carefully push the screw driver into the C channel of the valve, until it hits the simmer set screw. Make sure the screwdriver flathead is seated into the set screw groove.

3. Rotate valve set screw clockwise to decrease "LO" setting flame output, or rotate set screw counter clockwise to increase "LO" setting flame output.

### **⚠ WARNING**

1. Do not completely remove the valve set screw from the valve stem. The valve set screw is an integral part of the gas valve assembly. Removing the valve set screw will cause gas to leak.
2. After adjusting the valve set screw, inspect the assembly for gas leaks.

# Memo

---

For a Spanish version of this manual, visit our Website at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



Scan this with your smartphone

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



# Estufa de pie de gas

---

## Manual de instalación

NX58\*565\*\*\*/NX58\*560\*\*\*/NX58\*751\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Antes de comenzar

# ACERCA DE ESTE MANUAL

Lea estas instrucciones en su totalidad y cuidadosamente.

### Nota importante para el instalador

- Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de instalar la estufa.
- Retire todos los materiales de empaque de los compartimientos del horno antes de conectar la alimentación eléctrica y el suministro de gas a la estufa.
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas exigidos por las autoridades pertinentes.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones con el usuario final.
- La instalación de este artefacto requiere conocimientos mecánicos básicos.
- La instalación adecuada es responsabilidad del instalador.
- La falla del producto debido a una instalación inadecuada no está cubierta por la Garantía.

### Nota importante para el usuario final

Conserve estas instrucciones con el manual del usuario para consultas futuras.

- Como con cualquier electrodoméstico que genera calor, existen ciertas precauciones de seguridad que se deben cumplir.
- Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa pueden soportar el calor que ésta genera.
- Los gabinetes de almacenamiento deben colocarse un mínimo de 30" (76.2 cm) por encima de la superficie de los quemadores.

### Nota importante para el servicio técnico

El diagrama eléctrico se encuentra en un sobre fijado a la parte trasera de la estufa.

## Instrucciones de seguridad

# SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

### ADVERTENCIA

No seguir las instrucciones puede tener como resultado la muerte o lesiones graves.

### PRECAUCIÓN

No seguir las instrucciones puede tener como resultado lesiones leves o daños a la propiedad.


 NO intentar.

 NO desensamblar.

 NO tocar.

 Siga las instrucciones fielmente.

 Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.

 Asegúrese de que la estufa esté conectada a un tomacorriente con cable a tierra para evitar descargas eléctricas. Se recomienda especialmente el uso de un tomacorriente equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI, por su sigla en inglés).

 Comuníquese con el centro de servicio técnico para obtener ayuda. Consulte la página **32**

 Nota

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

No descarte este manual. Consérvelo en un lugar seguro para consultas futuras.



## Instrucciones de seguridad

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

## DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA

Peligro de caída

- Un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti inclinación en la estufa y/o la estructura según las instrucciones de instalación.
- Acople la estufa al dispositivo anti inclinación instalado en la estructura.
- Vuelva a acoplar el dispositivo anti inclinación en caso de mover la estufa.
- No seguir las instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.



- ★ Para evitar que se incline la estufa, fije al piso un dispositivo anti inclinación aprobado e incluido con la estufa. (Consulte Instalación del dispositivo anti inclinación de la página 24 de este manual.) Incline cuidadosamente la estufa hacia adelante para verificar que la instalación se haya realizado correctamente. El dispositivo anti inclinación debe conectarse y evitar que la estufa se incline.

Si por alguna razón se separa la estufa de la pared, asegúrese de que vuelva a conectarse el dispositivo anti inclinación luego de volver a colocar la estufa en su lugar.

No se deshaga completamente de las patas de nivelación o la estufa no quedará sujeta correctamente al dispositivo anti inclinación.

Siga las instrucciones de instalación de la página 22 de este manual. No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, lesiones personales graves o daños a la propiedad.

NO se pare / siente / apoye sobre la puerta ni el cajón para evitar la inclinación accidental de la estufa.

# Instrucciones de seguridad

## PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIA

Siga las precauciones básicas de seguridad al instalar y utilizar esta estufa para reducir así el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones o muerte, incluyendo lo siguiente:

### Instalación y servicio técnico

 Esta estufa debe instalarse correctamente y colocarse de acuerdo con las instrucciones de instalación antes de utilizarse.

Se recomienda especialmente la instalación profesional.

Debido al tamaño y al peso de la estufa, se recomienda que dos personas muevan o instalen este artefacto.


Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones graves. Instale el dispositivo anti inclinación incluido con la estufa según las instrucciones de la página 24 de este manual.

Jamás intente reparar ni reemplazar este artefacto usted mismo a menos que este manual lo recomiende específicamente. Este artefacto debe ser reparado únicamente por un técnico de servicio calificado.

Debe conocer la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cortar éste si es necesario.


Destruya o quite adecuadamente los materiales de embalaje luego de desembalar el artefacto.

### Electricidad/mecánica

 Desenchufe o desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.

 No toque los controles.


### Peligro para los niños

 No guarde ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se trepan a la estufa para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados.


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

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. No desechar las bolsas de plástico podría tener como resultado la asfixia.


Los niños no deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa. No se les debe permitir sentarse ni pararse sobre ninguna parte de la estufa.

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

No deje la puerta del horno abierta. Una puerta abierta podría tentar a los niños a colgarse de ella o a entrar en el horno. Se recomienda utilizar la función de bloqueo de los controles / puerta para reducir el riesgo de que los niños los usen incorrectamente.


 Antes de desechar la estufa, corte el cable de alimentación para evitar que se lo conecte a una fuente de alimentación. Quite la puerta para evitar que niños y animales puedan quedar atrapados.

### Fuego


 No toque los quemadores del horno, los quemadores del cajón ni las superficies internas del horno. Las superficies de cocción, las rejillas, los quemadores de la estufa y las tapas, así como también las paredes del horno, pueden estar calientes aún cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque los quemadores del horno, los quemadores del cajón 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.


Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Limpie con frecuencia los orificios de ventilación para evitar la acumulación de grasa.

## Instrucciones de seguridad

 No permita que los agarradores aislantes toquen un elemento calentador caliente. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa como agarrador aislante.

No utilice su estufa para calentar recipientes cerrados con alimentos ni para secar diarios.

 Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Limpie con frecuencia los orificios de ventilación para evitar la acumulación de grasa.

 Nunca utilice su estufa para entibiar o calentar un ambiente. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno.

Nunca se deben utilizar prendas amplias o colgantes mientras se utiliza este artefacto.

NO DEBEN ALMACENARSE NI UTILIZARSE materiales combustibles, gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto. Consulte “QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS” en las Advertencias sobre el gas.

No use agua para apagar un fuego provocado por la grasa. El agua podría causar que la grasa en llamas explote, se esparza el fuego, se cree un incendio más grande y se genere un peligro para la salud. Apague la fuente de calor y extinga el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.


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 utilice una llama para verificar si hay pérdidas de gas. En lugar de ello, utilice una mezcla de agua jabonosa alrededor del área que está controlando.


No coloque artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina. Es posible que ocurran daños o incendios si la superficie está caliente.

No intente operar este artefacto si está dañado, si funciona mal o si tiene piezas rotas o faltantes.

Jamás coloque plástico, papel u otros elementos que pudieran derretirse o quemarse cerca de los orificios de ventilación del horno o cualquiera de los quemadores superiores.

 Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Consulte las páginas 79 y 80 del Manual del usuario para comunicarse con un técnico de servicio calificado.

### Vapores

 Sea precavido al abrir la puerta del horno. Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o colocar los alimentos en el horno caliente.

Utilice únicamente agarradores aislantes secos. Un agarrador aislante mojado o húmedo en contacto con superficies calientes podría producir quemaduras por vapor.

## ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS

### ADVERTENCIA

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

1. NO encienda cerillos, velas ni cigarrillos.
2. NO encienda ningún artefacto eléctrico o de gas.
3. NO toque ningún interruptor eléctrico.
4. NO utilice ningún teléfono dentro del edificio.
5. Libere el ambiente, el edificio o el área de todos los ocupantes.
6. Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
7. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

# Instrucciones de seguridad

## Lea las instrucciones con detenimiento en su totalidad.

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

La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, agencias de servicio técnico o el proveedor de gas.

Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas y cómo cortar el suministro.

Utilice siempre conectores flexibles NUEVOS cuando instale un artefacto de gas. Jamás vuelva a utilizar los conectores flexibles. El uso de conectores flexibles viejos puede causar pérdidas de gas y lesiones personales.

- ☐ No debe utilizar nunca este artefacto como calefactor para calentar el ambiente. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno.

Nunca deben bloquearse los orificios de ventilación del horno (aberturas de aire). Ellos dejan entrar y salir el aire necesario para que el horno funcione adecuadamente con la combustión correcta.

## ⚠ ADVERTENCIA

Los artefactos de gas pueden causar una exposición leve a cuatro de estas sustancias, a saber, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, cuya causa principal es la combustión incompleta del gas natural o los combustibles del LP. Quemadores correctamente ajustados, que presenten una llama azulada y no amarilla, minimizarán la combustión incompleta. Es posible minimizar la exposición a estas sustancias si se abre una ventana para realizar la ventilación o si se utiliza un ventilador o una campana de ventilación.

## EN EL ESTADO DE MASSACHUSETTS

- ★ Este producto debe ser instalado por un plomero o gasista calificado en el Estado de Massachusetts.

Cuando se utilicen válvulas de bola para el cierre del gas, deben contar con una manija en forma de "T".

No deben conectarse varios conductos flexibles de gas en serie.


## Instrucciones de seguridad

### ADVERTENCIAS SOBRE LA ELECTRICIDAD

Deben cumplirse las siguientes instrucciones y requisitos eléctricos para evitar la muerte, lesiones personales por descargas eléctricas y daños a la propiedad causados por incendios:



1. Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
2. NO retire la clavija de conexión a tierra.
3. NO utilice un adaptador.
4. NUNCA utilice un cable prolongador.


-  Utilice un circuito eléctrico dedicado de CA, 120 voltios, 60 Hz, 20 A y equipado con fusibles para este artefacto. Se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor. NO conecte más de un electrodoméstico a este circuito.

La estufa está equipada con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Este cable DEBE enchufarse a un tomacorriente adecuado de 3 clavijas, con conexión a tierra, que cumpla todos los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de que el tomacorriente disponga a conexión a tierra, debe verificarlo un electricista matriculado.

Si los códigos permiten el uso de un conductor a tierra independiente, se recomienda que un electricista calificado determine la vía adecuada para este conductor a tierra.

El servicio eléctrico que alimentará a la estufa debe cumplir con los códigos locales. Además de los códigos locales, debe cumplir con la versión más reciente de ANSI/NFPA Nro. 70 (para EE.UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1.

Es responsabilidad personal del propietario del electrodoméstico brindar el servicio eléctrico correcto para este equipo.

-  NUNCA conecte el cable a tierra a cañerías de plomería de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua caliente.

NO modifique el enchufe que se provee con el artefacto.

NO debe instalarse un fusible en el circuito neutro o de conexión a tierra.

### INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA



Conexión a tierra de la estufa con un cable de conexión:

Este artefacto debe conectarse a tierra. En el caso de fallas o averías, la conexión a tierra reducirá el riesgo de sufrir descargas eléctricas, ya que le ofrece una ruta a la corriente eléctrica. Este artefacto está equipado con un cable que dispone de un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe enchufarse firmemente en un tomacorriente que esté correctamente instalado y que disponga de conexión a tierra, de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales.

#### ADVERTENCIA

La conexión inadecuada del enchufe de conexión a tierra puede tener como resultado un riesgo de descarga eléctrica. Si no está seguro de que la conexión a tierra del equipo está correctamente realizada, consulte a un electricista calificado.



JAMÁS modifique el enchufe que se provee con el artefacto. Si no se adapta al tomacorriente existente, un electricista calificado debe instalar uno adecuado.

### ADVERTENCIAS SOBRE LA INSTALACIÓN



Un instalador calificado debería realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de conexión a tierra de la página 20. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.

Asegúrese de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que se utilizará. Para utilizar una fuente de combustible de LP, los 5 orificios de los quemadores superiores y los 2 orificios del horno deben ser reemplazados por el juego de orificios para LP que se proporciona y el adaptador GPR debe invertirse.

# Instrucciones de seguridad

## ⚠ ADVERTENCIA

Estos ajustes debe realizarlos un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes y con todos los códigos y requisitos de la autoridad pertinente. No seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión.

❏ No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de la estufa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.

⚡ Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Enchufe la estufa a un tomacorriente de 120 voltios con conexión a tierra que solo se utilice para este equipo. No retire la clavija de conexión a tierra (la tercera) del enchufe. Enchufe firmemente el cable al tomacorriente de pared. Si no está seguro de que el tomacorriente disponga de conexión a tierra, es su responsabilidad y obligación personal encomendar la instalación de un tomacorriente de tres espigas con una conexión a tierra correcta de acuerdo con los códigos locales y nacionales. No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo. No utilice un cable prolongador con este electrodoméstico. Además, no utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra. Si no tiene un tomacorriente adecuado o tiene alguna duda, consulte a un electricista matriculado.

★ Coloque la estufa alejada de los lugares de la cocina con tráfico y corrientes de aire para evitar una circulación de aire insuficiente.

Este equipo debe colocarse de manera tal que el enchufe de alimentación resulte accesible.

No debe instalarse en un área expuesta al goteo de agua o al aire libre.

Quite todos los materiales de embalaje de la estufa antes de utilizarla. Estos materiales pueden prenderse fuego o causar humo o daños por incendio.

Instale este artefacto sobre un piso nivelado y resistente que pueda soportar el peso. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. No instale nunca la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de 0.25" o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra.

❏ Jamás obstruya la ventilación (aberturas de aire) de la estufa. Ellas dejan entrar y salir el aire necesario para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta. Las aberturas de aire están situadas detrás de la estufa, debajo del panel de control, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y debajo del cajón inferior de almacenamiento o calentamiento.

Si la puerta de vidrio sufre rayones o impactos grandes, el vidrio puede quebrarse o romperse.

★ Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa soporten el calor que genera la estufa, hasta 200 °F (93 °C).

Evite colocar gabinetes sobre la estufa. Esto reduce el peligro que plantea extender los brazos sobre las llamas descubiertas de los quemadores en funcionamiento.

Si se colocan gabinetes sobre la estufa, debe dejarse un espacio libre de 40" (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes que no tengan protección.

Instale sobre la superficie de la estufa una campana de ventilación o un horno de microondas para instalar sobre la estufa con ventilación externa, que sea tan ancho como la estufa y que sobresalga con respecto al frente de los gabinetes. Consulte la página **17** de este manual.

Retire toda la cinta y el embalaje. Asegúrese de que los quemadores estén colocados y nivelados correctamente.

Retire los accesorios del horno y del cajón inferior.

Controle que no se hayan aflojado piezas de la estufa durante el transporte.


Selle cualquier abertura que haya en la pared que quedará detrás del artefacto y en el piso debajo de él después de instalar la tubería de suministro de gas.

# ADVERTENCIAS SOBRE LOS QUEMADORES SUPERIORES


---


### ADVERTENCIA

Siga las precauciones básicas de seguridad al instalar y utilizar esta estufa para reducir así el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones o muerte, incluyendo lo siguiente:

 Utilice recipientes de cocción del tamaño adecuado. Evite utilizar recipientes inestables o deformados. Seleccione recipientes con bases planas lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Para evitar derrames, asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes como para contener los alimentos. Esto reducirá el tiempo de limpieza y evitará acumulaciones peligrosas de alimentos, ya que demasiadas salpicaduras o derrames sobre la estufa pueden incendiarse. Utilice recipientes con manijas que puedan agarrarse fácilmente y que permanezcan frías.

Utilice siempre la posición LITE (Encender) cuando se enciendan los quemadores superiores. Asegúrese de que los quemadores se hayan encendido.

 No deje nunca los quemadores superiores sin vigilancia en la configuración de llama HIGH (Alta). Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.

 Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior para que no sobresalga de los bordes del recipiente. El exceso de llamas fuera de los bordes del recipiente puede ser peligroso.

Utilice únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden tener como resultado quemaduras por vapor cuando entran en contacto con superficies calientes.

Mantenga todos los agarradores aislantes alejados de las llamas abiertas cuando levante los recipientes. Jamás utilice una toalla o una tela voluminosa como agarrador aislante.

Mantenga los plásticos alejados de los quemadores superiores o de cualquier llama descubierta.

Cuando utilice recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre los quemadores superiores de las estufas.

Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables si se golpea el recipiente.

No lleve prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden incendiarse y producirle quemaduras si tocan el quemador superior.

Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigílelos a medida que se calientan. Si se frien alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si se utilizará una combinación de grasas y aceites durante la fritura, es necesario revolverlos para mezclarlos antes de calentarlos.

## Instrucciones de seguridad

- ★ Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo. Utilice tan poco aceite como sea posible para la fritura de inmersión. Utilizar demasiado aceite puede causar derrames cuando se agregan los alimentos. Siempre deben retirarse los elementos de la cubierta cuando ya no se utilicen para cocinar. No deje elementos plásticos sobre la cubierta. Esto evita que el aire caliente proveniente de la ventilación encienda objetos inflamables, que derrita elementos o que se acumule presión en los recipientes cerrados. Esta cubierta no está diseñada para flambear alimentos ni para cocinar con un wok o con el accesorio del aro para wok. Si se flambean alimentos, solo debe hacerse debajo de una campana de ventilación encendida. Asegúrese siempre de que los alimentos que se van a freír estén descongelados y secos. Cualquier tipo de humedad puede causar que el aceite caliente burbujee y se derrame del recipiente.
- ☒ Jamás mueva un recipiente o freidora de inmersión que esté llena de aceite caliente. Siempre debe estar fría antes de moverla.
- ★ Asegúrese siempre de que los controles estén en OFF (Apagado) y de que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de sufrir quemaduras.
- ☒ Si se coloca la estufa cerca de una ventana, JAMÁS cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían volar sobre los quemadores superiores y prenderse fuego, causando así un peligro de incendio. La grasa es inflamable y debe manejarse con mucho cuidado. No eche agua sobre grasas en llamas.
- ★ Si huele gas, corte el suministro de gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama para encontrar la pérdida. Siempre apague los quemadores superiores antes de retirar los recipientes de cocción. Los controles de todos los quemadores superiores deben estar en la posición OFF (Apagado) cuando no se cocine. No debe utilizarse un wok sobre la superficie de cocción si el wok tiene un aro redondo de metal que se coloca sobre la rejilla de los quemadores para sostener el wok. Este aro actúa como una trampa de calor y podría dañar la rejilla y el cabezal del quemador. Además, hace que el quemador funcione incorrectamente. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono supere lo permitido por las normas actuales, lo que puede tener como resultado un peligro para la salud.

## ADVERTENCIAS ACERCA DEL HORNO



### ⚠ ADVERTENCIA

NUNCA cubra los orificios ni los pasajes de la cubierta inferior del horno. NUNCA cubra toda una parrilla del horno con papel de aluminio o un material similar. Al cubrir la cubierta inferior o los estantes se obstruye el flujo de aire del horno, lo que podría causar un envenenamiento por monóxido de carbono.




- ☒ No debe utilizarse papel de aluminio ni forros de papel de aluminio en ningún lugar del horno. El uso incorrecto atrapa el calor y podría causar un peligro de incendio o daño en la estufa.
- ★ Siga siempre las instrucciones de los fabricantes cuando utilice bolsas de cocción o para asar en el horno.
- ☒ 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 dañar ni mover la junta.
- ★ Sepárese de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. El vapor o aire caliente que escapan pueden producir quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- ☒ No utilice el horno como lugar de almacenamiento. Los elementos almacenados pueden dañarse o prenderse fuego.
- ★ Mantenga el horno libre acumulaciones de grasa. Cambie de posición los estantes del horno cuando éste esté frío para evitar quemaduras o lesiones personales.
- ☒ No caliente envases que no hayan sido abiertos. La presión en el recipiente podría acumularse y causar una explosión o lesiones personales.
- ★ Utilice solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas. Retire siempre la asadera de la estufa cuando haya terminado de asar. Límpiela luego de cada uso. Esto evita que la grasa acumulada se encienda.
- ☒ No ase carne demasiado cerca de la llama del quemador. Recorte el exceso de grasa de la carne antes de la cocción. La grasa de la carne puede prenderse fuego y generar un peligro de incendio. Asegúrese de que la asadera esté colocada correctamente para reducir así la posibilidad de que se encienda la grasa.




## Instrucciones de seguridad

-  Si la grasa llegara a prenderse fuego, presione la tecla Clear/Off (Borrar/ Apagar) para apagar el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada para extinguir el fuego.  
Siempre se debe hornear o asar con la puerta del horno cerrada. Si se asa con la puerta parcial o completamente abierta se pueden dañar las perillas de control de los quemadores superiores.  
Mantenga el área del artefacto desocupada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
-  No utilice el horno para secar periódicos ni el correo. Si se recalientan, estos elementos se prenderán fuego.  
Por razones de seguridad y de rendimiento de la cocción, hornee y ase los alimentos siempre con la puerta del horno cerrada.

## ADVERTENCIAS SOBRE EL CAJÓN DE CALENTAMIENTO ELÉCTRICO O EL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO INFERIOR



-  El cajón de calentamiento está diseñado para mantener los alimentos cocidos y calientes a la temperatura adecuada para servirlos. Siempre comience con alimentos calientes. No pueden calentarse, entibiarse ni cocinarse alimentos fríos o a temperatura ambiente en el cajón de calentamiento.
-  No toque la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían ocasionarle quemaduras.
-  Cuando abra el cajón, hágalo con precaución. El vapor o aire caliente que escapan pueden producir quemaduras o lesiones personales.

-  No utilice papel de aluminio para revestir el cajón inferior. El papel de aluminio atraparé el calor y modificará el rendimiento del calentamiento del cajón. Además, podría dañar el acabado interior.  
NUNCA utilice ni auto-limpie el recipiente del cajón del horno en el horno superior.  
Nunca deje recipientes de grasa derretida en o cerca de su cajón.  
No deje ni almacene productos de papel, plásticos, alimentos enlatados ni materiales combustibles dentro del cajón. No utilice el cajón para secar periódicos. Si se recalientan, podrían prenderse fuego o derretirse.  
No utilice el cajón para secar periódicos. Si se recalientan, pueden arder en llamas.






## ADVERTENCIAS SOBRE LA AUTO-LIMPIEZA DEL HORNO

### ADVERTENCIA


Siga las precauciones básicas de seguridad al instalar y utilizar esta estufa para reducir así el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones o muerte, incluyendo lo siguiente:

-  No deje niños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza. Las superficies exteriores de la estufa se calientan lo suficiente como para producir quemaduras si se tocan.
-  Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno después de un ciclo de auto-limpieza. El horno estará MUY CALIENTE y el vapor y el aire caliente que escapan pueden producir quemaduras.  
Retire todas las parrillas y los demás utensilios del horno antes de comenzar un ciclo de auto-limpieza. Las parrillas del horno pueden dañarse y los objetos extraños podrían prenderse fuego si quedan dentro de la cavidad del horno.  
Limpie los derrames excesivos antes de realizar la operación de auto-limpieza.  
Retire todas las asaderas, los recipientes, la sonda del horno y cualquier papel de aluminio antes de realizar la operación de auto-limpieza.

## Instrucciones de seguridad

-  Nunca realice la auto-limpieza si el cajón inferior o el recipiente del cajón están en el horno.
-  Si la operación de auto-limpieza funciona mal, apague el horno, desconecte el suministro eléctrico y comuníquese con un técnico de servicio calificado.
-  No utilice limpiadores de hornos. Los limpiadores comerciales de hornos o los forros para hornos no deben utilizarse JAMÁS en el horno ni alrededor de ninguna de sus partes. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno durante la operación de auto-limpieza.
-  Se deben retirar los estantes de horno niquelados del horno durante el ciclo de auto-limpieza. Los estantes de horno recubiertos con porcelana pueden limpiarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.
-  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.

## COCCIÓN CORRECTA DE CARNES DE RES Y DE AVE

-  Asegúrese de que todas las carnes de res y de ave se cocinen bien. La carne de res debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 160 °F (71°C). La carne de ave debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 180 °F (82 °C). Cocinar estos alimentos a estas temperaturas mínimamente seguras puede contribuir a que usted y su familia queden protegidos contra las enfermedades transmitidas por los alimentos.

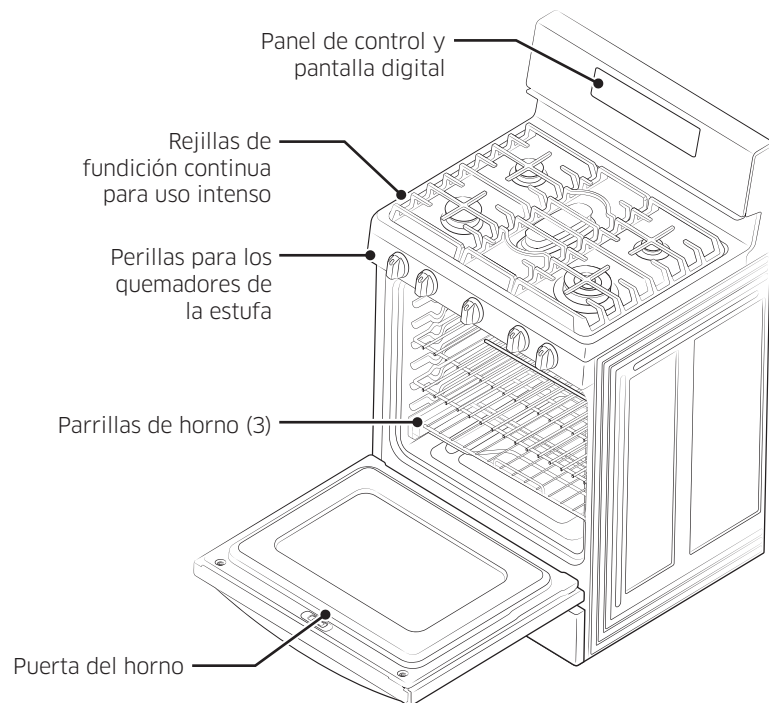
## Contenido

<b>Componentes de la estufa a gas</b>	<b>13</b>
Descripción general	13
Especificaciones de la estufa de gas	15
<b>Requisitos de instalación</b>	<b>17</b>
Requisitos de ubicación	17
Requisitos para el gas	18
Requisitos especiales para el gas (Modelos de gas vendidos en Massachusetts)	19
Requisitos eléctricos	19
<b>Herramientas y materiales</b>	<b>21</b>
Contenido de la caja	21
<b>Instrucciones de instalación</b>	<b>22</b>
Instalación de la estufa de gas	22
Ajuste de los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno	29

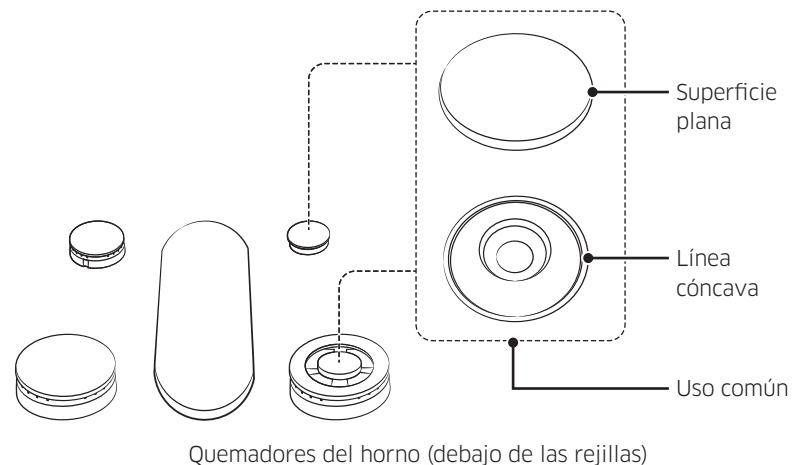
# Componentes de la estufa a gas

## Descripción general

MODELO NX58\*565\*\*\*



## Colocación de los quemadores de la estufa

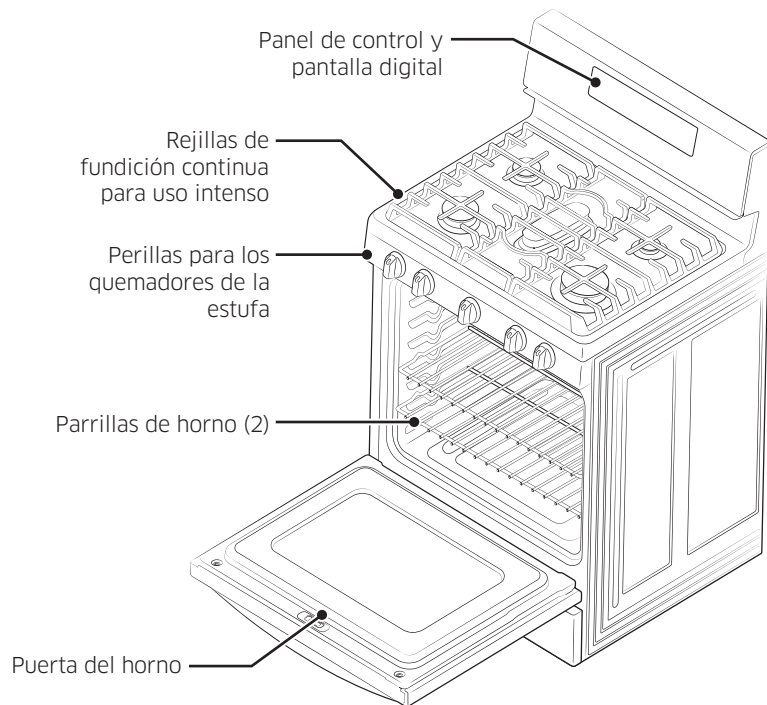


## Ubicaciones de los quemadores y potencias de salida

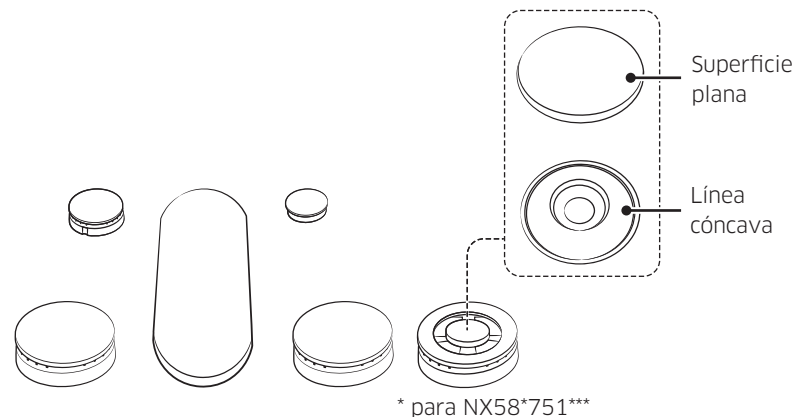
Ubicación	Potencia de salida (Gas natural)
Delantero Izquierdo (DI)	15,000 BTU
Trasero Izquierdo (TI)	9,500 BTU
Centro (CEN)	9,500 BTU
Trasero Derecho (TD)	5,000 BTU
Delantero Derecho (DD)	18,000 BTU
Cajón de calentamiento (con rieles de extensión completa con guía de rodillos)	

# Componentes de la estufa a gas

MODELOS NX58\*560\*\*\*, NX58\*751\*\*\*



Colocación de los quemadores de la estufa



Quemadores del horno (debajo de las rejillas)

Ubicaciones de los quemadores y potencias de salida

Ubicación	Potencia de salida (Gas natural)
Delantero Izquierdo (DI)	15,000 BTU
Trasero Izquierdo (TI)	9,500 BTU
Centro (CEN)	9,500 BTU
Trasero Derecho (TD)	5,000 BTU
Delantero Derecho (DD)	17,000 BTU
Delantero Derecho (DD) * Para modelos NX58*751***	18,000 BTU
Cajón de almacenamiento	

# Componentes de la estufa a gas

## Especificaciones de la estufa de gas

### MODELO NX58\*565\*\*\*

DESCRIPCIÓN	Estufa de pie de gas
DIMENSIONES TOTALES	29 15/16" (Ancho) x 46 11/16" (Alto) x 28 5/16" (Prof.) 761 mm (Ancho) x 1,186.2 mm (Alto) x 718.7 mm (Prof.)
PESO NETO	204 lb (92.4 Kg)
ELECTRICIDAD	Consulte la etiqueta de clasificación.
GAS, GN (GAS NATURAL)	5-13 de col. de agua
GAS, LP (GAS LICUADO DE PROPANO)	10-13 de col. de agua
QUEMADORES SUPERIORES (GN)	(DI)-15,000 BTU / (TI)-9,500 BTU / (CEN)-9,500 BTU / (TD)-5,000 BTU / (DD)-18,000 BTU
QUEMADORES SUPERIORES (LP)	(DI)-11,500 BTU / (TI)-7,500 BTU / (CEN)-7,500 BTU / (TD)-4,000 BTU / (DD)-14,500 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (GN)	Asar a la parrilla (Superior)-13,500 BTU / Hornear (Inferior)-18,000 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (LP)	Asar a la parrilla (Superior)-11,500 BTU / Hornear (Inferior)-15,000 BTU

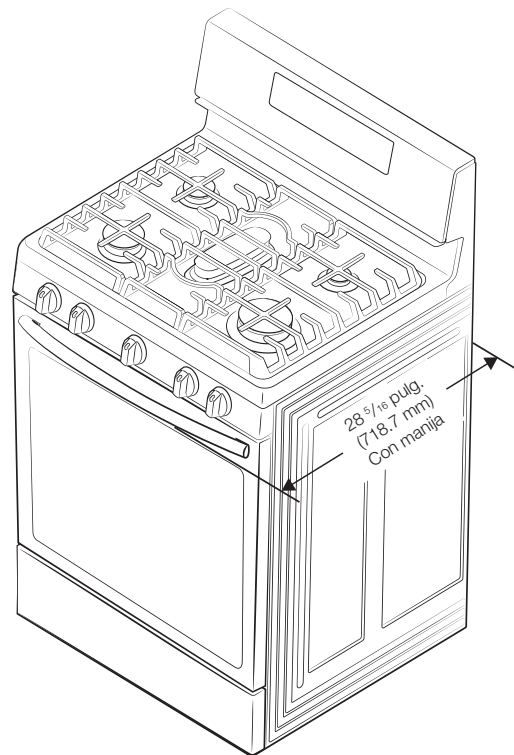
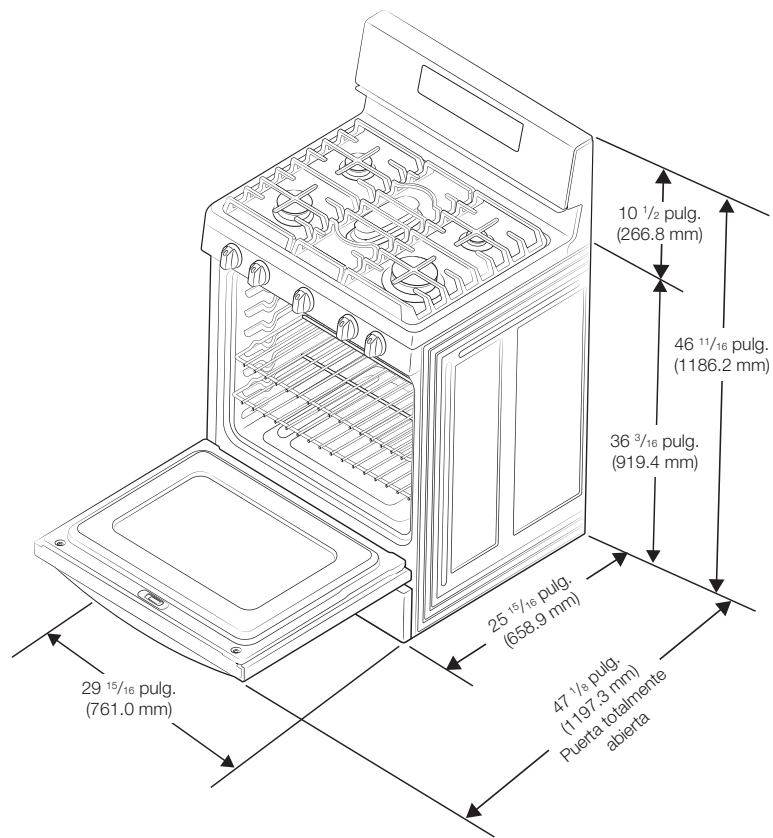
### MODELOS NX58\*560\*\*\* , NX58\*751\*\*\*

DESCRIPCIÓN	Estufa de pie de gas
DIMENSIONES TOTALES	29 15/16" (Ancho) x 46 11/16" (Alto) x 28 5/16" (Prof.) 761 mm (Ancho) x 1,186.2 mm (Alto) x 718.7 mm (Prof.)
PESO NETO	186 lb (84.5 Kg)
ELECTRICIDAD	Consulte la etiqueta de clasificación.
GAS, GN (GAS NATURAL)	5-13 de col. de agua
GAS, LP (GAS LICUADO DE PROPANO)	10-13 de col. de agua
QUEMADORES SUPERIORES (GN)	(DI)-15,000 BTU / (TI)-9,500 BTU / (CEN)-9,500 BTU / (TD)-5,000 BTU / (DD)-17,000 BTU / (DD)*-18,000 BTU
QUEMADORES SUPERIORES (LP)	(DI)-10,000 BTU / (TI)-7,500 BTU / (CEN)-7,500 BTU / (TD)-4,000 BTU / (DD)-12,500 BTU / (DD)*-14,500 BTU / (DI)*-10,000 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (GN)	Asar a la parrilla (Superior)-13,500 BTU / Hornear (Inferior)-18,000 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (LP)	Asar a la parrilla (Superior)-11,500 BTU / Hornear (Inferior)-15,000 BTU

\* Para modelos NX58\*751\*\*\*

# Componentes de la estufa a gas

Componentes de la estufa a gas



# Requisitos de instalación

## Requisitos de ubicación

### Distancias, espacios libres y dimensiones

#### NOTA

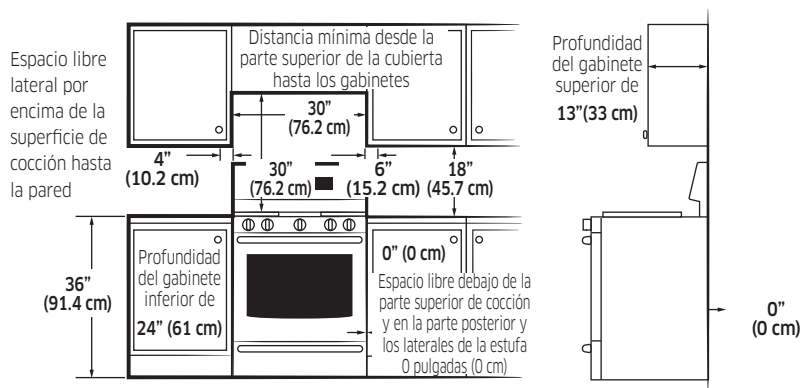
Para instalar sobre estufa de gas, siga el CÓDIGO DE GAS local.

**ANTES DE COMENZAR** a instalar este artefacto, lea la siguiente información, dimensiones y espacios libres. **No ubique la estufa en un lugar donde pueda recibir corrientes fuertes de aire.** Deje espacios libres adecuados entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes. Deben cumplirse estas dimensiones para que el uso de la estufa sea seguro. La ubicación del tomacorriente y de la tubería de gas puede ajustarse para que se cumplan las siguientes dimensiones y espacios libres.

**Para instalaciones en Canadá, una estufa de pie no debe instalarse a menos de 4.7" (12 cm) de cualquier superficie adyacente.**

#### PRECAUCIÓN

Esta estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima admisible para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C). Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, las superficies de las mesadas y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 194 °F [90 °C]) generado por la estufa. De lo contrario, se podrían producir alteraciones de color, deslaminación o derretimiento.



### Dimensiones mínimas

#### ADVERTENCIA

Si se dispone de gabinetes superiores, también debe haber una campana para estufas que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5" (12.7 cm) con respecto al frente de los gabinetes. Esto disipará cualquier acumulación de calor en los gabinetes superiores para evitar peligros de muerte, lesiones personales e incendios. La campana de ventilación debe estar fabricada con planchas de metal cuyo espesor no sea inferior a 0.0122". Instálela por encima de la cubierta, con un espacio libre no inferior a 1/4" entre la campana y la parte inferior del gabinete de material combustible o metal. Como mínimo, la campana debe ser tan ancha como el artefacto y debe estar centrada sobre él. El espacio libre entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación no debe ser nunca inferior a 24".

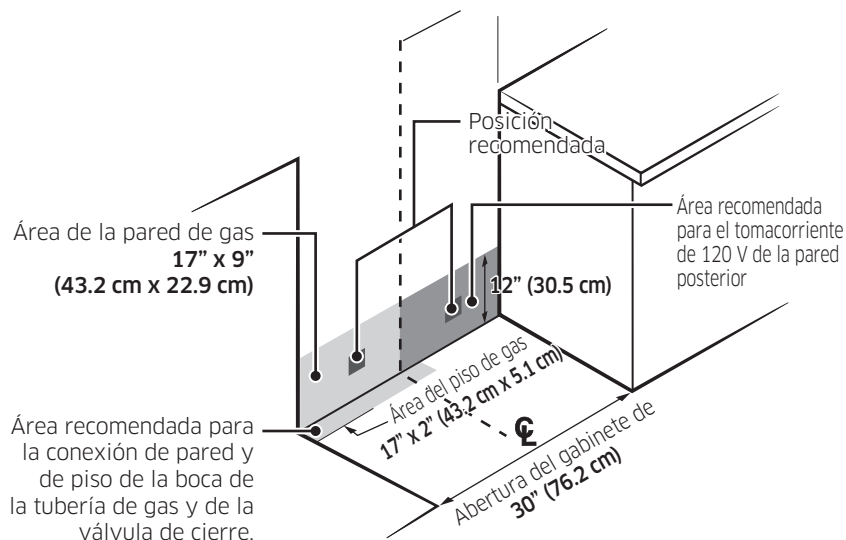
**Excepción:** la instalación de un horno de microondas o artefacto de cocción indicado sobre la cubierta debe cumplir con las instrucciones que vienen con ese artefacto.

- Separación mínima de 30" (101.6 cm) entre el extremo superior de la superficie de cocción y el extremo inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o, si no se dispone de una separación mínima de 30" (101.6 cm), una separación mínima de 24" (61 cm) cuando el extremo inferior del gabinete de madera o metal esté protegido por un tablero ignífugo de un mínimo de 0.25" (0.64 cm) cubierto con una lámina de acero Nro. 28 como mínimo, 0.015" (0.038 cm) de acero inoxidable, 0.024" (0.061 cm) de aluminio o 0.020" (0.051 cm) de cobre.
- 18" (45.7 cm) como mínimo entre la superficie de la mesada y la parte inferior del gabinete más cercano.

# Requisitos de instalación

## Ubicaciones recomendadas para las tuberías de gas y los tomacorrientes

(Para modelos NX58\*565\*\*\*/NX58\*560\*\*\*/NX58\*751\*\*\*)



## Requisitos para el gas

### Debe proveerse un suministro de gas adecuado

Esta estufa está diseñada para funcionar con una presión de 5" (13 cm) de columna de agua con gas natural o 10" (25 cm) de columna de agua con gas LP (propano o butano).

Asegúrese de que el suministro de gas de su estufa sea del tipo para el cual se ha diseñado. **No intente convertir el artefacto del gas especificado en este manual a un tipo de gas diferente sin consultar al proveedor de gas.**

Esta estufa puede convertirse para utilizarse con gas natural o propano. Si decide utilizar esta estufa con gas LP, un instalador de LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar operar la estufa.

Para lograr un funcionamiento correcto, la presión del gas natural suministrado al regulador debe estar entre 5" y 13" (13 cm y 33 cm) de columna de agua.

Para el gas LP, la presión suministrada debe encontrarse entre 10" y 13" (25 cm y 33 cm) de columna de agua.

Cuando compruebe que el regulador funcione correctamente, la presión de entrada debe ser al menos 1" (2.5 cm) mayor que la presión de funcionamiento (colector) tal como se da.

El regulador de presión situado en la entrada del colector de la estufa debe permanecer en la tubería de suministro independientemente de que se utilice gas natural o LP.

El conector flexible de metal del artefacto que se utiliza para conectar la estufa a la tubería de suministro de gas debe tener un diámetro interior de 0.5" (1.3 cm) y debe tener 5 pies (152 cm) de longitud para facilitar la instalación. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores de metal de lámina simple de no más de 6 pies (183 cm) de longitud.

**No enrosque ni dañe la tubería flexible de metal cuando mueva la estufa.**



# Requisitos de instalación

## Requisitos especiales para el gas (Modelos de gas vendidos en Massachusetts)

### Requisitos del estado de massachusetts:

#### ⚠ ADVERTENCIA

Pueden producirse pérdidas de gas en su sistema que generen una situación peligrosa.

- Las pérdidas de gas pueden no ser detectadas únicamente por el olor.
- Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. El detector de gas debe instalarse de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes.
  - La estufa debe ser instalada por un plomero o gasista calificado en el Estado de Massachusetts.
  - DEBE instalarse una válvula de gas manual con manija en forma de "T" en el conducto de suministro de gas de la estufa.
  - Si se utiliza un conector de gas flexible para instalar la estufa, no deben conectarse varios conductos flexibles de gas en serie.

## Requisitos eléctricos

#### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales:

#### Todas las estufas

- No utilice un cable prolongador ni un enchufe adaptador con esta estufa.
- Esta estufa debe conectarse a tierra correctamente.
- Si no está seguro de que la conexión a tierra de la estufa está correctamente realizada, consulte a un electricista calificado.
- No modifique el enchufe provisto con la estufa; si no entra en el tomacorriente, solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente adecuado.
- Todo el cableado y la conexión a tierra deben realizarse en conformidad con los códigos locales o, en su ausencia, con la versión más reciente del Código eléctrico nacional ANSI/NFPA Nro. 70 (para EE.UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1 y los códigos y ordenanzas locales.
- El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior de la estufa. (Dentro del cable posterior de la cubierta)
- Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se lo enchufa a un tomacorriente que no esté correctamente polarizado.

#### Modelos de gas

- Todos los modelos a gas están equipados con un cable de alimentación con un conductor de conexión a tierra del equipo y un enchufe de conexión a tierra.
- Se requiere un servicio eléctrico aprobado de CA, 120 voltios y 60 Hz con un disyuntor de 20 A o un fusible de retardo para todos los modelos de EE.UU. y Canadá.
- Compruebe que haya un sujetador de cables con amortiguador de esfuerzo de ¾" (1.9 cm) certificado por UL en el lugar donde el cable sale del gabinete de la estufa.
- No vuelva a utilizar el cable de alimentación eléctrica de una estufa vieja u otro artefacto.
- El cable de alimentación eléctrica debe conservarse en el gabinete de la estufa con un sujetador de cables con amortiguador de esfuerzo con certificación UL.
- También se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor.

# Requisitos de instalación

## Conexión a tierra

- Todas las estufas deben contar con conexión a tierra por razones de seguridad personal.
- Todos los modelos a gas cuentan con un cable de alimentación con un conductor de conexión a tierra del equipo y un enchufe de conexión a tierra.
- El enchufe debe enchufarse firmemente en un tomacorriente de tres clavijas que esté correctamente instalado y que disponga de conexión a tierra, de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. En caso de fallas o averías, la conexión a tierra reducirá el riesgo de sufrir descargas eléctricas, ya que le ofrece una ruta a la corriente eléctrica.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
- No utilice un cable prolongador ni un adaptador con este electrodoméstico.
- Bajo ninguna circunstancia corte, modifique, retire ni desactive de ninguna otra manera la clavija de conexión a tierra (la tercera) del cable de alimentación. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden o tiene alguna duda, encárguese de que un electricista calificado instale el tomacorriente adecuado. El cliente debe encargarse de que un electricista calificado inspeccione el tomacorriente y el circuito para asegurarse de que el tomacorriente tenga la conexión a tierra adecuada. No se requieren ni recomiendan interruptores con detección de falla a tierra (GFCI, por su sigla en inglés) para los tomacorriente de estufas a gas.
- **NUNCA** conecte el cable a tierra a cañerías de plomería de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua.



### ⚠ PRECAUCIÓN

No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte, incendio o electrocución.

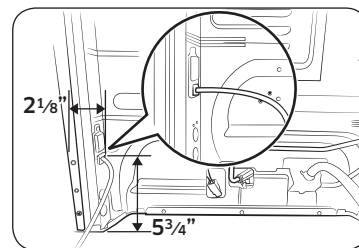
## Situaciones de uso en las que el cable de alimentación se desconectará con frecuencia

No utilice un enchufe adaptador en estas situaciones, ya que desconectar el cable de alimentación somete al adaptador a esfuerzos excesivos y conduce a una falla eventual del terminal de conexión a tierra del adaptador. En el caso de un tomacorriente de pared estándar de dos clavijas, será responsabilidad personal y obligación del cliente encargarse de que un electricista calificado lo reemplace por un tomacorriente de pared de tres clavijas (con conexión a tierra) antes de utilizar el artefacto.

## Requisitos adicionales de instalación para casas rodantes

La instalación de los artefactos diseñados para casas rodantes debe cumplir con la Norma de construcción y seguridad de casas prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 (denominada anteriormente Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, Título 24, HUD, Parte 280) o, cuando no corresponda su aplicación, la versión más reciente de la Norma para instalaciones en casas prefabricadas (lugares para casas prefabricadas, comunidades y armados), la versión más reciente de ANSI A225.1, o los códigos locales. En Canadá, la instalación en casas rodantes debe cumplir con el Código de instalación de casas rodantes CAN/CSA Z240/MH actual.

## Ubicación del cable de alimentación



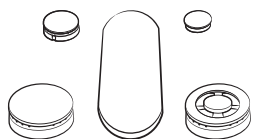
Ubicación del cable de alimentación

El cable de alimentación de este artefacto está ubicado en la parte posterior de la estufa, cerca de la esquina inferior derecha. El cable de alimentación de 53" (135 cm) viene instalado en la estufa y adherido con cinta a la parte posterior para el transporte.

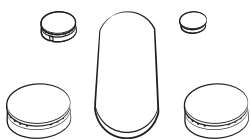
# Herramientas y materiales

## Contenido de la caja

### Piezas provistas



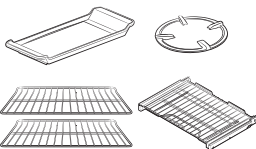
Quemadores superiores y tapas (5)  
(Modelo NX58\*565\*\*\*/NX58\*751\*\*\*)



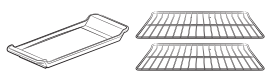
Quemadores superiores y tapas (5)  
(Modelo NX58\*560\*\*\*)



Rejillas de los quemadores superiores (3)



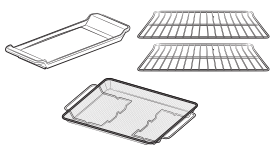
Parrillas de horno (3)  
Comal, Rejilla para wok  
(NX58\*565\*\*\*)



Parrillas de horno (2)  
Comal  
(NX58\*560\*\*\*)



Kit de ménsula anti inclinación



Parrillas de horno (2)  
Comal,  
Bandeja de freidora de aire  
(NX58\*751\*\*\*)

- Verifique si ha recibido todas las piezas que se han presentado.
- Si la estufa sufrió daños durante el transporte o si falta alguna de las piezas provistas, comuníquese con el comercio minorista local.

### Piezas necesarias



Válvula de cierre en la tubería de gas



Conector flexible de metalunión cónica de artefacto de  $\frac{3}{4}$ " o  $\frac{1}{2}$ " (NPT) x  $\frac{1}{2}$ " (diámetro interior) x 5 pies



Adaptador de unión cónica de  $\frac{3}{4}$ " o  $\frac{1}{2}$ " (NPT) interior)



Adaptador de unión cónica de  $\frac{1}{2}$ " (NPT) x  $\frac{1}{2}$ " (diámetro interior)



Codo de 135 grados (opcional)



Tirafondo o perno de expansión con camisa de  $\frac{1}{2}$ " (diámetro exterior)

### Herramientas necesarias



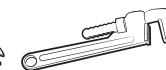
Desarmador de hoja plana



Desarmador Phillips



Llave de boca abierta o llave inglesa



Llave Stillson (2)



Llave de tuercas



Lápiz y regla



Nivel



Compuesto de unión de tuberías



Navaja multiuso



Solución de agua jabonosa

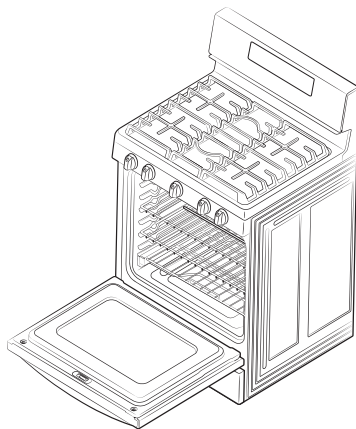
# Instrucciones de instalación

## Instalación de la estufa de gas

**IMPORTANTE:** Lea con atención y en su totalidad las siguientes instrucciones y la sección de Instrucciones de seguridad importantes que se encuentra en la parte delantera de este manual ANTES de instalar u operar la estufa de gas. La instalación, ajustes, servicio técnico o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones personales o daños a la propiedad.

### NOTA

- Para solicitar piezas o accesorios, comuníquese con el comercio minorista local o consulte la última página.
- Para garantizar que la instalación se realice correctamente recomendamos especialmente que se contrate a un instalador profesional.



## Paso 1. Desembalaje de la estufa

Quite todo el material de empaque. No retirar los materiales de empaque podría causar daños al electrodoméstico.

Haga un inventario de todas las piezas sueltas y compárelo con la lista de piezas y componentes provistos de la página 21.

Compruebe que no haya daños ni piezas faltantes causados por del transporte. Debe informarse cualquier daño o pieza faltante al comercio minorista local.

## Paso 2. Conexión de la estufa al suministro de gas

**Cierre la válvula de suministro de gas principal antes de desconectar la estufa vieja y no vuelva a abrirla hasta que no se haya realizado la nueva conexión. No olvide volver a encender el piloto de los demás artefactos de gas cuando vuelva a abrir el suministro.**

Debido a que las tuberías rígidas limitan el movimiento de la estufa, se recomienda el uso de un conector flexible de metal del artefacto certificado por CSA International a menos que los códigos locales exijan una conexión con tuberías rígidas.

### ADVERTENCIA

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

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

# Instrucciones de instalación

Jamás utilice un conector viejo cuando instale una estufa nueva. Si se utiliza el método de tuberías rígidas debe alinearse cuidadosamente la tubería, y la estufa no podrá moverse luego de realizar la conexión.

Para evitar pérdidas de gas, aplique compuesto para unión de tuberías o envuelva las roscas macho (exteriores) de la tubería con cinta para roscas de tuberías con Teflón.

1. Instale una válvula manual de cierre del gas en la tubería de gas en un lugar al que pueda accederse fácilmente, externo a la estufa.

Asegúrese de que todos los que utilicen la estufa sepan cómo cortar el suministro de gas de la estufa y cómo hacerlo.

2. Instale un adaptador de unión cónica macho de 0.5" (1.3 mm) en la rosca interna NPT de 0.5" (1.3 mm) de la entrada del regulador. Utilice una llave auxiliar en la conexión del regulador para evitar daños.

Cuando instale la estufa desde el frente, retire el codo de 90° para facilitar la instalación.

3. Instale un adaptador de unión cónica macho de 0.5" (1.3 mm) o de 0.75" (1.9 mm) en la rosca interna NPT de la válvula de cierre manual y recuerde sujetar la válvula de cierre para evitar que gire.
4. Conecte el conector flexible de metal del artefacto al adaptador de la estufa. Ubique la estufa de manera que le permita realizar la conexión en la válvula de cierre.
5. Cuando se hayan realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en la posición de apagado y abra la válvula principal de suministro de gas. Utilice un detector de fugas líquido en todas las juntas y conexiones para verificar que no haya pérdidas en el sistema.

## ⚠ ADVERTENCIA

No utilice una llama para comprobar que no haya pérdidas de gas para evitar así el peligro de muerte, lesiones personales, explosiones o incendios.

Cuando se utilicen presiones de prueba superiores a 1/2 PSIG (libras por pulgada cuadrada manométrica) para realizar la prueba de la presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Cuando se utilicen presiones de prueba de 1/2 PSIG (libras por pulgada cuadrada manométrica) o inferiores para realizar la prueba del sistema de suministro de gas, simplemente cierre la válvula de cierre individual para aislar la estufa del sistema de suministro de gas.

## ⚠ ADVERTENCIA

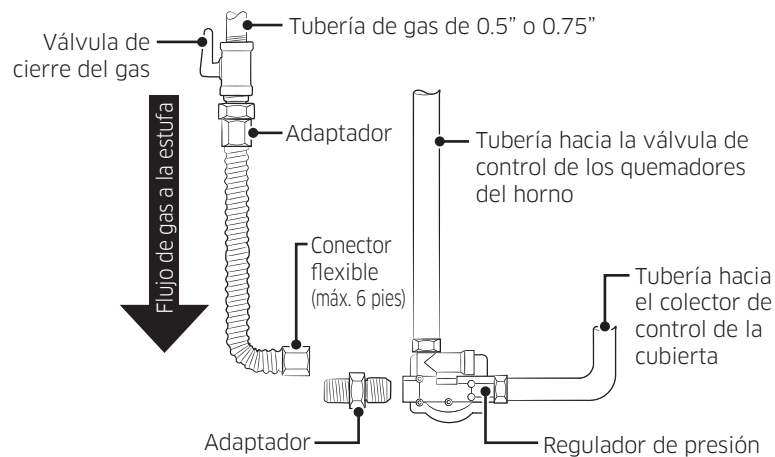
No exceder los 25 ft-lb de par de torsión al realizar conexiones de gas. Ajustar en exceso puede agrietar el regulador de presión y producir una pérdida de gas.

## Conexión con conectores flexibles

Instalador: informe la ubicación de la válvula de cierre de gas al consumidor.

## 📄 NOTA

- Si en su área se exige una conexión con tuberías rígidas, comuníquese con un instalador calificado, una agencia de servicio técnico o el proveedor de gas.
- La válvula de cierre del gas debe instalarse en un lugar accesible en la tubería de gas, en forma externa al artefacto, con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas del equipo.



# Instrucciones de instalación

## Paso 3. Conversión a gas LP (opcional)

Todas las estufas de gas nuevas vienen de fábrica configuradas para utilizar gas natural. Cualquier estufa de gas Samsung puede convertirse para que utilice gas LP. Consulte la página 80 del Manual del usuario para comunicarse con un técnico de servicio calificado.

Únicamente un instalador de gas LP calificado debe realizar el proceso de conversión. Las instrucciones de conversión y los orificios para LP se proveen con el kit de conversión a LP. La conversión a LP requiere el cambio de todos los orificios de los quemadores (5 quemadores superiores y 2 quemadores del horno).

Además, es necesario invertir la boquilla del regulador de presión del gas. El consumidor debe conservar todos los orificios reemplazados, incluyendo las instrucciones y la indicación de los orificios y de las medidas para la adaptación.

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas LP [Propano] 10 en presión de col. de agua)		
Ubicación del quemador	Potencia BTU	Tamaño orificio [mm]
DD <sup>1</sup>	14,500	1.12
DD <sup>2</sup>	12,500	1.06
DD <sup>3</sup>	14,500	1.12
DI <sup>1</sup>	11,500	1.04
DI <sup>2</sup>	10,000	0.98
DI <sup>3</sup>	10,000	0.98
TD	4,000	0.62
TI	7,500	0.83
CEN	7,500	0.83
HORNEAR	15,000	1.15
ASAR A LA PARRILLA	11,500	1.02

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas natural 5 en presión de col. de agua)		
Ubicación del quemador	Potencia BTU	Tamaño orificio [mm]
DD <sup>1</sup>	18,000	1.92
DD <sup>2</sup>	17,000	1.92
DD <sup>3</sup>	18,000	1.92
DI	15,000	1.78
TD	5,000	1.01
TI	9,500	1.40
CEN	9,500	1.38
HORNEAR	18,000	1.90
ASAR A LA PARRILLA	13,500	1.64

<sup>1</sup> Modelo NX58\*565\*\*\*

<sup>2</sup> Modelo NX58\*560\*\*\*

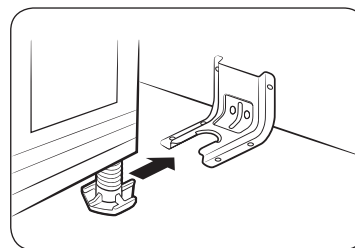
<sup>3</sup> Modelo NX58\*751\*\*\*

## Paso 4. Instalación del dispositivo anti inclinación

### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de inclinaciones, el artefacto debe quedar correctamente fijado mediante la instalación del dispositivo anti inclinación que viene con el equipo.

- Todas las estufas pueden inclinarse, lo que puede tener como resultado lesiones personales.
- Las estufas inclinadas pueden causar quemaduras por derrames, lesiones personales o la muerte.
- Para prevenir la inclinación accidental, instale y verifique la ménsula anti inclinación de acuerdo con las instrucciones y la plantilla provista con la ménsula.



Se provee una ménsula anti inclinación y tornillos, instrucciones de instalación y una plantilla con cada estufa (PN DG94-00870B). Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación de la ménsula anti inclinación. Lea y siga las instrucciones de la página y utilice la plantilla para la instalación de la ménsula anti inclinación. Si no se instala correctamente, la estufa podría inclinarse si usted o un niño se parara, sentara o apoyara sobre la puerta del horno abierta.

### 📖 NOTA

Para instalar la ménsula anti inclinación, libere y extienda la pata niveladora hasta dejar un espacio libre de 21/32" (16.5 mm) entre la parte inferior de la estufa y el piso.

Para verificar si se ha instalado y conectado la ménsula correctamente, retire el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento y mire debajo de la estufa para ver si la pata niveladora se ha metido en la ménsula. Incline con cuidado la estufa hacia adelante. La ménsula debería detener la estufa en una inclinación máxima de 4" (10.2 cm). Si no lo hace, debe volver a instalarse la ménsula.

Si se separa la estufa de la pared por algún motivo, repita siempre este procedimiento para verificar que la estufa quede fijada correctamente por la ménsula anti inclinación. No retire completamente las patas de nivelación o la estufa no quedará sujeta correctamente al dispositivo anti inclinación.

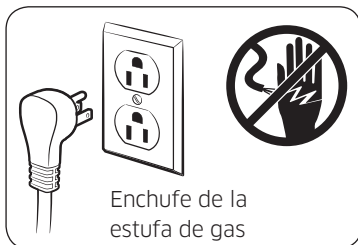
# Instrucciones de instalación

## Paso 5. Enchufe y ubicación

### ⚠ ADVERTENCIA

**ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN O PRUEBA, siga los requisitos de conexión a tierra de las páginas 19 ~ 20 de este manual. La conexión inadecuada del enchufe de conexión a tierra puede tener como resultado un riesgo de descarga eléctrica.**

- **Todas las estufas de gas vienen equipadas con un cable de alimentación.** El cable de alimentación se conecta a la parte posterior de la estufa. Consulte los **Requisitos eléctricos** de las páginas 19 ~ 20.
- Todos los modelos estadounidenses y canadienses se producen con un sistema eléctrico de 120 voltios, 60 Hz y 3 conductores. La totalidad del sistema, incluso el cable de alimentación, viene instalado y cableado previamente de fábrica. Modificar cualquier parte de este sistema puede tener como resultado un cortocircuito o una sobrecarga.



1. Enchufe el cable de alimentación. Asegúrese de que los tomacorrientes cumplan con los códigos eléctricos locales o nacionales que se mencionan en las páginas 19 ~ 20.
2. Deslice la estufa hasta su lugar.
3. Revise la tubería de suministro de gas para asegurarse de que no esté dañada y permanezca conectada durante la colocación.
4. Verifique que la pata trasera de la estufa haya entrado en la ménsula anti inclinación. Con cuidado, incline la estufa hacia adelante para verificar que la ménsula anti inclinación esté enganchada a la abrazadera trasera y que evite la inclinación.

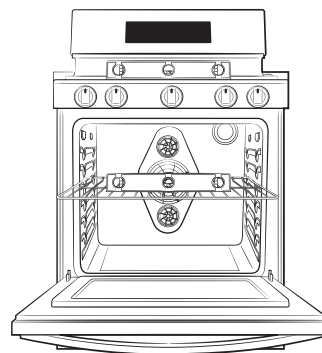
## Paso 6. Nivelación de la estufa



1. Asegúrese de que la estufa esté ubicada donde lo desee.
2. Utilice una llave para girar y alargar o acortar las patas niveladoras delanteras para nivelar la estufa. La rotación hacia la izquierda acorta la pata y baja la estufa. La rotación hacia la derecha alarga la pata y eleva la estufa.

### 📖 NOTA

- En general es suficiente con el ajuste de las dos patas delanteras, aunque es posible ajustar las cuatro patas si fuera necesario.
  - Ajuste las patas niveladoras solo en la medida en que ello resulte necesario para nivelar la estufa. Alargar las patas niveladoras más de lo necesario o retirarlas puede causar que la estufa sea inestable.
3. Si la estufa se encuentra justo a gabinetes o entre ellos, asegúrese de que la cubierta (sin las rejillas de los quemadores superiores) esté nivelada con la superficie de las mesadas.
  4. Coloque un estante para horno en la posición central para estantes.
  5. Utilice las dos posiciones que se muestran a la derecha para comprobar el nivel de la estufa con un nivel de carpintería.
  6. Una vez que la estufa esté nivelada, deslícela y sepárela de la pared para que pueda instalarse la ménsula anti inclinación.

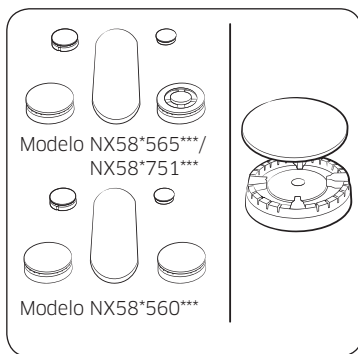


# Instrucciones de instalación

## Paso 7. Montaje de los quemadores superiores

### ⚠ PRECAUCIÓN

No opere los quemadores superiores si no están todas las piezas en su lugar.

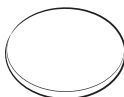


1. Coloque los cabezales de los quemadores superiores en la parte superior de los colectores para los quemadores superiores, tal como se indica a la derecha. Los electrodos entrarán en la ranura que se encuentra en la parte inferior de los cabezales. Asegúrese de que los cabezales de los quemadores superiores queden horizontales y paralelos a la cubierta.
2. Coloque las tapas con el tamaño correspondiente en la parte superior de cada cabezal de los quemadores superiores.

### 📖 NOTA

Las tapas del quemador a fuego lento de precisión (TD) y del quemador de doble potencia interior (DD) pueden utilizarse de manera intercambiable.

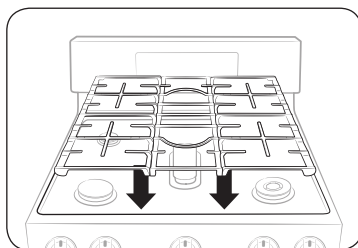
### Quemador a fuego lento de precisión (TD)



Superficie plana



Línea cóncava



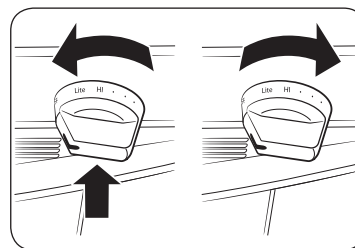
3. Coloque las rejillas de los quemadores superiores de la izquierda, el centro y la derecha sobre la cubierta. Los bordes de las rejillas deben coincidir con los bordes de la cubierta.

## Paso 8. Verificación del encendido de los quemadores superiores y los quemadores del horno

Verifique el funcionamiento de todos los quemadores superiores y del horno luego de haber instalado y montado la estufa, de haber comprobado que no haya pérdidas en las tuberías de suministro de gas y de haber enchufado el cable de alimentación eléctrica.

Todos los quemadores superiores y del horno tienen encendido electrónico.

Para encender un quemador superior:



1. Empuje la perilla de control correspondiente al quemador superior y gírela a la posición LITE (Encender). Oirá un chasquido que indica que el sistema de encendido electrónico funciona correctamente. El quemador se encenderá en aproximadamente 4 segundos, después de que se haya purgado el aire del conducto de suministro.
2. Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta la posición deseada. Los chasquidos se detendrán y la altura de la llama cambiará de máximo a mínimo cuando se gire la perilla de control.
3. Repita los pasos 1 y 2 para comprobar el funcionamiento de cada quemador superior, uno tras otro.

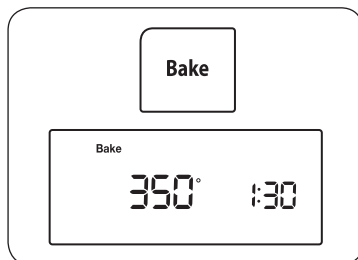
### 📖 NOTA

Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en el horneado. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de cocción deseada, emitirá una señal sonora 6 veces.

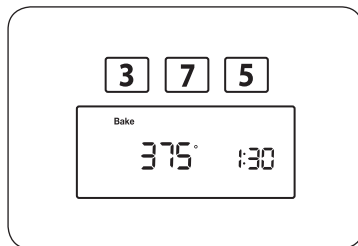


# Instrucciones de instalación

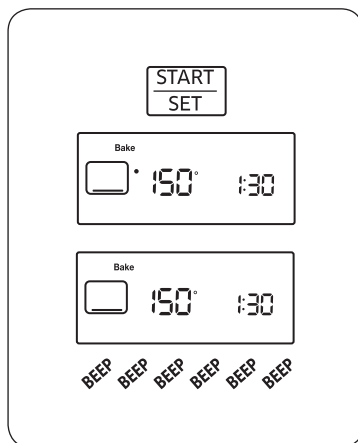
Para encender los quemadores para hornear:



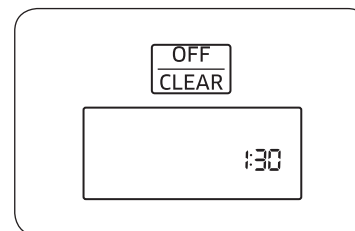
1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione la tecla. La temperatura predeterminada es de **350 °** y el indicador **Start (Inicio)** parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 2.



2. Presione las teclas con números para cambiar la configuración de temperatura hasta llegar a la temperatura deseada. La temperatura de cocción seleccionada y el indicador **Start (Inicio)** parpadearán en la pantalla.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La pantalla mostrará un **•** que parpadea junto con **150 °**, **Bake (Hornear)** y el icono del elemento de horneado hasta que el horno alcance esa temperatura; luego solo mostrará la temperatura real del horno. El horno se encenderá automáticamente después de 30 a 90 segundos y comenzará a precalentarse. Cuando el horno alcance la temperatura de horneado deseada, emitirá una señal sonora 6 veces.

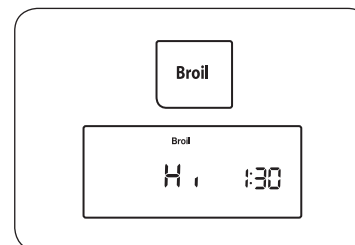


4. Presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para apagar el horno. La pantalla mostrará la hora del día.

## NOTA

Los quemadores del horno necesitan energía eléctrica para funcionar. No pueden encenderse en forma manual con un cerillo, de manera que no puede utilizarse durante cortes de electricidad.

Para encender los quemadores para asar a la parrilla:

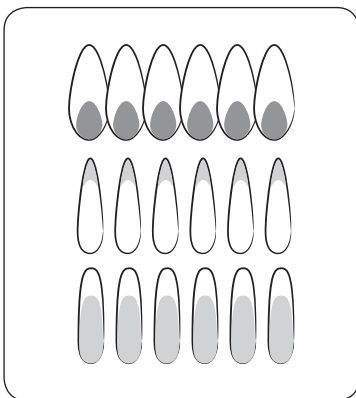


Para comprobar el encendido del quemador para asar, toque la tecla **Broil Hi/Lo (Asar a la parrilla, alta/baja)** y luego la tecla **Start (Inicio)**. El quemador para asar se encenderá luego de 30 a 90 segundos.

# Instrucciones de instalación

## Verificación de la calidad de la llama:

Es necesario verificar visualmente todas las llamas de combustión para determinar su calidad.



1. **Llamas azules atenuadas**—Normal con gas natural.
2. **Puntas amarillas en los conos exteriores**—Normal con gas LP.
3. **Llamas amarillas**—No son normales para ningún tipo de gas; solicite servicio técnico.

### NOTA

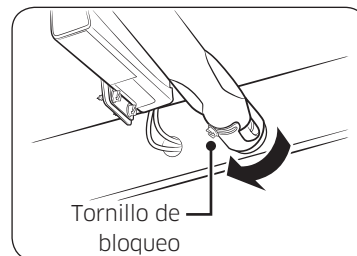
Si la llama de un quemador es como la del ejemplo 3, no debe utilizarse la estufa hasta que reciba servicio técnico. Solicite servicio técnico. Las llamas normales de los quemadores deben verse como los ejemplos 1 o 2, según el tipo de gas que se utilice.

## Paso 9. Lista de verificación final de la instalación

Acaba de finalizar la instalación de la estufa. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición OFF (Apagado) y de que el flujo del aire de ventilación del horno no esté obstruido. La siguiente es una lista de verificación para confirmar que la instalación de la estufa sea segura y que esté lista para el funcionamiento.



- El conducto de gas se ha conectado correctamente a la estufa. Se ha abierto el gas. Se ha verificado que no haya pérdidas en todas las conexiones.
- La estufa está conectada a un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
- Se ha instalado y enganchado correctamente una ménsula anti inclinación a la estufa.

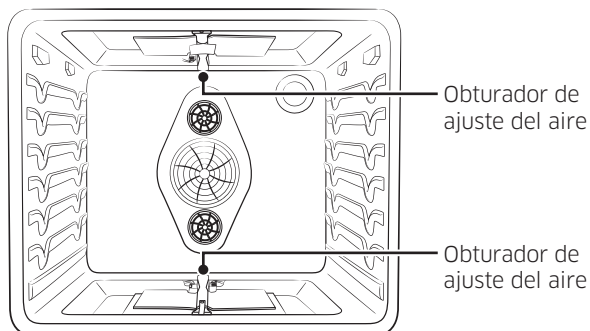


- La estufa está nivelada y firmemente asentada sobre un piso sólido y nivelado.
- Los quemadores superiores de gas se han instalado correctamente.
- Se ha verificado que todos los quemadores funcionen correctamente.
- **PARA EL INSTALADOR ÚNICAMENTE:** verifique o ajuste las llamas de los quemadores para asar y del horno según el procedimiento que se describe en la página 29 de este manual.

# Instrucciones de instalación

## Ajuste de los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno

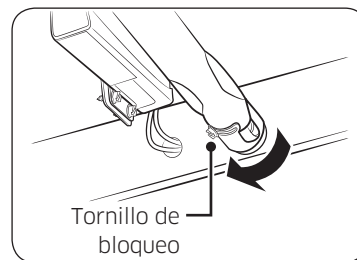
Todos los quemadores del horno tienen un obturador de ajuste del aire. El objetivo del obturador es regular el flujo de aire que se dirige a las llamas. Las llamas que estén correctamente ajustadas deben arder constantemente con un cono azul de aproximadamente 1". Las llamas no deben sobresalir nunca del borde de los deflectores de los quemadores. Si bien esto se regula en la fábrica, se las debe verificar y, si fuera necesario, se las debe ajustar periódicamente para garantizar el funcionamiento eficiente.



### Para verificar y ajustar los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno:

1. Abra la puerta del horno.
2. Retire los estantes del horno.
3. Retire el piso del horno.
4. Presione la tecla Bake (Hornear) y, luego, la tecla START (INICIO).
5. Cuando el horno se haya encendido, verifique visualmente las llamas que salen de los quemadores superiores e inferiores. Si es necesario realizar correcciones, ajuste cuidadosamente los obturadores de ajuste del aire.

Los obturadores están ubicados en la base de los colectores de los quemadores, cerca de la pared posterior del horno.

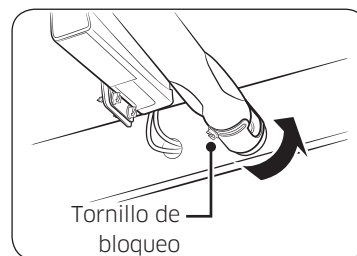


Para ajustar el obturador, afloje el tornillo de bloqueo y gire el obturador hacia la posición abierta o cerrada según sea necesario. Si las llamas se despegan de los puertos de los quemadores, reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las llamas se estabilicen.

Si las llamas son demasiado amarillas o demasiado grandes, aumente gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las llamas tengan aproximadamente un cono azul de 1".

#### **NOTA**

Si la estufa está configurada para usar gas natural, las llamas no deberían tener la punta amarilla. Si la estufa está configurada para usar gas LP, es normal que haya pequeñas puntas amarillas en el extremo de los conos.



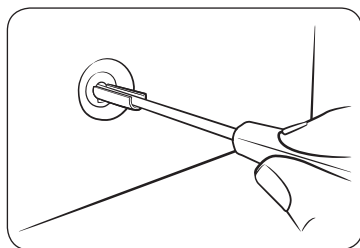
Después de ajustar correctamente las llamas, apague el horno, vuelva a ajustar los tornillos de bloqueo, vuelva a colocar el piso del horno y los estantes y cierre la puerta del horno.

## Ajuste de la configuración de llama baja

Identifique qué quemador presenta un nivel de fuego lento muy alto o muy bajo a través de los gráficos del panel del colector.



1. Gire la perilla a la posición LO (Bajo) y quite la perilla del eje de la válvula mientras la llama está encendida.



2. Introduzca con cuidado el desarmador en el canal C de la válvula hasta que toque el tornillo de ajuste del fuego lento. Asegúrese de que la cabeza plana del desarmador entre en la ranura del tornillo de ajuste.

3. Gire el tornillo de ajuste de la válvula hacia la derecha para reducir la salida de la llama de la posición LO (Bajo) o gírelo hacia la izquierda para aumentar la salida de la llama de la posición LO (Bajo).

### ⚠ ADVERTENCIA

1. No retire por completo el tornillo de ajuste de la válvula del vástago de la válvula. El tornillo de ajuste de la válvula es una pieza integral del montaje de la válvula de gas. Retirar el tornillo de ajuste de la válvula causará una pérdida de gas.
2. Luego de ajustar el tornillo de ajuste de la válvula, inspeccione el montaje para detectar pérdidas de gas.

## Notas

---



Escanee el código QR\* o visite [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) para ver nuestros útiles videos instructivos y programas en vivo  
\* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



# Cuisinière à gaz non encastrable

---

## Manuel d'installation

NX58\*565\*\*\*/NX58\*560\*\*\*/NX58\*751\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Avant de commencer

# A PROPOS DE CE MANUEL

Lisez entièrement et attentivement ces instructions.

### Note importante destinée à l'installateur

- Lisez l'intégralité des consignes d'installation avant d'installer la cuisinière.
- Retirez tous les éléments d'emballage des compartiments du four avant de raccorder la cuisinière à l'alimentation électrique et à l'arrivée de gaz.
- Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
- Assurez-vous de laisser ces instructions à l'utilisateur.
- L'installation de cet appareil nécessite des connaissances mécaniques de base.
- Il incombe à l'installateur de poser correctement l'appareil.
- Tout dysfonctionnement imputable à une mauvaise installation n'est pas couvert par la garantie.

### Note importante destinée à l'utilisateur

Conservez ces instructions avec votre manuel d'utilisation pour une référence ultérieure.

- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, certaines consignes de sécurité sont à respecter.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié ou un technicien spécialisé.
- Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci.
- La distance de l'armoire de stockage située au-dessus des brûleurs de surface doit être au minimum de 30" (76.2 cm).

### Remarque importante destinée à l'utilisateur

Le schéma électrique se trouve dans une enveloppe jointe à l'arrière de la cuisinière.

## Consignes de sécurité

# SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

### ⚠ AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne respectez pas ces instructions.

### ⚠ ATTENTION

Si vous ne respectez pas ces instructions, cela peut provoquer des blessures mineures ou des dégâts matériels.



Interdit.



NE PAS démonter.



NE PAS toucher.



Suivez scrupuleusement les consignes.



Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.



Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise murale reliée à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution. L'utilisation d'une prise dotée d'un interrupteur différentiel est fortement recommandée.



Contactez le service d'assistance technique pour de l'aide. Reportez-vous à la page **32**



Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour éviter que vous ou d'autres personnes ne se blessent.

Veillez à bien en respecter les consignes.

Ne jetez pas ce manuel. Veuillez le conserver à un emplacement sûr pour référence ultérieure.



## Consignes de sécurité

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
  - N'allumez AUCUN appareil.
  - NE touchez AUCUN commutateur électrique.
  - N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

### DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

#### ⚠ AVERTISSEMENT

##### Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer la cuisinière et être tué.
- Installer le dispositif antibasculement sur la cuisinière et/ou la structure, conformément aux instructions d'installation.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement installé sur la structure.
- Engager le dispositif antibasculement de nouveau si la cuisinière a été déplacée.
- Le défaut de suivre les présentes directives pourrait entraîner la mort ou des brûlures graves pour des enfants et des adultes.



- ★ Pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière, fixez au sol un dispositif anti-basculement approuvé et fourni. (Voir l'installation du dispositif anti-basculement à la page 24 de ce manuel.) Vérifiez que l'installation est correcte en basculant la cuisinière avec précaution vers l'avant. Veillez à ce que le dispositif anti-basculement soit en place afin d'empêcher la cuisinière de basculer.

Si la cuisinière est, pour une quelconque raison, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement remonté une fois que la cuisinière est remise en place.

Ne démontez jamais complètement les pieds de mise à niveau ou la cuisinière ne serait pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

Suivez les instructions d'installation trouvées à la page 22 de ce manuel. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des accidents mortels, blessures et/ou dégâts matériels.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

### AVERTISSEMENT

Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles, incluant :

#### Installation et entretien

 Cette cuisinière doit être installée et située de manière appropriée conformément au manuel d'installation avant de pouvoir être utilisé.

Une installation par un professionnel est fortement recommandée.

En raison de sa taille et de son poids, la cuisinière doit être transportée et installée par au moins deux personnes.

Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer et de provoquer des blessures graves. Installez le dispositif anti-basculement livré avec cette cuisinière en suivant les instructions trouvées à la page **24** de ce manuel.

Ne réparez ni ne remplacez jamais cet appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. L'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré par un technicien qualifié.

Vous devez connaître l'emplacement de la vanne de fermeture de gaz et savoir comment celle-ci se ferme, le cas échéant.


Enlevez ou détruisez correctement l'emballage une fois l'appareil déballé.

#### Électrique/Mécanique

 Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension avant de procéder à la réparation.

 Ne modifiez pas les boutons de commande.


#### Danger pour les enfants

 N'entreprenez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpaant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.


Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Si les sacs en plastique ne sont pas jetés, cela peut entraîner une asphyxie.


Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de la cuisinière.

 Apprenez aux enfants à ne pas toucher aux commandes ou aux autres éléments de la cuisinière et à ne pas jouer avec.


Ne laissez jamais la porte du four ouverte. Une porte ouverte peut inciter les enfants à monter sur la porte et à se glisser à l'intérieur du four. Il est recommandé d'utiliser la commande / le dispositif de verrouillage de la porte pour réduire le risque de mauvais usage par les enfants.

 Avant de mettre votre cuisinière au rebut, débranchez le cordon d'alimentation. Retirez la porte afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne se fassent piéger à l'intérieur de l'appareil.


#### Incendie

 Ne touchez pas les brûleurs du four, les brûleurs du tiroir ou les surfaces internes du four. Les surfaces de cuisson, les plaques, les brûleurs et les chapeaux de la table de cuisson ainsi que les parois du four peuvent être chauds même s'ils n'apparaissent pas rouges. Les surfaces internes du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les brûleurs du four, les brûleurs du tiroir et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent.

## Consignes de sécurité

 Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique. N'utilisez pas votre cuisinière pour chauffer des conteneurs d'aliments ouverts ou sécher des journaux.

 N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent.

 N'utilisez jamais la cuisinière pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et/ou une surchauffe du four.

Évitez de porter des vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez l'appareil.

N'ENTREPOSEZ ET N'UTILISEZ PAS de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil. Voir « DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ » dans le chapitre des avertissements concernant le gaz :

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. L'eau peut entraîner une explosion d'une flamme de friture, ce qui pourrait entraîner et propager un incendie puis entraîner des dommages corporels. Éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.


Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.

N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier.


Ne placez aucun appareil portable ou tout objet différent d'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson. Si la surface de cuisson est chaude, cela peut provoquer un incendie ou des dégâts matériels.

N'essayez pas d'utiliser cette cuisinière si elle est endommagée, en dysfonctionnement ou s'il y a des pièces manquantes ou défectueuses.

Ne placez jamais d'objets en plastique, en papier ou dans une autre matière susceptible de fondre ou de brûler à proximité des orifices de ventilation ou des brûleurs de surface.

 Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Reportez-vous aux pages 79 et 80 du manuel d'utilisation pour contacter un technicien qualifié.

### Vapeurs

 Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four chaud ou de les remettre.

Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures par la vapeur.

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE GAZ

### AVERTISSEMENT

Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

1. N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
2. N'allumez AUCUN appareil au gaz ou électrique.
3. NE TOUCHEZ PAS de commutateur électrique.
4. N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
5. Evacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
6. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
7. Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

# Consignes de sécurité

## Lisez entièrement et attentivement les instructions.

- ★ L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne de coupure du gaz et comment celle-ci se ferme.

Utilisez toujours des connecteurs flexibles NEUFS lorsque vous installez un appareil à gaz. N'utilisez jamais de connecteurs flexibles anciens. L'utilisation des connecteurs flexibles anciens peut entraîner des fuites de gaz et provoquer des blessures.

- ☐ N'utilisez jamais cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Veillez à ne jamais obstruer les orifices de ventilation du four (ouvertures d'air). Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir ce qui est nécessaire pour que le four fonctionne correctement avec un combustible approprié.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Des appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, notamment le monoxyde de carbone, la formaldéhyde et la suie, qui sont principalement dégagés par une combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL. Des brûleurs bien ajustés, dotés d'une flamme bleue plutôt que jaune, permettront de minimiser une combustion incomplète. L'aération de la pièce peut minimiser l'exposition à ces substances, soit en ouvrant la fenêtre soit en utilisant un ventilateur ou une hotte.

## DANS LE COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS

- ★ Cet appareil doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifiés par l'État du Massachusetts.

Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T.

Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

## Consignes de sécurité

### ⚠ MISES EN GARDE RELATIVES AUX RISQUES ÉLECTRIQUES

Veillez à vous conformer aux consignes et recommandations suivantes concernant l'électricité afin d'éviter tout risque d'accident mortel et de blessure due à une électrocution et/ou de dégâts matériels dus à un incendie.



1. Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
2. N'enlevez PAS la prise murale.
3. N'utilisez PAS d'adaptateur.
4. N'utilisez JAMAIS de rallonge.



Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A (CA) avec fusible pour cet appareil. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur à retardement. NE branchez PAS plus d'un seul appareil sur ce circuit.

Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon DOIT être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise est correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.

Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, il est recommandé de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.

L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 – dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 – dernière édition.

Il relève de la responsabilité du propriétaire de l'appareil de fournir une installation électrique conforme.



Ne branchez JAMAIS le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.

NE modifiez PAS la prise fournie avec cet appareil.

NE mettez PAS de fusible dans un circuit neutre ou de terre.

### CONSIGNES DE MISE À LA TERRE



Mise à la terre de la cuisinière à l'aide d'un branchement du câble d'alimentation :

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque d'électrocution, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Tout raccordement non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil est correctement mis à la terre, vérifiez-le avec un électricien qualifié.



NE modifiez JAMAIS la prise fournie avec cet appareil. Si la fiche fournie ne s'adapte pas sur votre prise murale existante, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié pour remplacer cette dernière.

### AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION



Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié, conformément aux consignes fournies à la page 20 de ce manuel. Les réglages et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.

Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz à utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour utiliser du GPL, les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four doivent être remplacés par le kit d'orifices GPL fourni et l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR) doit être inversé.

# Consignes de sécurité

## ⚠ AVERTISSEMENT

Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves et/ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.

☐ Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

⚡ Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Branchez la cuisinière sur une prise murale de 120 V reliée à la terre qui doit uniquement être utilisée pour cette cuisinière. Ne coupez ni ne retirez la (troisième) broche mise à la terre de la prise. Branchez le cordon d'alimentation fermement à la prise murale. Si vous n'êtes pas sûr que la prise est reliée à la terre, il relève de votre responsabilité de fournir une prise tripolaire correctement installée et reliée à la terre conformément aux normes locales et nationales. N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée. N'utilisez pas de rallonge. En outre, n'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la prise de terre. Si vous ne disposez pas de prise correcte ou si vous avez le moindre doute, consultez un électricien qualifié.

★ Placez la cuisinière hors des chemins de passage de la cuisine et en dehors des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.

Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle est exposée à des égouttements d'eau ou à des conditions climatiques extérieures.

Retirez tout élément d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser. Ces éléments peuvent s'enflammer, provoquant un dégagement de fumée et/ou un incendie.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. N'installez jamais votre cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de 0.25" ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.

☐ Veillez à ne jamais obstruer les orifices de ventilation (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir ce qui est nécessaire pour que la cuisinière fonctionne correctement avec un combustible approprié. Des ouvertures d'air se trouvent à l'arrière de la cuisinière, sous le tableau de commande du four, en haut et en bas de la porte du four ainsi que sous le tiroir de chauffe-plat et de rangement inférieur.

De larges rayures ou des impacts sur le verre de la porte risquent de le fragiliser ou de le casser.

★ Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C).

Évitez de placer des placards de rangement au-dessus de la cuisinière. Cela réduit le danger provoqué lorsqu'on met ses bras au-dessus des flammes nues des brûleurs pour atteindre le placard.

Si un placard de rangement est installé au-dessus de la cuisinière, respectez une distance minimum de 40" (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards non protégés.

Installez une hotte de ventilation ou un four micro-ondes à hotte intégrée ventilé de l'extérieur au-dessus de la table de cuisson. Cette ventilation doit être aussi large que la cuisinière, être centrée sur la cuisinière et se propager au-delà des placards. Reportez-vous à la page **17** de ce manuel.

Retirez toutes les bandes et l'emballage. Assurez-vous que les brûleurs sont correctement positionnés et mis à niveau.

Retirez tous les accessoires du four et/ou du tiroir inférieur.

Assurez-vous qu'aucune pièce de la cuisinière ne s'est détachée lors du transport.



Une fois que le tuyau d'arrivée de gaz est installé, bouchez toute ouverture du mur se trouvant derrière l'appareil et tout trou dans le sol sous l'appareil.


# AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE

---

### AVERTISSEMENT

Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles comme indiqué ci-dessous.

-  Utilisez des plats de taille appropriée. Évitez des récipients instables ou déformés. Sélectionnez des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface des grilles du brûleur. Pour éviter un débordement, assurez-vous que les ustensiles sont suffisamment larges pour contenir les aliments. Vous économisez ainsi du temps de nettoyage et empêchez une accumulation dangereuse des aliments, car des projections ou des éclaboussures importantes sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des récipients avec des manches ayant une bonne prise en main et restant froides.  
  
Utilisez toujours la position LITE (ALLUMER) lorsque vous allumez les brûleurs. Assurez-vous que les brûleurs se sont allumés.
-  Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée (HIGH). En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.

-  Ajustez la taille de la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de la table de cuisson. De grandes flammes dépassant des bords de la table de cuisson peuvent être dangereuses.

Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage lorsque les maniques entrent en contact avec des surfaces chaudes.

Éloignez-les des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson. N'utilisez jamais de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.

Eloignez tout objet en plastique des brûleurs de surface ou des flammes nues.






Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur une table de cuisson.

Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Ceci minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables si le récipient est renversé.

Ne portez jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière. S'ils entrent en contact avec un brûleur de surface, ils pourront s'enflammer et vous brûler.

Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.









## Consignes de sécurité

-  Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.  
Pour toute friture, utilisez le moins d'huile possible. L'utilisation excessive de matière grasse peut provoquer des éclaboussures lors de l'ajout des aliments. Retirez toujours tout objet de la table de cuisson lorsque vous cuisinez. Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. Cela empêche l'air chaud provenant du conduit de ventilation d'enflammer ou de faire fondre des objets, ou encore de faire augmenter la pression dans des récipients fermés. Cette table de cuisson n'est pas conçue pour flamber des aliments ou pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.  
Assurez-vous toujours que les aliments à frire sont décongelés et secs. Toute humidité peut provoquer un bouillonnement de la graisse chaude qui pourrait ainsi déborder de la poêle.
-  Ne déplacez jamais une poêle ou une friteuse remplie de graisse chaude. Il faut toujours la laisser refroidir avant de la déplacer.
-  Avant de retirer les grilles, vérifiez toujours que les commandes sont désactivées et que les grilles ont refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
-  Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez JAMAIS de rideaux longs ou de stores en papier sur cette fenêtre. Ils peuvent voler au-dessus des brûleurs de surface et s'enflammer provoquant un risque d'incendie. La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.
-  Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.  
Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes des brûleurs de surface doivent être désactivées si vous ne cuisinez pas.  
N'utilisez pas de wok sur la surface de cuisson si celui-ci dispose d'une bague métallique posée sur la grille du brûleur de surface afin de le soutenir. La bague agit comme un piège à chaleur pouvant endommager la grille et la tête du brûleur. Elle peut également entraîner un dysfonctionnement du brûleur. Et ceci peut entraîner une augmentation du niveau de monoxyde de carbone au-dessus du niveau autorisé par les normes actuelles, créant ainsi un risque pour la santé.

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE FOUR



### AVERTISSEMENT

Ne couvrez JAMAIS les orifices ou passages sur le couvercle au fond du four. Ne couvrez JAMAIS entièrement une grille du four avec du papier aluminium ou tout autre matériau similaire. Si vous couvrez le couvercle au fond et/ou les grilles, la circulation de l'air à travers le four sera bloquée pouvant causer une intoxication au monoxyde de carbone.


-  N'utilisez pas de papier aluminium ou de caissettes en aluminium dans le four. Une mauvaise utilisation peut capturer la chaleur et provoquer un incendie ou endommager la cuisinière.
-  Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.
-  NE nettoyez PAS le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas endommager ni déplacer le joint.
-  Lorsque vous ouvrez la porte du four chaud, maintenez une certaine distance entre vous et la cuisinière. L'air chaud et la vapeur sortant du four peuvent entraîner des brûlures sur les mains, le visage et les yeux.
-  N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Les éléments rangés dans le four peuvent être endommagés ou s'enflammer.
-  Évitez l'accumulation de graisses dans le four.  
Remplacez les grilles du four lorsque le four est froid afin d'éviter des brûlures ou des blessures.
-  Ne faites pas chauffer des récipients fermés. La pression à l'intérieur du récipient pourrait fortement augmenter et entraîner une explosion et/ou une blessure.
-  Utilisez uniquement des ustensiles en verre recommandés pour une utilisation sûre dans des fours à gaz.  
Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière lorsque la cuisson au gril est terminée. Nettoyez après chaque utilisation. Ceci évite l'embrasement des graisses accumulées.



## Consignes de sécurité




-  Évitez de griller de la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de gras sur la viande avant de la faire cuire. La graisse de viande peut s'enflammer provoquant un risque d'incendie. Assurez-vous que la lèchefrite est positionnée correctement afin de réduire le risque de flammes de friture.
-  Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, éteignez le four en appuyant sur la touche Clear/Off (Effacer/arrêt). Laissez la porte du four fermée afin d'étouffer le feu.


Cuisinez et/ou grillez les aliments toujours avec la porte du four fermée. Si vous utilisez le four avec la porte entièrement ou partiellement ouverte, les boutons de commandes des brûleurs de surface peuvent être endommagés.

Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entrez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.
-  N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou du courrier. De tels objets pourraient prendre feu en cas de surchauffe.

À des fins de sécurité et de meilleure qualité de cuisson, cuisinez et grillez les aliments toujours avec la porte du four fermée.

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE OU LE TIROIR DE RANGEMENT INFÉRIEUR

-  Le tiroir chauffe-plat sert à conserver les aliments cuits à température de consommation. Les aliments doivent être déjà chauds. Les aliments froids ou à température ambiante ne peuvent pas être cuits, réchauffés ou cuisinés dans le tiroir chauffe-plat.
-  Ne touchez pas les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.
-  Soyez prudent à l'ouverture du tiroir. L'air chaud et/ou la vapeur sortant du tiroir peuvent provoquer des brûlures et des blessures.

-  N'utilisez pas de papier aluminium pour tapisser le tiroir inférieur. Le papier aluminium enfermerait la chaleur et modifierait la qualité de chauffe du tiroir. Il peut aussi endommager la finition intérieure.

N'utilisez jamais et ne nettoyez jamais vous-même la lèchefrite du tiroir du four dans le compartiment supérieur de celui-ci.

Ne laissez jamais de pot ou de boîte contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité.



Ne placez et n'entrez pas de papier, plastique, conserves ou matériaux combustibles dans le tiroir. N'utilisez pas le tiroir pour sécher des journaux. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en cas de surchauffe.

N'utilisez pas le tiroir pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, ils risquent de s'enflammer.

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE FOUR AUTO-NETTOYANT

### AVERTISSEMENT

Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles, incluant :

-  Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière durant un cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures en contact avec la peau.
-  Lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage, maintenez une certaine distance entre vous et la cuisinière. Le four sera TRÈS CHAUD et l'air chaud et la vapeur sortant du four pourraient provoquer des brûlures.






Enlevez toutes les grilles et autres ustensiles du four avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les grilles du four peuvent être endommagées et des objets étrangers, laissés à l'intérieur du four, peuvent s'enflammer.

Avant de démarrer l'auto-nettoyage, retirez les grosses projections des parois de l'appareil.

Enlevez les lèchefrites, les ustensiles, les sondes thermiques, ainsi que tout papier aluminium avant de démarrer l'auto-nettoyage.


## Consignes de sécurité

---

-  Ne lancez jamais l'auto-nettoyage si une lèchefrite du tiroir ou du tiroir supérieur se trouve dans le four.
-  En cas de dysfonctionnement du mode d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.
-  N'utilisez pas de nettoyant pour four. N'utilisez JAMAIS de nettoyant ni de revêtement de protection pour four disponibles dans le commerce pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Des résidus provenant des nettoyants du four vont endommager l'intérieur du four durant le cycle d'auto-nettoyage.
-  Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four. Nettoyez les grilles recouvertes de porcelaine dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.
-  Ne nettoyez jamais le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.

## CUISSON APPROPRIÉE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

---

-  Assurez-vous que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température de 180 °F (82 °C). La cuisson de ces aliments à ces températures minimales de sécurité aide à vous protéger, vous et votre famille, contre les maladies d'origine alimentaire.

## Sommaire

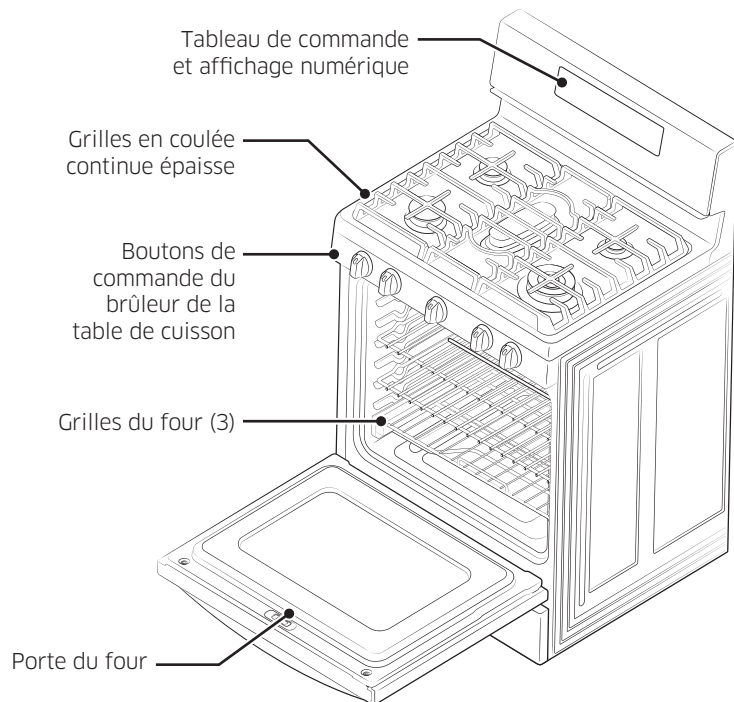
---

<b>Composants de la cuisinière</b>	<b>13</b>
Présentation	13
Spécifications de la cuisinière à gaz	15
<b>Conditions d'installation</b>	<b>17</b>
Conditions d'emplacement	17
Exigences en matière de gaz	18
Exigences en matière de gaz spécifiques (Modèles de gaz vendus dans le Massachusetts)	19
Exigences en matière de raccordement électrique	19
<b>Outils et matériel</b>	<b>21</b>
Éléments de la boîte	21
<b>Consignes d'installation</b>	<b>22</b>
Installer votre cuisinière à gaz	22
Réglage des volets d'air du brûleur du four	29

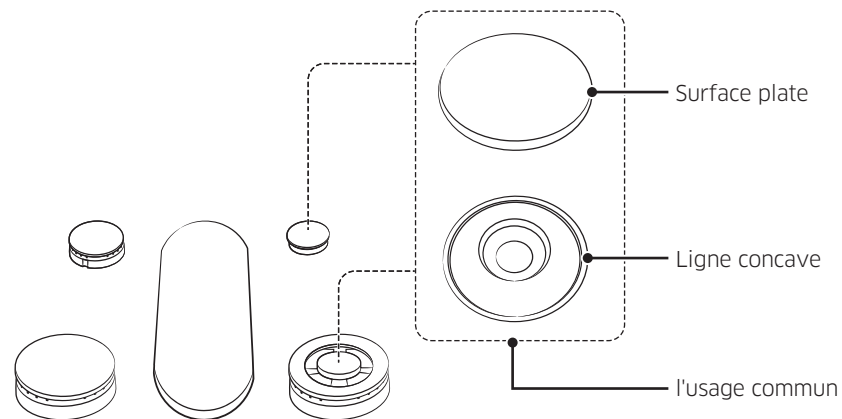
# Composants de la cuisinière

## Présentation

MODÈLE NX58\*565\*\*\*



Emplacement du brûleur de la table de cuisson



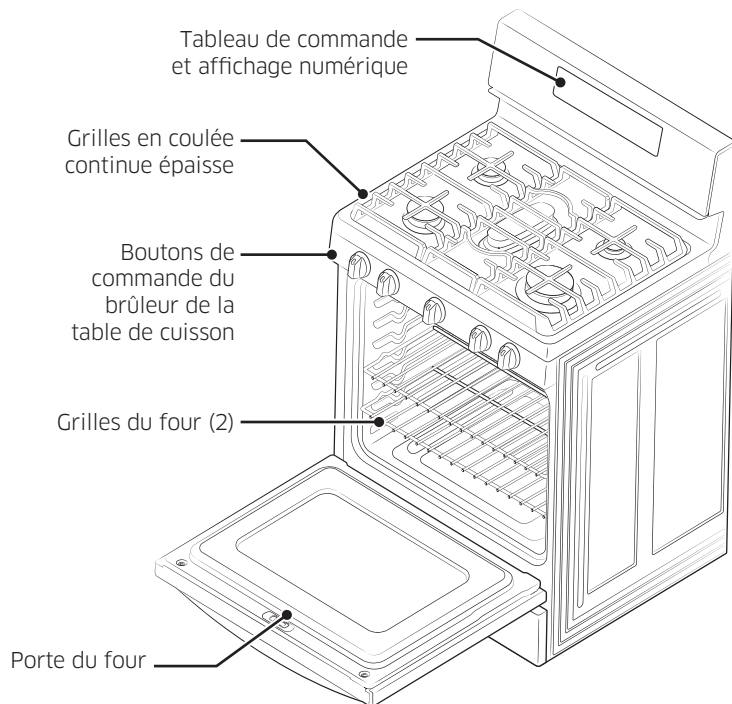
Brûleurs de la table de cuisson (sous les grilles)

Emplacements du brûleur et puissance de sortie

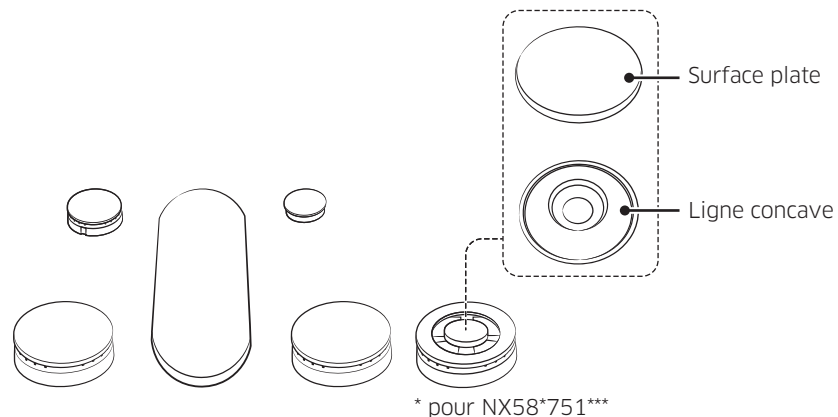
Emplacement	Puissance de sortie (Gaz naturel)
Avant gauche (AvG)	16 méga joules (15,000 BTU)
Arrière gauche (ArG)	10 méga joules (9,500 BTU)
Central (CTR)	10 méga joules (9,500 BTU)
Arrière droit (ArD)	5 méga joules (5,000 BTU)
Avant droit (AvD)	19 méga joules (18,000 BTU)
Tiroir chauffe-plat (rails du plateau tournant à extension complète)	

# Composants de la cuisinière

MODÈLE NX58\*560\*\*\*, NX58\*751\*\*\*



Emplacement du brûleur de la table de cuisson



Brûleurs de la table de cuisson (sous les grilles)

Emplacements du brûleur et puissance de sortie

Emplacement	Puissance de sortie (Gaz naturel)
Avant gauche (AvG)	16 mega joules (15,000 BTU)
Arrière gauche (ArG)	10 mega joules (9,500 BTU)
Central (CTR)	10 mega joules (9,500 BTU)
Arrière droit (ArD)	5 mega joules (5,000 BTU)
Avant droit (AvD)	18 mega joules (17,000 BTU)
Avant droit (AvD) * Pour les modèles NX58*751***	19 mega joules (18,000 BTU)
Tiroir de rangement	

# Composants de la cuisinière

## Spécifications de la cuisinière à gaz

### MODÈLE NX58\*565\*\*\*

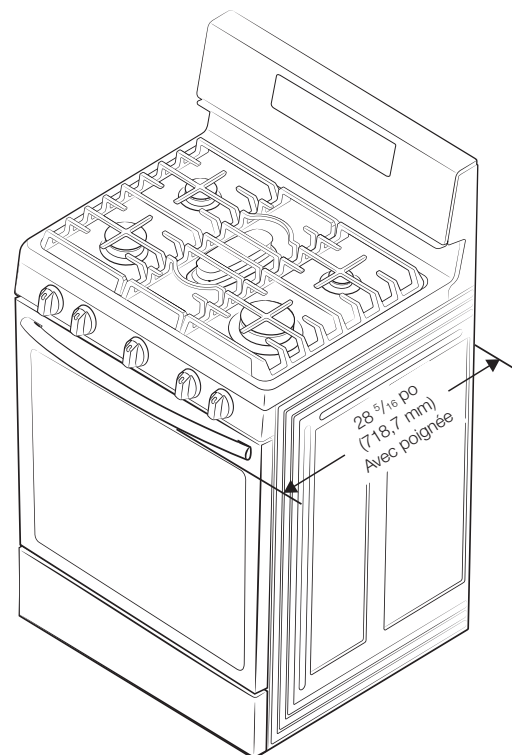
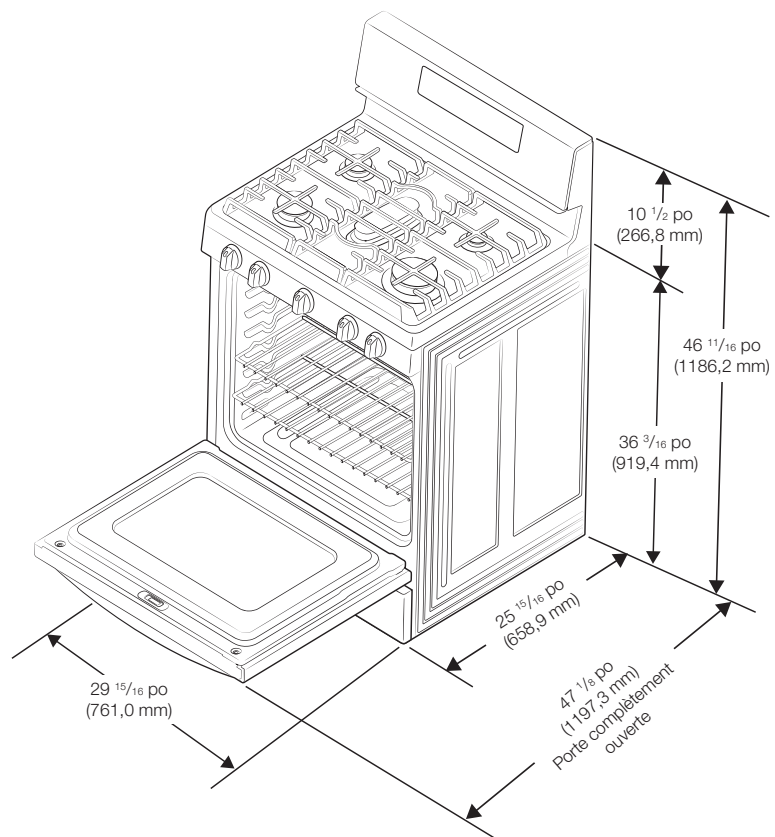
DESCRIPTION	Cuisinière à gaz non encastrable
DIMENSIONS GLOBALES	29 15/16" (l) x 46 11/16" (H) x 28 5/16" (P) 761 mm (l) x 1,186,2 mm (H) x 718,7 mm (P)
POIDS NET	204 lb (92,4 Kg)
ÉLECTRIQUE	Reportez-vous à l'étiquette signalétique.
GAZ, GN (GAZ NATUREL)	254 - 330 mm WC (5 - 13 po WC)
GAZ, PL (PROPANE LIQUIDE)	254 - 330 mm WC (10 - 13 po WC)
BRÛLEURS DE SURFACE (GN)	(AvG) - 16 MJ (15,000 BTU) / (ArG) - 10 MJ (9,500 BTU) / (CTR) - 10 MJ (9,500 BTU) / (ArD) - 5 MJ (5,000 BTU) / (ArG) - 19 MJ (18,000 BTU)
BRÛLEURS DE SURFACE (PL)	(AvG) - 12 MJ (11,500 BTU) / (ArG) - 8 MJ (7,500 BTU) / (CTR) - 8 MJ (7,500 BTU) / (ArD) - 4 MJ (4,000 BTU) / (ArG) - 15 MJ (14,500 BTU)
BRÛLEURS DU FOUR (GN)	Gril (brûleur supérieur) - 14 MJ (13,500 BTU) / Cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 19 MJ (18,000 BTU)
BRÛLEURS DU FOUR (PL)	Gril (brûleur supérieur) - 12 MJ (11,500 BTU) / Cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 16 MJ (15,000 BTU)

### MODÈLE NX58\*560\*\*\* , NX58\*751\*\*\*

DESCRIPTION	Cuisinière à gaz non encastrable
DIMENSIONS GLOBALES	29 15/16" (l) x 46 11/16" (H) x 28 5/16" (P) 761 mm (l) x 1,186,2 mm (H) x 718,7 mm (P)
POIDS NET	186 lb (84,5 Kg)
ÉLECTRIQUE	Reportez-vous à l'étiquette signalétique.
GAZ, GN (GAZ NATUREL)	254 - 330 mm WC (5 - 13 po WC)
GAZ, PL (PROPANE LIQUIDE)	254 - 330 mm WC (10 - 13 po WC)
BRÛLEURS DE SURFACE (GN)	(AvG) - 15 MJ (15,000 BTU) / (ArG) - 10 MJ (9,500 BTU) / (CTR) - 10 MJ (9,500 BTU) / (ArD) - 5 MJ (5,000 BTU) / (ArG) - 18 MJ (17,000 BTU) / (ArG)* - 19 MJ (18,000 BTU)
BRÛLEURS DE SURFACE (PL)	(AvG) - 10,5 MJ (10,000 BTU) / (ArG) - 8 MJ (7,500 BTU) / (CTR) - 8 MJ (7,500 BTU) / (ArD) - 4 MJ (4,000 BTU) / (ArG) - 13 MJ (12,500 BTU) / (ArG)* - 15 MJ (14,500 BTU) / (AvG)* - 10,5 MJ (10,000 BTU)
BRÛLEURS DU FOUR (GN)	Gril (brûleur supérieur) - 14 MJ (13,500 BTU) / Cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 19 MJ (18,000 BTU)
BRÛLEURS DU FOUR (PL)	Gril (brûleur supérieur) - 12 MJ (11,500 BTU) / Cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 16 MJ (15,000 BTU)

\* Pour les modèles NX58\*751\*\*\*

# Composants de la cuisinière



# Conditions d'installation

## Conditions d'emplacement

### Dégagements et dimensions

#### REMARQUE

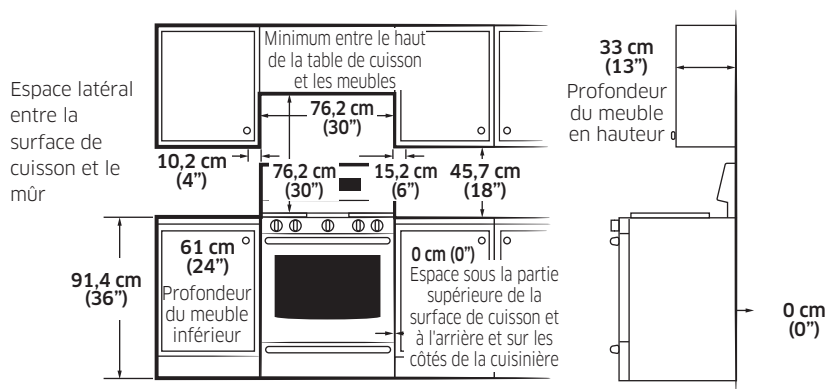
Pour les Micro-Ondes avec Hotte installés au-dessus de cuisinières à Gaz, veuillez consulter le Guide de Codes sur le Gaz prescrit localement.

**AVANT DE COMMENCER** l'installation de cet appareil, reportez-vous aux informations suivantes, aux dimensions et aux dégagements. **Ne placez pas la cuisinière à un endroit où elle serait exposée à de forts courants d'air.** Maintenez une distance adéquate entre la cuisinière et les surfaces combustibles attenantes. Ces dimensions doivent être respectées afin d'assurer une utilisation de la cuisinière en toute sécurité. L'emplacement de la prise et des tuyaux du gaz peut être réglé afin de respecter les dimensions et dégagements suivants.

**Concernant les installations au Canada, une cuisinière non encastrable ne peut pas être installée à moins de 12 cm (4,7") de toute surface adjacente.**

#### ATTENTION

Cette cuisinière a été conçue pour supporter une température maximale de 194 °F (90 °C), température maximale autorisée pour toute structure en bois. Assurez-vous que le revêtement mural, les plans de travail et les meubles voisins peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F [90 °C]) générée par la cuisinière. Dans le cas contraire, des éléments peuvent se décolorer, se décoller ou fondre.



## Dimensions minimales

#### AVERTISSEMENT

Si des meubles sont en hauteur, une hotte d'aspiration assurant une protection horizontale d'au moins 12,7 cm (5") au-delà de l'avant des meubles devrait être fournie. Ceci dissipera tout risque de surchauffe dans les meubles en hauteur et évitera ainsi tout accident mortel, blessure et/ou risque d'incendie. La hotte d'aspiration doit être faite d'une tôle plus épaisse que 0,3 mm (0,0122"). Installez la hotte au-dessus de la table de cuisson avec un espacement supérieur à 6,3 mm (1/4") entre la hotte et la face inférieure de la matière combustible ou d'un meuble en métal. La hotte doit être au moins aussi large que l'appareil et centrée au-dessus de celui-ci. L'espacement entre la surface de cuisson et la hotte d'aspiration ne doit jamais être inférieure à 610 mm (24").

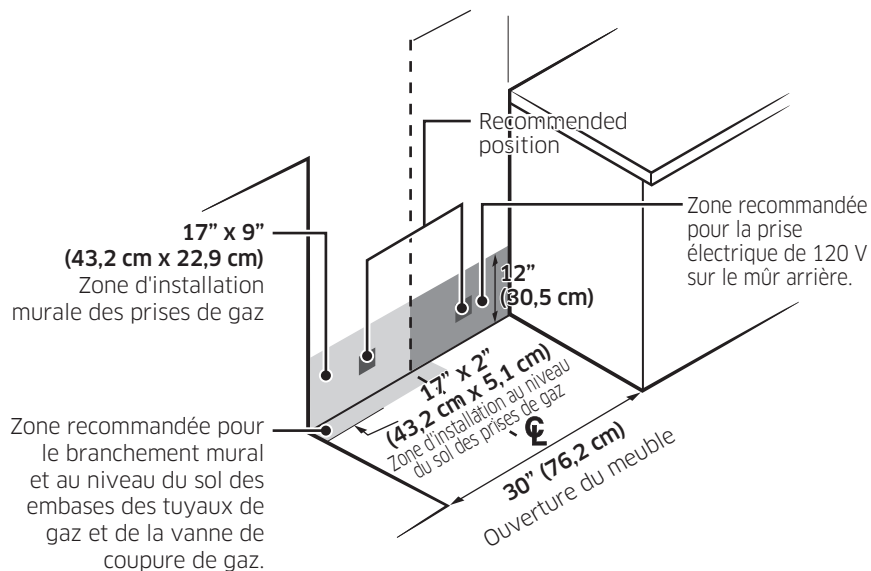
**Cas particulier :** L'installation au-dessus de la table de cuisson d'un four à micro-ondes ou d'un autre appareil de cuisson répertorié doit être conforme aux installations livrées avec cet appareil.

- Espacement minimum de 101,6 cm (30") entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé ; ou, si l'espacement est inférieur à 101,6 cm (30"), un espacement minimum de 61 cm (24") lorsque que le bas d'un meuble en bois ou en métal est protégé par un carton pâte inifugeant d'au moins 0,64 cm (0,25"), recouvert par au moins une feuille d'acier n°28 MSG, d'acier inoxydable de 0,038 cm (0,015"), d'aluminium de 0,061 cm (0,024") ou de cuivre de 0,051 cm (0,020").
- Espacement d'au moins 45,7 cm (18") entre le plan de travail et le bas du meuble adjacent.

# Conditions d'installation

## Emplacements recommandés pour les tuyaux du gaz et les prises électriques

(Pour les modèles NX58\*565\*\*\*/NX58\*560\*\*\*/NX58\*751\*\*\*)



Zone recommandée pour le branchement mural et au niveau du sol des embases des tuyaux de gaz et de la vanne de coupure de gaz.

## Exigences en matière de gaz

### Assurer une arrivée de gaz adéquate

Cette cuisinière a été conçue pour fonctionner sous une pression de 13 cm (5") de colonne d'eau au gaz naturel ou de 25 cm (10") de colonne d'eau au GPL (propane ou butane).

Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle a été conçue. **N'essayez pas de remplacer le gaz de l'appareil spécifié dans ce manuel par un gaz différent sans consulter votre fournisseur de gaz.**

Cette cuisinière est convertible pour une utilisation au gaz naturel ou au gaz propane. Si vous décidez d'utiliser la cuisinière au GPL, la conversion doit être effectuée par un installateur de GPL qualifié avant d'essayer de faire fonctionner l'appareil.

Pour un bon fonctionnement, la pression de gaz naturel fourni au régulateur doit se situer entre 13 cm et 33 cm (5" et 13") de colonne d'eau.

Pour le GPL, la pression fournie doit être comprise entre 25 cm et 33 cm (10" et 13") de colonne d'eau.

Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 2,5 cm (1") supérieure à celle du fonctionnement (répartiteur), comme indiqué.

Le régulateur de pression situé à l'entrée du répartiteur de la cuisinière doit rester dans le circuit d'alimentation, peu importe si du gaz naturel ou du GPL est utilisé.

Un raccord d'appareil en métal souple, utilisé afin de brancher la cuisinière au tuyau d'arrivée de gaz, devrait avoir un diamètre intérieur de 1,3 cm (0,5") et être long de 152 cm (5 pieds), pour une installation plus simple. Au Canada, les raccords souples doivent être des raccords en métal à simple paroi, pas plus longs que 183 cm (6 pieds).

**Ne nouez et n'endommagez pas la tubulure en métal souple lorsque vous déplacez la cuisinière.**



# Conditions d'installation

## Exigences en matière de gaz spécifiques (Modèles de gaz vendus dans le Massachusetts)

### Exigences du commonwealth du Massachusetts :

#### ▲ AVERTISSEMENT

Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système, provoquant une situation dangereuse.

- Les fuites de gaz peuvent ne pas être détectées seulement par l'odeur.
- Les fournisseurs de gaz recommandent que vous achetiez et que vous installiez un détecteur de gaz homologué UL. Le détecteur de gaz devrait être installé conformément aux consignes des fabricants.
  - La cuisinière doit être installée par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifiés par l'État du Massachusetts.
  - La vanne de gaz manuelle munie d'une poignée en T DOIT être installée sur le tuyau d'arrivée de gaz de votre cuisinière.
  - Si un raccord de gaz souple est utilisé pour l'installation de votre cuisinière, il ne faut alors pas brancher plusieurs canalisations de gaz souples en série.

## Exigences en matière de raccordement électrique

#### ▲ AVERTISSEMENT

Afin de réduire tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure :

#### Toutes cuisinières

- N'utilisez pas de rallonge ou de fiche intermédiaire avec cette cuisinière.
- Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Consultez un électricien qualifié si vous avez un doute quant à la mise à la terre de votre cuisinière.
- Ne modifiez pas la prise fournie avec la cuisinière - si elle ne s'adapte pas à votre prise murale, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié pour remplacer cette dernière.
- Le câblage et la mise à la terre doivent être conformes aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, avec le National Electrical Code (Code National Électrique), ANSI/NFPA n° 70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou avec le Canadian Electrical Code (Code Électrique Canadien) CSA C22.1 - dernière édition et législations en vigueur.
- Le schéma de câblage se trouve à l'arrière de la cuisinière. (à l'intérieur de la protection arrière du câblage)
- Cette cuisinière est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas s'il est branché à une prise n'étant pas correctement polarisée.

#### Modèles de cuisinières à gaz

- Tous les modèles de cuisinières à gaz sont équipés d'un cordon d'alimentation disposant d'un conducteur de protection et d'une prise de mise à la terre.
- Une installation électrique homologuée de 120 V, 60 Hz, CA avec un disjoncteur ou un fusible à retardement de 20 A est exigée pour tout modèle américain et canadien.
- Vérifiez le dispositif de protection de 1,9 cm (3/4"), homologué UL, à l'endroit où le cordon d'alimentation ressort du tiroir de la cuisinière.
- Ne réutilisez pas le cordon d'alimentation d'une ancienne cuisinière ou d'un autre appareil.
- Le câblage de l'alimentation électrique du cordon d'alimentation doit être conservé dans le tiroir de la cuisinière avec un dispositif de protection homologué UL adapté.
- Il est également recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur.

# Conditions d'installation

## Prise de terre

- Toutes les cuisinières doivent être mises à la terre pour votre sécurité personnelle.
- Tous les modèles de cuisinière à gaz ont un cordon d'alimentation avec un conducteur de protection et une prise de mise à la terre.
- La fiche doit être branchée sur une prise secteur tripolaire posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. La mise à la terre augmente le risque d'électrocution, car elle ne fournit pas au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
- N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur avec cet appareil.
- Ne coupez, ne modifiez, ne retirez ou ne démontez en aucun cas la (troisième) broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Si la prise ne s'adapte pas à la prise secteur ou si vous avez le moindre doute, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié pour remplacer cette dernière. Un électricien qualifié devrait vérifier la prise murale et le circuit du client, afin de s'assurer que la prise est correctement mise à la terre. Des interrupteurs différentiels ne sont ni exigés ni recommandés pour les prises des cuisinières à gaz.
- Ne branchez **JAMAIS** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.



## ⚠ ATTENTION

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie ou une électrocution et avoir des conséquences mortelles.

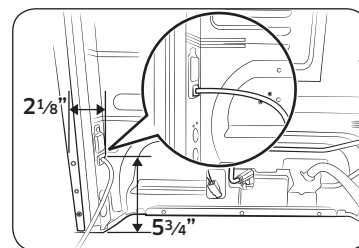
## Situations d'utilisation où le cordon d'alimentation de l'appareil sera débranché fréquemment

N'utilisez pas une fiche intermédiaire dans ces cas-là car le débranchement du cordon d'alimentation applique une tension excessive sur l'adaptateur et peut entraîner une panne de la borne de mise à la terre de l'adaptateur. Lorsqu'une prise murale bipolaire standard est utilisée, il relève de la responsabilité du client de la faire remplacer par une prise (de mise à la terre) tripolaire par un électricien qualifié avant toute utilisation de l'appareil.

## Conditions d'installation supplémentaires pour mobile-homes

L'installation d'appareils conçus pour les mobile-homes doit se conformer à la Manufactured Home Construction and Safety Standard (norme de sécurité et de structure pour mobile-homes), titre 24 CFR, partie 3280 (anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety (norme fédérale sur la sécurité et la structure pour mobile-homes), titre 24, HUD, partie 280) ou, dans les cas où cette norme n'est pas applicable, le Standard for Manufactured Home Installations (norme pour les installations dans les mobile-homes), dernière édition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups (installations, communautés et sites de mobile-homes)), ANSI A225.1, dernière édition, ou au codes locaux. Au Canada, l'installation de mobile-home doit respecter l'actuel CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code (code actuel sur l'installation de mobile-home CAN/CSA Z240/MH).

## Emplacement du cordon d'alimentation



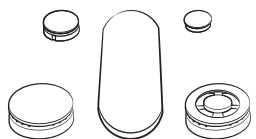
Emplacement du cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation de cet appareil se situe à l'arrière de la cuisinière, vers le coin inférieur droit. Le cordon d'alimentation de 135 cm (53") sera pré-installé sur la cuisinière et attaché à l'arrière pour le transport.

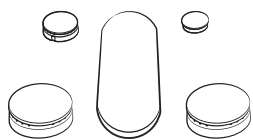
# Outils et matériel

## Éléments de la boîte

### Pièces fournies



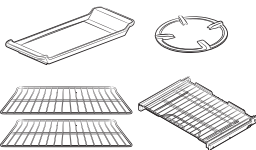
Brûleurs de la surface de cuisson et chapeaux de brûleurs (5)  
(NX58\*565\*\*\*/NX58\*751\*\*\*)



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5)  
(NX58\*560\*\*\*)



Grilles du brûleur de surface (3)



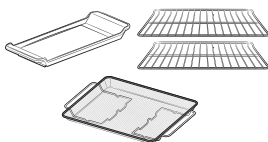
Grilles du four (3)  
Grille, Wok grille  
(NX58\*565\*\*\*)



Grilles du four (2)  
Grille  
(NX58\*560\*\*\*)



Kit de support anti-basculement



Grilles du four (2)  
Grille, Bac à frire  
(NX58\*751\*\*\*)

### Pièces requises



Vanne de coupure de gaz



Raccord d'appareil en métal souple de diamètre intérieur de 12,7 mm (1/2") x 152 cm (5 pieds)



Raccord union évasé 19 mm (3/4") ou 12,7 mm (1/2") (NPT) x 12,7 mm (1/2") de diamètre intérieur



Raccord union évasé 12,7 mm (1/2") (NPT) x 12,7 mm (1/2") de diamètre intérieur



Coude de 135 degrés (facultatif)



Vis à bois ou boulon d'ancrage de diamètre extérieur de 12,7 mm (1/2")

### Outils requis



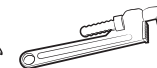
Tournevis à lame plate



Tournevis cruciforme



Clé à fourche ou clé à molette



Clé à tuyau (2)



Tournevis à douille



Un crayon et une règle



Niveau



Pâte à joint pour tuyau



Cutter



Solution d'eau savonneuse

- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces fournies indiquées ci-dessus.
- Si votre cuisinière a été endommagée lors du transport ou que vous n'avez pas reçu toutes les pièces, contactez votre revendeur local.

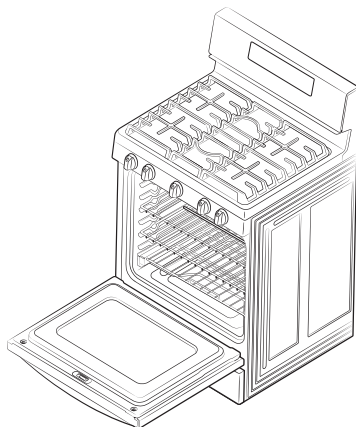
# Consignes d'installation

## Installer votre cuisinière à gaz

**IMPORTANT :** Veuillez lire attentivement les consignes suivantes dans leur totalité, ainsi que la section des consignes de sécurité importantes au début de ce manuel, AVANT d'installer ou de faire fonctionner la cuisinière à gaz. Une installation, un réglage, une manipulation ou un entretien incorrect peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.

### REMARQUE

- Pour commander des pièces ou des accessoires, contactez votre revendeur local ou reportez-vous à la dernière page du manuel.
- Pour assurer une bonne installation, nous vous recommandons fortement d'engager un installateur professionnel.



## Étape 1 : Déballez la cuisinière

Retirez le matériel d'emballage. Tout matériel d'emballage non retiré risque d'endommager l'appareil.

Comptez toutes les pièces détachables en vous référant à la liste des pièces composants répertoriée en page 21.

Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage lors du transport et/ou qu'aucune pièce ne manque. Tout dommage et/ou pièce manquante doit être signalé à votre revendeur local.

## Étape 2 : Branchez la cuisinière à l'arrivée de gaz

**Fermez la vanne d'arrivée de gaz principale avant de débrancher votre ancienne cuisinière et laissez-la fermée jusqu'à ce que les branchements électriques soient terminés. Lorsque vous rouvrez le gaz, n'oubliez pas de rallumer le pilote sur les autres appareils.**

Puisque les tuyaux rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, l'utilisation d'un raccord d'appareil en métal souple conforme aux normes CSA internationales est recommandé, sauf si les codes locaux exigent un branchement avec tuyaux rigides.

### AVERTISSEMENT

Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- N'entrez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- **DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
  - N'allumez AUCUN appareil.
  - NE touchez AUCUN commutateur électrique.
  - N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
  - Evacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
    - Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

# Consignes d'installation

N'utilisez jamais un vieux raccord lors de l'installation d'une nouvelle cuisinière. Si la méthode des tuyaux rigides est employée, vous devez aligner les tuyaux avec précaution ; la cuisinière ne peut plus être déplacée une fois le branchement établi.

Afin d'éviter des fuites de gaz, appliquez de la pâte de joint pour tuyau ou enroulez du ruban de filetage de tuyau avec du teflon sur tous les filetages de tuyau mâle (externe).

1. Installez une vanne de coupure de gaz manuelle au niveau du tuyau, à un endroit, hors de la cuisinière, facilement accessible.

Assurez-vous que toute personne utilisant la cuisinière sait où et comment couper l'arrivée de gaz.

2. Installez le raccord union mâle évasé de 1,3 mm (0,5") sur le filet interne de 1,3 mm (0,5") NPT, au niveau de l'entrée du régulateur. Utilisez une contre-clé pour serrer le régulateur afin d'éviter tout dommage. Lorsque vous installez l'appareil depuis l'avant, retirez le coude de 90° pour une installation plus facile.
3. Installez le raccord union mâle évasé de 1,3 mm (0,5") ou 1,9 mm (0,75") sur le filet interne NPT de la vanne de coupure de gaz manuelle, en prenant soin de la soutenir afin de l'empêcher de tourner.
4. Branchez le raccord d'appareil en métal souple à l'adaptateur de la cuisinière. Placez la cuisinière de sorte que le branchement sur la vanne de coupure de gaz soit possible.
5. Lorsque tous les branchements sont effectués, assurez-vous que tous les boutons de la cuisinière sont sur la position arrêt, puis ouvrez la vanne d'arrivée de gaz principale. Utilisez un détecteur de fuite liquide sur tous les joints et branchements afin de repérer les fuites dans le système.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Ne vérifiez pas la présence de fuites à l'aide d'une flamme afin d'éviter tout accident mortel, blessure, explosion et/ou risque d'incendie.

Lorsque vous utilisez une pression de test de plus de 1/2 psig afin de tester la pression du système d'alimentation en gaz du domicile, débranchez du tuyau d'arrivée de gaz la cuisinière ainsi que la vanne de coupure individuelle. Lorsque vous utilisez une pression de test de 1/2 psig ou moins afin de tester le système d'alimentation en gaz, isolez simplement la cuisinière du système en fermant la vanne de coupure de gaz individuelle.

## ⚠ AVERTISSEMENT

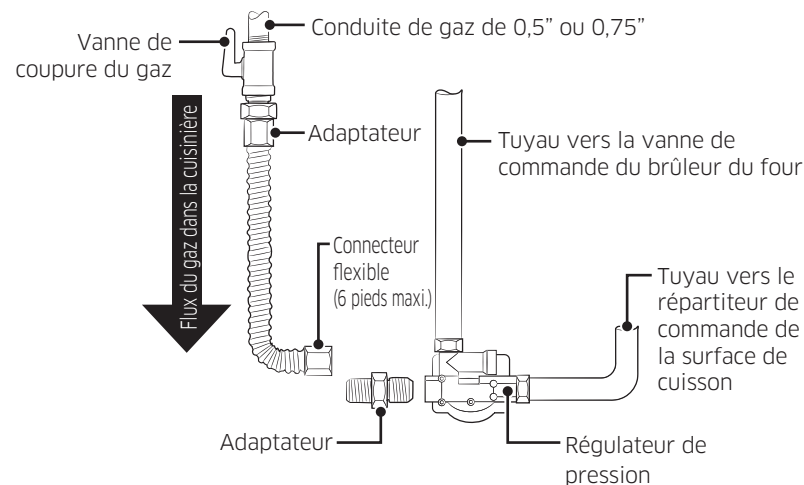
Ne dépassez pas 25 pi-lb de couple de serrage lorsque vous réalisez des raccordements de tuyaux de gaz. Si vous serrez trop, le régulateur de pression risque de fissurer ce qui entraînerait une fuite de gaz.

## Branchement du raccord souple

Installateur : Informez le client de l'emplacement de la vanne de coupure de gaz.

## 📖 REMARQUE

- Si la zone géographique dans laquelle vous vous trouvez exige un branchement avec des tuyaux rigides, contactez un installateur qualifié, une agence de maintenance ou un fournisseur de gaz.
- La vanne de coupure de gaz devrait être installée dans un endroit accessible au niveau du tuyau de gaz, externe à l'appareil, dans le but d'ouvrir ou de fermer le gaz de la cuisinière.



# Consignes d'installation

## Étape 3 : Conversion en GPL (facultatif)

Toutes les nouvelles cuisinières à gaz sont livrées depuis l'usine, prête à fonctionner au gaz naturel. Toute cuisinière à gaz Samsung peut être convertie afin de fonctionner au GPL. Reportez-vous à la page 80 du manuel d'utilisation pour contacter un technicien qualifié.

Le processus de conversion doit uniquement être exécuté par un installateur de GPL qualifié. Les consignes de conversion et les entrées pour le PL seront fournies avec le kit de conversion. La conversion en PL requiert le changement de tous les orifices des brûleurs (5 brûleurs de surface et 2 brûleurs du four).

De plus, le gicleur du régulateur de la pression de gaz doit être renversé. Tous les entrées ayant été remplacés doivent être laissés au client, comprenant les consignes, les dimensions améliorées et les indications des orifices.

DIMENSIONS DES ORIFICES DU BRÛLEUR ET PUISSANCE DE SORTIE (GPL [propane] 10 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
AvD <sup>1</sup>	14,500	1,12
AvD <sup>2</sup>	12,500	1,06
AvD <sup>3</sup>	14,500	1,12
AvG <sup>1</sup>	11,500	1,04
AvG <sup>2</sup>	10,000	0,98
AvG <sup>3</sup>	10,000	0,98
ArD	4,000	0,62
ArG	7,500	0,83
CTR	7,500	0,83
CUISSON TRADITIONNELLE	15,000	1,15
GRIL	11,500	1,02

DIMENSIONS DES ORIFICES DU BRÛLEUR ET PUISSANCE DE SORTIE (Gaz naturel 5 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
AvD <sup>1</sup>	18,000	1,92
AvD <sup>2</sup>	17,000	1,92
AvD <sup>3</sup>	18,000	1,92
AvG	15,000	1,78
ArD	5,000	1,01
ArG	9,500	1,40
CTR	9,500	1,38
CUISSON TRADITIONNELLE	18,000	1,90
GRIL	13,500	1,64

<sup>1</sup> Modèle NX58\*565\*\*\*

<sup>2</sup> Modèle NX58\*560\*\*\*

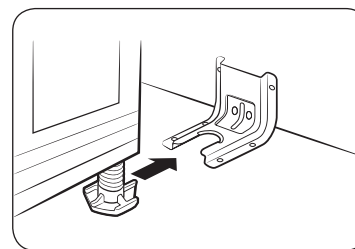
<sup>3</sup> Modèle NX58\*560\*\*\*

## Étape 4 : Mettez en place le dispositif anti-basculement

### ⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de basculement, fixez la cuisinière en installant correctement le dispositif anti-basculement fourni avec cette dernière.

- Toute cuisinière peut basculer, provoquant des blessures.
- Le basculement d'une cuisinière peut provoquer des brûlures dues aux projections, des blessures et/ou des accidents mortels.
- Afin d'éviter un basculement accidentel, installez et vérifiez le support anti-basculement en suivant les consignes et le modèle fournis avec le support.



Un support et des vis anti-basculement, des consignes d'installation et un modèle sont livrés avec chaque cuisinière (PN DG94-00870B). Les consignes comprennent des informations nécessaires pour terminer l'installation du support anti-basculement. Lisez et suivez les consignes de la feuille et utilisez le modèle pour l'installation du support anti-basculement. Si le support n'est pas correctement installé, le fait que quelqu'un marche, s'assoit ou s'appuie contre la porte ouverte du four pourrait faire basculer la cuisinière.

### 📖 REMARQUE

Pour installer un support anti-basculement, desserrez et prolongez le pied de mise à niveau avec une distance minimum de 16,5 mm (21/32") entre le bas de la cuisinière et le sol.

Afin de vérifier si le support est installé et engagé correctement, retirez le tiroir chauffe-plat ou le tiroir de rangement et regardez sous la cuisinière pour vérifier que le pied de mise à niveau est bien engagé dans le support. Inclinez avec précaution la cuisinière en avant. Le support devrait arrêter la cuisinière à moins de 10,2 cm (4") d'inclinaison. Si ce n'est pas le cas, le support doit être réinstallé.

Si, pour une quelconque raison, la cuisinière est retirée du mur, répétez toujours cette procédure pour vérifier que celle-ci est correctement fixée par le support anti-basculement. Ne démontez jamais complètement les pieds de mise à niveau ou la cuisinière ne serait pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

# Consignes d'installation

## Étape 5 : Branchez et positionnez la cuisinière

### ⚠ AVERTISSEMENT

**AVANT TOUT FONCTIONNEMENT OU TEST, respectez les conditions de mise à la terre des pages 19 à 20 de ce manuel. Tout raccordement non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.**

- **Toutes les cuisinières à gaz sont livrées avec un cordon d'alimentation.** Le cordon d'alimentation est branché à l'arrière de la cuisinière. Veuillez vous reporter à la section **Exigences en matière de raccordement électrique** aux pages 19 à 20.
- Tous les modèles américains et canadiens sont produits avec un système électrique à 3 fils, de 120 V et 60 hertz. Le système complet, y compris le cordon d'alimentation, est préinstallé et prébranché à l'usine. Modifier une pièce du système peut mener à une sous-charge ou surcharge.



1. Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise secteur est conforme aux codes en matière d'électricité locale ou nationale, comme répertoriés aux pages 19 à 20.
2. Faites glisser la cuisinière pour la placer.
3. Vérifiez le tuyau d'arrivée de gaz pour vous assurer qu'il n'a subi aucun dommage et qu'il est resté branché pendant le positionnement.
4. Assurez-vous également que le pied arrière de la cuisinière se soit bien glissé dans le support anti-basculement. Inclinez avec précaution la cuisinière vers l'avant afin de vous assurer que le support anti-basculement s'emboîte dans la fixation arrière et que la cuisinière ne bascule pas.

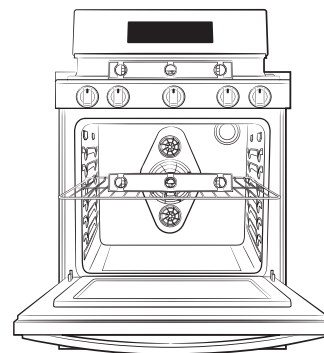
## Étape 6 : Mettez la cuisinière à niveau



1. Assurez-vous que la cuisinière est placée à l'endroit où vous le souhaitez.
2. En utilisant une clé, mettez la cuisinière à niveau en serrant ou desserrant les pieds de mise à niveau avant, selon le besoin. Tourner dans le sens anti-horaire réduit le pied et baisse la cuisinière. Tourner dans le sens horaire allonge le pied et fait monter la cuisinière.

### 📖 REMARQUE

- Régler les deux pieds avant est généralement suffisant, mais il peut s'avérer nécessaire de régler les quatre pieds.
  - Réglez uniquement les pieds de mise à niveau autant que nécessaire pour mettre la cuisinière à niveau. Allonger les pieds de mise à niveau plus que nécessaire ou les retirer peut entraîner l'instabilité de la cuisinière.
3. Si la cuisinière se trouve à proximité ou entre des meubles, assurez-vous que la table de cuisson (sans les grilles du brûleur de surface) se trouve au même niveau que les plans de travail.
  4. Placez une grille du four dans la position de la grille centrale.
  5. Vérifiez le niveau de la cuisinière avec un niveau de menuisier en appliquant les deux positions indiquées à droite.
  6. Une fois que la cuisinière a été mise à niveau, éloignez-la du mur en la faisant glisser afin que le support anti-basculement puisse être installé.

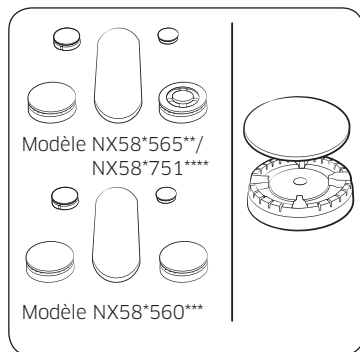


# Consignes d'installation

## Étape 7 : Montez les brûleurs de surface

### ⚠ ATTENTION

Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface si toutes les pièces de ceux-ci ne sont pas en place.

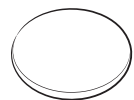


1. Placez les têtes au-dessus des coupelles de brûleurs, comme illustré à droite. Les électrodes seront adaptées à la fente se trouvant sous les têtes de brûleurs. Assurez-vous que les têtes des brûleurs de surface sont plates et parallèles à la table de cuisson.
2. Placez ensuite les chapeaux de tailles correspondantes sur chaque tête des brûleurs de surface.

### 📖 REMARQUE

Le chapeau du brûleur de mijotage précis (ArD) et l'intérieur du double brûleur (AVD) peuvent être utilisés de façon interchangeable.

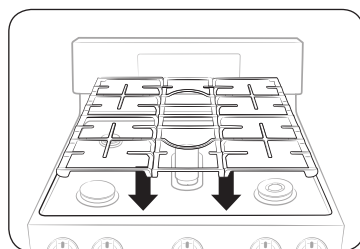
### Brûleur de mijotage précis (ArD)



Surface plate



Ligne concave



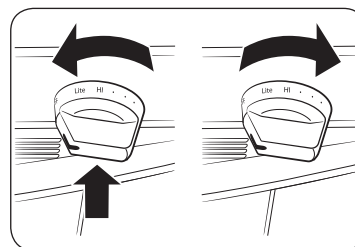
3. Placez les grilles de la surface de cuisson gauche, centrale et droite sur la table de cuisson. Les bords des grilles doivent s'adapter aux bords de la table de cuisson.

## Étape 8 : Vérifiez l'allumage des brûleurs de surface et des brûleurs du four

Vérifiez que chaque table de cuisson et chaque brûleur du four fonctionnent après que la cuisinière a été installée et montée, après que les tuyaux d'arrivée de gaz ont été précautionneusement contrôlés pour fuites et que le cordon d'alimentation électrique a été branché.

Tous les brûleurs de surface et tous les brûleurs du four disposent d'un allumage électronique.

Pour allumer un brûleur de surface :



1. Réglez le bouton de ce brûleur de surface sur la position LITE (ALLUMAGE) en poussant dessus et en le faisant tourner. Le petit bruit sec indique que le système d'allumage électronique fonctionne correctement. Le brûleur s'allumera au bout de 4 secondes environ, une fois que l'air aura été purgé du tuyau d'alimentation.
2. Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Le petit bruit sec s'arrêtera et la hauteur de la flamme changera de Max. (maximum) à Min. (minimum) lorsque vous tournerez le bouton de commande.
3. Répétez les étapes 1 et 2 afin de vérifier le fonctionnement de chaque brûleur de surface, l'un après l'autre.

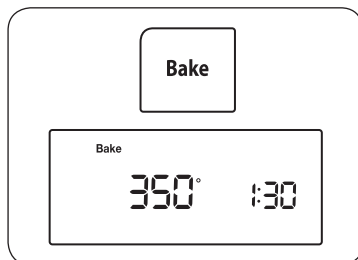
### 📖 REMARQUE

Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage est important pour une bonne cuisson. Lorsque le four atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit 6 fois.

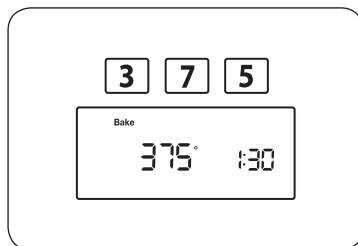


# Consignes d'installation

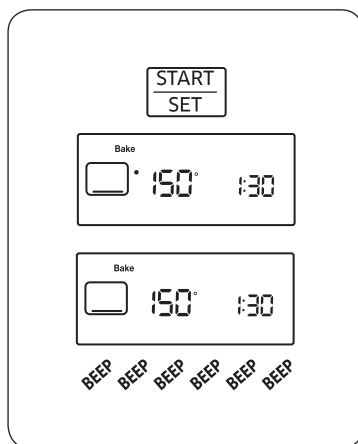
Pour allumer les brûleurs de cuisson :



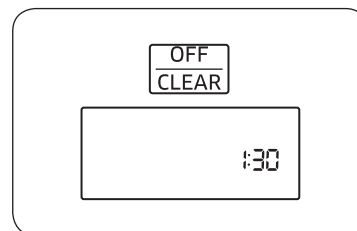
1. Appuyez sur le bouton **Bake (CUISSON TRADITIONNELLE)**. Le four émettra un signal sonore à chaque fois que vous appuierez sur un bouton. La température par défaut est de **350 °** et le témoin **Start (Démarrer)** clignotera à l'écran. Si la température par défaut est celle que vous désirez, passez à l'étape 2.



2. Appuyez sur le pavé numérique afin de modifier le réglage de la température et d'appliquer le réglage de température souhaité. La température de cuisson et l'indicateur **Start (Démarrer)** clignotent à l'écran.



3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. L'affichage montrera un **•** clignotant, avec une température de **150 °**, Bake (cuisson traditionnelle), et le symbole de l'élément de cuisson traditionnelle, jusqu'à ce que le four atteigne cette température ; puis l'affichage indiquera simplement la température actuelle du four. Le four s'allumera automatiquement au bout de 30 à 90 secondes et commencera à préchauffer. Lorsque le four atteint la température de cuisson souhaitée, il émettra 6 fois un signal sonore.

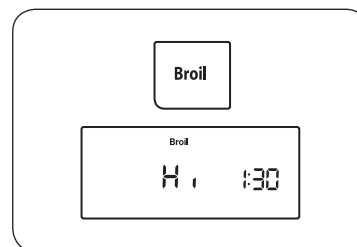


4. Appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pour éteindre le four. L'heure actuelle s'affiche.

## REMARQUE

Les brûleurs du four exigent que l'alimentation électrique fonctionne. Ils ne peuvent pas être allumés manuellement avec une allumette, donc le four ne peut être utilisé pendant les coupures de courant.

Pour allumer les brûleurs du grill :

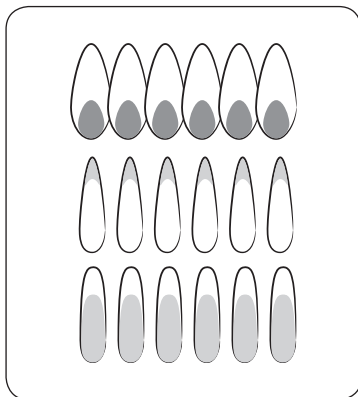


Pour vérifier l'inflammation du brûleur du grill, appuyez sur la touche Broil Hi/Lo (Gril fort/faible) puis sur la touche Start (Démarrer). Après 30 à 90 secondes, le brûleur du grill s'enflamme.

# Consignes d'installation

Contrôler la qualité de la flamme :

Les flammes des brûleurs doivent toutes être contrôlées visuellement afin de déterminer leur qualité de combustion.



1. **Des flammes bleu clair**—sont normales pour un fonctionnement au gaz naturel.
2. **Des pointes jaunes à l'extrémité des cônes**—sont normales pour un fonctionnement au GPL.
3. **Des flammes jaunes**—sont anormales pour un fonctionnement avec tous les gaz; contactez le service technique.

## REMARQUE

Si la flamme du brûleur ressemble à 3, la cuisinière ne doit pas être utilisée à moins d'être révisée. Contactez le service technique. Normalement les flammes du brûleur doivent ressembler à 1 ou 2, en fonction du type de gaz que vous utilisez.

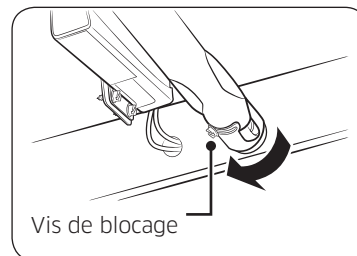
## Etape 9. Vérification finale de l'installation

L'installation de votre cuisinière est à présent terminée. Assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position off (arrêt) et que la circulation d'air de la ventilation n'est pas obstruée. Ci-dessous une liste de contrôle permettant de confirmer que votre cuisinière est correctement installée et prête à l'emploi.



- Le tuyau de gaz a correctement été branché sur la cuisinière. Le gaz a été allumé. Toutes les connexions ont été vérifiées afin de repérer les fuites de gaz.
- La cuisinière est correctement branchée sur la prise électrique reliée à la terre.

- Le dispositif anti-basculement approprié est correctement installé et fixé sur la cuisinière.

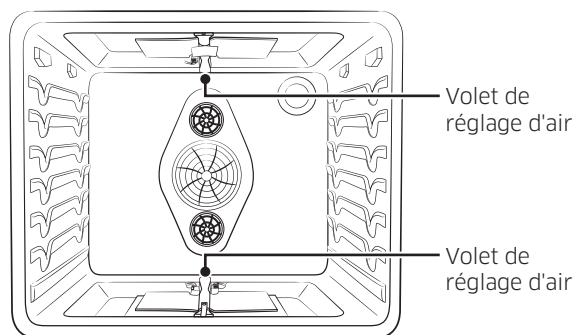


- La cuisinière a été mise à niveau et elle est correctement placée sur un sol solide et plan.
- Les brûleurs de surface de gaz ont été correctement assemblés.
- Toutes les connexions ont été vérifiées afin de garantir un bon fonctionnement.
- **POUR L'INSTALLATEUR UNIQUEMENT**  
– Vérifiez et/ou réglez les flammes du brûleur du four comme décrit en page 29 de ce manuel.

# Consignes d'installation

## Réglage des volets d'air du brûleur du four

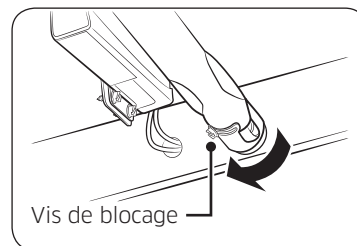
Tous les brûleurs du four ont des volets d'air. Le volet d'air sert à réguler le débit d'air des flammes. Des flammes réglées correctement devraient brûler constamment avec un cône bleu d'environ 1". Les flammes ne devraient jamais dépasser la pointe des déflecteurs de brûleurs. Même si les brûleurs ont été pré-réglés en usine, ils doivent être vérifiés et, si nécessaire, être ajustés régulièrement afin d'assurer un bon fonctionnement.



### Vérifier et régler les volets d'air des brûleurs du four :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez les grilles du four.
3. Retirez la sole du four.
4. Appuyez sur la touche Bake (CUISSON TRADITIONNELLE), puis sur la touche START (DÉMARRER).
5. Après que le four est allumé, vérifiez visuellement les flammes provenant des brûleurs supérieurs et inférieurs. Si un réglage est nécessaire, réglez minutieusement les volets d'air.

Les volets sont situés à la base des coupelles de brûleurs près de la paroi arrière du four.

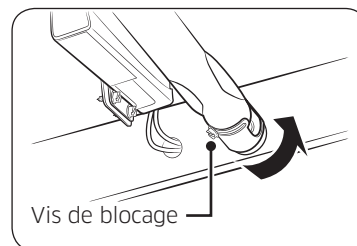


Pour régler le volet, desserrez la vis de blocage et faites tourner le volet vers la position fermée ou ouverte selon le besoin. Si les flammes dépassent les ports des brûleurs, réduisez graduellement l'ouverture du volet d'air jusqu'à ce que les flammes se stabilisent.

Si les flammes sont trop jaunes et/ou trop grandes, augmentez graduellement l'ouverture du volet d'air jusqu'à ce que les flammes aient un cône bleu de 1" environ.

### REMARQUE

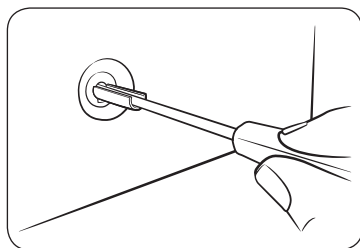
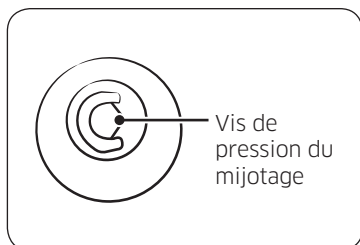
Si la cuisinière fonctionne au gaz naturel, les flammes devraient brûler sans passer au jaune. Si la cuisinière fonctionne au GPL, des petites pointes jaunes à l'extrémité des cônes sont normales.



Après que les flammes ont été réglées correctement, éteignez le four, resserrez les vis de blocage, remplacez la sole et les grilles du four, et fermez la porte du four.

## Ajuster le réglage de la flamme faible

Identifiez quel brûleur a une vitesse de mijotage trop grande ou trop basse à travers le schéma du panneau répartiteur.



1. Faites tourner un bouton sur la position « LO » (FAIBLE) et retirez le bouton de l'axe de la vanne tant que la flamme est allumée.
2. Insérez délicatement le tournevis dans le profilé en C de la vanne, jusqu'à ce qu'il soit dans la vis de pression du mijotage. Assurez-vous que la tête plate du tournevis est bien positionnée dans la rainure de la vis de pression.
3. Faites tourner la vis de pression de la vanne dans le sens horaire pour réduire le réglage « LO » (FAIBLE) de la puissance de la flamme, ou faites tourner la vis de pression dans le sens anti-horaire pour augmenter le réglage « LO » (FAIBLE) de la puissance de la flamme.

### ⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne retirez pas complètement la vis de pression de la vanne au niveau de la tige de vanne. La vis de pression de la vanne fait partie intégrante de l'ensemble de vanne de gaz. Si vous retirez la vis de pression de la vanne, vous provoquerez une fuite de gaz.
2. Après avoir réglé la vis de pression de la vanne, inspectez l'ensemble à la recherche d'éventuelles fuites de gaz.

## Notes

---

Pour obtenir une version espagnole de ce manuel, consultez notre site Web à l'adresse [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



Scan this with your smartphone

Scannez le code QR\* ou rendez-vous sur le site [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

\* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

