

NX58H9500W*

NX58H9950W*

NX58K9500W*

Slide-In Gas Range

installation manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

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

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

ANTI-TIP DEVICE



WARNING

ALL RANGES CAN TIP, RESULTING IN PERSONAL INJURY.



TIPPING RANGES CAN CAUSE BURNS FROM SPILLS, PERSONAL INJURY, AND/OR DEATH.

INSTALL AND CHECK THE ANTI-TIP BRACKET FOLLOWING THE INSTRUCTIONS AND TEMPLATE SUPPLIED WITH THE BRACKET.

- To prevent accidental tipping of the range, attach an approved anti-tip device to the floor. (See Installing the Anti-Tip Device in the Installation Instructions.) 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.
- Follow the installation instructions found in the Installation 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.

contents

BEFORE YOU BEGIN

6

6 About this manual

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

7

7 Read all instructions before using this appliance
7 Symbols used in this manual
7 State of California Proposition 65 Warning (US only)
7 Commonwealth of Massachusetts
8 General safety
9 Fire safety
9 Gas safety
10 Electrical and grounding safety
11 Installation safety
12 Location safety
12 Cooktop safety
14 Oven safety
15 Warming drawer/lower drawer safety
15 Self-cleaning oven safety

GAS RANGE COMPONENTS

16

16 Overview
17 Gas range specifications

INSTALLATION REQUIREMENTS

18

- 18 Location requirements
- 20 Optional rear filler kit
- 21 To avoid breakage
- 22 Gas requirements
- 23 Special gas requirements (gas models sold in massachusSetts)
- 23 Electrical requirements

TOOLS AND MATERIALS

26

- 26 What's in the box

INSTALLATION INSTRUCTIONS

27

- 27 Installing your gas range
- 27 Step 1. Unpack the range
- 27 Step 2. Connect the range to gas supply
- 29 Step 3. Convert to lp gas (optional)
- 30 Step 4. Install the anti-tip device
- 31 Step 5. Plug in and place
- 32 Step 6. Level the range
- 33 Step 7. Assemble the surface burners
- 33 Step 8. Check the ignition of surface burners and oven burners
- 35 Step 9. Final installation checklist
- 36 Adjusting the oven burner air adjustment shutters

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 in (76.2 cm).

Important note to the servicer




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

important safety information

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

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

SYMBOLS USED IN THIS MANUAL

	WARNING: Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
	CAUTION: Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury or property damage.
	NOTE: Useful tips and instructions

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


STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING (US ONLY)

- **WARNING :** This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.
- Gas appliances can cause low-level exposure to Proposition 65 listed substances, including but not limited to, benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, substances resulting from the incomplete combustion of natural gas or LP fuels.

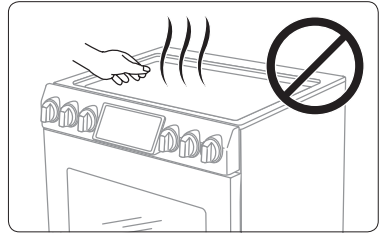
COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS

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

GENERAL SAFETY

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

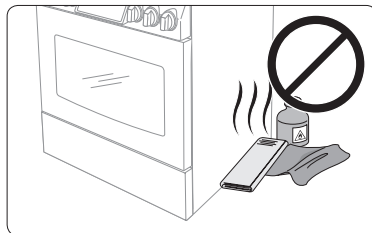
- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the **anti-tip device** is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near**, in, or on the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in an area where the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- **Remove** all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.
- **Do not store** any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.
- **Do not operate** the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- **Do not use** the range as a space heater. This range is to be used for cooking purposes only.
- **Do not use** oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- **Use** only dry pot holders.
- **Do not use** the range to heat unopened food containers.
- **Do not strike** the oven glass.
- When disposing of the range, **cut off** the power cord and **remove** the door.
- **Unplug** or **disconnect** power before servicing.
- **Make sure** all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).



FIRE SAFETY

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

- **Do not store, place, or use** flammable or combustible materials such as paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the range.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the range.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
- **Do not let** pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
- **Do not use** water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If a grease fire should occur in the oven, **turn off the oven** by pressing the **OFF/CLEAR** button.
Keep the oven door closed until the fire goes out.
If necessary, **use a** multipurpose dry chemical or foam-type **fire extinguisher**.
- **Do not heat** unopened food containers - buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.

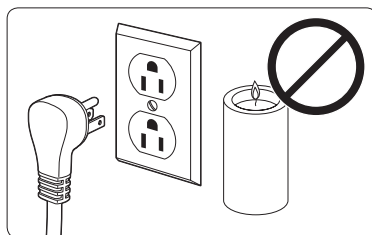


GAS SAFETY

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

If you smell gas:


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



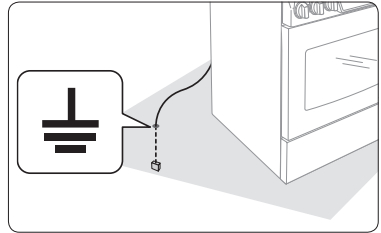
Checking for gas leaks

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


ELECTRICAL AND GROUNDING SAFETY

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

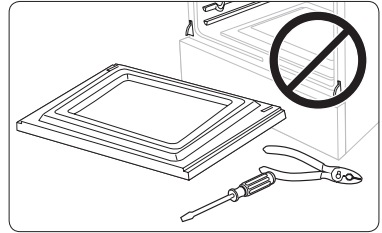
- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove** the ground prong.
- Do not use** an adapter or an extension cord.
- Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- Do not put** a fuse in a neutral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




INSTALLATION SAFETY

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

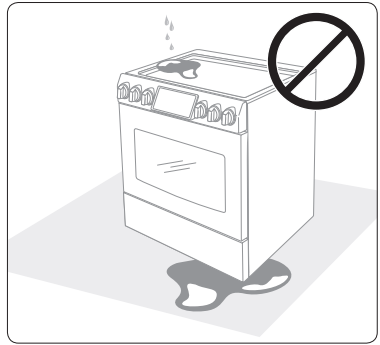
- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range or any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible connectors.
- **Make sure** the anti-tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- Due to the size and weight of the range, have **two or more people** move the range.
- **Remove** all tape and packaging materials.
- **Remove** all accessories from the cooktop, oven, and/or lower drawer. Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- **Make sure** no parts came loose during shipping.
- **Make sure** your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.




LOCATION SAFETY

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

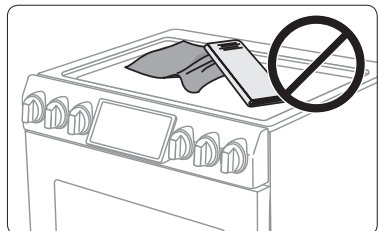
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Select a location where a grounded, 3- prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- For the range to ventilate properly, make sure the range's vents are not blocked, and that there is enough clearance at the top, back, sides, and underneath the range. The vents allow the necessary exhaust for the range to operate properly with correct combustion.
- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.
- Cabinet storage above the surface of the range should be avoided. If cabinet storage above the range is necessary: allow a minimum clearance of 40 inches (102 cm) between the cooking surface and the bottom of cabinets; or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.



COOKTOP SAFETY


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

- **Make sure** all burners are off when not in use.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.

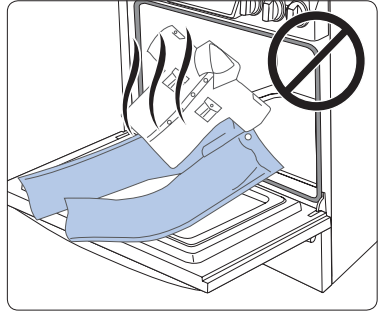


- Always use the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- **Do not** place any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed to cook with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, **make sure** it is completely dry before re-assembling.
- **Make sure** the spark mark on the dual burner spreader is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, **do not pour** water into the cooktop well while cleaning.
- Select cookware that is designed for top-range cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, **do not use** cookware that is exceedingly larger than the grate.
- **Make sure** cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils is to be used during frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unfrozen food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
 - 1) Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
 - 2) Do not apply any creams, oils, or lotions.
 - 3) Cover with a clean, dry cloth.


OVEN SAFETY

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

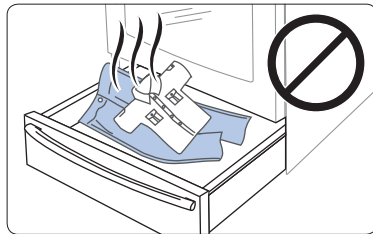
- **Do not use** the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking purposes only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- **Make sure** the oven racks are placed on the same level on each side.
- **Do not damage, move, or clean** the door gasket.
- **Do not spray** water on the oven glass while the oven is on or just after you have turned it off.
- **Do not use** aluminium foil or foil liners anywhere in the oven. Do not use aluminium foil or like material to cover any holes or passages in the oven bottom or to cover an oven rack.
- Stand away from the oven when opening the oven door.
- Keep the oven free from grease buildup.
- When repositioning the oven racks, **make sure** the oven is completely cool.
- **Only use** cookware that is recommended for use in gas ovens.
- To avoid damaging the burner control knobs, always bake and/or broil with the oven door closed.
- **Do not broil** meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.




WARMING DRAWER/LOWER DRAWER SAFETY

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

- The warming drawer is designed to keep hot foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room-temperature foods cannot be heated, warmed, or cooked in the warming drawer. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140°F.
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element.
- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- **Do not use** aluminium foil to line the drawer.
- **Do not use** the drawer in the oven. **Do not put** the drawer in the oven during a self-cleaning cycle.
- **Do not leave** containers of fat drippings in or near the drawer.



SELF-CLEANING OVEN SAFETY

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

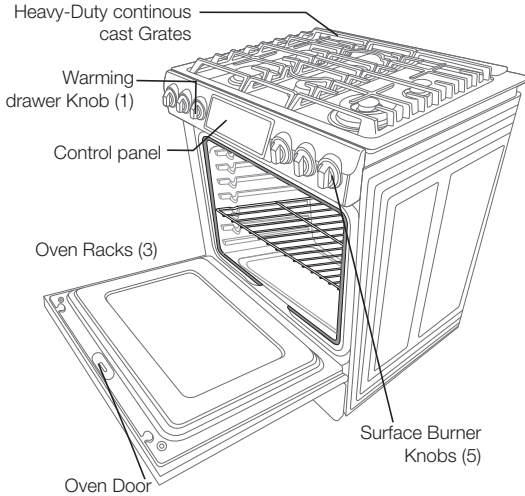
- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. **Do not touch** any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.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



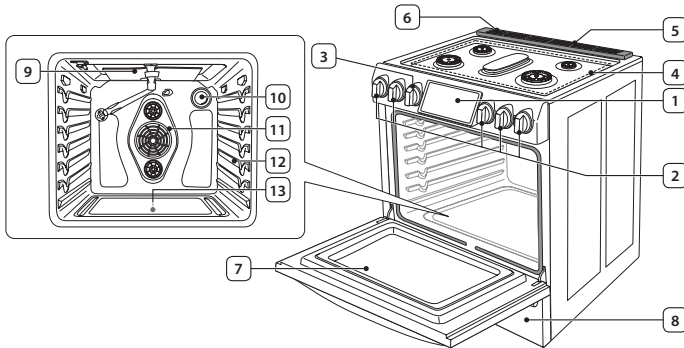
gas range components

OVERVIEW

MODEL NX58H9950W* / NX58H9500W* / NX58K9500W*



Cooktop Burner Placement	
Cooktop Burners (under grates)	
Burner Locations and Output Ratings	
Location	Output Rating (Natural Gas)
Left-Front (LF)	15000 BTU
Left-Rear (LR)	9500 BTU
Center (CTR)	9500 BTU
Right-Rear (RR)	5000 BTU
Right-Front (RF)	19000 BTU (NX58H9500W* Only) 18000 BTU
Broil (Upper)	16500 BTU
Bake (Lower)	18000 BTU
Warming Drawer (with Full Extension Roller Guide Rails)	



1	Touch display	8	Warming drawer
2	Surface burner knobs (5 pcs)	9	Broil oven burner
3	Warming drawer knob (1 pc)	10	Oven light
4	Surface burners	11	Convection fan / Convection heater
5	Oven vent	12	Oven rack system
6	Cooling vent	13	Bake oven burner
7	Door		

GAS RANGE SPECIFICATIONS

MODEL NX58H9950W*

DESCRIPTION	Gas Slide-in Range
OVERALL DIMENSIONS	29 ¹³ / ₁₆ " (W) x 36 ³ / ₁₆ " (H) x 26 ³ / ₈ " (D)
NET WEIGHT	233 lb (105.5Kg)
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)–19,000 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)–16,500 BTU / Bake (Lower)–18,000 BTU
OVEN BURNERS (LP)	Broil (Upper)–11,500 BTU / Bake (Lower)–15,000 BTU

MODEL NX58H9500W*/NX58K9500W*

DESCRIPTION	Gas Slide-in Range
OVERALL DIMENSIONS	29 ¹³ / ₁₆ " (W) x 36 ³ / ₁₆ " (H) x 26 ³ / ₈ " (D)
NET WEIGHT	225 lb (102Kg)
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)–16,500 BTU / Bake (Lower)–18,000 BTU
OVEN BURNERS (LP)	Broil (Upper)–11,500 BTU / Bake (Lower)–15,000 BTU

installation requirements

LOCATION REQUIREMENTS

Clearances and dimensions



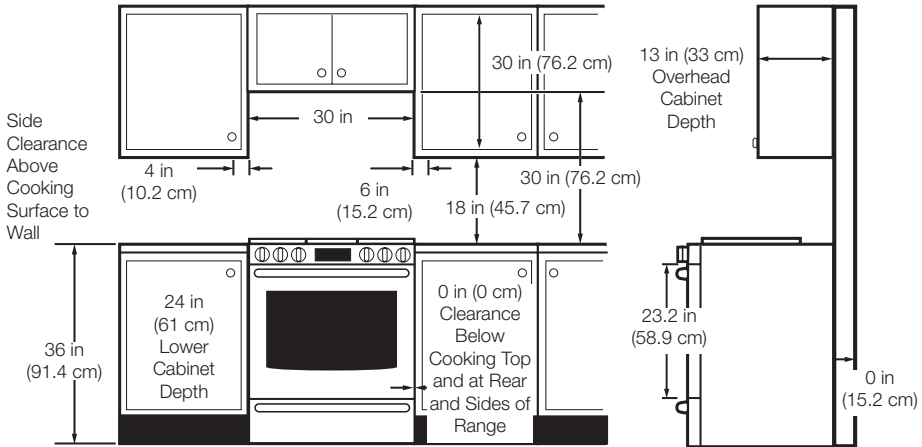
For OTR over Gas Stove, please follow local GAS CODE.

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.

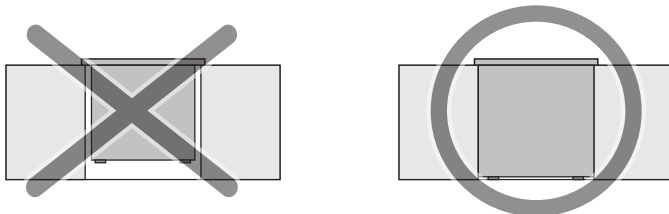
For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 4.7 in (12 cm) from any adjacent surface.



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.



IMPORTANT: MAKE SURE the unit is supported by the leveling legs and **NOT** by the cooktop itself.



Minimum dimensions



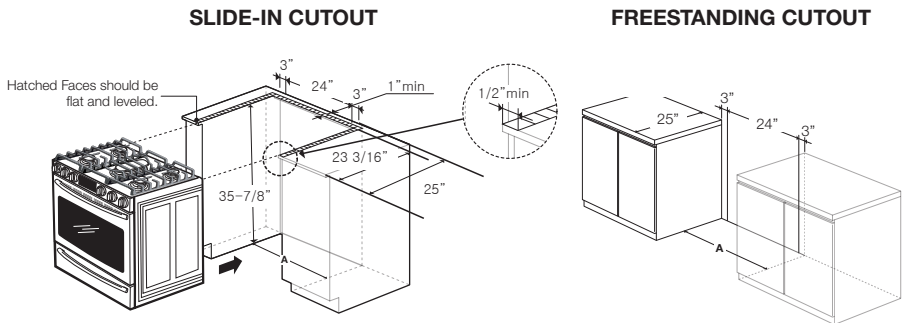
If overhead cabinets are provided, a range hood should also be provided that projects horizontally a minimum of 5 in (12.7 cm) beyond the front of the cabinets. This will dissipate any heat buildup in the overhead cabinets to prevent death, personal injury, and/or fire hazard. The ventilating hood must 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 inches.

Exception 1 : Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installations packed with that appliance.

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

Exception 2 : For island installation, maintain 2-1/2" minimum from cutout to back edge of countertop and 4" minimum from cutout to side edges of countertop.

Installation guide

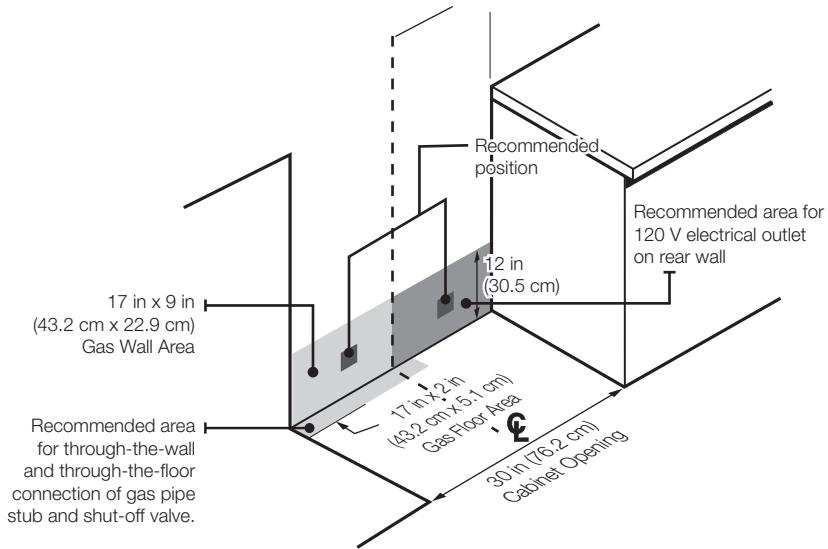


A: Cabinet opening 30" (76.2 cm)

IMPORTANT: If your cabinet have height over 36-4/5", this range cannot be installed without supporting unit like hard block.

Recommended locations for gas piping and electrical outlets

(For models NX58H9950W*, NX58H9500W*, NX58K9500W*)



CAUTION You must use the rear filler kit to install the range in a freestanding cutout cabinet. For more information, see “Optional rear filler kit” as shown below.

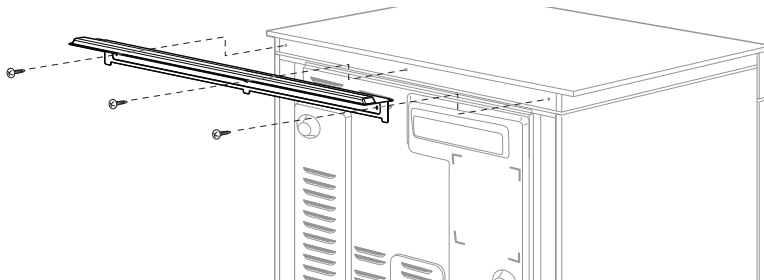
Optional rear filler kit



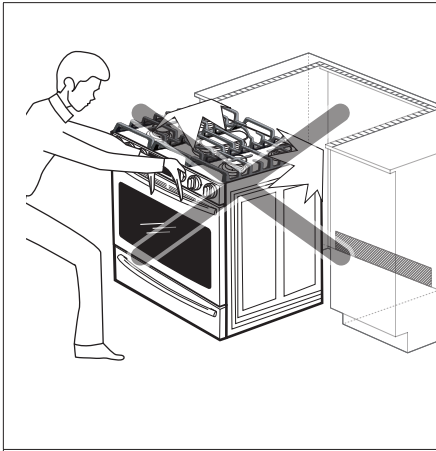
Used to fill gap between the range back and wall. Adds a filler strip to the rear of the range. This kit can only be used when the opening in the countertop is 25" deep.



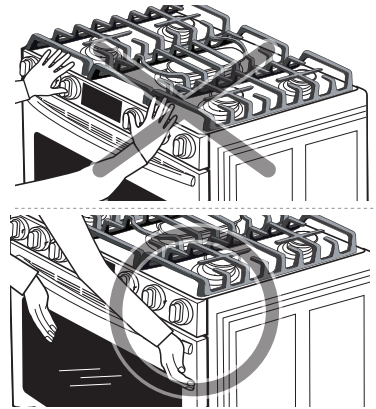
If the countertop depth is greater than 25", there will be a gap between the filler kit and the back wall.



TO AVOID BREAKAGE



CAUTION : Please **DO NOT** push the unit strongly when you install. These actions can cause the damage to the unit.



Please **DO NOT** grasp the knob and push when you install. (Grasp the L/R door area to push the unit.)



CAUTION Do NOT lift or handle the unit by the cooktop frame.

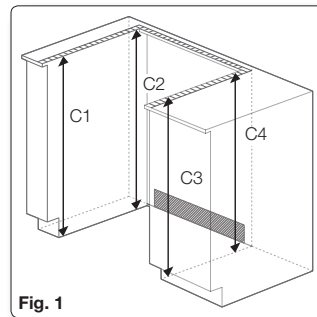
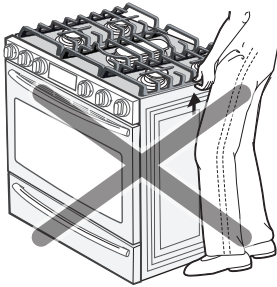
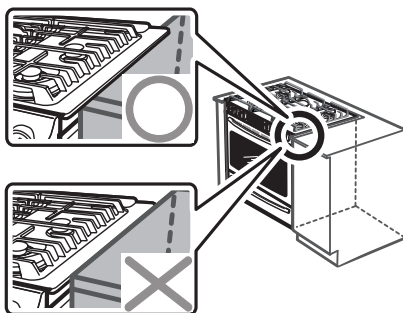


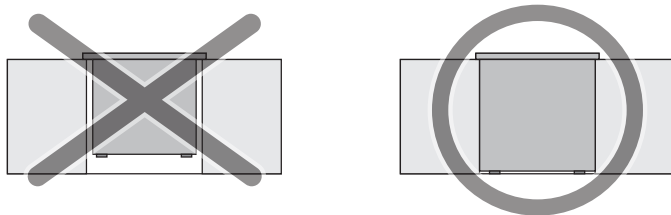
Fig. 1

1. The counter top around the cut-out should be flat and leveled (see hatched area on Fig. 1).
2. Before installing the unit, measure the heights of the two cabinet sides (C1~C4), front and back (See Fig. 1) from the floor to the top of the counter.
3. Level the range using the four leveling legs so that the height from the floor to the underside of the cooktop frame is greater than the tallest cabinet measurement **by at least 1/16"**.
4. Slide the unit into the cabinet (**DO NOT PUSH THE UNIT HARD**). Make sure the center of the unit aligns with the center of the cabinet cut-out.

5. The metal flange under each side of the cooktop **MUST** be placed over the cabinet countertop for proper unit support. The cooktop should **NOT** rest directly on the countertop or else it could cause damage to the cooktop voiding the warranty. Level the unit if needed.



IMPORTANT: MAKE SURE the unit is supported by the leveling legs and **NOT** by the cooktop itself.



GAS REQUIREMENTS

Provide adequate gas supply

This range is designed to operate at a pressure of 5 in (13 cm) of water column on natural gas or 10 in (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 in and 13 in (13 cm and 33 cm) of water column.

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

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1 in (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 in (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.

SPECIAL GAS REQUIREMENTS (GAS MODELS SOLD IN MASSACHUSETTS)

COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS REQUIREMENTS:



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



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 a 20-amp circuit breaker or time-delay fuse is required for all U.S. and Canadian models.
- Check for $\frac{3}{4}$ -in (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.

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.



Ensure proper ground and firm connection before use.



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

Usage situations where appliance power cord will be disconnected frequently

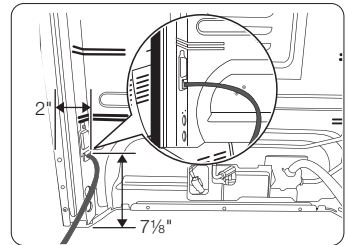
Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer 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

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

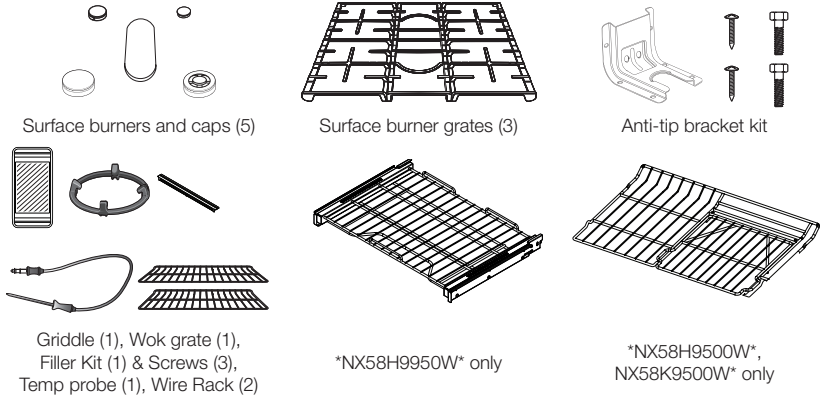


Power cord location

tools and materials

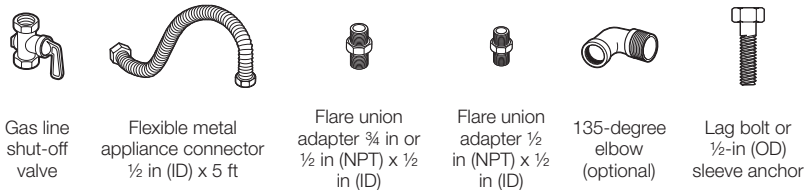
WHAT'S IN THE BOX

Parts supplied

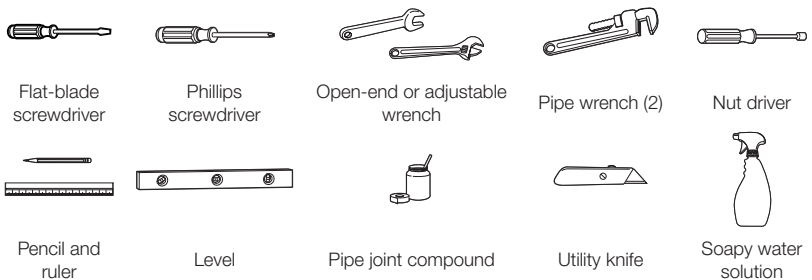


- Make sure you have received all of the supplied parts shown above.
- If your range was damaged during shipping or you do not have all of the supplied parts, contact your local retailer.

Parts needed





Tools needed

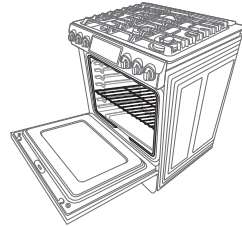


installation instructions

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.

-  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 26.

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.



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.

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-in (1.3-mm) flare union adapter to the 0.5-in (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-in (1.3-mm) or 0.75-in (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.





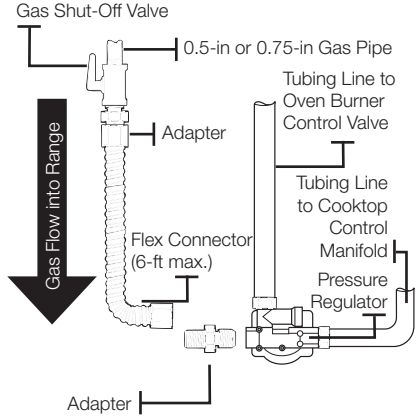
Do not use a flame to check for gas leaks to prevent death, personal injury, explosion, and/or fire hazard.

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.

Flexible connector hookup

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

-  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.



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 72 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	14,500	In: 0.46/ Out: 0.74 (2pcs)
LF	11,500	1.04
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 ¹	19,000	In: 0.70/ Out: 1.30 (2pcs)
RF ²	18,000	In: 0.70/ Out: 1.30 (2pcs)
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	16,500	1.80

¹Model NX58H9950W*

²Model NX58H9500W*, NX58K9500W*

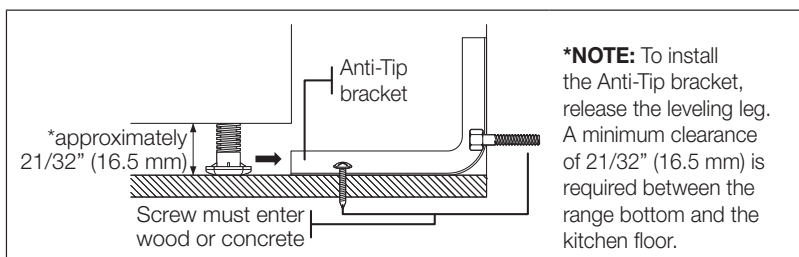
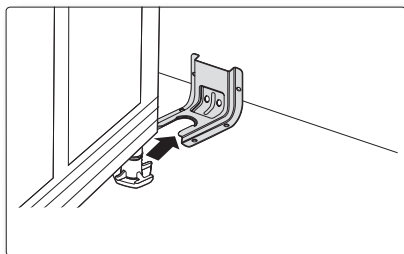
Step 4. Install the anti-tip device



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.



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 inches (10.2 cm) of tipping. If it does not, the bracket must be reinstalled.

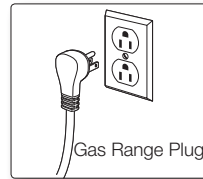
If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket. Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

Step 5. Plug in and place



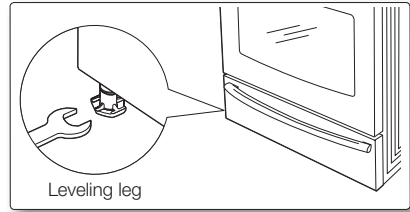
BEFORE OPERATING OR TESTING, follow the grounding requirements on pages 23 ~ 24 in this manual. Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock.



- **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 23 ~ 24.
 - 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 23 ~ 24.
 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.

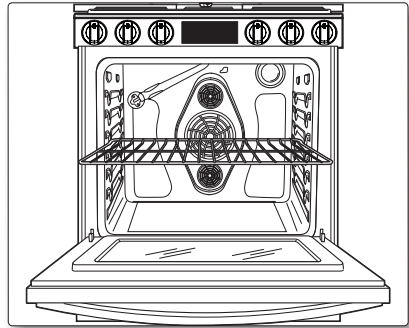


Step 6. Level the range

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.



-  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.



Step 7. Assemble the surface burners

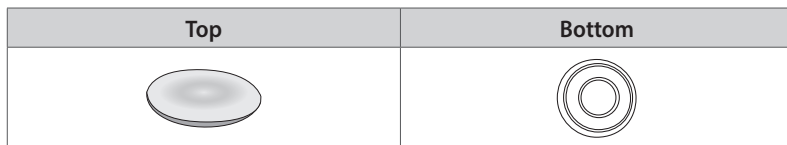


Do not operate the surface burners without all burner parts in place.

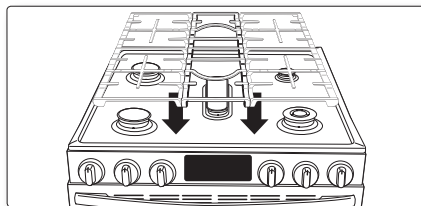
1. Position surface burner heads on top of the surface burner manifolds as shown at right. The electrodes will fit into the slot in the bottom of the heads. Make sure the surface burner heads are flat and parallel with the cooktop.
2. Place the matching size caps on top of each surface burner head.



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



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.



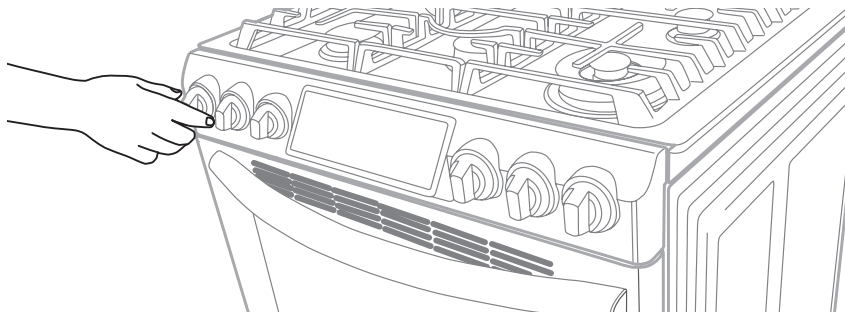
Step 8. Check the ignition of surface burners and oven burners

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.

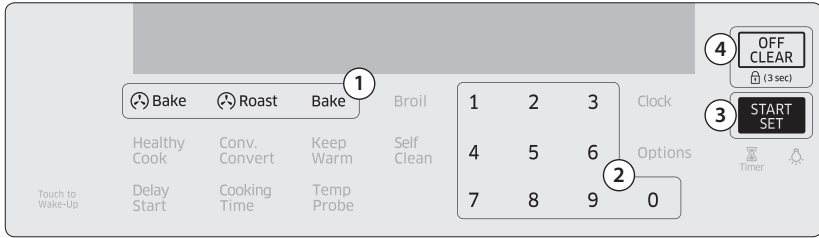
All surface and oven burners have electronic ignition.

To turn on a surface burner:

1. Ignite the surface burner



To start the bake burners:



1. Press the Bake or Roast or Bake button.
2. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F) to between 175 °F and 550 °F.
3. Press the **START/SET** button.
 - The gas oven preheats until it reaches the preheat temperature of 350 °F.
 - When the preheat is complete, place the food in the gas oven, and close the door.
4. When the cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button, and take out the food.

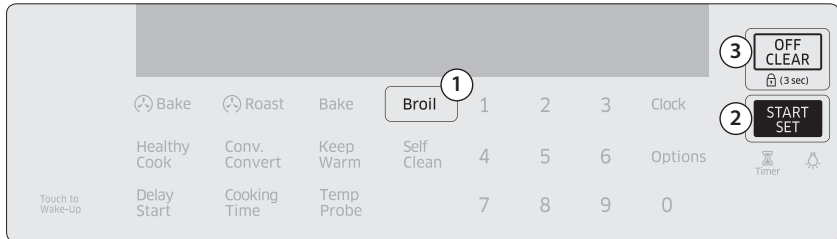


To change the temperature during cooking, repeat steps 1 through 3 above.

To start the broil burners:

Broiling uses an upper gas oven alone to brown food. Meat or fish must be put on a broiling grid in a broiling pan.

1. Press the Broil button once for the high temperature, or twice for low.



2. Press the **START/SET** button to start cooking.
3. When broiling on either side is complete, press the **OFF/CLEAR** button.

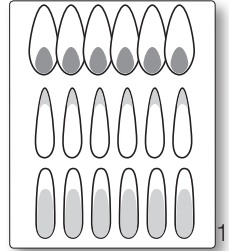
Checking the flame quality:

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.



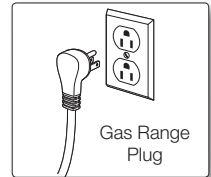
If burner flame looks like 3, the range should not be used until it is serviced. Call for service. Normal burner flames shall look like 1 or 2, depending on the gas type you use.



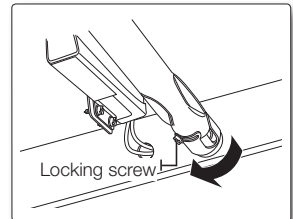
Step 9. Final installation checklist

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.

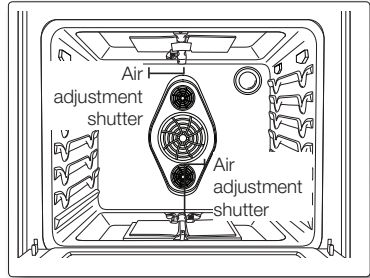


- Approved anti-tip bracket is properly installed and engaged with the range.
- Range is leveled and is firmly sitting on a solid, level floor.
- Gas surface burners have been properly assembled.
- All burners have been tested for proper operation.
- **FOR INSTALLER ONLY**—Check and/or adjust the broil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



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-in 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.

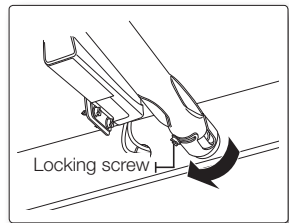


To check and adjust the oven burner air adjustment shutters:

1. Open the oven door.
2. Remove the oven racks.
3. Remove the oven floor.
4. Press the Bake button, then the START/SET.
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.

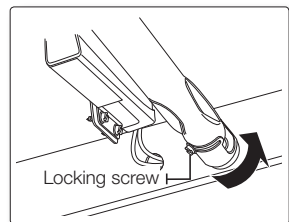
To adjust the shutter, loosen the locking screw and rotate the shutter towards the open or closed position as needed. If flames are lifting off the burner ports, gradually reduce the air shutter opening until the flames are stabilized.



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

- 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.

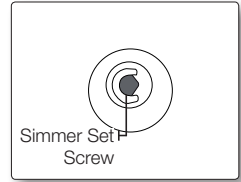
After the flames are adjusted properly, shut off the oven, retighten the locking screws, replace the oven bottom and racks, and close the oven door.



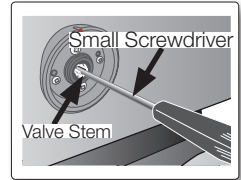
To adjust flame low setting

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 stem 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.

memo

memo



Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



NX58H9500W*

NX58H9950W*

NX58K9500W*

Estufa de gas deslizable

manual de instalación

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

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

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

DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN



ADVERTENCIA

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.

INSTALE Y VERIFIQUE LA MÉNSULA ANTI INCLINACIÓN SEGÚN LAS INSTRUCCIONES Y LA PLANTILLA PROVISTA CON LA MÉNSULA.

- Para evitar que se incline la estufa, fije al piso un dispositivo anti inclinación aprobado. (Consulte Instalación del dispositivo anti inclinación en las Instrucciones de instalación.) 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.
- Siga las instrucciones de instalación que se encuentran en el Manual de instalación. 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.

contenido

ANTES DE COMENZAR

6

6 Acerca de este manual

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

7

- 7 Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto
- 7 Símbolos usados en este manual
- 7 Advertencia sobre la State of California Proposition 65 (solo EE.UU.)
- 7 Mancomunidad de Massachusetts
- 8 Seguridad general
- 9 Seguridad contra incendios
- 9 Seguridad del gas
- 10 Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra
- 11 Seguridad de la instalación
- 12 Seguridad de la ubicación
- 12 Seguridad de la cubierta
- 14 Seguridad del horno
- 15 Seguridad del cajón inferior/cajón de calentamiento
- 15 Seguridad durante la auto-limpieza del horno

COMPONENTES DE LA ESTUFA A GAS

16

- 16 Descripción general
- 17 Especificaciones de la estufa de gas

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

18

- 18 Requisitos de ubicación
- 20 Kit de relleno trasero opcional
- 21 Para evitar la rotura
- 22 Requisitos para el gas
- 23 Requisitos especiales para el gas (modelos de gas vendidos en Massachusetts)
- 23 Requisitos eléctricos

HERRAMIENTAS Y MATERIALES

26

- 26 Contenido de la caja

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

27

- 27 Instalación de la estufa de gas
- 27 Paso 1. Desembalaje de la estufa
- 27 Paso 2. Conexión de la estufa al suministro de gas
- 29 Paso 3. Conversión a gas LP (opcional)
- 30 Paso 4. Instalación del dispositivo anti inclinación
- 31 Paso 5. Enchufe y ubicación
- 32 Paso 6. Nivelación de la estufa
- 33 Paso 7. Montaje de los quemadores superiores
- 33 Paso 8. Verificación del encendido de los quemadores superiores y los quemadores del horno
- 35 Paso 9. Lista de verificación final de la instalación
- 36 Ajuste de los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno

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 pulgadas (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.

información importante de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

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

SÍMBOLOS USADOS EN ESTE MANUAL

	ADVERTENCIA: Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones graves o la muerte.
	PRECAUCIÓN: Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.
	NOTA: Instrucciones y sugerencias útiles

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


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

- **ADVERTENCIA :** Este producto contiene productos químicos reconocidos en el estado de California como capaces de provocar cáncer y defectos de nacimiento u otras afecciones reproductivas.
- Los aparatos a gas pueden causar un bajo nivel de exposición a las sustancias indicadas en la Proposición 65, incluyendo, entre otros, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, sustancias resultantes de una combustión incompleta del gas natural o del LP.

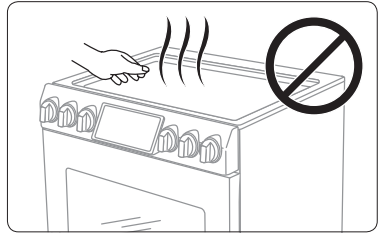
MANCOMUNIDAD DE MASSACHUSETTS

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

SEGURIDAD GENERAL

 **ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

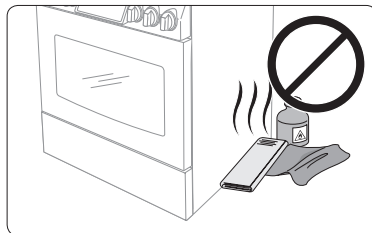
- **No toque** ninguna parte de la estufa, incluyendo, entre otros, los quemadores del horno, los quemadores superiores o las partes internas durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- **Debe conocer** la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- **Asegúrese** de que el **dispositivo anti inclinación** esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **No permita que los niños se acerquen** a la estufa ni que se metan o se paren sobre ella. No permita que los niños jueguen con la estufa ni con ninguna parte de la estufa. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa. Para la seguridad de los niños, recomendamos utilizar la función de control/bloqueo de la puerta.
- **Quite** todos los materiales de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar que se prendan fuego. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.
- **No guarde** ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se trepan a la estufa para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados.
- **No opere** la estufa si esta o alguna de sus partes se encuentra dañada, no funciona correctamente o si falta alguna pieza.
- **No utilice** la estufa como calefactor del ambiente. Esta estufa se debe usar exclusivamente para cocinar.
- **No utilice** limpiadores para horno ni revestimientos de horno dentro o cerca de ninguna parte del horno.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos.
- **No utilice** la estufa para calentar recipientes cerrados con alimentos.
- **No golpee** el vidrio del horno.
- Al desechar la estufa, **corte** el cable de alimentación y **quite** la puerta.
- **Desenchufe** o **desconecte** la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
- **Asegúrese** de que todas las carnes de res y de ave se cocinen bien. La carne de res debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 180 °F (82 °C).



SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

⚠️ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

- **No guarde, coloque ni use** materiales inflamables o combustibles como papel, plástico, agarradores aislantes, ropa de cama, cortinas, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de la estufa.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que los agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla u otras telas voluminosas como agarrador aislante.
- **No use** agua para apagar un fuego provocado por la grasa. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y extinga el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- Si la grasa llegara a encenderse dentro del horno, **apague el horno** presionando el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.
Mantenga cerrada la puerta del horno hasta que se extinga el fuego.
De ser necesario, **utilice un extinguidor de incendios** de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- **No caliente** recipientes cerrados con alimentos. La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y provocar lesiones.

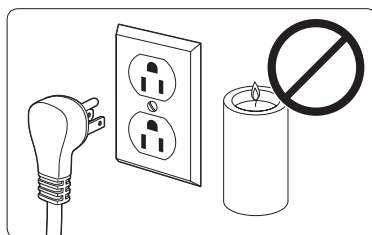


SEGURIDAD DEL GAS

⚠️ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

Si hay olor a gas:


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



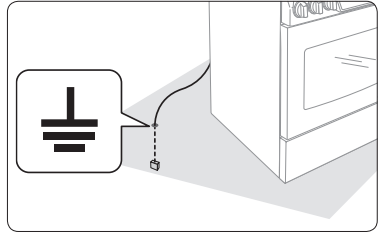
Verificación de pérdidas de gas

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


SEGURIDAD DE LA ELECTRICIDAD Y LA CONEXIÓN A TIERRA

 **ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

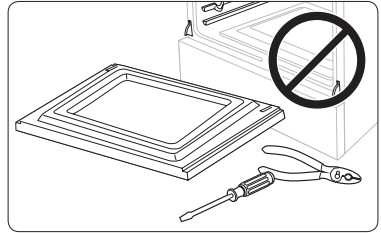
- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
- **No retire** la clavija de conexión a tierra.
- **No utilice** un adaptador ni un cable prolongador.
- **No utilice** un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- **No modifique** el enchufe, el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



SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN

 **ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

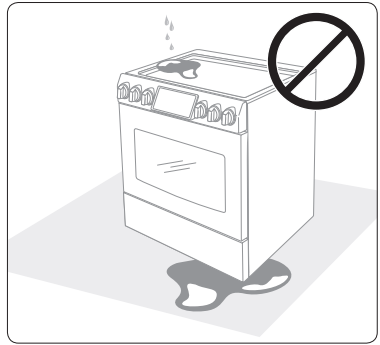
- Un **instalador calificado** debe realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.
- **No intente** realizar el servicio, modificar ni reemplazar ninguna pieza de la estufa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
- Utilice siempre conectores flexibles nuevos cuando instale un artefacto a gas. **No utilice** conectores flexibles viejos.
- **Asegúrese** de que el dispositivo anti inclinación esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- Debido al tamaño y al peso de la estufa, se necesitan **dos personas o más** para moverla.
- **Retire** toda la cinta y el material de empaque.
- **Retire** todos los accesorios de la cubierta, del horno y del cajón inferior. Las rejillas y los comales son pesados. Tenga cuidado al manipularlos.
- **Asegúrese** de que no se hayan aflojado piezas durante el transporte.
- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en su estufa, el instalador debe reemplazar los 5 orificios de los quemadores superiores y los 2 orificios del horno con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR. Estos ajustes debe realizarlos un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad pertinente. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión a gas.
- La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, a falta de ellos, con la versión más reciente del Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de instalación para gas natural CAN/CGA-B149.1 actual o con el Código de instalación para propano CAN/CGA-B149.2 actual y con los códigos locales, cuando corresponda. El diseño de esta estufa ha sido certificado por ETL según la versión más reciente de ANSI Z21.1, y por Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.



SEGURIDAD DE LA UBICACIÓN

⚠️ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

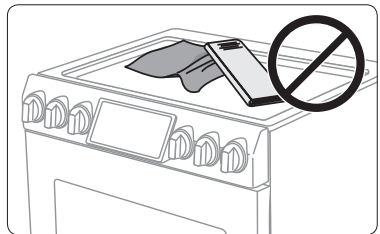
- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente.
No instale la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de la estufa. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de ¼ pulgadas o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra.
- Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- Para que la estufa pueda ventilarse correctamente, asegúrese de que las ventilaciones no estén bloqueadas y de que haya suficiente espacio libre arriba, atrás, a los lados y por debajo de la estufa. Las ventilaciones permiten la salida de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta.
- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa puedan soportar un calor de hasta 200 °F (93 °C), generado por la estufa.
- Se debe evitar colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la superficie de la estufa. Si resulta necesario colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la estufa: deje una separación mínima de 40 pulgadas (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes; o instale una campana para estufas que sobresalga horizontalmente como mínimo 5 pulgadas (12.7 cm) con respecto al extremo inferior de los gabinetes.



SEGURIDAD DE LA CUBIERTA


⚠️ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no estén en uso.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta.
- **No deje** los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.
- Antes de encender los quemadores, **asegúrese** de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y que todos los quemadores estén nivelados.

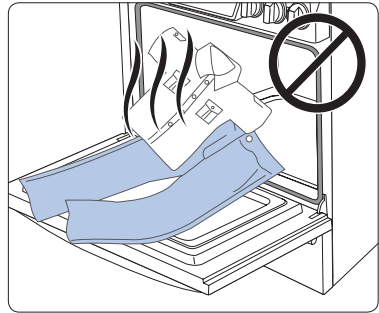


- Siempre use la posición LITE (Encender) al encender los quemadores y asegúrese de que todos los quemadores enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla en OFF (Apagado) y espere hasta que se disipe el gas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- **No** coloque objetos sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para 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.
- Antes de retirar o cambiar recipientes de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los recipientes de inmediato después de la cocción.
- Antes de retirar alguna pieza del quemador para realizar la limpieza, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el distribuidor del quemador, **asegúrese** de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- **Asegúrese** de que la marca de encendido en el distribuidor del quemador doble esté colocada junto al electrodo al ensamblarlo.
- Para evitar el envenenamiento por monóxido de carbono, **no vierta** agua sobre el hueco de la cubierta durante la limpieza.
- Seleccione recipientes de cocina diseñados para la cocción encima de la estufa. Seleccione recipientes lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas de los quemadores de modo que no se extiendan más allá de la base de los recipientes.
- Para evitar que los recipientes se decoloren, se deformen o que se produzca un envenenamiento por monóxido de carbono, **no utilice** recipientes que superen en exceso el tamaño de la rejilla.
- **Asegúrese** de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores.
- Aléjese de la estufa durante la cocción mediante fritura.
- Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigíelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si se utilizará una combinación de grasas y aceites durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite durante las frituras de inmersión. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.
- Antes de transportar recipientes llenos de grasa o aceite, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- Para evitar el retraso en el punto de ebullición, siempre deje reposar los líquidos calentados durante al menos 20 segundos después de apagar el quemador, para que la temperatura del líquido pueda estabilizarse. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
 - 1) Sumerja el área escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
 - 2) No se aplique cremas, aceites ni lociones.
 - 3) Cubra el área con un vendaje limpio y seco.

SEGURIDAD DEL HORNO

 **ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

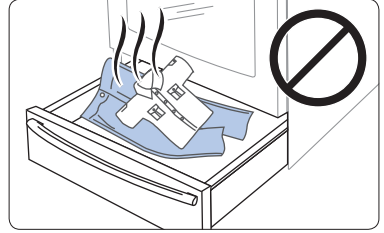
- **No utilice** el horno para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el horno solamente para cocinar.
- **Asegúrese** de que la parte interna de la parrilla dividida esté en la posición adecuada dentro de la parrilla externa.
- **Asegúrese**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



SEGURIDAD DEL CAJÓN INFERIOR/CAJÓN DE CALENTAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

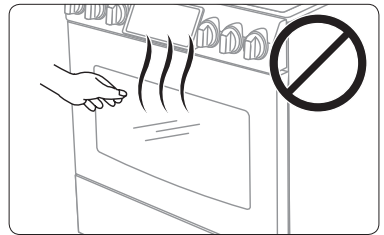
- El cajón de calentamiento está diseñado para mantener los alimentos calientes a la temperatura adecuada para servirlos. Siempre comience con alimentos calientes. No pueden calentarse, entibiarse ni cocinarse alimentos fríos o a temperatura ambiente en el cajón de calentamiento. Las bacterias crecen muy rápidamente en los alimentos que están a una temperatura entre 40 y 140 °F.
- **No utilice** el cajón para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el cajón solamente para cocinar.
- **No toque** la superficie interior del cajón ni el elemento calentador.
- Para evitar las quemaduras producidas por el vapor, tenga cuidado al abrir el cajón.
- **No utilice** papel de aluminio para revestir el cajón.
- **No utilice** el cajón en el horno. **No coloque** el cajón en el horno durante un ciclo de auto-limpieza.
- **No deje** recipientes de grasa derretida dentro o cerca del cajón.



SEGURIDAD DURANTE LA AUTO-LIMPIEZA DEL HORNO

⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

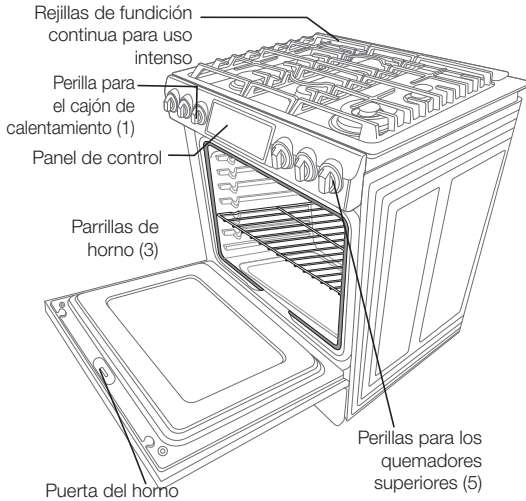
- La función de auto-limpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para eliminar por incineración los restos de alimentos en el horno. La estufa está extremadamente caliente durante el ciclo de auto-limpieza. **No toque** ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza.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



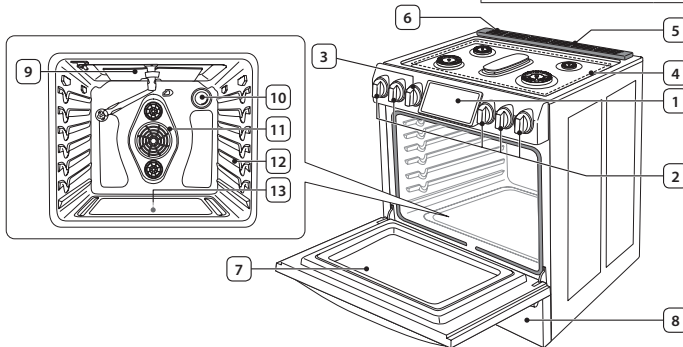
componentes de la estufa a gas

DESCRIPCIÓN GENERAL

MODELO NX58H9950W* / NX58H9500W* / NX58K9500W*



Colocación de los quemadores de la estufa	
<p>Quemadores del horno (debajo de las rejillas)</p> <p>Ubicaciones de los quemadores y potencias de salida</p>	
Ubicación	Potencia de salida (Gas natural)
Delantero Izquierdo (DI)	15000 BTU
Trasero Izquierdo (TI)	9500 BTU
Centro (CEN)	9500 BTU
Trasero Derecho (TD)	5000 BTU
Delantero Derecho (DD)	19000 BTU (solo NX58H9500W*) 18000 BTU
Asar a la parrilla (Superior)	16500 BTU
Hornear (Inferior)	18000 BTU
Cajón de calentamiento (con rieles de extensión completa con guía de rodillos)	



1	Pantalla táctil	8	Cajón de calentamiento
2	Perillas para los quemadores superiores (5 piezas)	9	Quemador del horno para asar a la parrilla
3	Perilla para el cajón de calentamiento (1 pieza)	10	Luz del horno
4	Quemadores superiores	11	Ventilador de convección / Calentador de convección
5	Abertura de ventilación del horno	12	Sistema de parrillas del horno
6	Orificios de refrigeración	13	Quemador del horno para hornear
7	Puerta		

ESPECIFICACIONES DE LA ESTUFA DE GAS

MODELO NX58H9950W*

DESCRIPCIÓN	Estufa deslizable de gas
DIMENSIONES TOTALES	29 ¹³ / ₁₆ " (Ancho) x 36 ³ / ₁₆ " (Alto) x 26 ³ / ₈ " (Prof.)
PESO NETO	233 lb (105.5 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)-15000 BTU / (TI)-9500 BTU / (CEN)-9500 BTU / (TD)-5000 BTU / (DD)-19000 BTU
QUEMADORES SUPERIORES (LP)	(DI)-11500 BTU / (TI)-7500 BTU / (CEN)-7500 BTU / (TD)-4000 BTU / (DD)-14500 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (GN)	Asar (Superior)-16500 BTU / Hornear (Inferior)-18000 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (LP)	Asar (Superior)-11500 BTU / Hornear (Inferior)-15000 BTU

MODELO NX58H9500W*/NX58K9500W*

DESCRIPCIÓN	Estufa deslizable de gas
DIMENSIONES TOTALES	29 ¹³ / ₁₆ " (Ancho) x 36 ³ / ₁₆ " (Alto) x 26 ³ / ₈ " (Prof.)
PESO NETO	225 lb (102 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)-15000 BTU / (TI)-9500 BTU / (CEN)-9500 BTU / (TD)-5000 BTU / (DD)-18000 BTU
QUEMADORES SUPERIORES (LP)	(DI)-11500 BTU / (TI)-7500 BTU / (CEN)-7500 BTU / (TD)-4000 BTU / (DD)-14500 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (GN)	Asar (Superior)-16500 BTU / Hornear (Inferior)-18000 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (LP)	Asar (Superior)-11500 BTU / Hornear (Inferior)-15000 BTU

requisitos de instalación

REQUISITOS DE UBICACIÓN

Distancias, espacios libres y dimensiones



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

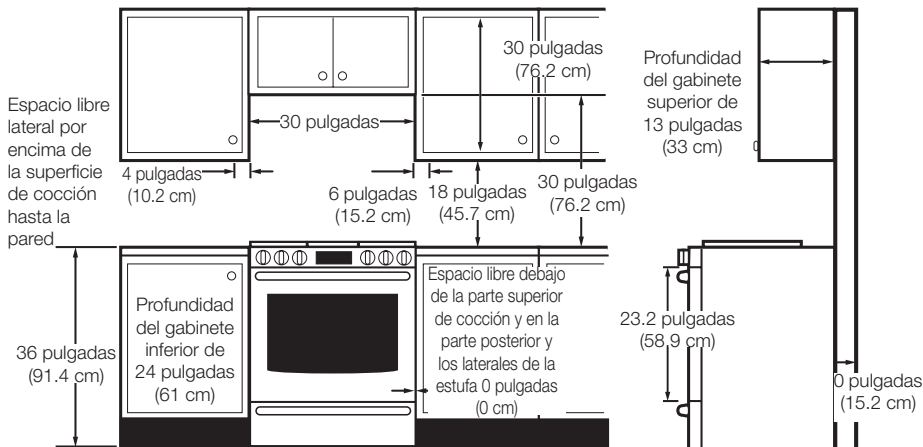
ANTES DE COMENZAR a instalar este artefacto, lea la siguiente información, dimensiones y espacios libres. **No ubique la estufa en un lugar donde pueda recibir corrientes fuertes de aire.** Deje espacios libres adecuados entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes. Deben cumplirse estas 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 pulgadas (12 cm) de cualquier superficie adyacente.

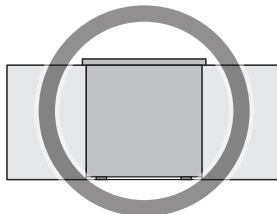
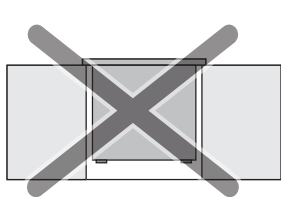


Esta estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima admisible para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C). Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, las superficies de las mesadas y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 194 °F [90 °C]) generado por la estufa.

De lo contrario, se podrían producir alteraciones de color, deslaminación o derretimiento.



IMPORTANTE: ASEGÚRESE de que la unidad esté soportada por las patas de nivelación y **NO** por la propia cubierta.



Dimensiones mínimas



Si se dispone de gabinetes superiores, también debe haber una campana para estufas que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (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 pulgadas.

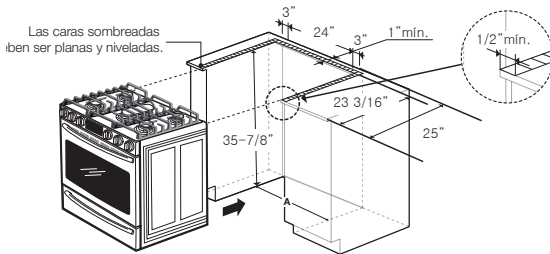
Excepción 1: la instalación de un horno de microondas o artefacto de cocción indicado sobre la cubierta debe cumplir con las instrucciones que vienen con ese artefacto.

- Separación mínima de 30 pulgadas (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 pulgadas (101.6 cm), una separación mínima de 24 pulgadas (61 cm) cuando el extremo inferior del gabinete de madera o metal esté protegido por un tablero ignífugo de un mínimo de 0.25 pulgadas (0.64 cm) cubierto con una lámina de acero Nro. 28 como mínimo, 0.015 pulgadas (0.038 cm) de acero inoxidable, 0.024 pulgadas (0.061 cm) de aluminio o 0.020 pulgadas (0.051 cm) de cobre.
- 18 pulgadas (45.7 cm) como mínimo entre la superficie de la mesada y la parte inferior del gabinete más cercano.

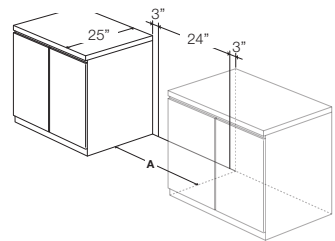
Excepción 2: Para instalación tipo isla, mantenga como mínimo 2-1/2" entre el recorte y el borde trasero de la mesada y 4" como mínimo entre el recorte y los bordes laterales de la mesada.

Guía de instalación

RECORTE DESLIZABLE



RECORTE INDEPENDIENTE

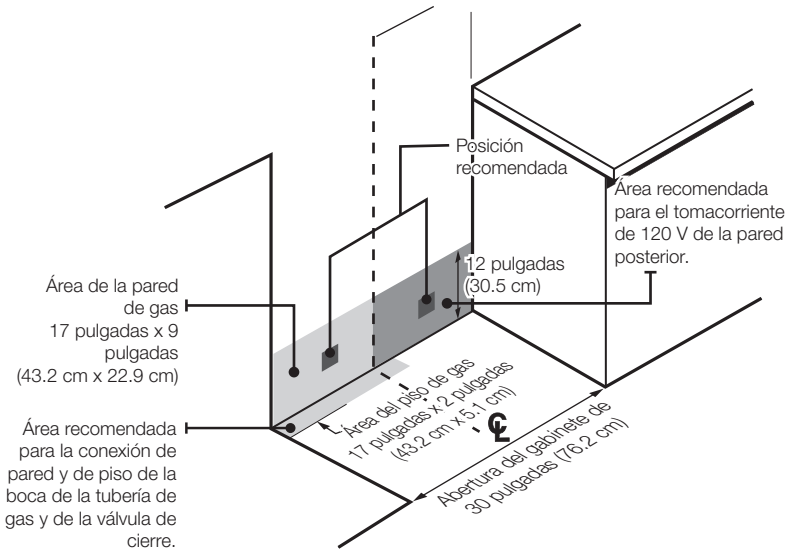


A: Espacio entre gabinetes 30" (76.2 cm)

IMPORTANTE: Si sus gabinetes tienen una altura superior a 36-4/5", debe instalar la estufa en un soporte duro y resistente al calor que levante la superficie de la estufa hasta que quede a nivel con la mesada.

Ubicaciones recomendadas para las tuberías de gas y los tomacorrientes

(Para modelos NX58H9950W*, NX58H9500W*, NX58K9500W*)



PRECAUCIÓN Debe usar el kit de relleno trasero para instalar la estufa en un gabinete de recorte independiente. Para obtener más información, consulte “Kit de relleno trasero opcional” que se muestra a continuación.

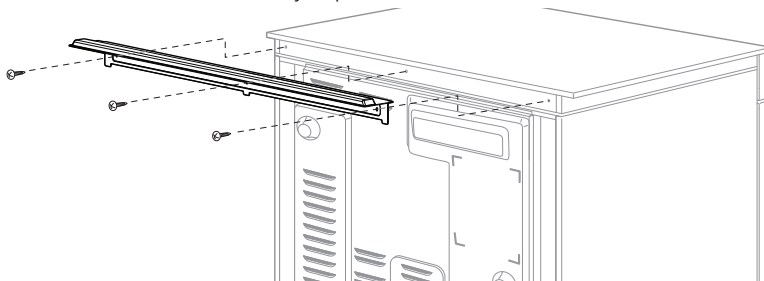
Kit de relleno trasero opcional



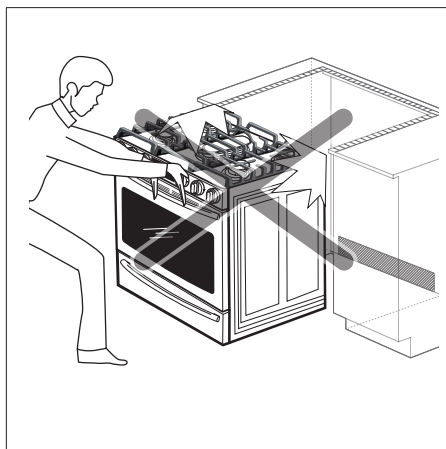
Se usa para llenar el espacio entre la parte trasera de la estufa y la pared. Agrega una tira de relleno a la parte trasera de la estufa. Este kit solo puede usarse cuando la abertura en la mesada tiene una profundidad de 25 pulgadas.



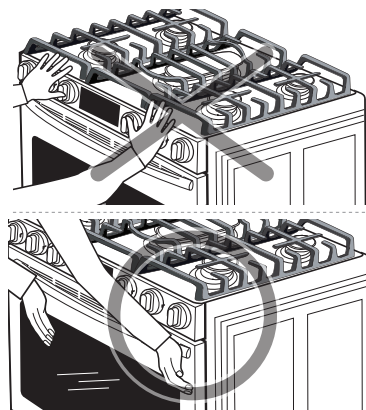
Si la profundidad de la mesada es mayor a 25 pulgadas, habrá un espacio entre el kit de relleno y la pared trasera.



PARA EVITAR LA ROTURA



PRECAUCIÓN: NO empuje la unidad con excesiva fuerza al instalarla. Podría dañar la unidad.



NO sujete las perillas ni las presione al instalar la unidad.
(Para empujar la unidad sujete por la zona I/D de la puerta.)



PRECAUCIÓN NO levante ni sostenga la unidad por el marco de la cubierta.

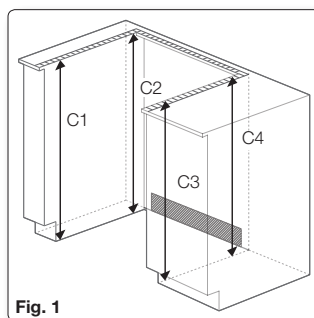
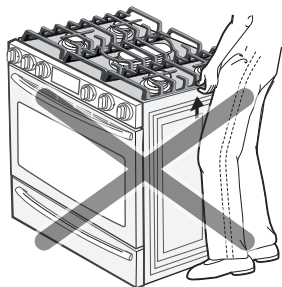
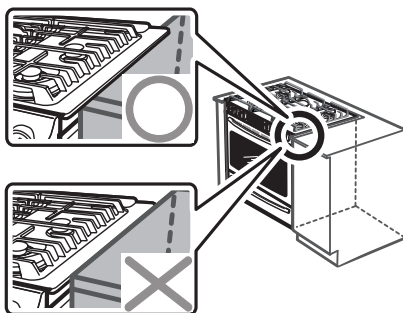


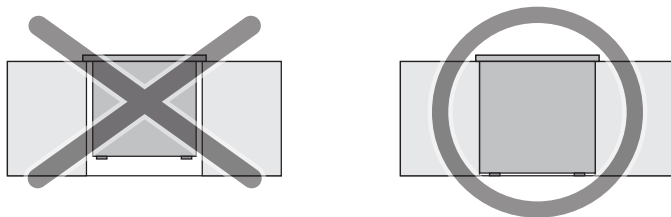
Fig. 1

1. La mesada alrededor del recorte debe ser plana y nivelada (ver zona sombreada de la Fig. 1).
2. Antes de instalar la unidad, mida la altura de los dos lados del gabinete (C1~C4), frontal y posterior (Vea la Fig. 1) desde el piso hasta la parte superior de la mesada.
3. Nivele la estufa con las cuatro patas de nivelación de modo que la distancia entre el piso y la parte inferior del marco de la cubierta sea **al menos 1/16" mayor que la medida más alta del gabinete.**
4. Deslice la unidad en el gabinete (**NO LA EMPUJE CON FUERZA**). Asegúrese de que el centro de la unidad esté alineado con el centro del recorte del gabinete.

5. La brida de metal de cada lado de la cubierta **SE DEBE** colocar sobre la mesada del gabinete para que la unidad se soporte adecuadamente. La cubierta **NO** debe descansar directamente sobre la mesada ya que podría dañar la cubierta e invalidar la garantía. Nivele la unidad si es necesario.



IMPORTANTE: ASEGÚRESE de que la unidad esté soportada por las patas de nivelación y **NO** por la propia cubierta.



REQUISITOS PARA EL GAS

Debe proveerse un suministro de gas adecuado

Esta estufa está diseñada para funcionar con una presión de 5 pulgadas (13 cm) de columna de agua con gas natural o 10 pulgadas (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 pulgadas y 13 pulgadas (13 cm y 33 cm) de columna de agua.

Para el gas LP, la presión suministrada debe encontrarse entre 10 pulgadas y 13 pulgadas (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 pulgada (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 pulgadas (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 ESPECIALES PARA EL GAS (MODELOS DE GAS VENDIDOS EN MASSACHUSETTS)

REQUISITOS DEL ESTADO DE MASSACHUSETTS:



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



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 $\frac{3}{4}$ pulgadas (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.

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



Asegúrese de que exista una conexión a tierra adecuada y de que las conexiones sean firmes antes de utilizar el equipo.



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

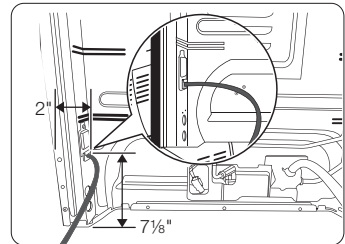
No utilice un enchufe adaptador en estas situaciones, ya que desconectar el cable de alimentación somete al adaptador a esfuerzos excesivos y conduce a una falla eventual del terminal de conexión a tierra del adaptador. En el caso de un tomacorriente de pared estándar de dos clavijas, será responsabilidad 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

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 pulgadas (135 cm) viene instalado en la estufa y adherido con cinta a la parte posterior para el transporte.

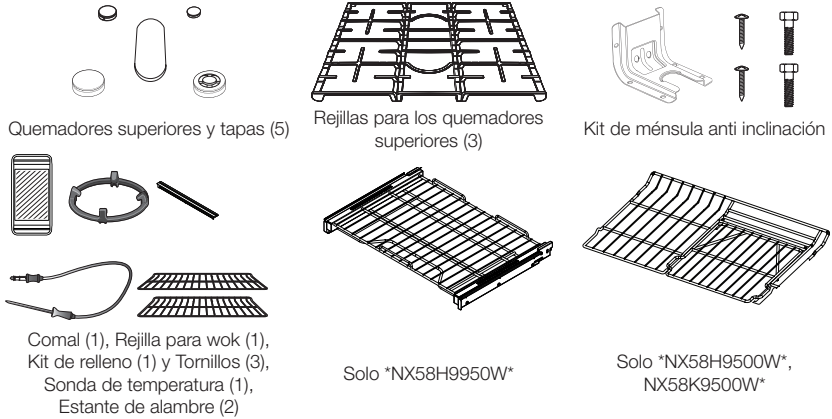


Ubicación del cable de alimentación

herramientas y materiales

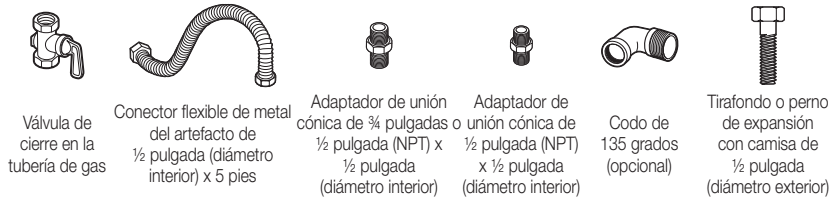
CONTENIDO DE LA CAJA

Piezas provistas



- 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





Herramientas necesarias

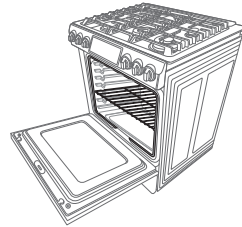


instrucciones de instalación

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.

-  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 en la página 26.

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.



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.

ADVERTENCIA

- 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.

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 pulgadas (1.3 mm) en la rosca interna NPT de 0.5 pulgadas (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 pulgadas (1.3 mm) o de 0.75 pulgadas (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.





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

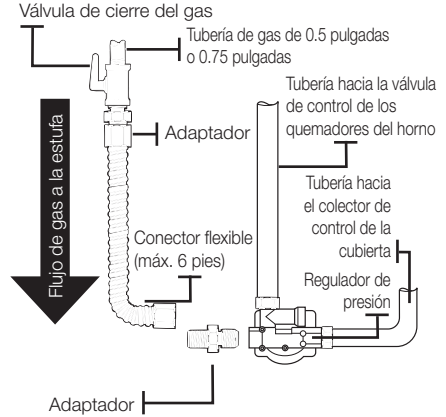
ADVERTENCIA

Quando 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.

Conexión con conectores flexibles

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

-  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.



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 72 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	14500	Entrada: 0.46/ Salida: 0.74 (2 piezas)
DI	11500	1.04
TD	4000	0.62
TI	7500	0.83
CEN	7500	0.83
HORNEAR	15000	1.15
ASAR A LA PARRILLA	11500	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 ¹	19000	Entrada: 0.70/ Salida: 1.30 (2 piezas)
DD ²	18000	Entrada: 0.70/ Salida: 1.30 (2 piezas)
DI	15000	1.78
TD	5000	1.01
TI	9500	1.40
CEN	9500	1.38
HORNEAR	18000	1.90
ASAR A LA PARRILLA	16500	1.80

¹Modelo NX58H9950W*

²Modelo NX58H9500W*, NX58K9500W*

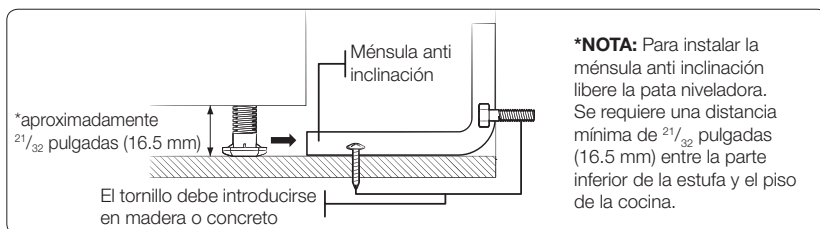
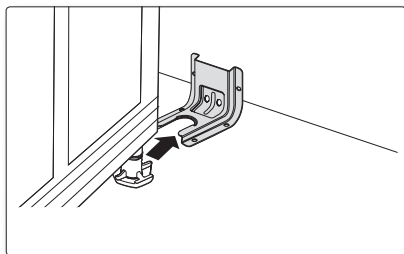
Paso 4. Instalación del dispositivo anti inclinación



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.



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. Inclíne con cuidado la estufa hacia adelante. La ménsula debería detener la estufa en una inclinación máxima de 4 pulgadas (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.

Paso 5. Enchufe y ubicación



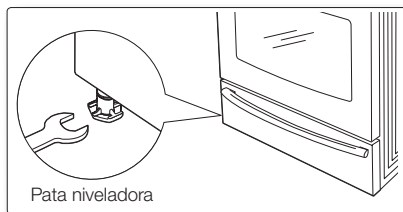
ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN O PRUEBA, siga los requisitos de conexión a tierra de las páginas 23 ~ 24 de este manual. La conexión inadecuada del enchufe de conexión a tierra puede tener como resultado un riesgo de descarga eléctrica.

- **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 23 ~ 24.
 - 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 tomacorriente cumplan con los códigos eléctricos locales o nacionales que se mencionan en las páginas 23 ~ 24.
 2. Deslice la estufa hasta su lugar.
 3. Compruebe la tubería de suministro de gas para asegurarse de que no esté dañada y permanezca conectada durante la colocación.
 4. Compruebe 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.

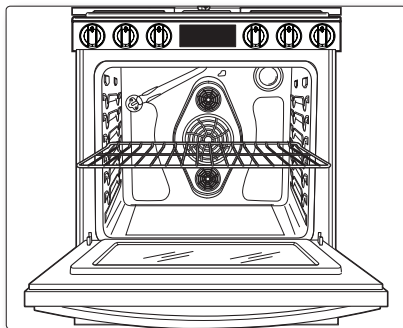


Paso 6. Nivelación de la estufa

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.



- 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.



Paso 7. Montaje de los quemadores superiores

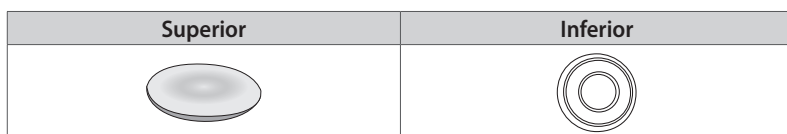


No opere los quemadores superiores si no están todas las piezas en su lugar.

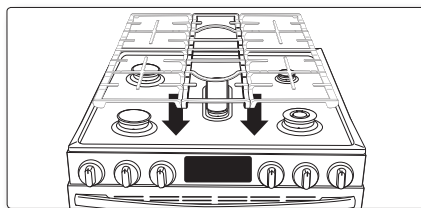
1. Coloque los cabezales de los quemadores superiores en la parte superior de los colectores para los quemadores superiores, tal como se indica a la derecha. Los electrodos entrarán en la ranura que se encuentra en la parte inferior de los cabezales. Asegúrese de que los cabezales de los quemadores superiores 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.



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



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.

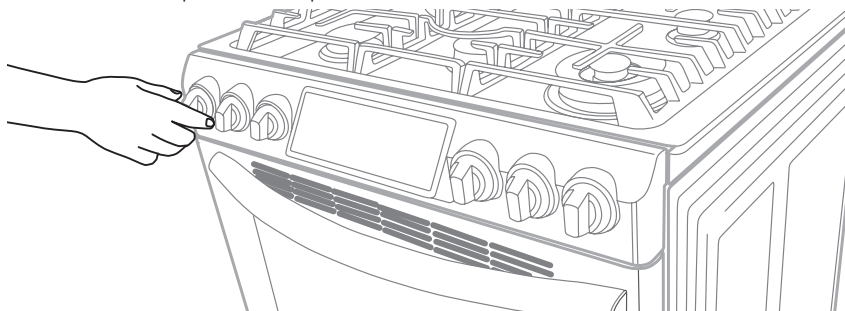


Paso 8. Verificación del encendido de los quemadores superiores y los quemadores del horno

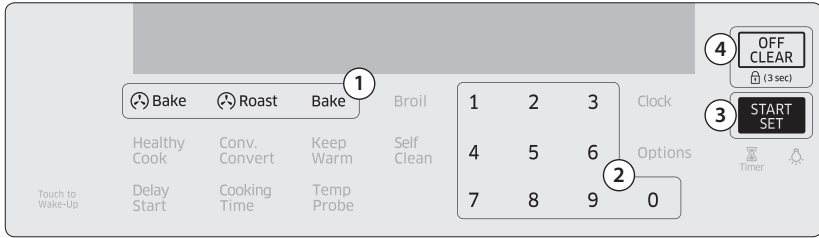
Verifique el funcionamiento de todos los quemadores superiores y del horno luego de haber instalado y montado la estufa, de haber comprobado que no haya pérdidas en las tuberías de suministro de gas y de haber enchufado el cable de alimentación eléctrica. Todos los quemadores superiores y del horno tienen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

Para encender un quemador superior:

1. Encienda el quemador superior



Para encender los quemadores para hornear:

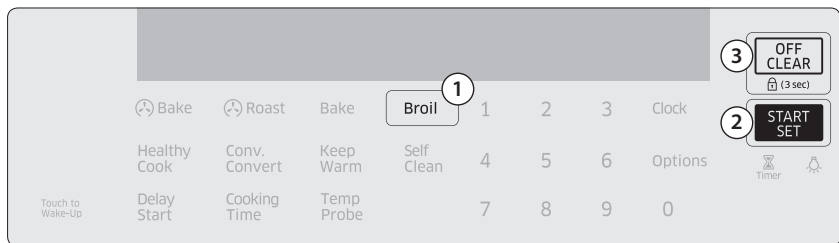


1. Presione el botón Bake (Hornear por convección), Roast (Asar por convección) o Bake (Hornear).
 2. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada (350 °F) a entre 175 °F y 550 °F.
 3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno a gas se precalienta hasta que alcanza la temperatura de precalentamiento de 350 °F.
 - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno a gas y, luego, cierre la puerta.
 4. Al finalizar la cocción, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y retire los alimentos.
- Para cambiar la temperatura durante la cocción, repita los pasos 1 a 3 anteriores.

Para encender los quemadores para asar:

El asado a la parrilla usa solo un horno de gas superior para dorar los alimentos. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera.

1. Presione el botón Broil (Asar a la parrilla) una vez para la temperatura alta o dos veces para la temperatura baja.



2. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar la cocción.
3. Al completar la cocción de ambos lados, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

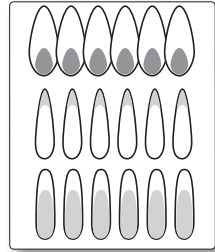
Verificación de la calidad de la llama:

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.



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.



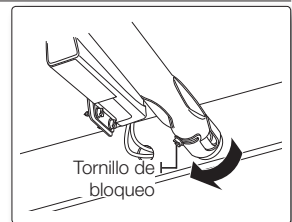
Paso 9. Lista de verificación final de la instalación

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.

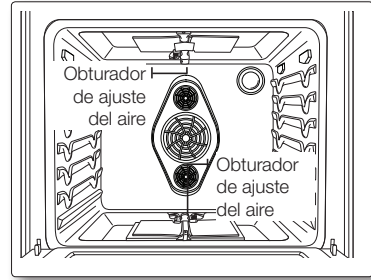


- Se ha instalado y enganchado correctamente una ménsula anti inclinación a la estufa.
- La estufa está nivelada y firmemente asentada sobre un piso sólido y nivelado.
- Los quemadores superiores de gas se han instalado correctamente.
- Se ha verificado que todos los quemadores funcionen correctamente.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



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 pulgada. 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.

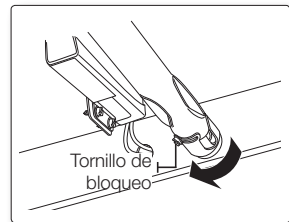


Para verificar y ajustar los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno:

1. Abra la puerta del horno.
2. Retire los estantes del horno.
3. Retire el piso del horno.
4. Presione el botón Bake (Hornear) y, luego, la tecla START/SET (INICIO/CONFIGURAR).
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.

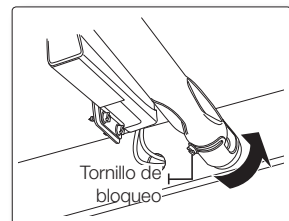


Si las llamas son demasiado amarillas o demasiado grandes, aumente gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las llamas tengan aproximadamente un cono azul de 1 pulgada.



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.



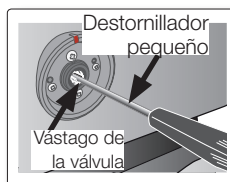
Ajuste de la configuración de llama baja

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).

notas

notas



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

*Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Scan this with your smartphone

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



NX58H9500W*

NX58H9950W*

NX58K9500W*

Cuisinière à gaz encastrable manuel d'installation

imaginez les possibilités

Félicitations pour votre achat de ce produit Samsung.

SAMSUNG

AVERTISSEMENT: Le non-respect des indications de ce manuel présente un risque d'incendie ou d'explosion et, en conséquence, de préjudice matériel ou de blesser, voire tuer, quelqu'un.

- **NE PAS** stocker ou utiliser de l'essence ou des produits inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil, quel qu'il soit.
- **SI UNE ODEUR DE GAZ SE FAIT SENTIR:**
 - **NE PAS** allumer d'appareil, électrique ou autre.
 - N'actionner **AUCUN** interrupteur électrique.
 - **NE PAS** utiliser le téléphone dans le bâtiment.
 - Contacter immédiatement la compagnie du gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre les instructions de la compagnie du gaz.
 - Si la compagnie du gaz ne peut pas être jointe, appeler les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un installateur ou un prestataire qualifié, ou par la compagnie du gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



AVERTISSEMENT

TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT SE RENVERSER ET PROVOQUER DES BLESSURES.



CELA PRÉSENTE UN DANGER DE BRULURES, DE PRÉJUDICE PHYSIQUE, VOIRE DE MORT.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET UTILISER LE GABARIT FOURNI AVEC LA CALE.

- Pour éviter de renverser la cuisinière accidentellement, la fixer au sol au moyen d'une cale homologuée. (Voir section « Installation de la cale » dans les instructions d'installation.) Vérifier que la cuisinière est bien installée en l'inclinant légèrement vers l'avant. La cale doit empêcher la cuisinière de se renverser.
- Si, pour une raison quelconque, il est nécessaire de sortir la cuisinière, vérifier que la cale est bien en place après avoir repoussé la cuisinière contre le mur.
- Suivre les instructions du manuel d'installation. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, des blessures corporelles et/ou un préjudice matériel.
- **NE PAS poser le pied**, vous asseoir ou vous appuyer sur la porte ou le tiroir. La cuisinière risquerait alors de se renverser.

sommaire

AVANT DE COMMENCER

6

6 À propos de ce manuel

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

7

7 LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

7 Pictogrammes utilisés dans ce manuel

7 Avertissement concernant la proposition 65 de l'État de la Californie (États-Unis uniquement)

7 Commonwealth DU Massachusetts

8 Sécurité générale

9 Protection contre l'incendie

9 Protection contre les risques liés au gaz

10 Branchement électrique et mise à la terre

11 Sûreté de l'installation

12 Sûreté de l'emplacement

12 Sûreté de la table de cuisson

14 Sûreté du four

15 Tiroir de maintien au chaud/tiroir inférieur

15 Sûreté du four autonettoyant

ÉLÉMENTS DE LA CUISINIÈRE À GAZ

16

16 Vue d'ensemble

17 Spécifications de la cuisinière à gaz

CONDITIONS D'INSTALLATION REQUISES

18

- 18 Emplacement
- 20 Garniture arrière optionnelle
- 21 Gestes à éviter
- 22 Conditions requises pour le gaz
- 23 Conditions spéciales requises (modèles à gaz commercialisés au Massachusetts)
- 23 Configuration électrique requise

OUTILS ET MATÉRIEL

26

- 26 Contenu de l'emballage

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

27

- 27 Installation de la cuisinière à gaz
- 27 Étape 1. Déballer la cuisinière
- 27 Étape 2. Brancher la cuisinière à l'arrivée de gaz
- 29 Étape 3. Conversion au propane (en option)
- 30 Étape 4. Installer la cale
- 31 Étape 5. Brancher et mettre en place
- 32 Étape 6. Mise de niveau
- 33 Étape 7. Monter les brûleurs de la table de cuisson
- 33 Étape 8. Vérifier que les brûleurs de la table de cuisson et du four s'allument
- 35 Étape 9. Dernier contrôle de l'installation
- 36 Réglage du débit d'air du four

avant de commencer

À PROPOS DE CE MANUEL

LIRE ATTENTIVEMENT ET EN TOTALITÉ CES INSTRUCTIONS.

Avis important pour l'installateur

- Avant d'installer la cuisinière, lire les instructions de ce manuel.
- Retirer tous les matériaux d'emballage du four avant de brancher l'alimentation électrique et le flexible de gaz.
- Respecter les codes et décrets en vigueur.
- Ne pas oublier de laisser ces instructions au client.
- L'installation de cet appareil nécessite des compétences élémentaires.
- La responsabilité de l'installation incombe à l'installateur.
- Si le produit tombe en panne à cause d'un défaut d'installation, la garantie est caduque.

Avis important pour le client

Conserver ces instructions avec votre manuel de l'utilisateur pour pouvoir le consulter ultérieurement.

- À l'instar de tous les appareils dégageant de la chaleur, certaines consignes de sécurité sont à respecter impérativement.
- Votre cuisinière doit être installée et raccordée à la terre par un installateur ou un technicien qualifié.
- S'assurer que le revêtement du mur résiste à la température dégagée par la cuisinière.
- Tout élément de rangement doit être à au moins 76,2 cm (30") au-dessus de la table de cuisson.

Avis important pour le technicien




Le schéma électrique est dans une enveloppe fixée au dos de la cuisinière.

consignes de sécurité importantes

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

- Tous les équipements électriques et à gaz comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Lire attentivement les consignes de sécurité concernant cet appareil. Les respecter à la lettre afin de réduire tout risque de blessure, de mort ou de préjudice matériel.
- Ranger ce manuel en lieu sûr. Le conserver soigneusement.

PICTOGRAMMES UTILISÉS DANS CE MANUEL

	AVERTISSEMENT: Danger ou pratiques peu sûres présentant un risque de préjudice physique, voire de mort.
	ATTENTION: Danger ou pratiques peu sûres présentant un risque d'électrocution, ou de préjudice physique ou matériel.
	REMARQUE: Conseils et instructions.

Ces pictogrammes indiquent ce qu'il convient de faire ou d'éviter pour ne pas se blesser. Respecter ces indications à la lettre. Après avoir lu ces instructions, les ranger en lieu sûr.


AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE (ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT)

- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer et des anomalies congénitales ou des effets nocifs sur la reproduction.
- Des appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure aux substances répertoriées dans la Proposition 65, y compris, mais sans limitation, le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, qui sont principalement dégagés par une combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL.

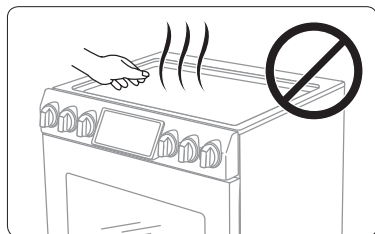
COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS

- Ce produit doit être installé par un plombier agréé ou un installateur qualifié ou titulaire d'une licence délivrée par l'Etat du Massachusetts. Si des robinets d'arrêt à flotteur sont utilisés, les actionner au moyen d'une poignée en T. Les flexibles de gaz ne doivent pas être raccordés en série.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

 **AVERTISSEMENT** Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

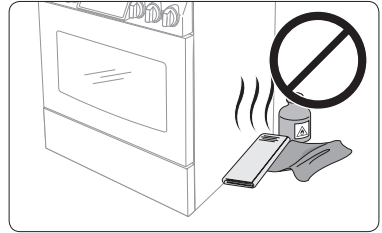
- **Ne toucher** aucune pièce de la cuisinière, notamment les brûleurs du four, les brûleurs de la table de cuisson ou les surfaces intérieures pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérer** l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz et vérifier comment le fermer.
- **Vérifier** que la **cale** est bien en place. Pour plus de précisions, vous reporter aux instructions d'installation.
- **Ne pas laisser les enfants s'approcher** de la cuisinière. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de la cuisinière ou de ses accessoires. Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière pendant son utilisation. Pour la sécurité des enfants, nous conseillons de bloquer les robinets et la porte.
- **Retirer** tous les matériaux d'emballage avant la première utilisation, afin d'éviter tout risque d'incendie. Ranger les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Vous débarrasser des emballages dans le respect de la réglementation.
- **Ne poser aucun** objet susceptible d'attirer l'attention des enfants sur le dessus ou à l'arrière de la cuisinière. Si des enfants grimpent sur la cuisinière, ils risquent de se tuer ou de se blesser grièvement.
- **Ne pas utiliser** la cuisinière si des pièces sont endommagées, manquantes ou présentent un dysfonctionnement.
- La cuisinière **ne doit pas être utilisée** comme un poêle. Elle doit servir exclusivement à cuisiner.
- **Ne pas** utiliser de produit nettoyant ni de lingette dans le four ou à proximité.
- Si vous utilisez une poignée, **assurez-vous** qu'elle est sèche.
- **La cuisinière ne** doit pas servir à chauffer des récipients alimentaires fermés.
- Éviter de frapper **ou heurter** la vitre du four.
- Lors de la mise au rebut, **couper** le cordon d'alimentation et **retirer** la porte de la cuisinière.
- **Débrancher** ou **couper** l'alimentation électrique avant toute intervention.
- **Vérifier** que la viande ou les volailles sont parfaitement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille doit toujours être cuite à une température de 180 °F (82 °C).



PROTECTION CONTRE L'INCENDIE

⚠ AVERTISSEMENT Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

- **Éviter de stocker, poser ou utiliser** des matières inflammables ou combustibles telles que le papier, le plastique, une manique, des draps, des rideaux, de l'essence, etc. à proximité de la cuisinière.
- **Ne pas porter** des vêtements ou des accessoires lâches pendant que vous cuisinez.
- **Nettoyer régulièrement** les événements pour éviter l'accumulation de graisse.
- S'assurer qu'aucune poignée ou matériau inflammable ne touche un élément chauffant. Éviter d'utiliser une serviette ou un tissu épais en guise de poignée.
- **Ne pas tenter** d'éteindre de la graisse enflammée avec de l'eau. Pour ce faire, couper la source de chaleur et étouffer le feu avec un couvercle étanche, ou un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse.
- Si de la graisse prend feu dans le four, **l'éteindre** en appuyant sur le bouton **OFF/CLEAR**.
Garder la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint.
Au besoin, **utiliser un extincteur** polyvalent à poudre ou à mousse.
- **Ne pas** faire chauffer de contenants alimentaires fermés. L'accumulation de la pression risquerait de le faire exploser et de blesser quelqu'un.

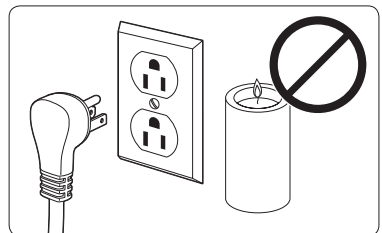


PROTECTION CONTRE LES RISQUES LIÉS AU GAZ

⚠ AVERTISSEMENT Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

Si vous sentez une odeur de gaz:


- **Fermer le robinet** et n'utiliser pas la cuisinière.
- **Ne pas allumer** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumer aucun** appareil à gaz ou électrique.
- **N'actionner aucun** interrupteur et ne rien brancher dans une prise électrique.
- **Ne pas utiliser** le téléphone dans le bâtiment.
- **Faire évacuer** tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou du secteur.
- **Contactez immédiatement** la compagnie du gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre les instructions de la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne peut pas être jointe, appeler les pompiers.



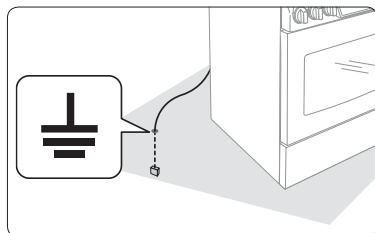
Fuites de gaz

- La présence de fuites de gaz doit être vérifiée conformément aux instructions du fabricant. **Éviter d'utiliser** une flamme (par ex., briquet) pour détecter les fuites de gaz. Appliquer de l'eau savonneuse sur la surface à vérifier. De petites bulles se formeront dans l'eau savonneuse à l'emplacement de la fuite.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET MISE À LA TERRE

 **AVERTISSEMENT** Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

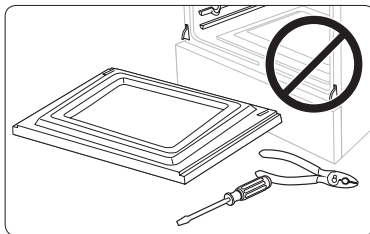
- Brancher l'appareil dans une prise secteur équipée d'une prise de mise à la terre.
- **Ne jamais retirer** la broche de mise à la terre.
- **Ne pas utiliser** d'adaptateur (transformateur) ni de rallonge électrique.
- **Le cordon d'alimentation** et les prises de courant doivent être en parfait état.
- **Le cordon d'alimentation** et les prises de courant ne doivent être modifiés en aucun cas.
- **Ne pas placer** de fusible sur un circuit neutre ou de mise à la terre.
- Cette cuisinière doit être équipée d'un fusible 120 V CA, 60 Hz, 20 A. Il est conseillé d'utiliser un fusible ou un disjoncteur à retardateur. Ne pas brancher d'autre appareil à cette prise.
- **Le fil de terre ne doit** en aucun cas être raccordé à des tuyaux de plastique, des tuyaux de gaz ou d'eau chaude.
- La cuisinière **doit obligatoirement être mise à la terre**. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en permettant l'évacuation du courant électrique. Cette cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation avec prise de terre. La prise doit être branchée fermement dans une prise secteur, dûment raccordée à la terre conformément aux codes et décrets en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr(e) que la prise soit reliée à la terre, la faire vérifier par un électricien qualifié.
- La cuisinière est fournie avec une prise tripolaire. Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise secteur tripolaire conforme aux codes et décrets en vigueur. Si la réglementation permet l'utilisation d'un fil de terre séparé, son installation doit être effectuée de préférence par un électricien qualifié.
- Toute intervention sur le circuit électrique de la cuisinière doit être effectuée dans le respect de la réglementation en vigueur. Outre les réglementations locales, elle doit être conforme aux versions les plus récentes des normes ANSI/NFPA 70 (États-Unis) ou du Code canadien de l'électricité CSA C22.1.
- Le propriétaire de la cuisinière est personnellement responsable de son branchement électrique.




SÛRETÉ DE L'INSTALLATION

 **AVERTISSEMENT** Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

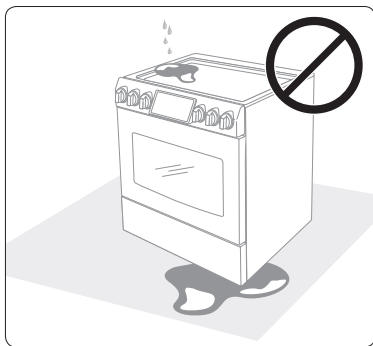
- Votre cuisinière doit être installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions. Les réglages et réparations éventuels doivent être effectués uniquement par des installateurs ou des techniciens spécialisés dans les cuisinières à gaz.
- Sauf recommandation spécifique du manuel, **ne pas tenter** de réparer, modifier ou remplacer votre cuisinière, ou des pièces de celle-ci, par vos propres moyens. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.
- Sur un appareil à gaz, utiliser systématiquement des raccords pour flexibles neufs. **N'utiliser en aucun cas** des raccords usagés.
- **Vérifier que** la cale est bien en place. Pour plus de précisions, vous reporter aux instructions d'installation.
- Du fait de la taille et du poids de la cuisinière, vous faire aider pour la déplacer.
- **Retirer** les rubans adhésifs et matériaux d'emballage.
- **Retirer** tous les accessoires de la grille de cuisson, du four et/ou du tiroir du bas. Les grilles et les plaques chauffantes sont lourdes. Elles doivent être manipulées avec précaution.
- **Vérifier qu'aucune** pièce ne s'est détachée pendant le transport.
- **Faire installer** et régler votre cuisinière par un technicien ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou propane) que vous comptez utiliser. Pour utiliser du propane, l'installateur doit remplacer les 5 brûleurs de la plaque de cuisson et les 2 du four par le jeu de brûleurs propane fourni, et inverser l'adaptateur GPR. Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant, ainsi que de tous les codes et exigences en vigueur. L'adaptation pour le type de gaz utilisé incombe à la société chargée de l'installation.
- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux en vigueur ou, en leur absence, au code national du gaz et à la version la plus récente de la norme ANSI Z223.1/NFPA.54. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou au Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2, ainsi qu'aux codes locaux en vigueur. Cette cuisinière a été homologuée par ETL conformément à la dernière norme ANSI Z21.1, ainsi que par l'Association Canadienne du Gaz conformément à la dernière norme CAN/CGA-1.1.




SÛRETÉ DE L'EMPLACEMENT

 **AVERTISSEMENT** Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

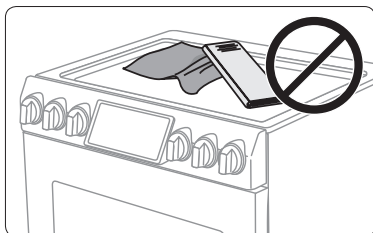
- Cette cuisinière est réservée uniquement à une utilisation domestique et d'intérieur.
- **Elle ne doit pas** être installée dans un local exposé aux intempéries ni/ou à l'eau.
- **Elle ne doit pas** être installée dans un local exposé à des courants d'air.
- Choisir un sol de niveau et capable de supporter le poids de la cuisinière. Les revêtements de sol synthétiques tels que le linoléum doivent supporter une température de 82 °C (180 °F) sans se rétracter, se déformer ou se décolorer. La cuisinière **ne doit pas être installée** directement sur un revêtement de sol de cuisine. Une plaque de contreplaqué ou d'isolant similaire d'environ 10 mm doit être placée entre le sol et la cuisinière.
- Choisir un emplacement équipé d'une prise secteur tripolaire facile d'accès.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, celle-ci doit être dépourvue de rideaux en tissu ou en papier.
- Pour une bonne ventilation, s'assurer que les événements de la cuisinière ne sont pas bouchés et qu'un espace suffisant a été ménagé au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et en dessous pour la circulation de l'air. Cette ventilation est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière en assurant une combustion adéquate.
- **S'assurer que** les revêtements de mur autour de la cuisinière résistent à une température de 93 °C (200 °F).
- Éviter d'installer la cuisinière sous des éléments de rangement. Sinon, prévoir au minimum 102cm (40") de dégagement entre la surface de cuisson et le dessous des éléments, ou installez une hotte débordant au minimum d'une douzaine de centimètres 12,7cm (5") du dessous des éléments.



SÛRETÉ DE LA TABLE DE CUISSON


 **AVERTISSEMENT** Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

- **Vérifier que** tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas en utilisation.
- **Ne pas couvrir** les grilles ni aucune partie de la table de cuisson avec de la feuille d'aluminium.
- Lorsque des brûleurs sont réglés sur feu vif ou moyen, **ne pas les laisser** sans surveillance.
- Avant d'allumer la cuisinière, vérifier que tous les capuchons sont bien en place et que tous les brûleurs sont de niveau.

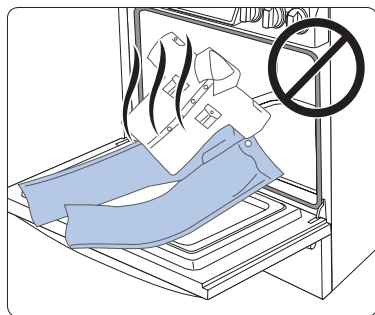


- Sélectionner toujours la position LITE pour allumer les brûleurs et vérifier qu'ils sont bien allumés. Si l'allumage est inopérant, placer le bouton sur OFF et attendre que le gaz se soit dissipé.
- Si un brûleur est réglé sur feu doux, **ne pas tourner** le bouton trop vite. Vérifier que la flamme est toujours présente.
- **Ne pas** placer d'objets autres que des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.
- Cette table de cuisson permet l'utilisation d'un wok. Les aliments peuvent être flambés uniquement lorsque la hotte est en marche.
- Avant de retirer ou de poser des casseroles, éteindre les brûleurs.
- Retirer les aliments et les casseroles immédiatement après la cuisson.
- Avant de démonter les brûleurs pour le nettoyage, s'assurer que la cuisinière est éteinte et complètement refroidie.
- Après avoir nettoyé le brûleur, **veiller** à ce qu'il soit complètement sec avant de le remonter.
- **S'assurer que** le repère d'allumage du double brûleur est placé à côté de l'électrode lors du montage.
- Pour éviter tout dégagement de monoxyde de carbone, **ne pas verser** d'eau dans le bac collecteur de la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Choisir une batterie de cuisine de qualité. Utiliser des casseroles ou des poêles suffisamment grandes pour couvrir la totalité des grilles de brûleur. Régler la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas la largeur de la casserole ou de la poêle.
- Pour éviter toute décoloration ou déformation des casseroles, et/ou dégagement de monoxyde de carbone, **ne pas utiliser** de casseroles ou de poêles dont le diamètre est trop grand par rapport à la grille.
- **Veiller** à tourner les manches de casserole vers le côté ou l'arrière de la cuisinière, mais sans les placer au-dessus d'autres feux.
- Se tenir à distance de la cuisinière pour faire frire des aliments.
- Les huiles de friture doivent être portées à ébullition lentement et surveillées en permanence. En cas de friture à haute température, surveiller attentivement la cuisson. Si vous utilisez un mélange de matières grasses ou d'huiles pendant la cuisson, les mélanger avant de les faire chauffer.
- Dans la mesure du possible, utiliser un thermomètre pour friteuse. Cela évitera la surchauffe et le dégagement de fumée.
- Dans une poêle ou une sauteuse, utiliser le moins d'huile possible. Éviter de faire cuire des aliments non décongelés ou contenant trop de glace.
- Avant de déplacer un récipient rempli de graisse ou d'huile, s'assurer qu'il a suffisamment refroidi.
- Pour éviter une ébullition excessive, laisser toujours les liquides bouillants reposer au moins 20 secondes après avoir éteint le feu afin que la température se stabilise. Si, par accident, vous vous ébouillantez, suivre les instructions suivantes :
 - 1) Plonger la surface de la peau concernée dans l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes.
 - 2) Ne pas appliquer de crème, d'huile ou de lotion.
 - 3) Couvrir la brûlure avec un chiffon propre et sec.

SÛRETÉ DU FOUR

 **AVERTISSEMENT** Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

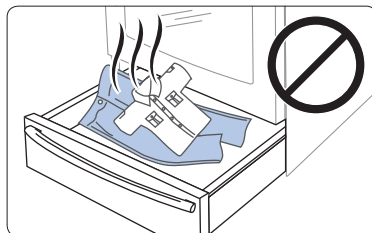
- Le four doit servir **uniquement** à la préparation des aliments et non à faire sécher des vêtements ou de rangement. Le four doit servir uniquement à la cuisson des aliments.
- **S'assurer que** la partie intérieure de la grille du four est bien positionnée.
- **Vérifier que** les grilles du four sont à la même hauteur des deux côtés.
- **Éviter d'abîmer, de déplacer ou de nettoyer** le joint de la porte.
- **Ne pas vaporiser** d'eau sur la vitre de la porte lorsque le four est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **Ne pas garnir** l'intérieur du four ou les grilles de feuille d'aluminium. Ne pas boucher les trous ou les ouvertures au fond du four avec de la feuille d'aluminium ou un matériau similaire, ni recouvrir une grille du four.
- Se tenir à distance pour ouvrir la porte du four.
- Éviter de laisser de la graisse s'accumuler dans le four.
- Pour remettre les grilles du four en place, **attendre** qu'il soit complètement refroidi.
- **Utiliser exclusivement** des plats conçus pour aller au four.
- Pour ne pas abîmer les boutons des brûleurs, la porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
- **Éviter de griller** la viande trop près de la flamme. Dégraisser la viande avant de la faire cuire.
- En cas d'utilisation de sachets de cuisson ou à rôtir dans le four, suivre les instructions du fabricant.



TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD/TIROIR INFÉRIEUR

AVERTISSEMENT Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

- Un tiroir permet de garder les plats au chaud en attendant de servir. Y placer uniquement des plats déjà chauds. Ce tiroir n'a pas pour fonction de faire chauffer ou réchauffer, ni de faire cuire des aliments froids ou à la température ambiante. Entre 40 et 140 °F, les bactéries prolifèrent très rapidement.
- Le tiroir doit servir **uniquement** à tenir des aliments au chaud, et non à faire sécher des vêtements ou de rangement. Le tiroir doit servir uniquement à la cuisine.
- **Éviter de poser** les doigts sur la surface intérieure du tiroir ou sur l'élément chauffant.
- Pour éviter les brûlures par la vapeur, ouvrir le tiroir avec précaution.
- **Ne pas couvrir** les parois du tiroir de feuille d'aluminium.
- **Ne pas** placer le tiroir dans le four. **Ne placer** en aucun cas le tiroir à l'intérieur du four pendant un cycle de nettoyage.
- **Ne pas laisser** les collecteurs de graisse dans ou à proximité du tiroir.



SÛRETÉ DU FOUR AUTONETTOYANT

AVERTISSEMENT Prendre les précautions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et/ou de mort.

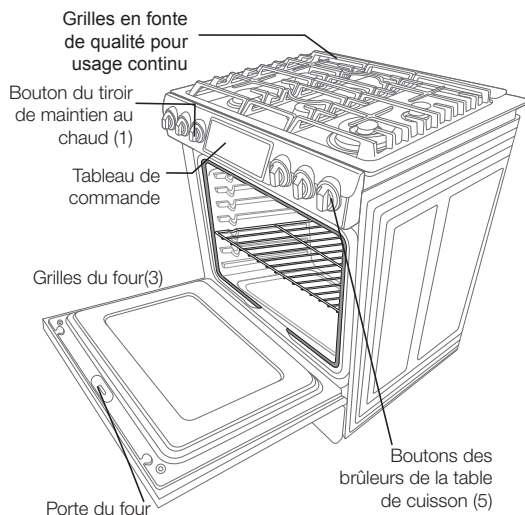
- Le nettoyage automatique du four s'effectue à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus d'origine alimentaire. Pendant le nettoyage automatique, la température de la cuisinière est extrêmement élevée. Aussi est-il **déconseillé** de poser les doigts dessus.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart pendant un cycle de nettoyage automatique.
- Avant de démarrer un cycle de nettoyage automatique, **retirer** les grilles, les plats et les ustensiles du four. Seules les grilles revêtues de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de démarrer un cycle de nettoyage automatique, essuyer les traces de graisse et les résidus d'aliments.
- **Ne pas lancer le cycle de nettoyage** si le tiroir de maintien au chaud/inférieur est rangé dans le four.
- Se tenir à distance pour ouvrir la porte du four à la fin du cycle de nettoyage.
- En cas de dysfonctionnement du nettoyage automatique, éteindre le four, le débrancher du secteur et contacter un technicien qualifié.



éléments de la cuisinière à gaz

VUE D'ENSEMBLE

MODEL NX58H9950W* / NX58H9500W* / NX58K9500W*



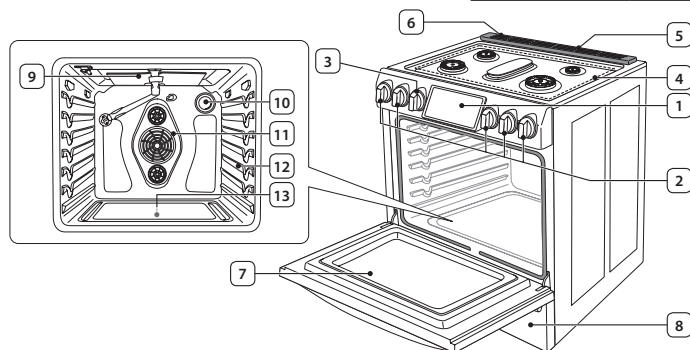
Disposition des brûleurs de la table de cuisson



Brûleurs de la table de cuisson (sous les grilles)
Emplacement des brûleurs et puissances

Emplacement	Puissance (Gaz naturel)
Avant gauche (LF)	15000 BTU
Arrière gauche (LR)	9500 BTU
Centre (CTR)	9500 BTU
Arrière droit (RR)	5000 BTU
Avant droit (RF)	19000 BTU
	(NX58H9500W* uniquement) 18000 BTU
Gril (haut)	16500 BTU
Cuisson (bas)	18000 BTU

Tiroir de maintien au chaud
(avec glissières à galets)



1	Écran tactile	8	Tiroir de maintien au chaud
2	Boutons des brûleurs de la table de cuisson (5)	9	Brûleur du gril
3	Bouton du tiroir de maintien au chaud (1)	10	Lampe du four
4	Brûleurs de la table de cuisson	11	Ventilation/chauffage à convection
5	Évent du four	12	Grilles du four
6	Évent de refroidissement	13	Brûleur du four de cuisson
7	Porte		

SPÉCIFICATIONS DE LA CUISINIÈRE À GAZ

MODEL NX58H9950W*

DESCRIPTION	Cuisinière à gaz encastrable
DIMENSIONS HORS TOUT	29 ¹³ / ₁₆ "(W) x 36 ³ / ₁₆ "(H) x 26 ³ / ₈ "(D)
POIDS NET	105,5 kg (233 lb)
CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES	Reportez-vous à l'étiquette.
GAZ, GN (GAZ NATUREL)	WC 5-13"
GAZ, PL (PROPANE LIQUIDE)	WC 10-13"
BRÛLEURS TABLE DE CUISSON (GN)	(LF)-15 000 BTU / (LR)-9500 BTU / (CTR)-9500 BTU / (RR)-5000 BTU / (RF)-19 000 BTU
BRÛLEURS TABLE DE CUISSON (PL)	(LF)-11 500 BTU / (LR)-7500 BTU / (CTR)-7500 BTU / (RR)-4000 BTU / (RF)-14 500 BTU
BRÛLEURS FOUR (GN)	Gril (haut) - 16 500 BTU / Cuisson (bas) - 18 000 BTU
BRÛLEURS FOUR (PL)	Gril (haut) - 11 500 BTU / Cuisson (bas) 15 000 BTU


MODEL NX58H9500W*/NX58K9500W*

DESCRIPTION	Cuisinière à gaz encastrable
DIMENSIONS HORS TOUT	29 ¹³ / ₁₆ "(W) x 36 ³ / ₁₆ "(H) x 26 ³ / ₈ "(D)
POIDS NET	102 kg (225 lb)
CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES	Reportez-vous à l'étiquette.
GAZ, GN (GAZ NATUREL)	WC 5-13"
GAZ, PL (PROPANE LIQUIDE)	WC 10-13"
BRÛLEURS TABLE DE CUISSON (GN)	(LF)-15 000 BTU / (LR)-9500 BTU / (CTR)-9500 BTU / (RR)-5000 BTU / (RF)-18 000 BTU
BRÛLEURS TABLE DE CUISSON (PL)	(LF)-11 500 BTU / (LR)-7500 BTU / (CTR)-7500 BTU / (RR)-4000 BTU / (RF)-14 500 BTU
BRÛLEURS FOUR (GN)	Gril (haut) - 16 500 BTU / Cuisson (bas) - 18 000 BTU
BRÛLEURS FOUR (PL)	Gril (haut) - 11 500 BTU / Cuisson (bas) 15 000 BTU

conditions d'installation requises


EMPLACEMENT

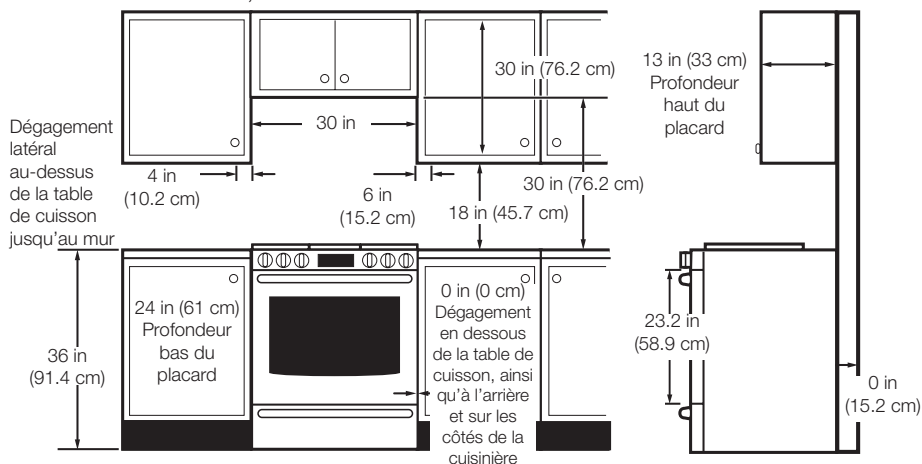
Dégagements et dimensions

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

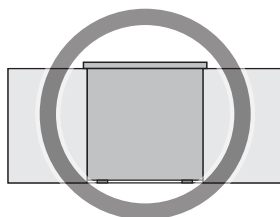
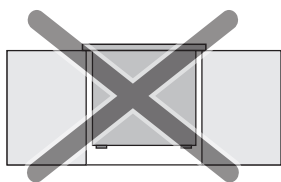
AVANT DE PROCEDER à l'installation de cet appareil, consulter les dimensions et dégagements requis ci-après. **Ne pas installer la cuisinière dans un lieu exposé à des courants d'air.** Prévoir des espaces suffisants entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. CES dimensions doivent être respectées pour une utilisation sans risque de la cuisinière. L'emplacement de la prise de courant et de l'arrivée de gaz doit répondre aux dimensions et dégagements requis suivants.

Dans le cas d'une installation au Canada, une cuisinière doit être installée à au moins 12 cm (4,7") de toute surface adjacente.

 **ATTENTION** Cette cuisinière a été conçue pour dégager une température ne dépassant pas 90 °C (194 °F) si elle doit être encastrée. S'assurer que le revêtement du mur, de l'évier et des placards adjacents résiste à la température de 90 °C (194 °F) dégagée par la cuisinière. Sinon, les matériaux peuvent se décolorer, se décoller ou fondre.



IMPORTANT: VERIFIER que l'appareil repose sur les pieds à hauteur réglable et **NON** sur la plaque de cuisson.



Dimensions minimales



En présence d'éléments de cuisine, il convient également d'installer une hotte dépassant horizontalement au minimum d'environ 12,7 cm (5") sur le devant des éléments. Cela permettra de dissiper la chaleur accumulée dans les éléments et réduira tout risque de préjudice physique et/ou d'incendie. La hotte doit être en métal d'une épaisseur minimum de 0,0122". Au-dessus de la plaque de cuisson, prévoir un dégagement d'au moins 1/4" entre la hotte et le dessous de la matière inflammable ou du placard métallique. La hotte doit être au moins aussi large que la cuisinière et centrée au-dessus de celle-ci. Le dégagement entre la plaque de cuisson et la surface de la hotte ne doit jamais être de moins de 24".

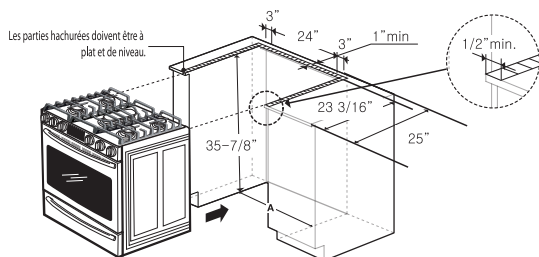
Exception 1 : L'installation d'un four à micro-ondes ou d'un équipement de cuisine sur la table de cuisson doit être conforme aux installations fournies avec celui-ci.

- Un dégagement minimum de 101,6cm (30") entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'un élément en bois ou en métal sans protection ; sinon, dégagement minimum de 101,6cm (30") ou de 61 cm (24") si le dessous de l'élément métallique ou en bois est protégé par une plaque ignifuge couverte d'une feuille d'acier 28 MSG au minimum, d'inox de 0,038 cm (0,015"), d'aluminium de 0,061 cm (0,024") ou de cuivre de 0,051 cm (0,020").
- minimum de 45 cm (18") entre le plan de travail et le bas du placard adjacent.

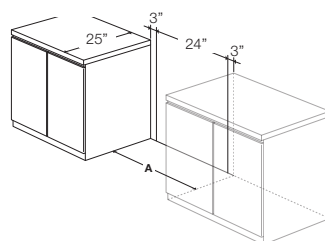
Exception 2 : Dans le cas d'une installation indépendante, ménager un espace d'au minimum 2-1/2" de la découpe entre le bord arrière du plan de travail et d'au minimum 4" entre la découpe et les côtés du plan de travail.

Guide d'installation

DISJONCTEUR ENCASTRABLE



DISJONCTEUR NON ENCASTRABLE

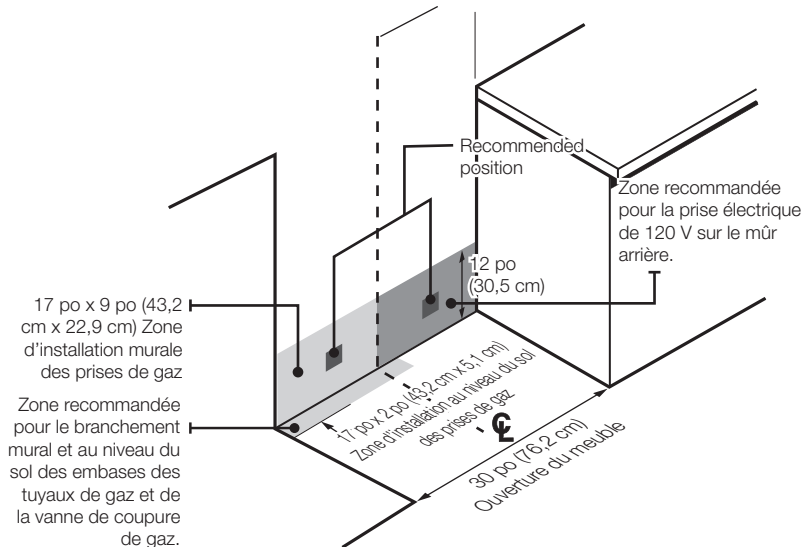


A: Ouverture du placard 30" (76,2 cm)

IMPORTANT: Si vos meubles mesurent plus de 36-4/5" de hauteur, vous devez installer cette cuisinière sur un support solide et résistant à la chaleur, qui permet de relever la surface de la cuisinière de sorte qu'elle arrive à peu près au niveau du plan de travail.

Emplacements recommandés pour les arrivées de gaz et les prises électriques

(Modèles NX58H9950W*, NX58H9500W*, NX58K9500W*)



ATTENTION

ATTENTION Vous devez utiliser le kit de remplissage arrière pour installer la cuisinière dans une armoire pour disjoncteur non encastrable. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section « Kit de remplissage arrière en option », comme indiqué ci-dessous.

Garniture arrière optionnelle

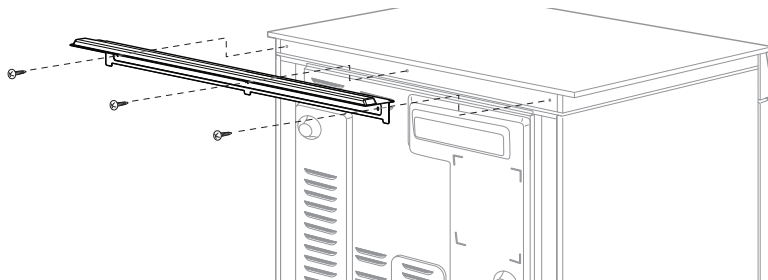


AVERTISSEMENT

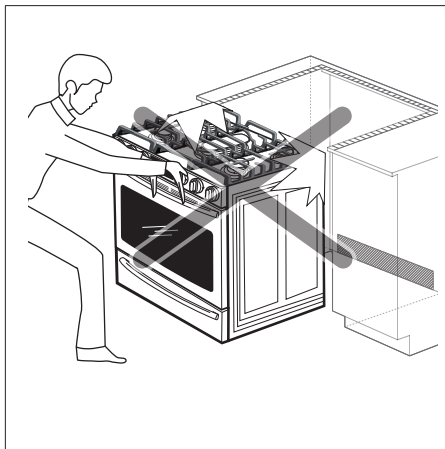
Sert à dissimuler l'espace vide entre la cuisinière et le mur. Ajoute une garniture à l'arrière de la cuisinière. Ce kit ne peut être utilisé que si l'ouverture dans le plan de travail a une profondeur de 25".



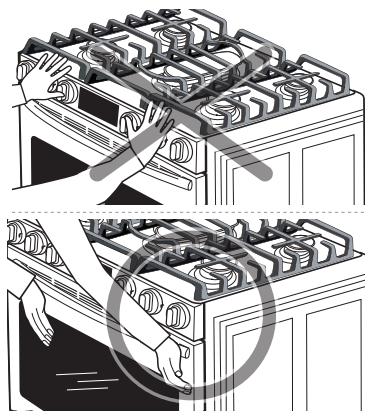
Si l'ouverture est plus grande, un espace sera laissé vide entre la garniture et le mur.



GESTES À ÉVITER



ATTENTION : NE PAS pousser la cuisinière trop fort lors de l'installation. Cela risque de l'endommager.



NE PAS saisir le bouton pour pousser lors de l'installation. (Pousser en prenant appui sur les bords gauche et droit de la porte.)



ATTENTION

Ne PAS soulever ou tenir l'appareil par la table de cuisson.

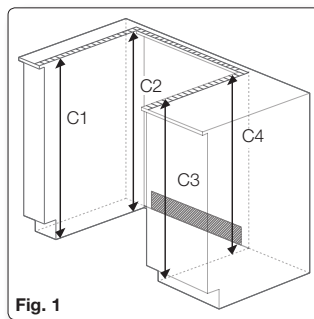
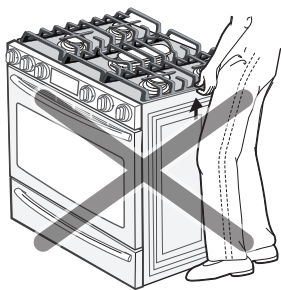
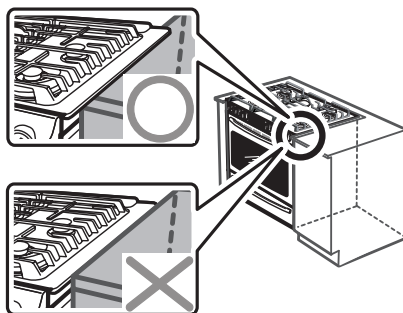


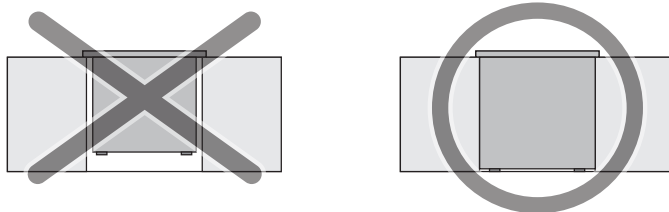
Fig. 1

1. Le plan de travail autour de la découpe doit être plat et de niveau (voir zone hachurée, Fig. 1).
2. Avant d'installer l'appareil, mesurer la hauteur des deux côtés du placard (C1- C4), à l'avant et à l'arrière (voir Fig. 1) du sol au-dessus du plan de travail.
3. Mettez la cuisinière de niveau en utilisant les quatre pieds de mise a niveau de sorte que la hauteur entre le sol et la face inférieure du cadre de la table de cuisson soit supérieure à la mesure la plus haute du meuble **d'au moins 1/16"**.
4. Encastrez l'appareil (**SANS FORCER**). S'assurer que le centre coïncide avec celui de la découpe dans le placard.

5. Le rebord métallique sous chacun des cotés de la table de cuisson **DOIT** être placé au-dessus du plan de travail du meuble pour un support correct de l'appareil. La table de cuisson **NE DOIT PAS** reposer directement sur le plan de travail car elle pourrait être endommagée, annulant ainsi la garantie. Mettez la cuisinière de niveau si cela s'avère nécessaire.



IMPORTANT: VERIFIER que l'appareil repose sur les pieds à hauteur réglable et **NON** sur la plaque de cuisson.



CONDITIONS REQUISES POUR LE GAZ

Prévoir une arrivée de gaz conforme

Cette cuisinière est conçue pour une pression de colonne d'eau de 13 cm (5") avec le gaz naturel et de 25 cm (10") avec le GPL (propane ou butane).

S'assurer que le gaz est celui pour lequel la cuisinière a été conçue. **Ne pas tenter de convertir la cuisinière pour utiliser un gaz de type différent sans consulter la compagnie du gaz.**

Cette cuisinière convertible peut fonctionner au gaz naturel ou au propane. Pour la faire fonctionner au propane, la conversion doit être effectuée par un installateur qualifié avant la mise en service.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz naturel arrivant au régulateur doit être comprise entre 13 et 33 cm (5 et 13") de colonne d'eau.

Quant au propane, la pression arrivant au régulateur doit être comprise entre 25 et 33 cm (10 et 13") de colonne d'eau.

Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'arrivée doit être au moins 2,5 cm (1") supérieure à la pression de service (collecteur) indiquée.

Le régulateur de pression situé à l'arrivée du collecteur de la cuisinière doit être installé au niveau de l'arrivée de gaz, qu'il s'agisse de gaz naturel ou de propane.

Pour faciliter l'installation, le raccord du flexible métallique reliant la cuisinière à l'arrivée de gaz doit avoir un diamètre intérieur de 1,3 cm (0,5") et une longueur de 152 cm (5'). Au Canada, les flexibles doivent être métalliques et à paroi simple, d'une longueur maximale de 183 cm (6').

Attention à ne pas vriller ou abîmer le flexible lors du déplacement de la cuisinière.

CONDITIONS SPÉCIALES REQUISES (MODÈLES À GAZ COMMERCIALISÉS AU MASSACHUSETTS)

COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS - CONDITIONS REQUISES:



Les fuites de gaz peuvent être dangereuses.

- L'odorat seul ne suffit pas toujours pour détecter les fuites de gaz.
- Les compagnies distributrices recommandent l'installation d'un détecteur de gaz homologué UL. Le détecteur de gaz doit être installé conformément aux instructions du fabricant.
- La cuisinière doit être installée par un plombier agréé ou un installateur qualifié reconnu par l'État du Massachusetts.
- Il est IMPÉRATIF d'installer un robinet manuel à poignée en T sur l'arrivée de gaz de votre cuisinière.
- Les flexibles de gaz utilisés pour une cuisinière ne doivent pas être raccordés en série.

CONFIGURATION ÉLECTRIQUE REQUISE



Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure:

Toutes cuisinières

- Ne pas utiliser de rallonge électrique ou d'adaptateur (transformateur) avec cette cuisinière.
- Cette cuisinière doit obligatoirement être mise à la terre.
- En cas de doute sur la mise à la terre de la cuisinière, consulter un électricien qualifié.
- Ne pas modifier la prise de courant fournie avec la cuisinière—Si elle est incompatible avec la prise secteur, en faire installer une par un électricien qualifié.
- Le câblage et la mise à la terre doivent être conformes aux codes locaux en vigueur ou, en leur absence, au code national du gaz et à la version la plus récente de la norme ANSI/NFPA n° 70 (États-Unis) ou de la dernière version du Code canadien de l'électricité CSA C22.1, ainsi que des codes et décrets locaux en vigueur.
- Le schéma électrique est fixé au dos de la cuisinière. (A l'intérieur de l'enveloppe)
- Cette cuisinière est équipée d'un système d'allumage électronique inopérant s'il n'est pas branché à une prise secteur correctement polarisée.

Modèles à gaz

- Tous les modèles à gaz sont équipés d'un cordon d'alimentation avec prise de terre.
- Un disjoncteur 120 V CA 60 Hz 20 A homologué ou un fusible à retardateur est exigé pour tous les modèles destinés aux États-Unis et au Canada.
- Prévoir un serre-câble de 1,9 cm (3/4") homologue UL à la sortie du coffret de la cuisinière.
- Ne pas réutiliser le cordon d'alimentation d'une cuisinière ou d'un autre appareil usagé.
- Le cordon d'alimentation électrique doit être maintenu en place par un serre-câble homologué UL.
- Il est également conseillé d'utiliser un fusible ou un disjoncteur à retardateur.

Mise à la terre

- Pour des raisons de sécurité, toutes les cuisinières doivent être mises à la terre.
 - Tous les modèles à gaz sont pourvus d'un cordon d'alimentation avec prise de terre.
 - La prise doit être branchée fermement dans une prise secteur tripolaire, dûment raccordée à la terre conformément aux codes et décrets en vigueur. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre limite le risque d'électrocution en permettant l'évacuation du courant électrique.
 - Ne pas utiliser un cordon d'alimentation ou une prise de courant en mauvais état.
 - Ne pas utiliser de rallonge électrique ou d'adaptateur (transformateur) avec cet appareil.
 - La broche de terre ne doit en aucun cas être coupée, modifiée, retirée ou altérée de quelque manière que ce soit. En cas de doute ou d'incompatibilité des prises mâle et femelle, faire appel à un électricien qualifié.
- La mise à la terre de la prise murale et du circuit électrique doit être contrôlée par un électricien qualifié.
- Il n'est ni exigé ni recommandé d'utiliser un disjoncteur différentiel pour les cuisinières à gaz.
- Le fil de terre ne doit **JAMAIS** être raccordé à des tuyaux de plastique, des tuyaux de gaz ou d'eau chaude.



Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

Situations où le cordon d'alimentation est débranché fréquemment

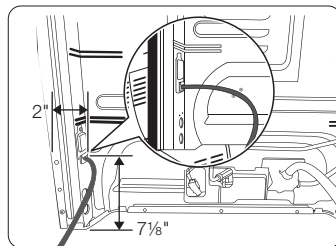
Ne pas utiliser d'adaptateur (transformateur) dans ce cas, car le fait de débrancher le cordon d'alimentation impose une contrainte et présente un risque de défaillance de la prise de terre de l'adaptateur. Si la prise secteur est une prise bipolaire standard, il incombe au client de la faire remplacer par une prise tripolaire (avec prise de terre) par un électricien qualifié avant d'utiliser la cuisinière.

Autres conditions requises pour l'installation dans une maison mobile

L'installation des appareils électroménagers pour maisons mobiles doivent être conformes à la norme Manufactured Home Construction and Safety, Art. 24 CFR, partie 3280 (auparavant Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Art. 24, HUD, Partie 280) ou, si ladite norme n'est pas applicable, la dernière version de la norme régissant les installations dans les préfabriqués (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, ou aux codes locaux en vigueur. Au Canada, l'installation d'une maison mobile doit être effectuée dans le respect actuel du code CAN/CSA Z240/MH.

Emplacement du cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation est fixé au dos de la cuisinière, près de l'angle inférieur droit. Le cordon d'alimentation de 1,35 m (53") est installé en usine et fixé à l'arrière par du ruban adhésif pour le transport.

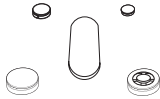


Emplacement du cordon d'alimentation

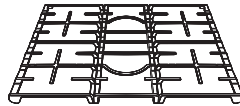
outils et matériel

CONTENU DE L'EMBALLAGE

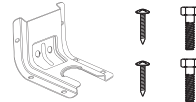
Pièces fournies



Brûleurs de table de cuisson et capuchons (5)



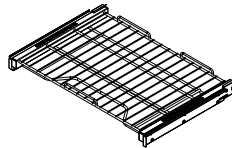
Grilles de brûleur de table de cuisson (3)



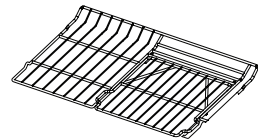
Kit de Cales



Plaque chauffante (1), grille pour wok (1), garniture (1) et vis (3), sonde thermique (1), grille (2)



NX58H9950W uniquement



NX58H9500W,
NX58K9500W* uniquement

- S'assurer d'avoir bien reçu toutes les pièces ci-dessus.
- Si la cuisinière a été abîmée pendant le transport ou si des pièces sont manquantes, contacter le revendeur.

Pièces requises



Robinet d'arrêt pour l'arrivée de gaz



Raccord pour flexible métallique de 1/2" (Ø int.) x 5'



Adaptateur évasé de 3/4" ou 1/2" (NPT) x 1/2" (Ø int.)



Adaptateur évasé de 1/2" (NPT) x 1/2" (Ø int.)

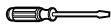


Tube coudé à 135° (en option)



Tire-fond ou manchon d'ancrage de 1/2" (Ø ext.)

Outils requis



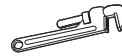
Tournevis à tête plate



Tournevis Phillips



Clef à fourche ou à molette



Clef à pipe (2)



Tournevis à douille



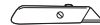
Crayon et règle



Niveau



Pâte à joints



Couteau tout usage





Solution savonneuse

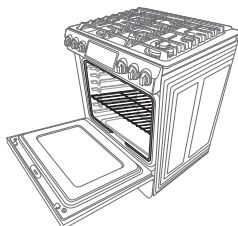
instructions d'installation

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ

IMPORTANT: Lire attentivement et intégralement les instructions suivantes, ainsi que les consignes de sécurité au début de ce manuel AVANT d'installer et/ou d'utiliser la cuisinière à gaz. Un défaut d'installation, de réglage, de réparation ou d'entretien peut entraîner une blessure ou un préjudice matériel.

 Pour commander des pièces ou des accessoires, contacter le revendeur ou se reporter à la dernière page.

 Pour s'assurer d'une installation adéquate, il est vivement conseillé de faire appel à un professionnel



Étape 1. Déballez la cuisinière

Retirer tous les matériaux d'emballage. Sinon, la cuisinière risque d'être endommagée.

Comparer les pièces détachées présentes à la liste de la page 26.

Vérifier que la cuisinière n'a pas été abîmée pendant le transport et/ou qu'aucune pièce ne manque. Les éventuels défauts constatés et/ou pièces manquantes doivent être signalés à votre revendeur.

Étape 2. Brancher la cuisinière à l'arrivée de gaz

Couper le robinet d'arrivée principal avant de débrancher l'ancienne cuisinière et le laisser coupé jusqu'à ce que le nouveau branchement soit effectué. Ne pas oublier de rallumer le pilote sur les autres appareils à gaz lors de la réouverture de l'arrivée de gaz.

Si la réglementation locale n'exige pas le branchement à un tuyau rigide, il est conseillé d'utiliser un flexible métallique homologué CSA.



Le non-respect des indications de ce manuel présente un risque d'incendie ou d'explosion et, en conséquence, de mort ou de blessure, ou de préjudice matériel.

- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou des produits inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil, quel qu'il soit.
- SI UNE ODEUR DE GAZ SE FAIT SENTIR:
 - Ne PAS allumer d'allumette, de bougie ou de cigarette.
 - Ne PAS allumer d'appareil, électrique ou autre.
 - N'actionner AUCUN interrupteur électrique.
 - Ne PAS utiliser le téléphone dans le bâtiment.
 - Faire sortir tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou du secteur.
 - Contacter immédiatement la compagnie du gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre les instructions de la compagnie du gaz.
 - Si la compagnie du gaz ne peut pas être jointe, appeler les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un installateur ou un prestataire qualifié, ou par la compagnie du gaz.

Ne jamais réutiliser un raccord usagé pour l'installation d'une cuisinière neuve. Si la cuisinière est branchée à un tuyau rigide, les raccords doivent coïncider parfaitement. Une fois le branchement effectué, il n'est plus possible de déplacer la cuisinière.

Pour éviter les fuites de gaz, appliquer de la pâte à joints ou envelopper les filets mâles avec du ruban en Téflon.

1. Installer un robinet d'arrêt manuel sur l'arrivée de gaz à un emplacement facile d'accès à côté de la cuisinière.
S'assurer que toutes les personnes devant utiliser la cuisinière savent où et comment fermer l'arrivée de gaz.
2. Installer un raccord rapide mâle de 1,3 mm (0,5") sur le raccord à filetage intérieur NPT de 1,3 mm (0,5") de l'entrée du régulateur. Maintenir le régulateur en place à l'aide d'une deuxième clef pour plus de sûreté.
Si la cuisinière est installée par l'avant, retirer le coude à 90° pour faciliter l'opération.
3. Installer un raccord rapide mâle de 1,3 mm (0,5") ou de 1,9 mm (0,75") sur le raccord à filetage intérieur NPT de 1,3 mm (0,5") du robinet d'arrêt manuel en prenant soin de le bloquer pour l'empêcher de tourner.
4. Brancher le flexible métallique à la cuisinière. Positionner la cuisinière de manière à faciliter le branchement au robinet d'arrêt.
5. Lorsque tous les branchements sont effectués, s'assurer que tous les boutons de la cuisinière sont en position arrêt puis ouvrir le robinet principal d'arrivée de gaz. Appliquer un détecteur de fuites liquide sur tous les joints et branchements afin de s'assurer de l'étanchéité du système.





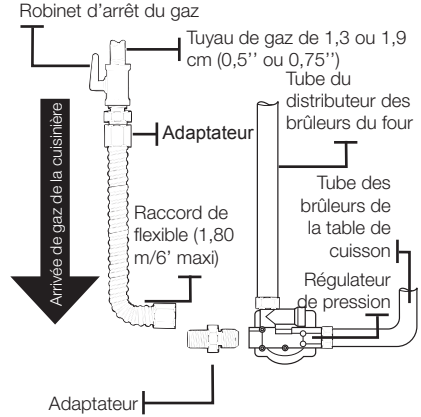
Éviter d'utiliser une flamme (par ex., briquet) pour détecter les fuites de gaz. Cela pourrait tuer ou blesser quelqu'un, ou provoquer une explosion et/ou un incendie.

En cas d'application d'une pression d'essai supérieure à 1/2 psig au circuit d'arrivée de gaz de la résidence, débrancher la cuisinière et fermer son robinet d'arrêt. En cas d'application d'une pression d'essai inférieure ou égale à 1/2 psig au circuit d'arrivée de gaz de la résidence, isoler simplement la cuisinière en fermant son robinet d'arrêt.

Raccordement du flexible

Installateur: informer le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

-  Si un raccordement doit être effectué par un tuyau rigide, contacter un installateur ou un prestataire qualifié, ou la compagnie du gaz.
-  Le robinet d'arrêt doit être installé à un emplacement accessible, à l'extérieur de la cuisinière, afin de pouvoir ouvrir ou fermer l'arrivée de gaz facilement.



Étape 3. Conversion au propane (en option)

Toutes les nouvelles cuisinières sont configurées en usine pour fonctionner au gaz naturel. Toutes les cuisinières à gaz Samsung peuvent cependant être converties pour fonctionner au propane. Pour trouver un technicien qualifié, se reporter à la page 72 du manuel d'utilisation.

La conversion doit être effectuée exclusivement par un installateur propane qualifié. Les instructions et les ouvertures propane seront fournies avec le kit de conversion au propane. Cette opération nécessite le remplacement de toutes les ouvertures de brûleur (5 brûleurs de table de cuisson et 2 brûleurs de four). En outre, la buse du régulateur de pression de gaz doit être inversée. Toutes les ouvertures remplacées doivent être laissées au client avec les instructions permettant de revenir à la configuration précédente si nécessaire.

DIMENSIONS ET CAPACITÉ DES OUVERTURES DE BRULEUR (GPL [propane] - WCP 10')		
Emplacement des brûleurs	Puissance en BTU	Diamètre d'ouverture [mm]
Avant droit	14 500	Entrée : 0,46 / Sortie : 0,74 (jeu de 2)
Avant gauche	11 500	1,04
Arrière droit	4 000	0,62
Arrière gauche	7 500	0,83
Centre	7 500	0,83
CUISSON	15 000	1,15
GRIL	11 500	1,02

DIMENSIONS ET CAPACITÉ DES OUVERTURES DE BRULEUR (Gaz naturel - WCP 5")		
Emplacement des brûleurs	Puissance en BTU	Diamètre d'ouverture [mm]
Avant droit ¹	19 000	Entrée : 0,70 / Sortie : 1,30 (jeu de 2)
Avant droit ²	18 000	Entrée : 0,70 / Sortie : 1,30 (jeu de 2)
Avant gauche	15 000	1,78
Arrière droit	5 000	1,01
Arrière gauche	9 500	1,40
Centre	9 500	1,38
CUISSON	18 000	1,90
GRIL	16 500	1,80

¹Modèle NX58H9950W*

²Model NX58H9500W*, NX58K9500W*

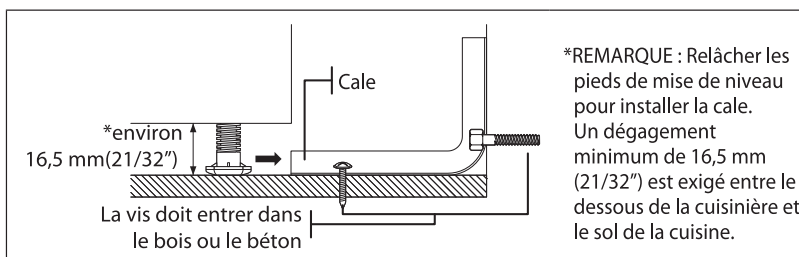
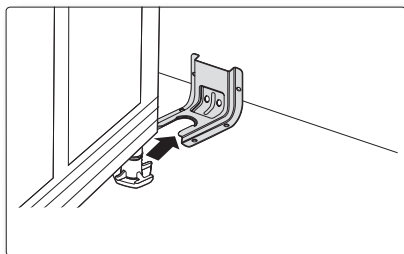
Étape 4. Installer la cale



Pour éviter que la cuisinière ne bascule, elle doit être maintenue en place par la cale fournie à la livraison.

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser et provoquer des blessures.
- Cela peut brûler, blesser, voire tuer quelqu'un.
- Pour éviter que la cuisinière ne se renverse accidentellement, installer la cale conformément aux instructions et en utilisant le gabarit fourni.

Une cale, des vis, des instructions d'installation et un gabarit sont fournis avec toutes les cuisinières (PN DG94-00870B). Les instructions indiquent comment installer la cale. Suivre les instructions données et utiliser le gabarit pour installer la cale. Si la cale n'est pas installée correctement, la cuisinière risque de basculer et de blesser toute personne se tenant devant la porte du four ouverte.



Pour vérifier si la cale est bien en place, retirer le tiroir de maintien au chaud ou de rangement puis regarder en dessous de la cuisinière pour vérifier que le pied de mise de niveau est bien fixé dans la cale. Incliner légèrement la cuisinière vers l'avant. La cale doit l'arrêter à 10,2 cm (4") avant qu'elle ne se renverse. Sinon, la cale doit être réinstallée.

Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, cette procédure doit être répétée systématiquement afin de s'assurer que la cuisinière ne risque pas de basculer. Ne jamais retirer entièrement les pieds de mise de niveau, sinon la cuisinière ne sera pas fixée correctement à la cale.

Étape 5. Brancher et mettre en place



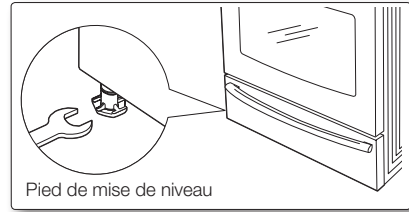
AVANT TOUTE UTILISATION OU ESSAI, suivre les instructions de mise à la terre des pages 23 et 24 du présent manuel. Un mauvais branchement de la prise de terre peut provoquer une électrocution.

- **Toutes les cuisinières à gaz sont fournies avec un cordon d'alimentation.** Le cordon d'alimentation est branché à l'arrière de la cuisinière. Se reporter à la section « Configuration électrique requise » des pages 23 et 24.
 - Tous les modèles destinés aux États-Unis et au Canada sont équipés d'un cordon d'alimentation tripolaire 120 V 60 Hz. Tout le système, dont le cordon d'alimentation, est installé et câblé en usine. Toute modification peut provoquer un court-circuit ou une surcharge.
1. Brancher le cordon d'alimentation. S'assurer que la prise est conforme au code local ou national de l'électricité mentionné aux pages 23 et 24.
 2. Faire glisser la cuisinière pour la mettre en place.
 3. Vérifier que l'arrivée de gaz n'a pas été abîmée ni débranchée pendant la mise en place.
 4. Vérifier que le pied arrière de la cuisinière est bien engagé dans la cale. Incliner légèrement la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que la cale s'engage dans la bride arrière et empêche la cuisinière de basculer.

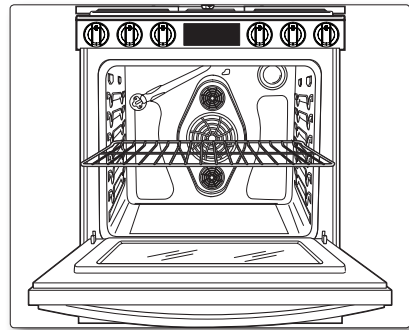


Étape 6. Mise de niveau

1. S'assurer que la cuisinière est exactement à l'emplacement souhaité.
2. Mettre la cuisinière de niveau en faisant tourner les pieds avant à l'aide d'une clef. Tourner en sens antihoraire pour raccourcir le pied et abaisser la cuisinière. Tourner en sens horaire pour allonger le pied et rehausser la cuisinière.



- Il suffit généralement de régler la hauteur des deux pieds avant.
 - Régler la hauteur des pieds uniquement pour mettre la cuisinière de niveau. Relever les pieds plus que nécessaire ou les retirer peut rendre la cuisinière instable.
3. Si la cuisinière est placée contre un placard ou encastrée, s'assurer que la table de cuisson (sans les grilles de brûleur) est de niveau avec le plan de travail.
 4. Placer une grille à mi-hauteur du four.
 5. Vérifier le niveau à l'aide d'un niveau de maçon en vous aidant des deux repères à droite sur l'illustration.
 6. Lorsque la cuisinière est de niveau, l'éloigner du mur de manière à installer la cale.

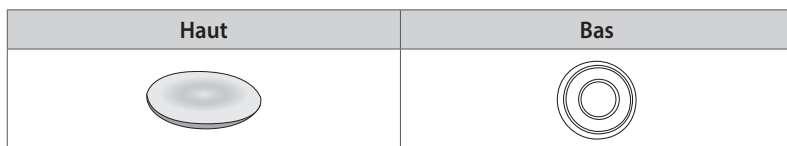


Étape 7. Monter les brûleurs de la table de cuisson

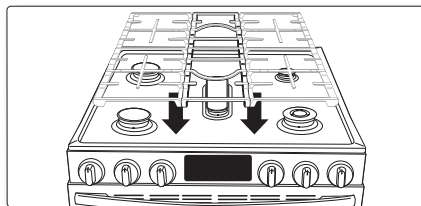
 Ne pas utiliser les brûleurs de la table de cuisson tant que tous ne sont pas **ATTENTION** en place.

1. Placez le capuchon sur les rampes de brûleurs (à droite sur l'illustration). Les électrodes se fichent dans l'ouverture du dessous des brûleurs. S'assurer que les brûleurs de la table de cuisson sont à plat et parallèles à celle-ci.
2. Placer les capuchons sur chaque brûleur selon sa taille.

 Les capuchons du brûleur de mijotage (arrière droit) et du double brûleur intérieur (avant droit) sont interchangeables.



3. Placer les grilles de brûleur gauche, centrale et droite sur la table de cuisson. Les bords des grilles doivent coïncider avec ceux de la table de cuisson.

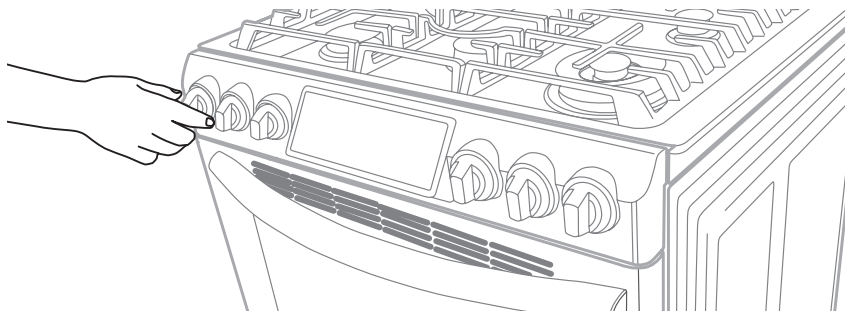


Étape 8. Vérifier que les brûleurs de la table de cuisson et du four s'allument

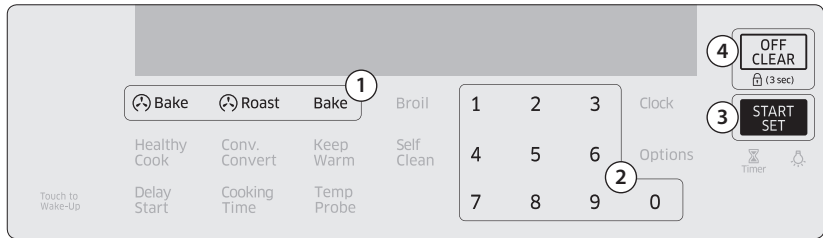
Vérifier le bon fonctionnement de tous les brûleurs de la table de cuisson et du four une fois que la cuisinière a été installée et montée, que les arrivées de gaz ont été contrôlées et ne fuient pas, et que le cordon d'alimentation a été branché. Tous les brûleurs de la table de cuisson et du four sont équipés d'un dispositif d'allumage électronique.


Pour allumer un brûleur de la table de cuisson:

1. Allumer le brûleur de la table de cuisson



Pour allumer les brûleurs du four:

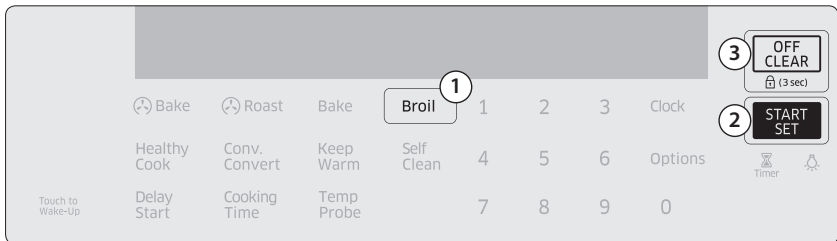


1. Appuyer sur le bouton Bake ou Roast (🔥) ou Bake (🔥) .
 2. Si nécessaire, régler la tempErature entre 175°F et 550°F. Par défaut, la température est réglée à (350°F).
 3. Appuyer sur le bouton **START/SET** (démarrer/régler).
 - La phase de préchauffage du four porte la température à 175 °C (350 °F).
 - Lorsque le préchauffage est terminé, placer les aliments dans le four et fermer la porte.
 4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton **OFF/CLEAR** (éteindre) et retirer les aliments.
-  Pour régler la température pendant la cuisson, répéter les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Pour allumer les brûleurs du grill:

La partie supérieure du four sert uniquement à dorer les aliments. La viande ou le poisson doit être placé dans un plat posé sur la grille.

1. Appuyer sur le bouton Broil (gril) pour un feu vif, deux fois pour un feu doux.



2. Appuyer sur le bouton **START/SET** (démarrer/régler) pour démarrer la cuisson.
3. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton **OFF/CLEAR** (éteindre) button.

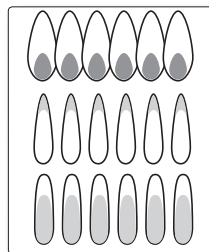
Qualité de la flamme:

Une inspection visuelle permet de déterminer la qualité de la flamme.

1. **Flamme bleu clair**—normale pour une utilisation au gaz naturel.
2. **Pointes jaunes au sommet des cônes extérieurs**—normale pour une utilisation au propane.
3. **Flammes jaunes**—anormale, quel que soit le type de gaz utilisé ; appeler le service après-vente.



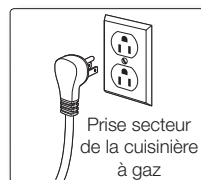
Si la flamme du brûleur se présente comme sur la 3e ligne, la cuisinière doit être réparée avant d'être réutilisée. Appeler le service après-vente. Selon le type de gaz utilisé, les flammes se présentent normalement comme sur les lignes 1 et 2.



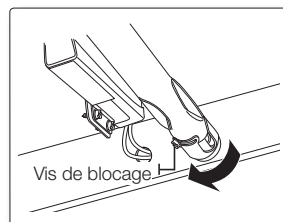
Étape 9. Dernier contrôle de l'installation

L'installation de la cuisinière est terminée. S'assurer que tous les boutons sont en position Off et que la ventilation de la cuisinière s'effectue correctement. La liste suivante permet de vérifier que la cuisinière est installée correctement et prête à fonctionner en toute sécurité.

- L'arrivée de gaz est bien branchée à la cuisinière.
Le robinet de gaz est ouvert. Tous les raccords ont été contrôlés et aucune fuite n'a été constatée.
- La cuisinière est branchée sur une prise secteur reliée à la terre.

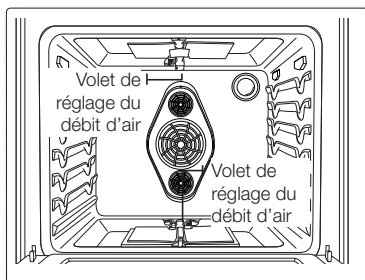


- Une cale homologuée empêche la cuisinière de basculer.
- La cuisinière est de niveau et repose sur un sol solide et de niveau.
- Les brûleurs de la table de cuisson ont été montés correctement.
- Tous les brûleurs ont été testés et fonctionnent correctement.
- A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR UNIQUEMENT— Contrôler et/ou régler les flammes du gril et du four conformément à la description du présent manuel.



RÉGLAGE DU DÉBIT D'AIR DU FOUR

Tous les brûleurs du four sont équipés d'un volet de réglage du débit d'air. Il sert à régler le flux d'air des flammes. Lorsqu'il est bien réglé, le cône des flammes doit avoir une longueur d'environ 2,5 cm. Les flammes ne doivent en principe jamais aller au-delà de la chicane des brûleurs. Bien que réglés en usine, il convient de les contrôler et, si nécessaire, de les régler de temps à autre.



Pour contrôler et régler le débit d'air du four:

1. Ouvrir la porte du four.
2. Retirer les grilles du four.
3. Retirer la plaque du four.
4. Appuyer sur le bouton Bake puis sur START/SET(démarrer/régler).
5. Lorsque le four est allumé, inspecter visuellement les flammes des brûleurs du haut et du bas. Si un réglage est nécessaire, régler les volets d'air.

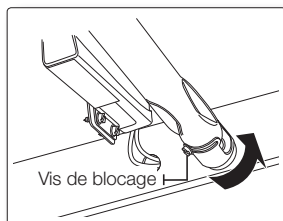
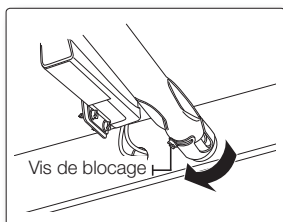
Ils sont situés à la base des brûleurs, vers le fond du four.

Pour régler un volet, desserrer la vis et le faire tourner vers la position ouverte ou fermée selon le débit d'air souhaité. Si le débit est trop puissant, réduisez progressivement l'ouverture des volets jusqu'à stabilisation des flammes.

Si les flammes sont trop jaunes et/ou trop grandes, augmentez progressivement le débit jusqu'à ce qu'elles aient l'aspect d'un cône bleu d'environ 2,5 cm (1").

- Si la cuisinière est configurée pour le gaz naturel, les flammes ne doivent pas être jaunes à leur extrémité. Si elle est configurée pour le propane, une petite pointe jaune à l'extrémité des cônes est normale.

Lorsque les flammes sont réglées, éteindre le four, resserrer les vis, remettre le fond et les grilles du four en place puis fermer la porte.



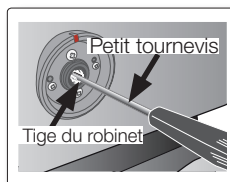
Réglage du feu doux

L'afficheur graphique permet de repérer le brûleur dont le mode feu doux est trop vif ou trop faible.

1. Faire tourner le bouton sur la position « LO » et le détacher de la tige pendant que la flamme brûle.



2. Enfoncer le tournevis avec précaution dans la fente C du robinet jusqu'à ce qu'il bute contre la vis de réglage du feu doux. S'assurer que la tête du tournevis est bien insérée dans la fente.



3. Faire tourner la vis dans le sens horaire pour réduire la flamme du mode «LO» ou dans le sens inverse pour l'allonger.

aide-mémoire

aide-mémoire



Scan this with your smartphone

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

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

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

