

Gas Range

Installation manual

NX58*665***/NX58*663***



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	3
Important safety information	4
Gas range components	11
Overview	11
Gas range specifications	12
Installation requirements	14
Location requirements	14
Gas requirements	16
Special gas requirements (gas models sold in massachusetts)	16
Electrical requirements	16
Tools and materials	18
What's in the box	18
Installation instructions	20
Installing your gas range	20
Adjusting the oven burner air adjustment shutters	28

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.

California Proposition 65 Warning

WARNING

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

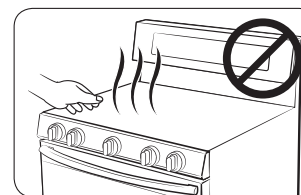
Commonwealth of Massachusetts

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

General safety

WARNING

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



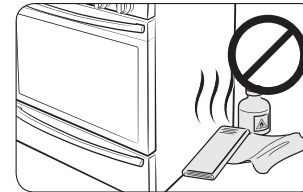
- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the anti-tip device is properly installed on the range. 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 **OVEN OFF** 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.

Important safety information

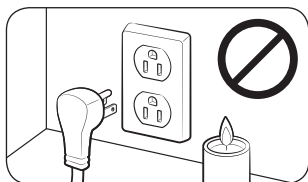
Gas safety

⚠ 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.

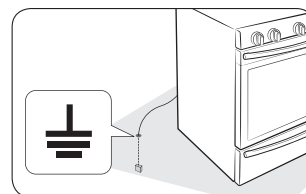
Checking for gas leaks

- 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.

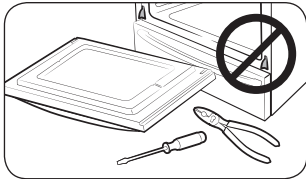


- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the ground prong.
- Do not use an adapter or an extension cord.
- Do not use a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- Do not modify the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- Do not put a fuse in a neutral or ground 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.

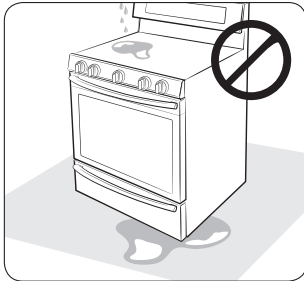
- **Make sure** your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, 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.

Important safety information

Location safety

⚠ WARNING

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



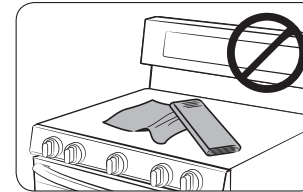
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.

- 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 194 °F (90 °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 30 inches (76.2 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.



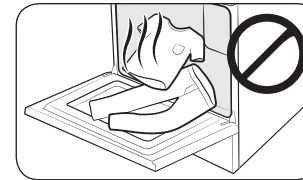
- **Make sure** all burners are off when not in use.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.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

Important safety information

Warming drawer safety (NX58*665*** ONLY)

⚠ WARNING

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



- The warming drawer is designed to keep hot foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room temperature food 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 warming purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.
- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- **Do not use** aluminium foil to line the drawer.
- **Do not 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.
- **Use care** when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- **Do not use** the drawer to dry newspapers. If overheated, newspapers can catch on fire.
- **Do not use** aluminum foil to line the drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.
- **Do not leave** paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer.
- **Never leave** jars or cans of fat drippings in or near the drawer.
- **Do not warm** food in the drawer for more than three hours.

Self-cleaning oven safety

⚠ WARNING

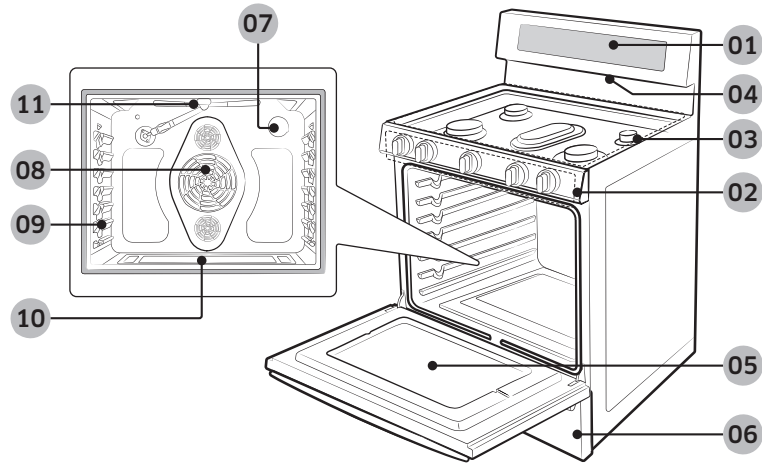
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- 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 put** the lower drawer into the oven cavity when you run a self-cleaning cycle.
- When opening the door after a self-cleaning cycle, stand away from the oven.
- If the self-cleaning cycle malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.

Gas range components

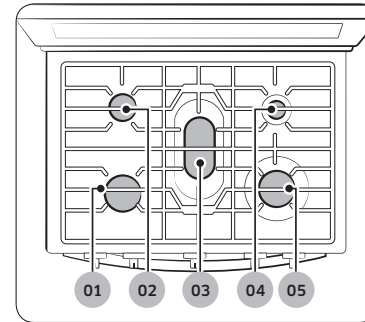
Overview



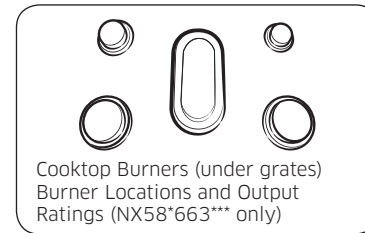
- | | | |
|----------------------------|---|--|
| 01 Display | 02 Surface burner knobs (5 pcs) | 03 Surface burners |
| 04 Oven vent | 05 Removable oven door | 06 Warming ¹ / Storage ² drawer |
| 07 Oven lights | 08 Convection fan/ Convection heater | 09 Oven rack system |
| 10 Bake oven burner | 11 Broil oven burner | |

¹ NX58*665*** Only

² NX58*663*** Only



Cooktop Burner Placement
(NX58*663*** only)

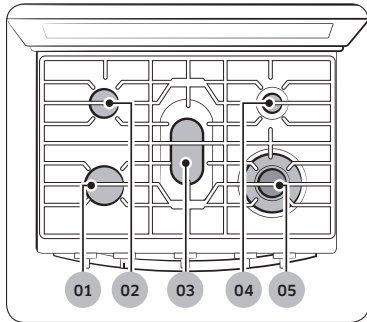


Cooktop Burners (under grates)
Burner Locations and Output Ratings (NX58*663*** only)

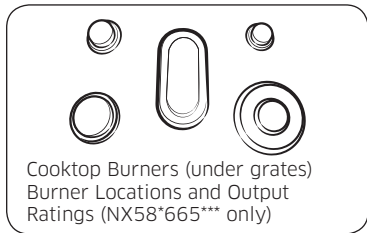
BTU Ratings (NX58*663***)

- 01 Left-Front:** 16,000 BTU
- 02 Left-Rear:** 9,500 BTU
- 03 Center:** 10,000 BTU
- 04 Right-Rear:** 5,000 BTU
- 05 Right-Front:** 18,000 BTU

Gas range components



Cooktop Burner Placement
(NX58*665*** only)



Cooktop Burners (under grates)
Burner Locations and Output
Ratings (NX58*665*** only)

BTU Ratings (NX58*665***)

- 01 **Left-Front:** 15,000 BTU
- 02 **Left-Rear:** 9,500 BTU
- 03 **Center:** 10,000 BTU
- 04 **Right-Rear:** 5,000 BTU
- 05 **Right-Front:** 20,000 BTU

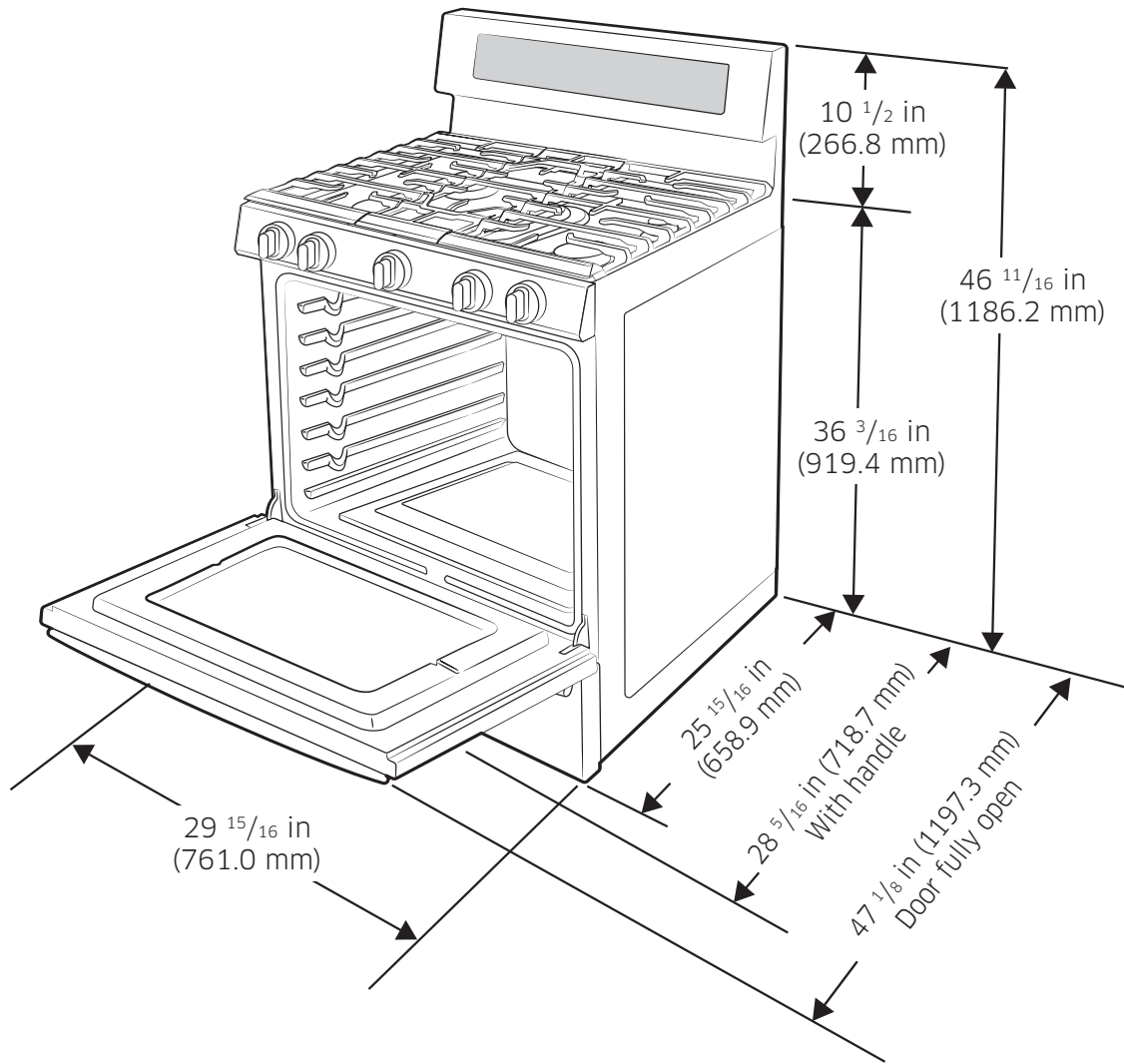
Gas range specifications

MODEL NX58*665***

DESCRIPTION	Gas Free-Standing Range
OVERALL DIMENSIONS	29 ¹⁵ / ₁₆ in (W) × 46 ¹¹ / ₁₆ in (H) × 28 ⁵ / ₁₆ in (D) 761.0 mm (W) × 1186.2 mm (H) × 718.7 mm (D)
NET WEIGHT	217 lb (98.4 kg)
ELECTRICAL	Refer to the rating label.
GAS, NG (NATURAL GAS)	5-13 in WC
GAS, LP (LIQUID PROPANE)	10-13 in WC
SURFACE BURNERS (NG)	(LF)-15,000 BTU / (LR)-9,500 BTU / (CTR)-10,000 BTU / (RR)-5,000 BTU / (RF)-20,000 BTU
SURFACE BURNERS (LP)	(LF)-11,500 BTU / (LR)-7,500 BTU / (CTR)-7,500 BTU / (RR)-4,000 BTU / (RF)-14,500 BTU
OVEN BURNERS (NG)	Broil (Upper)-13,500 BTU / Bake (Lower)-18,000 BTU
OVEN BURNERS (LP)	Broil (Upper)-11,500 BTU / Bake (Lower)-15,000 BTU

MODEL NX58*663***

DESCRIPTION	Gas Free-Standing Range
OVERALL DIMENSIONS	29 ¹⁵ / ₁₆ in (W) × 46 ¹¹ / ₁₆ in (H) × 28 ⁵ / ₁₆ in (D) 761.0 mm (W) × 1186.2 mm (H) × 718.7 mm (D)
NET WEIGHT	200 lb (90.7 kg)
ELECTRICAL	Refer to the rating label.
GAS, NG (NATURAL GAS)	5-13 in WC
GAS, LP (LIQUID PROPANE)	10-13 in WC
SURFACE BURNERS (NG)	(LF)-16,000 BTU / (LR)-9,500 BTU / (CTR)-10,000 BTU / (RR)-5,000 BTU / (RF)-18,000 BTU
SURFACE BURNERS (LP)	(LF)-11,500 BTU / (LR)-7,500 BTU / (CTR)-7,500 BTU / (RR)-4,000 BTU / (RF)-14,500 BTU
OVEN BURNERS (NG)	Broil (Upper)-13,500 BTU / Bake (Lower)-18,000 BTU
OVEN BURNERS (LP)	Broil (Upper)-11,500 BTU / Bake (Lower)-15,000 BTU



Gas range components

Installation requirements

Location requirements

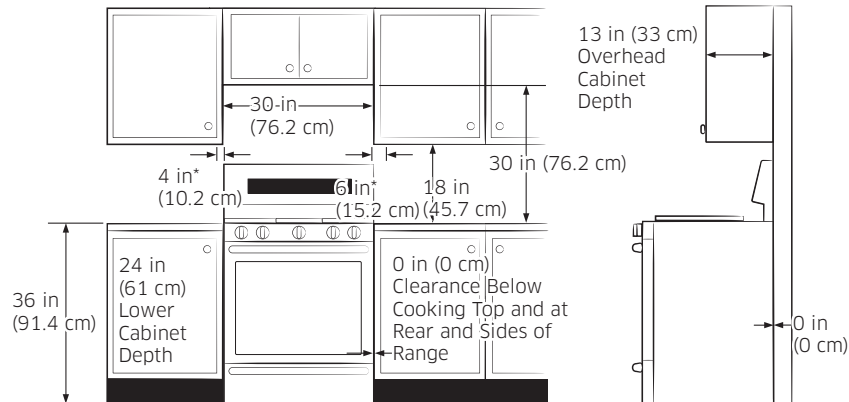
Clearances and dimensions

NOTE

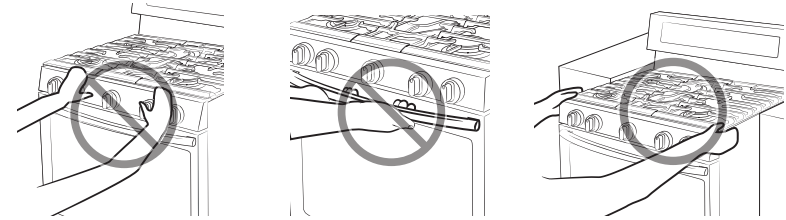
For OTR over Gas Stove, please follow local GAS CODE. **BEFORE YOU BEGIN** to install this appliance, refer to the following information, dimensions, and clearances. **Do not locate the range where it may be subject to strong drafts.** Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of the range. The location of the electrical outlet and gas piping may be adjusted to meet the following dimensions and clearances. **For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 4.7 in (12 cm) from any adjacent surface.**

CAUTION

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

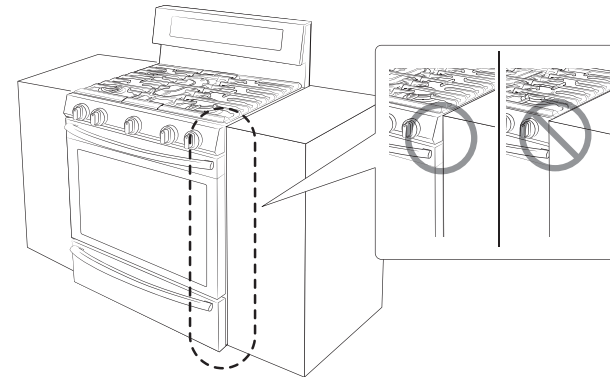


* Side clearance above cooking surface to any objects, i.e., wall



CAUTION

Do not grasp the knob, handle and push when you install.



CAUTION

DO NOT install the oven so that the door is flush with the cabinet. For OTR over Gas Stove, please follow local GAS CODE.

Minimum dimensions

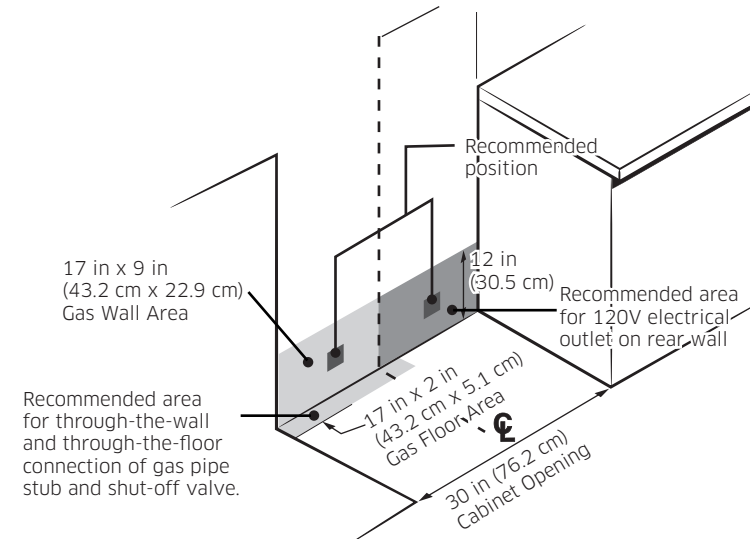
⚠ WARNING

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

- 30-in (76.2-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 (76.2-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.

Recommended locations for gas piping and electrical outlets





Installation requirements

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:

⚠ WARNING

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

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

Electrical requirements

COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS REQUIREMENTS:

⚠ WARNING

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

All ranges

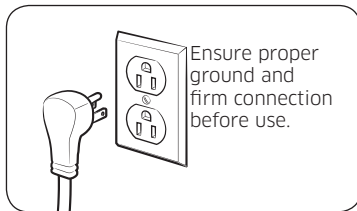
- Do not use an extension cord or adapter plug with this range.
- This range must be properly grounded.
- Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether your range is properly grounded.
- Do not modify the plug provided with your range—if it doesn't fit the outlet, have a proper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



- Wiring diagram is located on the back of the range. (Inside of the cover back wire)
- This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.

Gas models

- All gas models are equipped with a power cord with an equipment-grounding conductor and a grounding plug.
- A 120-Volt, 60-Hz, AC, approved electrical service with 20-amp circuit breaker or time-delay fuse is required for all U.S. and Canadian models.
- Check for 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.



- All ranges must be grounded for personal safety.
- All gas models have a power cord with an equipment-grounding conductor and a grounding plug.

- The plug must be firmly plugged into a three-prong outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will decrease the risk of electrical shock by providing a path for the electric current.
- Do not use a damaged power plug or loose wall outlet.
- Do not use an extension cord or adapter with this appliance.

- Do not, under any circumstances, cut, modify, remove, or otherwise defeat the grounding (third) prong from the power cord. If the plug and the outlet do not match or you have any doubt, have a qualified electrician install the proper outlet.
The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded. Ground Fault Circuit Interrupters (GFCIs) are not required or recommended for gas range receptacles.
- **NEVER** connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or water pipes.

CAUTION

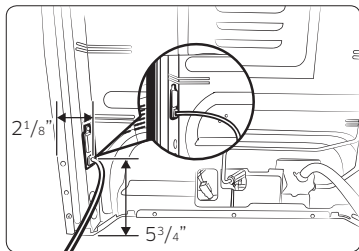
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Usage situations where appliance power cord will be disconnected frequently

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

Additional installation requirements for mobile homes

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



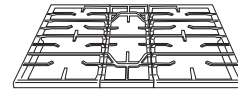
Power cord location

Power cord location

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

Tools and materials

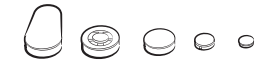
What's in the box



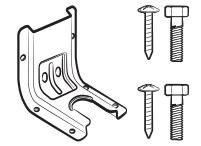
Surface burner grates (3) *



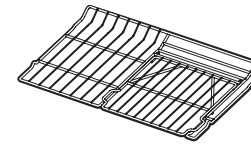
Surface burners and caps
(5 sets) *
(NX58*663*** only)



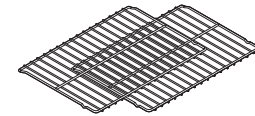
Surface burners and caps
(5 sets) *
(NX58*665*** only)



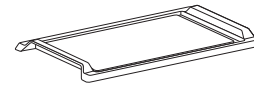
Anti-tip bracket kit



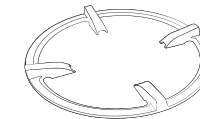
Split rack (1) *
(NX58*665*** only)



Flat rack (2) *



Griddle (1)
(NX58*665*** only)



Wok grate (1)
(NX58*665*** only)



Steam tray (1)
(NX58*665*** only)

- 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.

NOTE

If you need an accessory marked with an * (asterisk), please contact the Samsung Call Center using the phone number listed on the last page of this manual or visit our on-line parts web site at www.samsungparts.com.

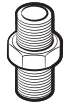
Parts needed



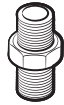
Gas line shut-off valve



Flexible metal appliance connector
½ in (ID) x 5 ft



Flare union adapter
¾ in or ½ in (NPT) x
½ in (ID)



Flare union adapter
½ in (NPT) x ½ in (ID)



135-degree elbow (optional)



Lag bolt or ½-in (OD) sleeve anchor

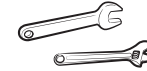
Tools needed



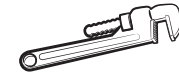
Flat-blade screwdriver



Phillips screwdriver



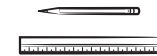
Open-end or adjustable wrench



Pipe wrench (2)



Nut driver



Pencil and ruler



Level



Pipe joint compound



Utility knife



Soapy water solution

Installation instructions

Installing your gas range

IMPORTANT:

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



NOTE

To order parts or accessories, contact your local retailer or refer to the last page.

NOTE

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

Step 2. Connect the range to gas supply

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

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

WARNING

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

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

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.

⚠ WARNING

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

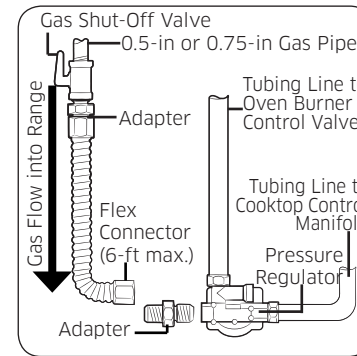
When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure-test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply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

⚠ WARNING

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

Flexible connector hookup

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



NOTE

If your area requires a rigid pipe hookup, contact a qualified installer, service agency, or gas supplier.

NOTE

The gas shut-off valve should be installed in an accessible location in the gas piping, external to the appliance, for the purpose of turning on or shutting off the gas to the appliance.

Installation instructions

Step 3. Convert to LP gas (optional)

All new gas ranges are shipped from the factory set up to use natural gas. Any Samsung gas range can be converted to use LP gas. Refer to page 52 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.

NX58*665***

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 (2 pcs)
LF	11,500	1.04
RR	4,000	0.62
LR	7,500	0.83
CTR	7,500	0.83
BROIL	11,500	1.02
BAKE	15,000	1.15

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (Natural Gas 5 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice Size [mm]
RF	20,000	In 0.85 / Out 1.29 (2 pcs)
LF	15,000	1.78
RR	5,000	1.01
LR	9,500	1.40
CTR	10,000	1.40
BROIL	13,500	1.64
BAKE	18,000	1.90

NX58*663***

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

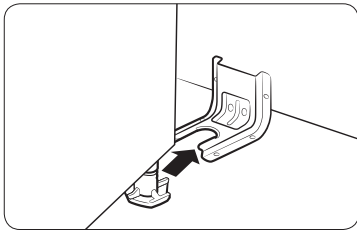
BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (Natural Gas 5 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice Size [mm]
RF	18,000	1.94
LF	16,000	1.88
RR	5,000	1.01
LR	9,500	1.40
CTR	10,000	1.40
BROIL	13,500	1.64
BAKE	18,000	1.90

Step 4. Install the anti-tip device

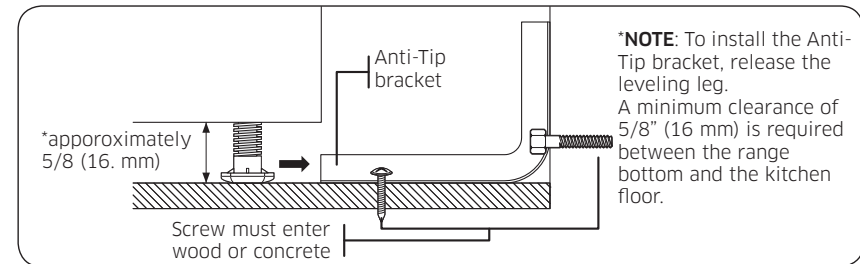
⚠ WARNING

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

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



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



To check if the bracket is installed and engaged properly, remove 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.

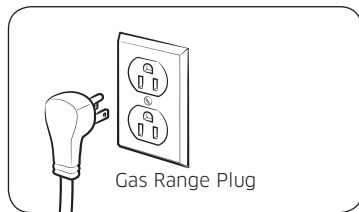
Installation instructions

Step 5. Plug in and place

⚠ WARNING

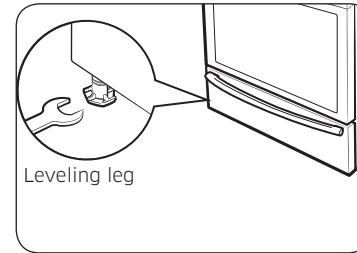
BEFORE OPERATING OR TESTING, follow the grounding requirements on pages 20 ~ 22 in this manual. Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- 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 20 ~ 22.
- 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



1. Plug in the power cord. Make sure the outlet meets local or national electrical codes as referenced on pages 20 ~ 22.
2. Slide the range into place.
3. Check the gas supply line to make sure it did not get damaged and it stayed connected during positioning.
4. Check to make sure the back leg of the range has slid into the anti-tip bracket. Carefully tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket engages the back brace and prevents tip-over.

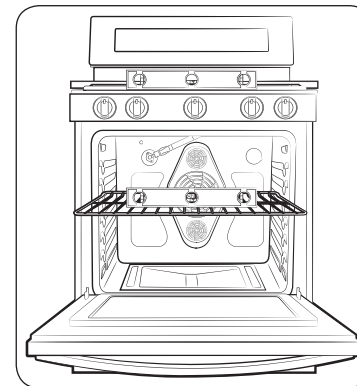
Step 6. Level the range



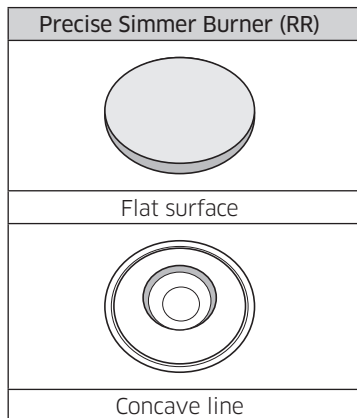
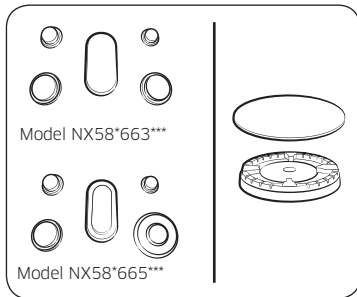
1. Make sure the range is positioned where you want it.
2. Using a wrench, level the range by turning the front leveling legs in or out as necessary. Counterclockwise shortens the leg and lowers the range. Clockwise lengthens the leg and raises the range.

📖 NOTE

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



Step 7. Assemble the surface burners



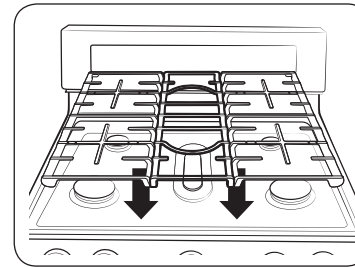
⚠ CAUTION

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

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

📖 NOTE

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



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.

📖 NOTE

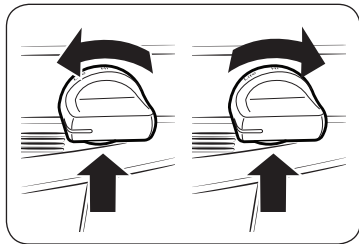
- Grates should be placed on its own position because they are not interchangeable.
- You can recognize the right position of grate by checking the bottom side of each grate. Under the right, center, and left grate, "RIGHT BACK", "BACK", and "LEFT BACK" are engraved each.
- The grates are heavy. Be careful while handling the grates.

Installation instructions

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

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

All surface and oven burners have electronic ignition.



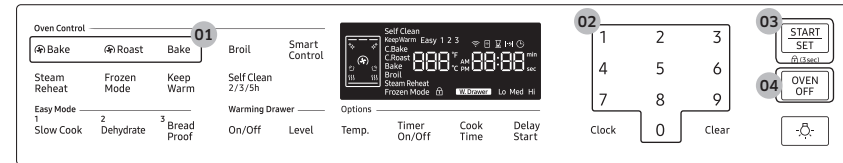
To turn on a surface burner:

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

NOTE

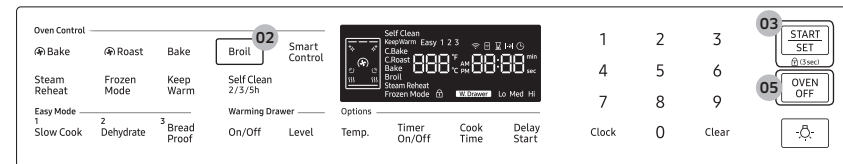
Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good baking results. After the oven has reached the desired cooking temperature, it will beep 6 times.

To start the bake burners



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

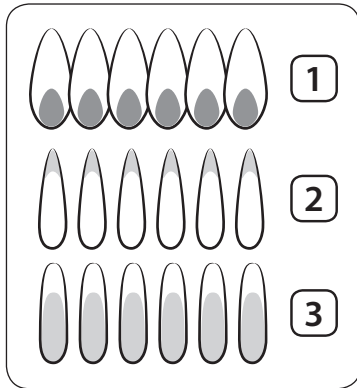
To start the broil burners



1. Put food on a broiling grid in a broiling pan, and then place the pan on the desired rack.
2. Press the **Broil** pad once for high temperature broiling or twice for low.
3. Press the **START/SET** pad to start cooking.
4. When on side of the food is browned, turn it over and start cooking the other side.
5. When on both sides is complete, press the **OVEN OFF** pad.

Checking the flame quality:

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



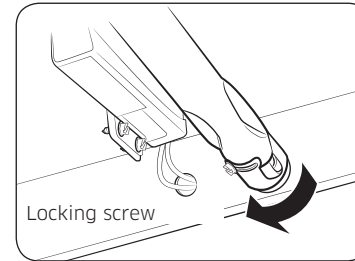
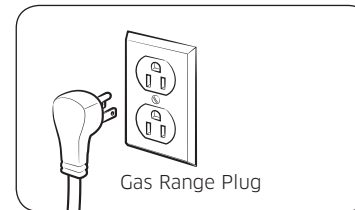
1. **Prevailing soft blue flames**—Normal for natural gas operation.
2. **Yellow tips on outer cones**—Normal for LP gas operation.
3. **Yellow flames**—Abnormal for any gas operation; call for service.

NOTE

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

Step 9. Final installation checklist

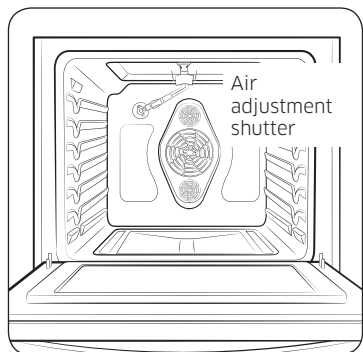
You have just completed installing your range. Make sure all controls are in the off position and the flow of ventilation air to the range is unobstructed. The following is a checklist to confirm your range is safely installed and ready for operation.



- Gas line has been properly connected to the range. The gas has been turned on. All connections have been checked for leaks.
- Range is plugged into the properly grounded electrical receptacle.
- Approved anti-tip bracket is properly installed and engaged with the range.
- Range is leveled and is firmly sitting on a solid, level floor.
- Gas surface burners have been properly assembled.
- All burners have been tested for proper operation.
- **FOR INSTALLER ONLY**—Check and/or adjust the broil and oven burner flames as described on page 28-29 in this manual.

Installation instructions

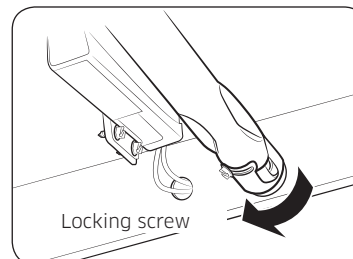
Adjusting the oven burner air adjustment shutters



All oven burners have an air adjustment shutter. The purpose of the shutter is to regulate the flow of air to the flames. Properly adjusted flames should burn steadily with approximately 1-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 pad, then the START pad.
5. After the oven has lit, visually check the flames coming out of the upper and lower burners. If adjustment is needed, carefully adjust the air adjustment shutters.

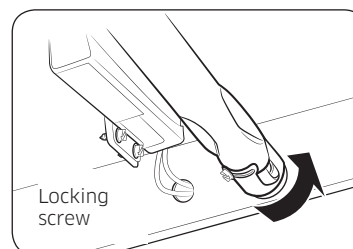


The shutters are located at the base of the burner manifolds near the back oven wall. To adjust the shutter, loosen the locking screw and rotate the shutter towards the open or closed position as needed. If flames are lifting off the burner ports, gradually reduce the air shutter opening until the flames are stabilized.

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

NOTE

If the range is set up for natural gas, the flames should burn with soft blue flames prevailing. If the range is set up for LP gas, small yellow tips at the end of the cones are normal.

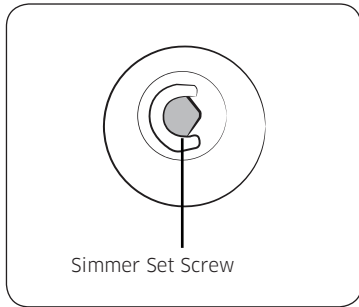


After the flames are adjusted properly, shut off the oven, retighten the locking screws, replace the oven bottom and racks, and close the oven door.

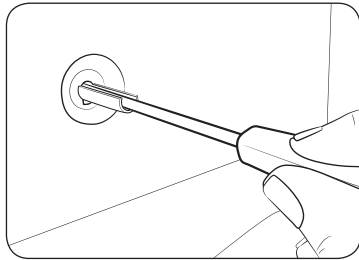
Memo

To adjust flame low setting

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



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



2. Carefully push the screw driver into the C channel of the valve, until it hits the simmer set screw. Make sure the screwdriver flathead is seated into the set screw groove.
3. Rotate valve set screw clockwise to decrease "LO" setting flame output, or rotate set screw counter clockwise to increase "LO" setting flame output.

⚠ WARNING

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

Memo

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

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DG68-00992A-05

Estufa de gas

Manual de instalación

NX58*665**/NX58*663**



SAMSUNG

ADVERTENCIA: Si no se sigue la información de este manual con exactitud, podrían producirse incendios o explosiones que causen 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 electrodoméstico.
 - **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	3
Información importante de seguridad	4
Componentes de la estufa a gas	11
Descripción general	11
Especificaciones de la estufa de gas	12
Requisitos de instalación	14
Requisitos de ubicación	14
Requisitos para el gas	16
Requisitos especiales para el gas (modelos de gas vendidos en massachusetts)	16
Requisitos eléctricos	16
Herramientas y materiales	18
Contenido de la caja	18
Instrucciones de instalación	20
Instalación de la estufa de gas	20
Ajuste de los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno	28

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 al usuario.
- 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

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

- Como con cualquier artefacto 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 a gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este electrodoméstico que se incluyen en este manual. Se deben seguir las instrucciones a fin de 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 personales 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. Sígalas explícitamente. Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

California Proposición 65 Advertencia

ADVERTENCIA

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

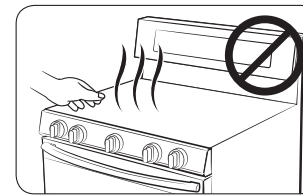
Mancomunidad de massachusetts

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

Seguridad general

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, 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 incendien. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.
- **No guarde** ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se trepan a la estufa para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados.
- **No opere** la estufa si esta o alguna de sus partes se encuentra dañada, no funciona correctamente o si falta alguna pieza.
- **No utilice** la estufa como calefactor del ambiente. 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 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 se utiliza la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla u otras telas voluminosas como agarrador aislante.
- **No use** agua para apagar un fuego provocado por la grasa. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y sofoque 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 **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Mantenga cerrada la puerta del horno hasta que se extinga el fuego. De ser necesario, **utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos**.
- **No caliente** recipientes cerrados con alimentos. La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y provocar lesiones.

Información importante de seguridad

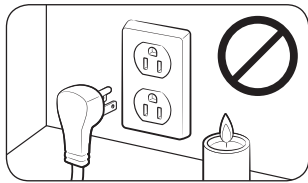
Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y 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.
- Evacúe a todos los ocupantes del ambiente, edificio o área.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

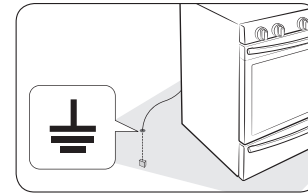
Verificación de pérdidas de gas

- 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 fuga de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de la pérdida.

Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

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

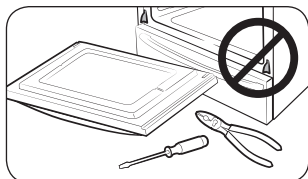


- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
- No retire la clavija de conexión a tierra.
- No utilice un adaptador ni un cable prolongador.
- No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- No modifique el enchufe, el cable de alimentación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

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, 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 los materiales 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 manipularlas.
- **Asegúrese** de que no se hayan aflojado piezas durante el transporte.

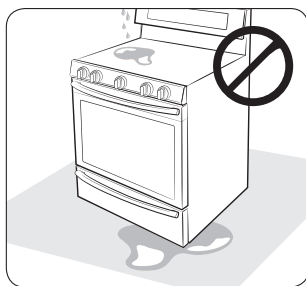
- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en su estufa, el instalador debe reemplazar los 5 orificios de los quemadores superiores y los 2 orificios del horno con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR. Estos ajustes deben ser realizados por 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 del 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 Asociación de Gas de Canadá según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.

Información importante de seguridad

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

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

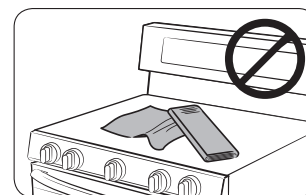


- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de 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 pulgada 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 194 °F (90 °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 30 pulgadas (76.2 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 placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

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



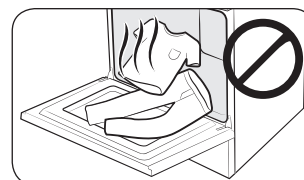
- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no estén en uso.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la placa de cocción.
- **No deje** los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.
- Antes de encender los quemadores, **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 enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla en 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 placa de cocción que no sean recipientes y utensilios de cocina.
- Esta placa de cocción 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 utensilios de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los utensilios 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 utensilios de cocina 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 utensilios de cocina.
- 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 grasa y aceite 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 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.



Información importante de seguridad

Calentamiento seguro del cajón (SOLO NX58*665***)

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete 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. Los alimentos fríos o a temperatura ambiente no pueden ser calentados, entibiados o cocinados 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 calentar.
- **No toque** la superficie interior del cajón ni el elemento calentador. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían ocasionarle quemaduras.
- Para evitar las quemaduras producidas por el vapor, tenga cuidado al abrir el cajón.
- **No utilice** papel de aluminio para revestir el cajón.
- **No 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.
- **Tenga cuidado** cuando abra el cajón. Abra el cajón tan solo una hendidura y deje salir el vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos. El vapor o aire caliente que escapen pueden producir quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- **No utilice** el cajón para secar periódicos. Si se recalientan, pueden arder en llamas.
- **No utilice** papel de aluminio para revestir el cajón. El papel de aluminio es un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado debajo de él. Esto alterará el funcionamiento del cajón y podría dañar su acabado interior.
- **No deje** productos de papel, plásticos, alimentos enlatados ni materiales combustibles dentro del cajón.
- **No deje** recipientes de grasa derretida en el cajón o cerca de él.
- **No caliente** alimentos en el cajón por más de tres horas.

Seguridad durante la auto-limpieza del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

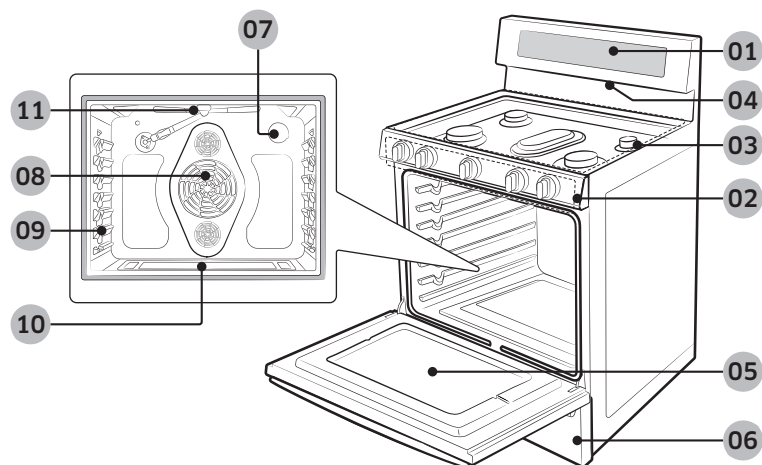


- La función de autolimpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para eliminar por incineración los restos de alimentos en el horno. La estufa está extremadamente caliente durante el ciclo de autolimpieza. **No toque** ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de autolimpieza.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



Componentes de la estufa a gas

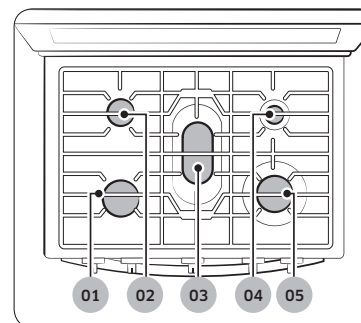
Descripción general



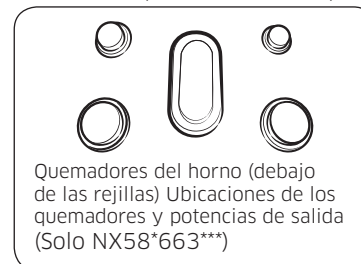
- | | | |
|---|---|---|
| 01 Pantalla | 02 Perillas para los quemadores superiores (5 uds.) | 03 Quemadores superiores |
| 04 Abertura de ventilación del horno | 05 Puerta del horno desmontable | 06 Cajón de calentamiento ¹ / almacenamiento ² |
| 07 Luces del horno | 08 Ventilador de convección/Calentador de convección | 09 Sistema de parrillas del horno |
| 10 Quemador del horno para hornear | 11 Quemador del horno para asar a la parrilla | |

Solo ¹ NX58*665***

Solo ² NX58*663***



Colocación de los quemadores de la estufa (Solo NX58*663***)

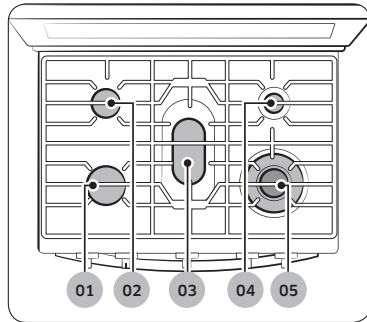


Quemadores del horno (debajo de las rejillas) Ubicaciones de los quemadores y potencias de salida (Solo NX58*663***)

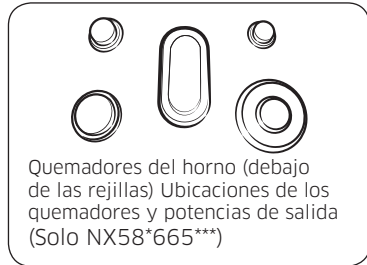
Potencias BTU (NX58*663***)

- 01 Delantero izquierdo:** 16,000 BTU
- 02 Trasero izquierdo:** 9,500 BTU
- 03 Central:** 10,000 BTU
- 04 Trasero derecho:** 5,000 BTU
- 05 Delantero derecho:** 18,000 BTU

Componentes de la estufa a gas



Colocación de los quemadores de la estufa (Solo NX58*665***)



Quemadores del horno (debajo de las rejillas) Ubicaciones de los quemadores y potencias de salida (Solo NX58*665***)

Potencias BTU (NX58*665***)

- 01 Delantero izquierdo:** 15,000 BTU
- 02 Trasero izquierdo:** 9,500 BTU
- 03 Central:** 10,000 BTU
- 04 Trasero derecho:** 5,000 BTU
- 05 Delantero derecho:** 20,000 BTU

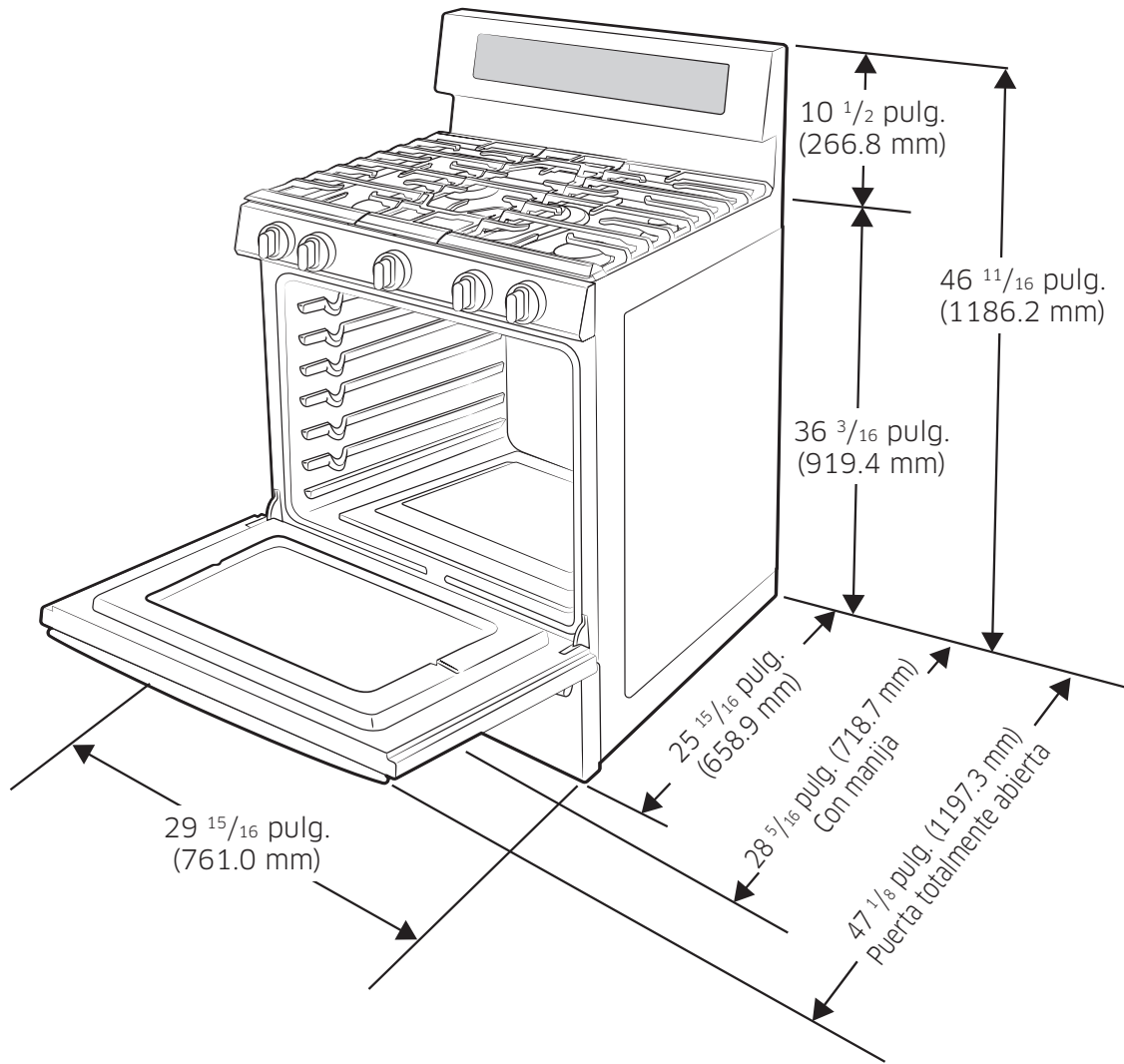
Especificaciones de la estufa de gas

MODELO NX58*665***)

DESCRIPCIÓN	Estufa de pie de gas
DIMENSIONES TOTALES	29 ¹⁵ / ₁₆ pulg. (Ancho) × 46 ¹¹ / ₁₆ pulg. (Alto) × 28 ⁵ / ₁₆ pulg. (Prof.) 761.0 mm (Ancho) × 1186.2 mm (Alto) × 718.7 mm (Prof.)
PESO NETO	217 lb (98.4 kg)
ELECTRICIDAD	Consulte la etiqueta de clasificación.
GAS, GN (GAS NATURAL)	5-13 de col. de agua
GAS, LP (GAS LICUADO DE PROPANO)	10-13 de col. de agua
QUEMADORES SUPERIORES (GN)	(DI)-15,000 BTU / (TI)-9,500 BTU / (CEN)-10,000 BTU / (TD)-5,000 BTU / (DD)-20,000 BTU
QUEMADORES SUPERIORES (LP)	(DI)-11,500 BTU / (TI)-7,500 BTU / (CEN)-7,500 BTU / (TD)-4,000 BTU / (DD)-14,500 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (GN)	Asar a la parrilla (Superior)-13,500 BTU / Hornear (Inferior)-18,000 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (LP)	Asar a la parrilla (Superior)- 11,500 BTU / Hornear (Inferior)-15,000 BTU

MODELO NX58*663***)

DESCRIPCIÓN	Estufa de pie de gas
DIMENSIONES TOTALES	29 ¹⁵ / ₁₆ pulg. (Ancho) × 46 ¹¹ / ₁₆ pulg. (Alto) × 28 ⁵ / ₁₆ pulg. (Prof.) 761.0 mm (Ancho) × 1186.2 mm (Alto) × 718.7 mm (Prof.)
PESO NETO	200 lb (90.7 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)-16,000 BTU / (TI)-9,500 BTU / (CEN)-10,000 BTU / (TD)-5,000 BTU / (DD)-18,000 BTU
QUEMADORES SUPERIORES (LP)	(DI)-11,500 BTU / (TI)-7,500 BTU / (CEN)-7,500 BTU / (TD)-4,000 BTU / (DD)-14,500 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (GN)	Asar a la parrilla (Superior)-13,500 BTU / Hornear (Inferior)-18,000 BTU
QUEMADORES DEL HORNO (LP)	Asar a la parrilla (Superior)- 11,500 BTU / Hornear (Inferior)-15,000 BTU



Componentes de la estufa a gas

Dimensiones mínimas

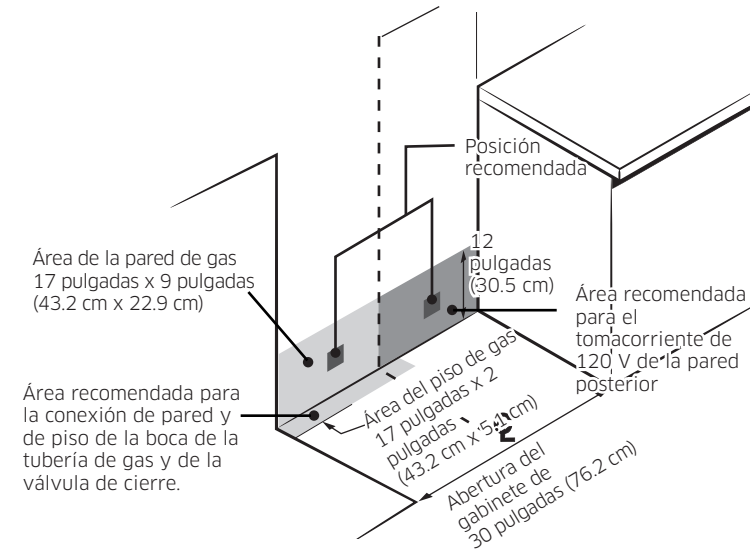
⚠ ADVERTENCIA

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: 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 (76.2 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 (76.2 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.

Ubicaciones recomendadas para las tuberías de gas y los tomacorrientes





Requisitos de instalación

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:

⚠ ADVERTENCIA

Pueden producirse pérdidas de gas en su sistema, lo que generaría 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

REQUISITOS DEL ESTADO DE MASSACHUSETTS:

⚠ ADVERTENCIA

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

Todas las estufas

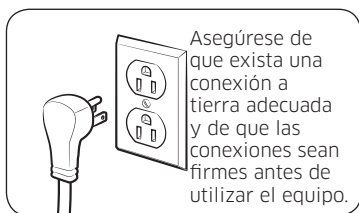
- No utilice un cable prolongador ni un enchufe adaptador con esta estufa.
- Esta estufa debe conectarse a tierra correctamente.
- Si no está seguro de que la conexión a tierra de la estufa está correctamente realizada, consulte a un electricista calificado.
- No modifique el enchufe provisto con la estufa; si no entra en el tomacorriente, solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente adecuado.



- Todo el cableado y la conexión a tierra deben realizarse en conformidad con los códigos locales o, en su ausencia, con la versión más reciente del Código eléctrico nacional ANSI/NFPA Nro. 70 (para EE.UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1 y los códigos y ordenanzas locales.
- El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior de la estufa. (Dentro del cable posterior de la cubierta)
- Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se lo enchufa a un tomacorriente que no esté correctamente polarizado.

Modelos de gas

- Todos los modelos a gas están equipados con un cable de alimentación que dispone de un conductor de conexión a tierra para el 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.
- Verifique que haya un sujetador de cables con amortiguador de esfuerzo de ¾ 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.



- Todas las estufas deben contar con conexión a tierra por razones de seguridad personal.
- Todos los modelos a gas cuentan con un cable de alimentación con un conductor de conexión a tierra del equipo y un enchufe de conexión a tierra.

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

⚠ PRECAUCIÓN

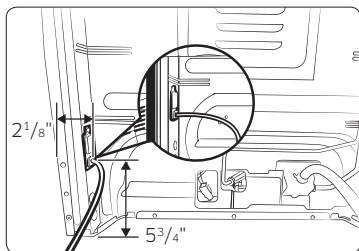
No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

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

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

Requisitos adicionales de instalación para casas rodantes

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



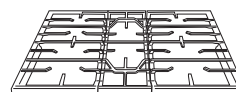
Ubicación del cable de alimentación

Ubicación del cable de alimentación

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

Herramientas y materiales

Contenido de la caja



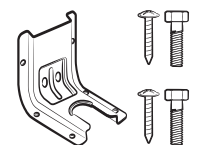
Rejillas para los quemadores superiores (3) *



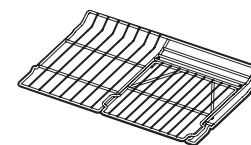
Quemadores superiores y tapas (5 juegos) *
(Solo NX58*663***)



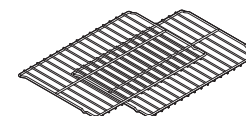
Quemadores superiores y tapas (5 juegos) *
(Solo NX58*665***)



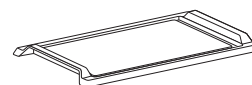
Kit de ménsula anti inclinación



Parrilla dividida (1) *
(solo NX58*665***)



Parrilla plana (2) *



Comal (1)
(solo NX58*665***)



Rejilla para wok (1)
(solo NX58*665***)



Bandeja para vapor (1)
(solo NX58*665***)

- Compruebe que haya 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.

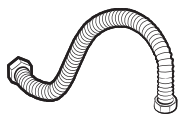
NOTA

Si necesita alguno de los accesorios identificados con un * (asterisco), comuníquese con el Centro de llamadas de Samsung al número que figura en la última página o visite nuestro sitio en línea de repuestos www.samsungparts.com.

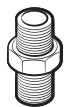
Piezas necesarias



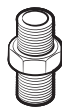
Válvula de cierre en la tubería de gas



Conector flexible de metal del artefacto de ½ pulgada (diámetro interior) x 5 pies



Adaptador de unión cónica de ¾ pulgada o ½ pulgada (NPT) x ½ pulgada (diámetro interior)



Adaptador de unión cónica de ½ pulgada (NPT) x ½ pulgada (diámetro interior)



Codo de 135 grados (opcional)



Tirafondo o perno de expansión con camisa de ½ pulgada (diámetro exterior)

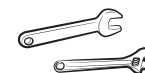
Herramientas necesarias



Destornillador de punta plana



Destornillador Phillips



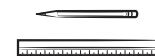
Llave de boca fija o ajustable



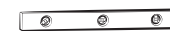
Llave Stillson (2)



Llave de tuercas



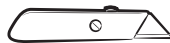
Lápiz y regla



Nivel



Compuesto de unión de tuberías



Navaja multiuso



Solución de agua jabonosa

Instrucciones de instalación

Instalación de la estufa de gas

IMPORTANTE:

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



NOTA

Para solicitar piezas o accesorios, comuníquese con el comercio minorista local o consulte la última página.

NOTA

Para garantizar que la instalación se realice correctamente recomendamos especialmente que se contrate a un instalador profesional.

Paso 1. Desembalaje de la estufa

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

Haga un inventario de todas las piezas sueltas y compárelo con la lista de piezas y componentes provistos de la página 19.

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

Paso 2. Conexión de la estufa al suministro de gas

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

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

ADVERTENCIA

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

- No 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 encienda cerillos, velas ni cigarrillos.
 - NO intente encender ningún artefacto.
 - NO toque ningún interruptor eléctrico.
 - NO utilice ningún teléfono dentro del edificio.
 - Haga salir a todos los ocupantes de la habitación, el edificio o el 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.
- 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.

⚠ ADVERTENCIA

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

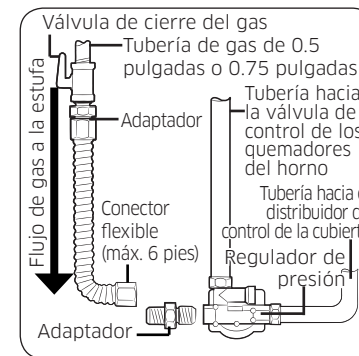
Cuando se utilicen presiones de prueba superiores a 1/2 PSIG (libras por pulgada cuadrada manométrica) para realizar la prueba de la presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Cuando se utilicen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

⚠ ADVERTENCIA

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

Conexión con conectores flexibles

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



📖 NOTA

Si en su área se exige una conexión con tuberías rígidas, comuníquese con un instalador calificado, una agencia de servicio técnico o el proveedor de gas.

📖 NOTA

La válvula de cierre del gas debe instalarse en un lugar accesible en la tubería de gas, externa al artefacto, con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas del equipo.

Instrucciones de instalación

Paso 3. Conversión a gas LP (opcional)

Todas las estufas de gas nuevas vienen de fábrica configuradas para utilizar gas natural. Cualquier estufa de gas Samsung puede convertirse para que utilice gas LP. Consulte la página 52 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.

NX58*665***

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas LP [Propano] 10 en WCP)		
Ubicación quemador	Potencia BTU	Tamaño orificio [mm]
DD	14,500	Entrada 0.46 / Salida 0.74 (2 uds.)
DI	11,500	1.04
TD	4,000	0.62
TI	7,500	0.83
CEN	7,500	0.83
ASAR A LA PARRILLA	11,500	1.02
HORNEAR	15,000	1.15

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas natural 5 en WCP)		
Ubicación quemador	Potencia BTU	Tamaño orificio [mm]
DD	20,000	Entrada 0.85 / Salida 1.29 (2 uds.)
DI	15,000	1.78
TD	5,000	1.01
TI	9,500	1.40
CEN	10,000	1.40
ASAR A LA PARRILLA	13,500	1.64
HORNEAR	18,000	1.90

NX58*663***

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas LP [Propano] 10 en WCP)		
Ubicación quemador	Potencia BTU	Tamaño orificio [mm]
DD	14,500	1.12
DI	11,500	1.04
TD	4,000	0.62
TI	7,500	0.83
CEN	7,500	0.83
ASAR A LA PARRILLA	11,500	1.02
HORNEAR	15,000	1.15

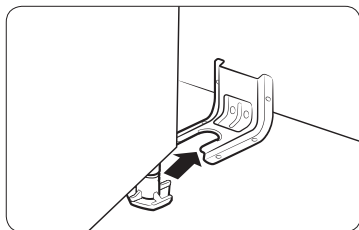
TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas natural 5 en WCP)		
Ubicación quemador	Potencia BTU	Tamaño orificio [mm]
DD	18,000	1.94
DI	16,000	1.88
TD	5,000	1.01
TI	9,500	1.40
CEN	10,000	1.40
ASAR A LA PARRILLA	13,500	1.64
HORNEAR	18,000	1.90

Paso 4. Instalación del dispositivo anti inclinación

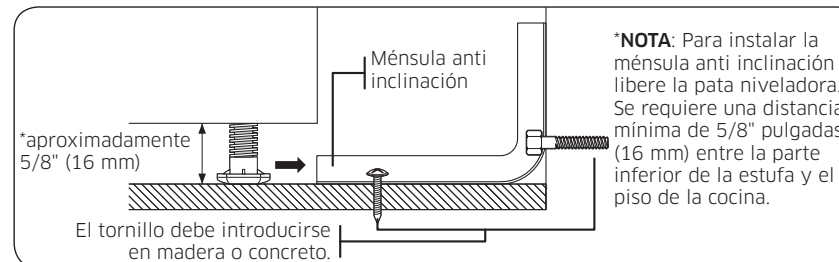
⚠ ADVERTENCIA

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

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



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



Para verificar si se ha instalado y conectado la ménsula correctamente, retire el cajón de almacenamiento y mire debajo de la estufa para ver si la pata niveladora se ha metido en la ménsula. Incline con cuidado la estufa hacia adelante. La ménsula debería detener la estufa en una inclinación máxima de 4 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.

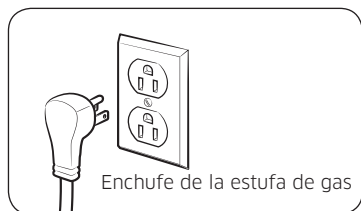
Instrucciones de instalación

Paso 5. Enchufe y ubicación

⚠ ADVERTENCIA

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN O PRUEBA, siga los requisitos de conexión a tierra de las páginas 20 ~ 22 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 20 ~ 22.
- 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.



Enchufe de la estufa de gas

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 20 ~ 22.
2. Deslice la estufa hasta su lugar.
3. Revise la tubería de suministro de gas para asegurarse de que no esté dañada y permanezca conectada durante la colocación.
4. Verifique que la pata trasera de la estufa haya entrado en la ménsula anti inclinación. Con cuidado, incline la estufa hacia adelante para verificar que la ménsula anti inclinación esté enganchada a la abrazadera trasera y que evite la inclinación.

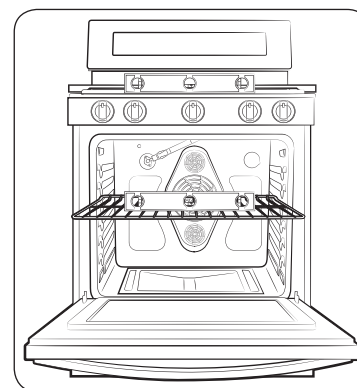
Paso 6. Nivelación de la estufa



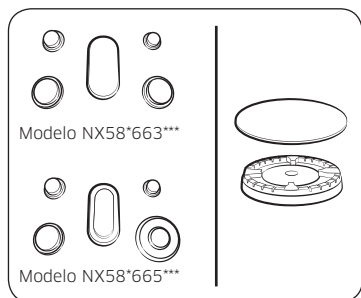
1. Asegúrese de que la estufa esté ubicada donde lo desee.
2. Utilice una llave para girar y alargar o acortar las patas niveladoras delanteras para nivelar la estufa. La rotación hacia la izquierda acorta la pata y baja la estufa. La rotación hacia la derecha alarga la pata y eleva la estufa.

📖 NOTA

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



Paso 7. Montaje de los quemadores superiores



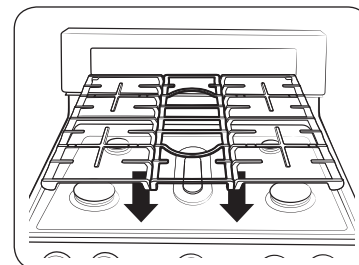
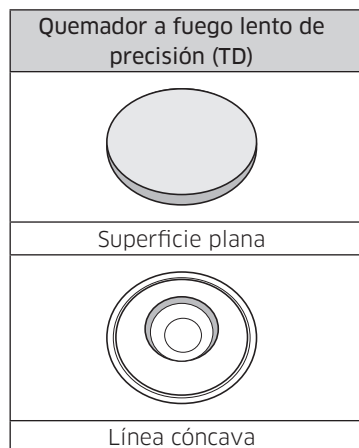
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

📄 NOTA

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



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.

📄 NOTA

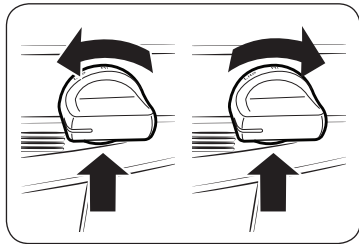
- Las rejillas deben colocarse en su posición correcta, ya que no son intercambiables.
- Puede reconocer la posición correcta de cada rejilla revisando su lado inferior. Debajo de la rejilla derecha, central e izquierda se puede ver la marca "trasera derecha", "trasera" y "trasera izquierda".
- Las rejillas son pesadas. Tenga cuidado cuando las manipule.

Instrucciones de instalación

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

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

Todos los quemadores superiores y del horno tienen encendido electrónico.



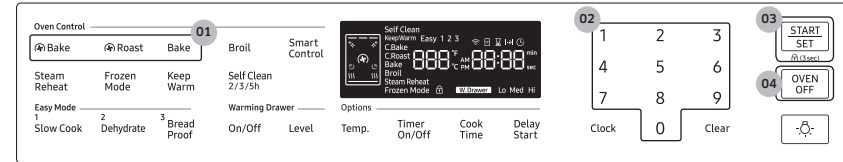
Para encender un quemador superior:

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

NOTA

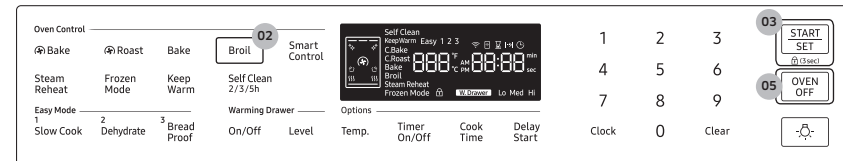
Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en el horneado. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de cocción deseada, emitirá una señal sonora 6 veces.

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). Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 550 °F.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno a gas se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
 - 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 **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** y, luego, retire los alimentos.

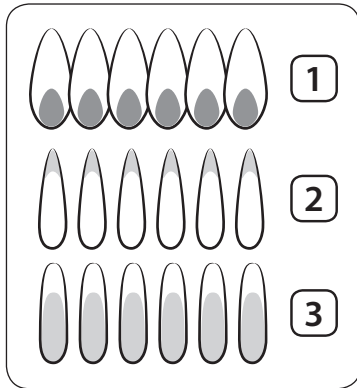
Para encender los quemadores para asar



1. Coloque alimentos sobre una rejilla y una asadera y, luego, coloque la asadera en la parrilla deseada.
2. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para una temperatura alta o dos veces para una temperatura baja.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar la cocción.
4. Cuando un lado de los alimentos esté dorado, debe darlos vuelta y comenzar la cocción del otro lado.
5. Al completar la cocción de ambos lados, presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.

Verificación de la calidad de la llama:

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



1. **Llamas predominantemente de color azul claro**—son normales para el funcionamiento con gas natural.
2. **Puntas amarillas en los conos exteriores**—Normal con gas LP.
3. **Llamas amarillas**—No son normales para ningún tipo de gas; solicite servicio técnico.

NOTA

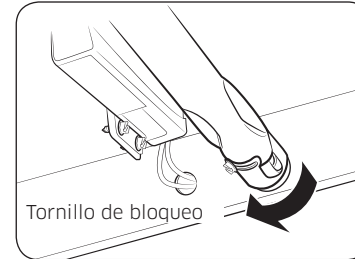
Si la llama de un quemador es como la del ejemplo 3, no debe utilizarse la estufa hasta que reciba servicio técnico. Solicite servicio técnico. Las llamas normales de los quemadores deben verse como los ejemplos 1 o 2, según el tipo de gas que se utilice.

Paso 9. Lista de verificación final de la instalación

Acaba de finalizar la instalación de la estufa. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición 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.



Enchufe de la estufa de gas

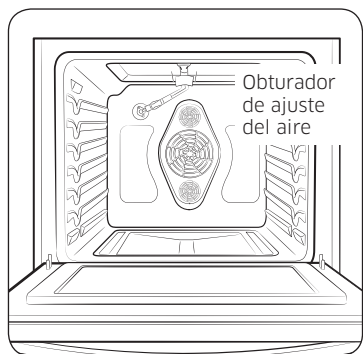


Tornillo de bloqueo

- El conducto de gas se ha conectado correctamente a la estufa. Se ha abierto el gas. Se ha verificado que no haya fugas en ninguna de 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 montado correctamente.
- Se ha comprobado 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 las páginas 28-29 de este manual.

Instrucciones de instalación

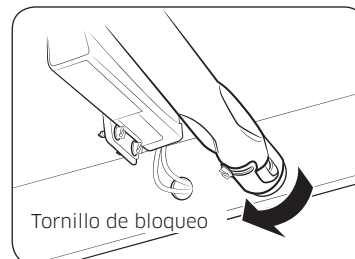
Ajuste de los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno



Todos los quemadores del horno tienen un obturador de ajuste del aire. El objetivo del obturador es regular el flujo de aire que se dirige a las llamas. Las llamas que estén correctamente ajustadas deben arder constantemente con un cono azul de aproximadamente 1 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 la tecla Bake (Hornear) y, luego, la tecla START (INICIO).
5. Cuando el horno se haya encendido, verifique visualmente las llamas que salen de los quemadores superiores e inferiores. Si es necesario realizar correcciones, ajuste cuidadosamente los obturadores de ajuste del aire.



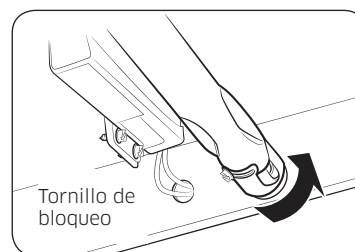
Los obturadores están ubicados en la base de los colectores de los quemadores, cerca de la pared posterior del horno.

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

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

NOTA

Si la estufa está configurada para usar gas natural, las llamas deben ser predominantemente de color azul claro. 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.

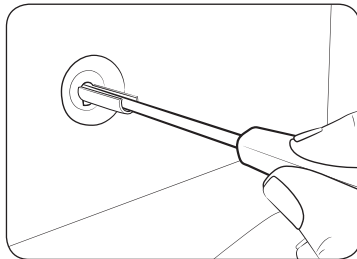
Notas

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 "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 "Bajo" o gírelo hacia la izquierda para aumentar la salida de la llama de la posición "Bajo".

⚠ ADVERTENCIA

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

Notas

Notas



Scan this with your smartphone

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

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DG68-00992A-05

Cuisinière à gaz

Manuel d'installation

NX58*665*** / NX58*663***



SAMSUNG

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

- **N'ENTREPOSEZ et N'UTILISEZ PAS** d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- **DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quel qu'il soit.
 - **NE TOUCHEZ AUCUN** commutateur électrique.
 - **N'UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre immeuble.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

TOUTES LES CUISINIÈRES SONT SUSCEPTIBLES DE BASCULER ET DE PROVOQUER DES BLESSURES.

LE BASCULEMENT D'UNE CUISINIÈRE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES DUES AUX PROJECTIONS, DES BLESSURES ET/OU DES ACCIDENTS MORTELS.

INSTALLEZ ET VÉRIFIEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS ET LE GABARIT D'INSTALLATION FOURNI AVEC LE DISPOSITIF.

- Afin d'éviter le basculement de la cuisinière, fixez-la correctement au sol à l'aide d'un support anti-basculement adapté. (L'installation du dispositif anti-basculement figure dans les consignes d'installation.) Vérifiez l'installation correcte en basculant la cuisinière vers l'avant avec précaution. Veillez à ce que le dispositif anti-basculement soit en place afin d'empêcher la cuisinière de basculer.
- Si la cuisinière est, pour une quelconque raison, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement remonté une fois que la cuisinière est remise en place.
- Respectez les consignes d'installations décrites dans le manuel d'installation. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des accidents mortels, blessures et/ou dégâts matériels.
- **NE marchez pas, ne vous asseyez pas, ne vous appuyez pas** sur la porte ou le tiroir pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière.

Table des matières

Avant de commencer	3
Informations importantes relatives à la sécurité	4
Composants de la cuisinière à gaz	11
Présentation	11
Spécifications de la cuisinière à gaz	12
Conditions d'installation	14
Conditions d'emplacement	14
Exigences en matière de gaz	16
Exigences en matière de gaz spécifiques (modèles de gaz vendus dans le massachusetts)	16
Exigences en matière de raccordement électrique	16
Outils et matériel	18
Éléments de la boîte	18
Consignes d'installation	20
Installer votre cuisinière à gaz	20
Réglage des volets d'air du brûleur du four	28

Avant de commencer

À PROPOS DE CE MANUEL

LISEZ ENTIÈREMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

Remarque importante destinée à l'installateur

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

Remarque importante destinée à l'utilisateur

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

- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, certaines consignes de sécurité sont à respecter.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié ou un technicien spécialisé.
- Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci.
- La distance de l'armoire de stockage située au-dessus des brûleurs de surface doit être au minimum de 30 po (76,2 cm).

Remarque importante destinée au prestataire

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

Informations importantes relatives à la sécurité

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Tous les appareils électriques et à gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. Veuillez ne pas le jeter.

Symboles utilisés dans ce manuel

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

📄 REMARQUE

Conseils et consignes utiles.

Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

California Proposition 65 Avertissement

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur – www.P65Warnings.ca.gov.

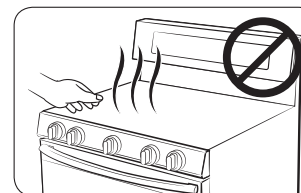
Commonwealth du massachusetts

- Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **Ne touchez pas** à aucune partie de la cuisinière, y compris mais sans se limiter aux brûleurs du four, aux brûleurs de surface ou aux surfaces internes pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.
- **Assurez-vous que le dispositif anti-basculement** est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.

- **Ne laissez pas les enfants**, jouer près de, dans, ou sur la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Pour la sécurité des enfants nous recommandons l'utilisation du dispositif de verrouillage des commandes/de la porte.
- **Retirez** tout élément d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la cuisinière déballée.
- **N'entreposez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.
- **Ne faites pas fonctionner** la cuisinière si une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- **N'utilisez pas** la cuisinière comme chauffage. Cette cuisinière ne doit être utilisée que pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyeurs pour four ou de revêtements de protection dans ou autour d'aucune partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches.
- **N'utilisez pas** la cuisinière pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- **Évitez tout choc** sur le verre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, **coupez** le cordon d'alimentation et **retirez** la porte.
- **Débranchez la cuisinière** ou **mettez-la hors tension** avant de procéder à la réparation.
- **Assurez-vous** que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais** des matériaux inflammables ou combustibles tels que papier, du plastique, des maniques, tissus, rideaux ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, **nettoyez régulièrement** les orifices de ventilation.
- **Ne laissez pas** de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **N'utilisez pas** d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, **éteignez le four** en appuyant sur le bouton **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. Maintenez la porte du four fermée jusqu'à extinction de l'incendie. Si nécessaire, **utilisez un extincteur multifonction** à poudre ou à mousse.
- **Ne faites pas chauffer** des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser les contenants et provoquer des blessures.



Informations importantes relatives à la sécurité

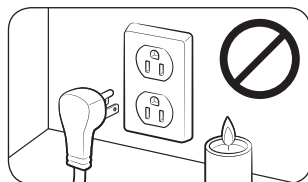
Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez la vanne et n'utilisez pas la cuisinière.
- N'allumez pas d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- N'allumez aucun appareil au gaz ou électrique.



- **Ne touchez** aucun commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- **N'utilisez pas** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

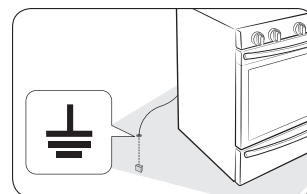
Vérification des fuites de gaz

- Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



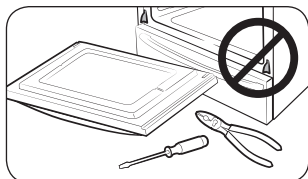
- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
 - **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
 - **N'utilisez pas** d'adaptateur ou de rallonge.
 - **N'utilisez jamais** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
 - **Ne modifiez pas** d'aucune manière la fiche ou le cordon d'alimentation ou la prise murale.
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
 - Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A (CA) avec fusible pour cette cuisinière. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
 - **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
 - Cet appareil **doit être correctement relié à la terre**. La mise à la terre réduit le risque d'électrocution, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
 - Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
 - L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 - dernière édition.
 - Il relève de la responsabilité du propriétaire de la cuisinière de fournir une installation électrique conforme.



Sécurité liée à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous que** le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- Compte tenu de la taille et du poids de la cuisinière, **deux personnes ou plus** sont nécessaires pour la déplacer.
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et les poêles sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition.

- **Assurez-vous que** votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre cuisinière puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de gaz.
- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au Code national de gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la l'Association canadienne du gaz selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.



Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



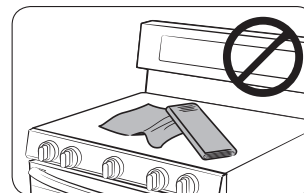
- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.

- Sélectionnez un sol de niveau, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.
- Sélectionnez un emplacement où une prise murale à 3 broches reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- Pour que la cuisinière soit correctement ventilée, assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obturés et qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et sous la cuisinière. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire à un fonctionnement et à une combustion corrects.
- **Assurez-vous que** les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 194 °F (90 °C).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la cuisinière. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la cuisinière : laissez un minimum de 30 pouces (76,2 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards ; ou installez une hotte d'aspiration qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du fond des placards.

Sécurité liée à la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **Assurez-vous que** tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Préalablement à l'allumage, **assurez-vous que** tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- Utilisez toujours la position Lite (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur ARRÊT et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez** aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.
- Cette surface de cuisson est conçue pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement froide.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, **assurez-vous** qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- **Assurez-vous que** le repère de l'étincelle sur le diffuseur de brûleur double est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.

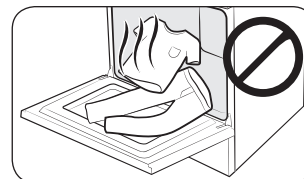


- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **n'utilisez pas** d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- **Assurez-vous** que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
 1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
 2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
 3. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.

Sécurité liée au four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous que** la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.
- **Assurez-vous que** les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.
- **N'endommagez, ne déplacez et ne nettoyez jamais** le joint de la porte.
- **Ne vaporisez pas** d'eau sur le verre du four lorsque le four est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou de matériau semblable pour couvrir des orifices ou des passages au bas du four ou pour couvrir une grille du four.
- Éloignez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte.
- Évitez l'accumulation de graisses dans le four.
- Pour repositionner les grilles du four, assurez-vous que le four est complètement refroidi.
- **Utilisez uniquement** des ustensiles recommandés pour une utilisation sûre dans des fours à gaz.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, cuisinez et/ou grillez toujours avec la porte du four fermée.
- **Évitez de griller** de la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de gras sur la viande avant de la faire cuire.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.

Informations importantes relatives à la sécurité



Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité liée au tiroir chauffe-plat (modèle NX58*665*** UNIQUEMENT)

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Le tiroir chauffe-plat sert à conserver les aliments chauds à température de consommation. Les aliments doivent être déjà chauds. Les aliments froids ou à température ambiante ne peuvent pas être cuits, réchauffés ou cuisinés dans le tiroir chauffe-plat. Les bactéries se multiplient rapidement dans les aliments dont la température est comprise entre 40 et 140 °F.
- **N'utilisez pas** le tiroir pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour faire réchauffer.
- **Ne touchez pas** les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.
- Pour éviter les brûlures de vapeur, soyez prudent en ouvrant le tiroir.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- **N'utilisez pas** le tiroir dans le four. Ne mettez pas le tiroir dans le four pendant un cycle de nettoyage automatique.
- **Ne laissez jamais** de récipients contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité de celui-ci.
- **Soyez prudent** à l'ouverture du tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- **N'utilisez pas** le tiroir pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et aurait pour conséquence d'emprisonner la chaleur. Son utilisation est susceptible de perturber le fonctionnement du tiroir et d'endommager la finition intérieure.
- **Ne placez pas** de papier, plastique, conserves ou matériaux combustibles dans le tiroir.
- **Ne laissez jamais** de pot ou de boîte contenant de la graisse s'égoutter dans le tiroir ou à proximité de celui-ci.
- **Ne faites pas réchauffer** les aliments dans le tiroir plus de trois heures.

Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

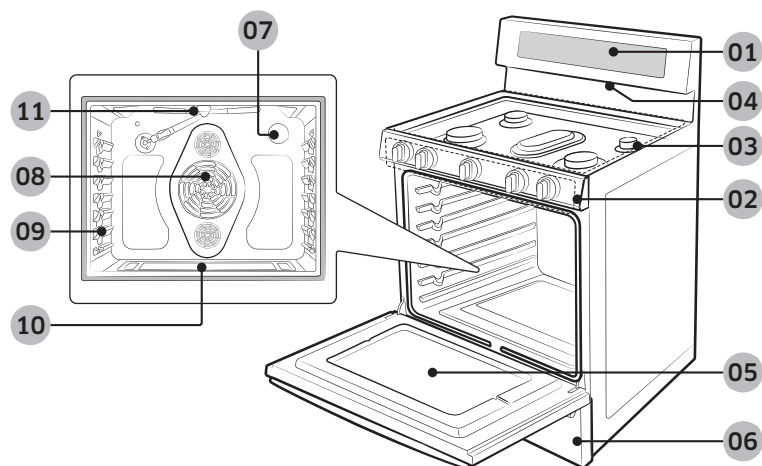


- La fonctionnalité d'auto-nettoyage porte le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. **Ne touchez pas** les surfaces de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, **retirez** toutes les grilles et ustensiles du four. Seules les grilles recouvertes de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four.
- **Ne mettez pas** le tiroir inférieur dans le four lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage.
- Lors de l'ouverture de la porte après un cycle d'auto-nettoyage, tenez-vous éloigné du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.



Composants de la cuisinière à gaz

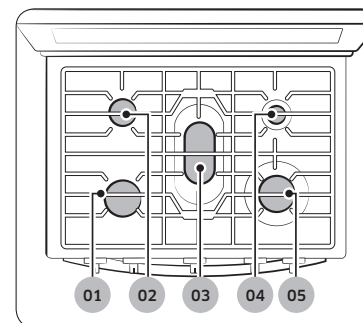
Présentation



- | | | |
|--|--|--|
| 01 Affichage | 02 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces) | 03 Brûleurs de surface |
| 04 Ventilation du four | 05 Porte du four amovible | 06 Tiroir chauffe-plat ¹ / de rangement ² |
| 07 Éclairage du four | 08 Ventilateur de convection / Résistance de convection | 09 Système de grille du four. |
| 10 Brûleur de four pour cuisson | 11 Brûleur de four pour gril | |

¹ NX58*665*** uniquement

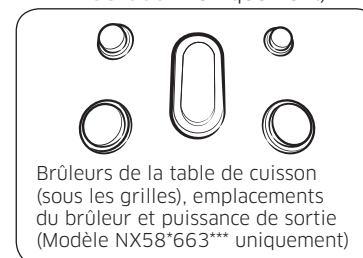
² NX58*663*** uniquement



Valeurs en BTU (NX58*663***)

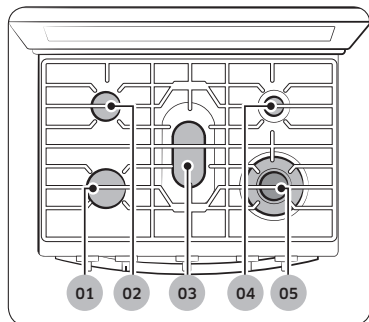
- 01** Avant gauche : 16 000 BTU
- 02** Arrière gauche : 9 500 BTU
- 03** Central : 10 000 BTU
- 04** Arrière droit : 5 000 BTU
- 05** Avant droit : 18 000 BTU

Emplacement du brûleur de la table de cuisson (Modèle NX58*663*** uniquement)

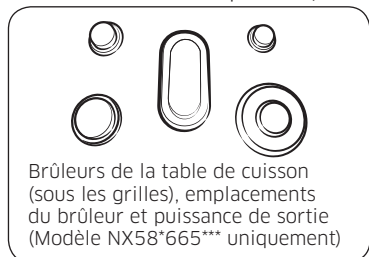


Brûleurs de la table de cuisson (sous les grilles), emplacements du brûleur et puissance de sortie (Modèle NX58*663*** uniquement)

Composants de la cuisinière à gaz



Emplacement du brûleur de la table de cuisson (Modèle NX58*665*** uniquement)



Brûleurs de la table de cuisson (sous les grilles), emplacements du brûleur et puissance de sortie (Modèle NX58*665*** uniquement)

Valeurs en BTU (NX58*665***)

- 01 Avant gauche : 15 000 BTU
- 02 Arrière gauche : 9 500 BTU
- 03 Centre : 10 000 BTU
- 04 Arrière droit : 5 000 BTU
- 05 Avant droit : 20 000 BTU

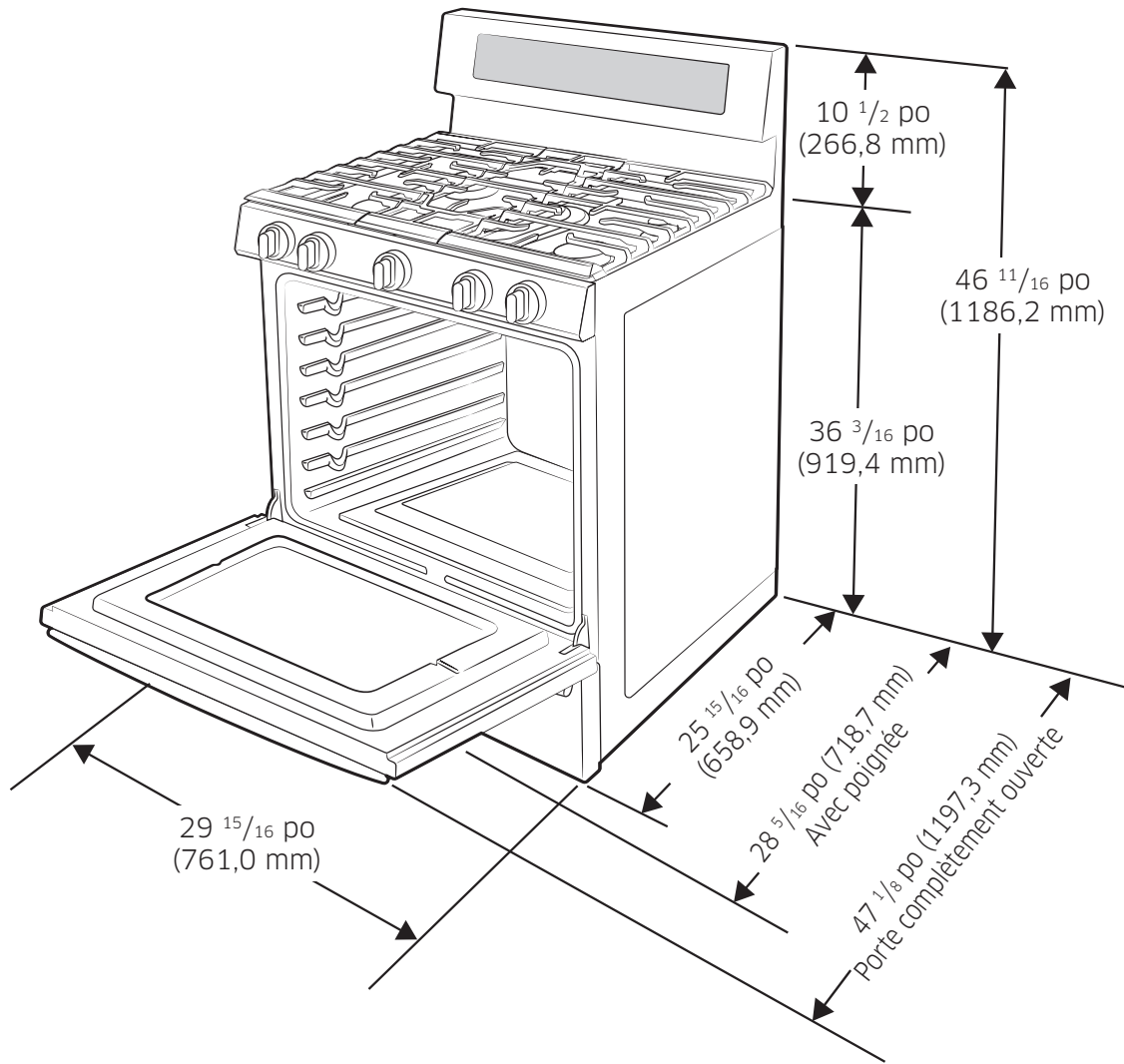
Spécifications de la cuisinière à gaz

MODÈLE NX58*665***

DESCRIPTION	Cuisinière à gaz non encastrable
DIMENSIONS GLOBALES	29 ¹⁵ / ₁₆ po (L) × 46 ¹¹ / ₁₆ po (H) × 28 ⁵ / ₁₆ po (P) 761,0 mm (L) × 1186,2 mm (H) × 718,7 mm (P)
POIDS NET	217 lb (98,4 kg)
ÉLECTRIQUE	Reportez-vous à l'étiquette signalétique.
GAZ, GN (GAZ NATUREL)	5-13 po WC
GAZ, PL (PROPANE LIQUIDE)	10-13 po WC
BRÛLEURS DE SURFACE (GN)	(AvG) - 15 000 BTU / (ArG) - 9 500 BTU / (CTR) - 10 000 BTU / (ArD) - 5 000 BTU / (AvD) - 20 000 BTU
BRÛLEURS DE SURFACE (PL)	(AvG) - 11 500 BTU / (ArG) - 7 500 BTU / (CTR) - 7 500 BTU / (ArD) - 4 000 BTU / (AvD) - 14 500 BTU
BRÛLEURS DU FOUR (GN)	Cuisson au grill (brûleur supérieur) - 13 500 BTU / Cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 18 000 BTU
BRÛLEURS DU FOUR (PL)	Cuisson au grill (brûleur supérieur) - 11 500 BTU / Cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 15 000 BTU

MODÈLE NX58*663***

DESCRIPTION	Cuisinière à gaz non encastrable
DIMENSIONS GLOBALES	29 ¹⁵ / ₁₆ po (L) × 46 ¹¹ / ₁₆ po (H) × 28 ⁵ / ₁₆ po (P) 761,0 mm (L) × 1186,2 mm (H) × 718,7 mm (P)
POIDS NET	200 lb (90,7 kg)
ÉLECTRIQUE	Reportez-vous à l'étiquette signalétique.
GAZ, GN (GAZ NATUREL)	5-13 po WC
GAZ, PL (PROPANE LIQUIDE)	10-13 po WC
BRÛLEURS DE SURFACE (GN)	(AvG) - 16 000 BTU / (ArG) - 9 500 BTU / (CTR) - 10 000 BTU / (ArD) - 5 000 BTU / (AvD) - 18 000 BTU
BRÛLEURS DE SURFACE (PL)	(AvG) - 11 500 BTU / (ArG) - 7 500 BTU / (CTR) - 7 500 BTU / (ArD) - 4 000 BTU / (AvD) - 14 500 BTU
BRÛLEURS DU FOUR (GN)	Cuisson au grill (brûleur supérieur) - 13 500 BTU / Cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 18 000 BTU
BRÛLEURS DU FOUR (PL)	Cuisson au grill (brûleur supérieur) - 11 500 BTU / Cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 15 000 BTU



Composants de la cuisinière à gaz

Conditions d'installation

Conditions d'emplacement

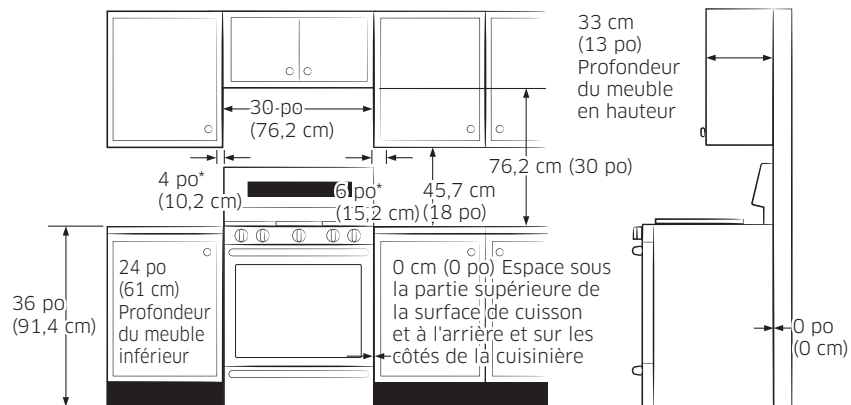
Dégagements et dimensions

REMARQUE

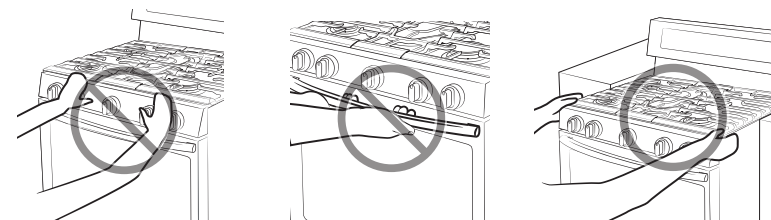
Pour la hotte sur la cuisinière à gaz, veuillez suivre les règlements locaux en matière de gaz. **AVANT DE COMMENCER** l'installation de cet appareil, reportez-vous aux informations suivantes, aux dimensions et aux dégagements. **Ne placez pas la cuisinière à un endroit où elle serait exposée à de forts courants d'air.** Maintenez une distance adéquate entre la cuisinière et les surfaces combustibles attenantes. Ces dimensions doivent être respectées afin d'assurer une utilisation de la cuisinière en toute sécurité. L'emplacement de la prise et des tuyaux du gaz peut être réglé afin de respecter les dimensions et dégagements suivants. **Concernant les installations au Canada, une cuisinière non encastrable ne peut pas être installée à moins de 12 cm (4,7 po) de toute surface adjacente.**

ATTENTION

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

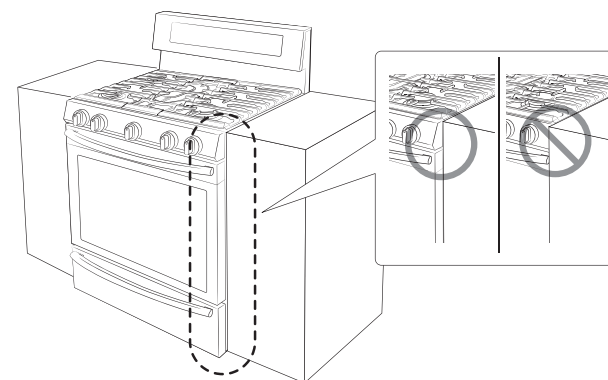


* Dégagement latéral au-dessus de la surface de cuisson et par rapport n'importe quel objet, p. ex. un mur



ATTENTION

Ne saisissez pas le bouton, ne le manipulez pas et n'appuyez pas dessus lors de l'installation.



ATTENTION

N'INSTALLEZ PAS le four de sorte que la porte soit alignée avec l'armoire. Pour la hotte sur la cuisinière à gaz, veuillez suivre les règlements locaux en matière de gaz.

Dimensions minimales

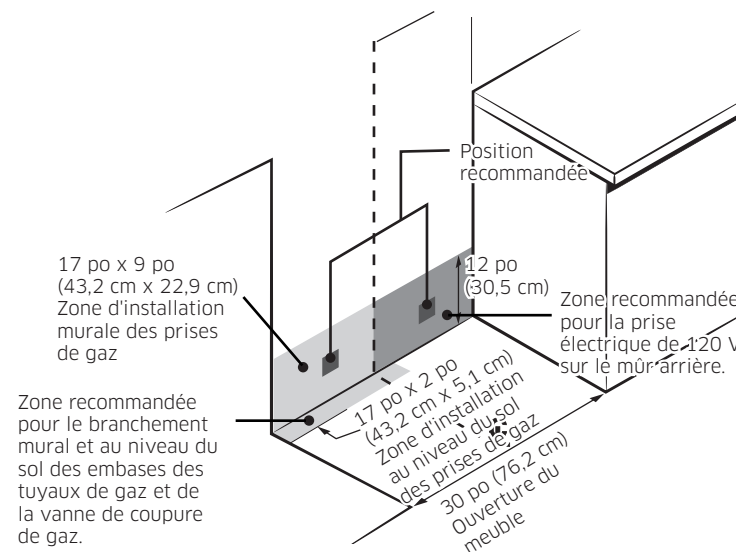
⚠ AVERTISSEMENT

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

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

- Espacement minimum de 30 po (76,2 cm) entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé ; ou, si l'espacement est inférieur à 30 po (76,2 cm), un espacement minimum de 24 po (61 cm) lorsque que le bas d'un meuble en bois ou en métal est protégé par un carton pâte ignifugeant d'au moins 0,25 po (0,64 cm), recouvert par au moins une feuille d'acier n°28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,038 cm), d'aluminium de 0,024 po (0,061 cm) ou de cuivre de 0,020 po (0,051 cm).
- 18 po (45,7 cm) minimum entre le plan de travail et le dessous du meuble adjacent.

Emplacements recommandés pour les tuyaux du gaz et les prises électriques





Conditions d'installation

Exigences en matière de gaz

Assurer une arrivée de gaz adéquate

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Exigences en matière de gaz spécifiques (modèles de gaz vendus dans le massachusetts)

EXIGENCES DU COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS :

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Exigences en matière de raccordement électrique

EXIGENCES DU COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS :

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de tout autre dommage corporel :

Toutes cuisinières

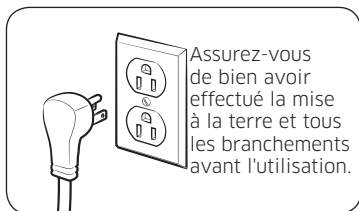
- N'utilisez pas de rallonge ou de fiche intermédiaire avec cette cuisinière.
- Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Consultez un électricien qualifié si vous avez un doute quant à la mise à la terre de votre cuisinière.
- Ne modifiez pas la prise fournie avec la cuisinière - si elle ne s'adapte pas à votre prise murale, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié pour remplacer cette dernière.



- Le câblage et la mise à la terre doivent être conformes aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, avec le Code National Électrique, ANSI/NFPA n° 70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou avec le Code Électrique Canadien CSA C22.1 - dernière édition et législations en vigueur.
- Le schéma de câblage se trouve à l'arrière de la cuisinière. (à l'intérieur de la protection arrière du câblage)
- Cette cuisinière est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas s'il est branché à une prise n'étant pas correctement polarisée.

Modèles de cuisinières à gaz

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



- Toutes les cuisinières doivent être mises à la terre pour votre sécurité personnelle.
- Tous les modèles de cuisinières à gaz sont équipés d'un cordon d'alimentation disposant d'un conducteur de protection et d'une prise de mise à la terre.

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

⚠ ATTENTION

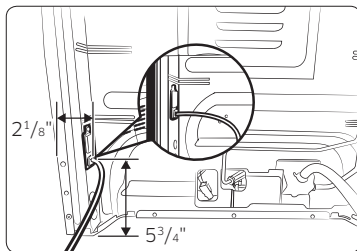
Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie ou une électrocution et avoir des conséquences mortelles.

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

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

Conditions d'installation supplémentaires pour mobile-homes

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



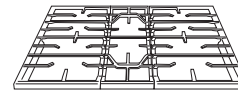
Emplacement du cordon d'alimentation

Emplacement du cordon d'alimentation

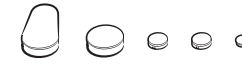
Le cordon d'alimentation de cet appareil se situe à l'arrière de la cuisinière, vers le coin inférieur droit. Le cordon d'alimentation de 53 po (135 cm) sera pré-installé sur la cuisinière et attaché à l'arrière pour le transport.

Outils et matériel

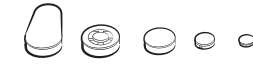
Éléments de la boîte



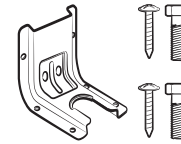
Grilles du brûleur de surface (3) *



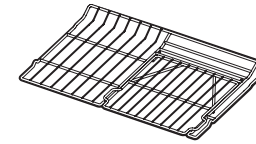
Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5 lots) * (Modèle NX58*663*** uniquement)



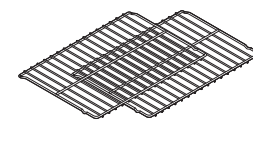
Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5 lots) * (Modèle NX58*665*** uniquement)



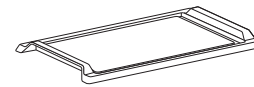
Kit de support anti-basculement



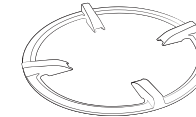
Grille en deux pièces (1) * (Modèle NX58*665*** uniquement)



Grille plate (2) *



Gril (1) (Modèle NX58*665*** uniquement)



Grille de Wok (1) (Modèle NX58*665*** uniquement)



Plateau du cuiseur vapeur (1) (Modèle NX58*665*** uniquement)

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

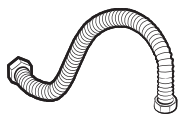
REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), veuillez contacter le centre d'appels Samsung en appelant au numéro de téléphone indiqué en dernière page du présent manuel. Vous pouvez également consulter notre site Web de pièces en ligne à l'adresse www.samsungparts.com.

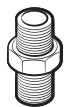
Pièces requises



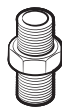
Vanne de coupure de gaz



Raccord d'appareil en métal souple de diamètre intérieur de ½ po (Diamètre intérieur) x 5 pieds



Raccord union évasé ¾ po ou ½ po (NPT) x ½ po (Diamètre intérieur)



Raccord union évasé ½ po (NPT) x ½ po (Diamètre intérieur)



Coude de 135 degrés (facultatif)



Vis à bois ou boulon d'ancrage de diamètre extérieur de ½ po

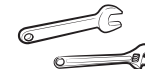
Outils requis



Tournevis à lame plate



Tournevis cruciforme



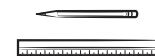
Clé à fourche ou clé à molette



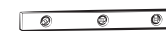
Clé à tuyau (2)



Tournevis à douille



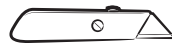
Un crayon et une règle



Niveau



Pâte à joint pour tuyau



Cutter



Solution d'eau savonneuse

Consignes d'installation

Installer votre cuisinière à gaz

IMPORTANT :

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



REMARQUE

Pour commander des pièces ou des accessoires, contactez votre revendeur local ou reportez-vous à la dernière page du manuel.

REMARQUE

Pour assurer une bonne installation, nous vous recommandons fortement d'engager un installateur professionnel.

Étape 1 : déballage de la cuisinière

Retirez le matériel d'emballage. Tout matériel d'emballage non retiré risque d'endommager l'appareil. Comptez toutes les pièces détachables en vous référant à la liste des pièces et composants répertoriée en page 19. Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage lors du transport et/ou qu'aucune pièce ne manque. Tout dommage et/ou pièce manquante doit être signalé à votre revendeur local.

Étape 2 : branchez la cuisinière à l'arrivée de gaz

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

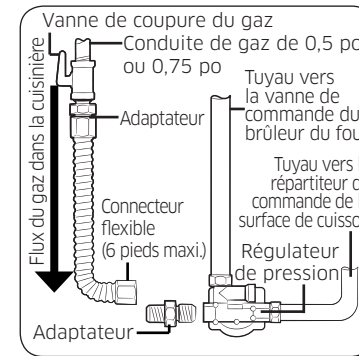
Lorsque vous utilisez une pression de test de plus de 1/2 psig afin de tester la pression du système d'alimentation en gaz du domicile, débranchez du tuyau d'arrivée de gaz la cuisinière ainsi que la vanne de coupure individuelle. Lorsque vous utilisez une pression de test de 1/2 psig ou moins afin de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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Branchement du raccord souple

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



REMARQUE

Si la zone géographique dans laquelle vous vous trouvez exige un branchement avec des tuyaux rigides, contactez un installateur qualifié, une agence de maintenance ou un fournisseur de gaz.

REMARQUE

La vanne de coupure de gaz devrait être installée dans un endroit accessible au niveau du tuyau de gaz, externe à l'appareil, dans le but d'ouvrir ou de fermer le gaz de la cuisinière.

Consignes d'installation

Étape 3 : Conversion en GPL (facultatif)

Toutes les nouvelles cuisinières à gaz sont livrées depuis l'usine, prête à fonctionner au gaz naturel. Toute cuisinière à gaz Samsung peut être convertie afin de fonctionner au GPL. Reportez-vous à la page 52 du manuel d'utilisation pour contacter un technicien qualifié.

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

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

NX58*665***

TAILLES DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET PUISSANCE (GPL [Propane] 10 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
AvD	14 500	Entrée : 0,46 / Sortie : 0,74 (2 pièces)
AvG	11 500	1,04
ArD	4 000	0,62
ArG	7 500	0,83
CTR	7 500	0,83
CUISSON AU GRIL	11 500	1,02
CUISSON TRADITIONNELLE	15 000	1,15

TAILLES DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET PUISSANCE (Gaz naturel 5 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
AvD	20 000	Entrée : 0,85 / Sortie : 1,29 (2 pièces)
AvG	15 000	1,78
ArD	5 000	1,01
ArG	9 500	1,40
CTR	10 000	1,40
CUISSON AU GRIL	13 500	1,64
CUISSON TRADITIONNELLE	18 000	1,90

NX58*663***

TAILLES DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET PUISSANCE (GPL [Propane] 10 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
AvD	14 500	1,12
AvG	11 500	1,04
ArD	4 000	0,62
ArG	7 500	0,83
CTR	7 500	0,83
CUISSON AU GRIL	11 500	1,02
CUISSON TRADITIONNELLE	15 000	1,15

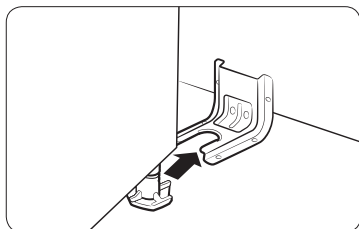
TAILLES DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET PUISSANCE (Gaz naturel 5 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
AvD	18 000	1,94
AvG	16 000	1,88
ArD	5 000	1,01
ArG	9 500	1,40
CTR	10 000	1,40
CUISSON AU GRIL	13 500	1,64
CUISSON TRADITIONNELLE	18 000	1,90

Étape 4 : installation du dispositif anti-basculement

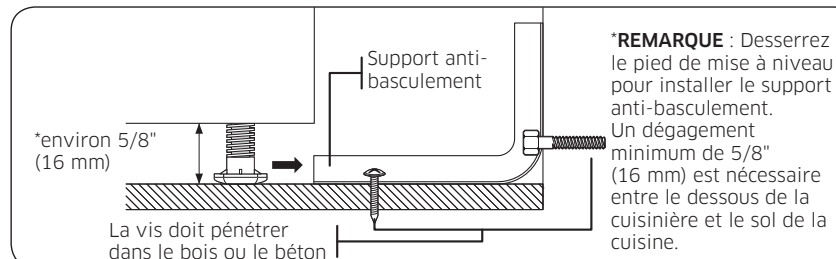
⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement, l'appareil doit être sécurisé à l'aide des dispositifs anti-basculement correctement installés, fournis dans l'emballage.

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



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



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

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

Consignes d'installation

Étape 5 : branchez et positionnez la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

AVANT TOUT FONCTIONNEMENT OU TEST, respectez les conditions de mise à la terre des pages 20 à 22 de ce manuel. Tout raccordement non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Toutes les cuisinières à gaz sont livrées avec un cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation est branché à l'arrière de la cuisinière. Veuillez vous reporter à la section « Exigences en matière de raccordement électrique » aux pages 20 à 22.
- Tous les modèles américains et canadiens sont produits avec un système électrique à 3 fils, de 120 V et 60 hertz. Le système complet, y compris le cordon d'alimentation, est préinstallé et précâblé.



Prise de la cuisinière à gaz

1. Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise secteur est conforme aux codes en matière d'électricité locale ou nationale, comme répertoriés aux pages 20 à 22.
2. Faites glisser la cuisinière pour la placer.
3. Vérifiez le tuyau d'arrivée de gaz pour vous assurer qu'il n'a subi aucun dommage et qu'il est resté branché pendant le positionnement.
4. Assurez-vous également que le pied arrière de la cuisinière se soit bien glissé dans le support anti-basculement. Inclinez avec précaution la cuisinière vers l'avant afin de vous assurer que le support anti-basculement s'emboîte dans la fixation arrière et que la cuisinière ne bascule pas.

Étape 6 : Mise à niveau de la cuisinière

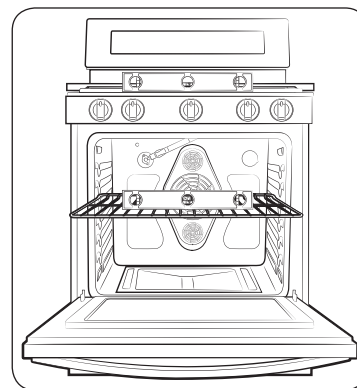


Pied de mise à niveau

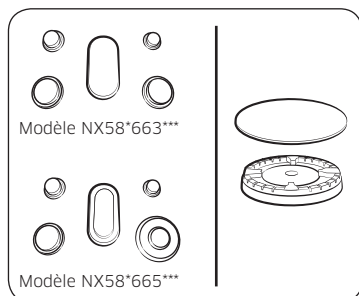
1. Assurez-vous que la cuisinière est placée à l'endroit où vous le souhaitez.
2. En utilisant une clé, mettez la cuisinière à niveau en serrant ou desserrant les pieds de mise à niveau avant, selon le besoin. Tourner dans le sens anti-horaire réduit le pied et baisse la cuisinière. Tourner dans le sens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

📖 REMARQUE

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



Étape 7 : montage des brûleurs de la surface de cuisson



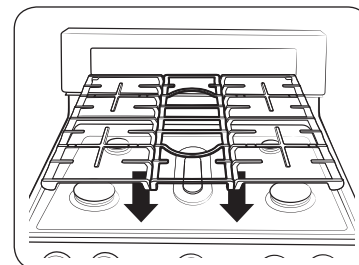
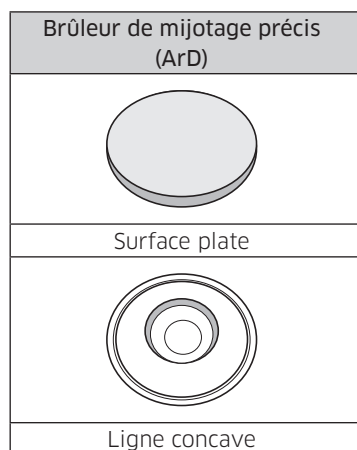
⚠ ATTENTION

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

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

📖 REMARQUE

Les chapeaux du brûleur de mijotage précis (ArD) et l'intérieur du double brûleur (AvD) peuvent être utilisés de façon interchangeable.



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

📖 REMARQUE

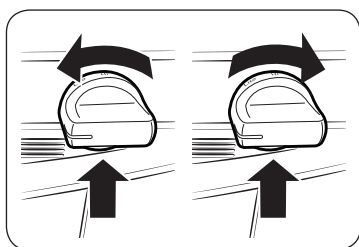
- Les grilles doivent être placées dans la position qui leur est propre car elles ne sont pas interchangeables.
- Vous pouvez reconnaître la bonne position de chaque grille en vérifiant le bas de chacune d'entre elles. Sous la grille de droite, centrale et de gauche, les marques « ARRIÈRE DROITEK », « ARRIÈRE » et « ARRIÈRE GAUCHE » sont gravées sur chacune.
- Les grilles sont lourdes. Faites attention lorsque vous manipulez les grilles.

Consignes d'installation

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

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

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



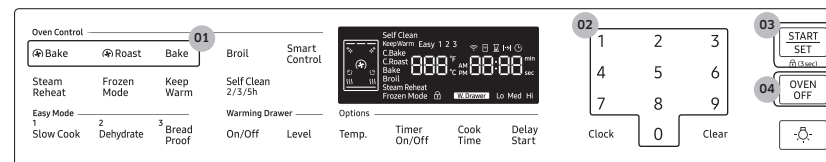
Pour allumer un brûleur de surface :

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

REMARQUE

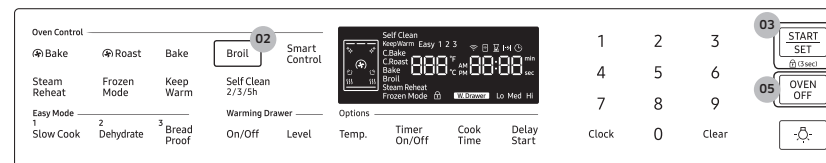
Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage est important pour une bonne cuisson. Lorsque le four atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit 6 fois.

Pour allumer les brûleurs de cuisson



- Appuyez sur le bouton **Bake** (Cuisson par convection), **Roast** (Rôtissage par convection) ou **Bake** (Cuisson traditionnelle).
- Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
- Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Le four à gaz est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
 - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** puis sortez les aliments.

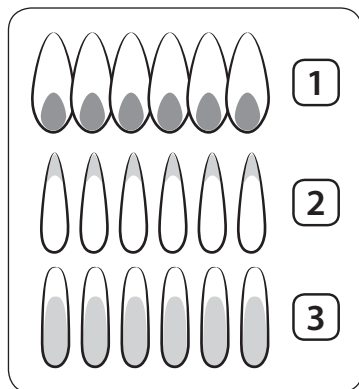
Pour allumer les brûleurs du grill



- Placez les aliments sur une grille dans une lèchefrite, puis placez la lèchefrite sur la grille désirée.
- Appuyez sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** une fois pour la température élevée ou deux fois pour la faible température.
- Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
- Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les et démarrez la cuisson de l'autre côté.
- Lorsque les aliments sont dorés des deux côtés, appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.

Contrôler la qualité de la flamme :

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



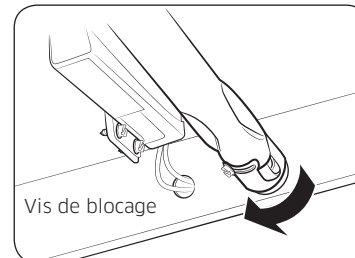
1. Il est normal d'avoir une **prédominance de flammes bleu clair** pour un fonctionnement au gaz naturel.
2. **Des pointes jaunes à l'extrémité des cônes** sont normales pour un fonctionnement au GPL.
3. **Des flammes jaunes** sont anormales pour un fonctionnement avec tous les gaz; contactez le service technique.

REMARQUE

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

Étape 9 : vérification finale de l'installation

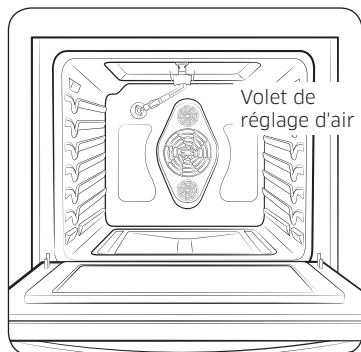
L'installation de votre cuisinière est à présent terminée. Assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position arrêt et que la circulation d'air de la ventilation n'est pas obstruée. Ci-dessous une liste de contrôle permettant de confirmer que votre cuisinière est correctement installée et prête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



- Le tuyau de gaz a correctement été branché sur la cuisinière. Le gaz a été allumé. Toutes les connexions ont été vérifiées afin de repérer les fuites de gaz.
- La cuisinière est correctement branchée sur la prise électrique reliée à la terre.
- Le dispositif anti-basculement approprié est correctement installé et fixé sur la cuisinière.
- La cuisinière a été mise à niveau et elle est correctement placée sur un sol solide et plan.
- Les brûleurs de surface de gaz ont été correctement assemblés.
- Toutes les connexions ont été vérifiées afin de garantir un bon fonctionnement.
- **POUR L'INSTALLATEUR UNIQUEMENT** – Vérifiez et/ou réglez les flammes du brûleur du four comme décrit en page 28-29 de ce manuel.

Consignes d'installation

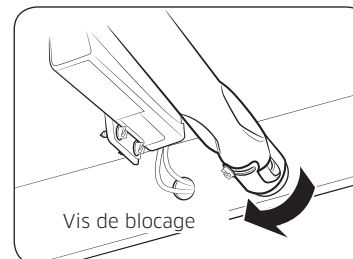
Réglage des volets d'air du brûleur du four



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

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

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



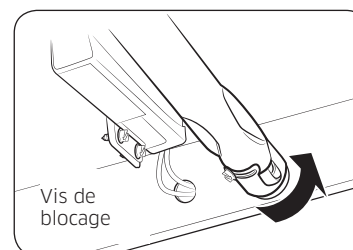
Les volets sont situés à la base des coupelles de brûleurs près de la paroi arrière du four.

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

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

REMARQUE

Si la cuisinière fonctionne au gaz naturel, les flammes devraient brûler avec une prédominance de flammes bleu clair. Si la cuisinière fonctionne au GPL, des petites pointes jaunes à l'extrémité des cônes sont normales.

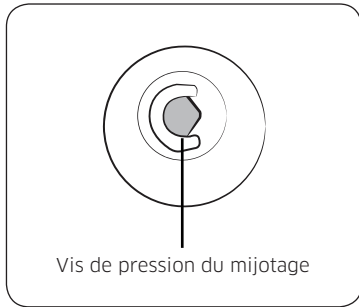


Après que les flammes ont été réglées correctement, éteignez le four, resserrez les vis de blocage, replacez la sole et les grilles du four, et fermez la porte du four.

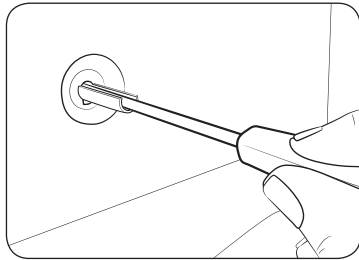
Notes

Ajuster le réglage de la flamme faible

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



1. Faites tourner un bouton sur la position « FAIBLE » et retirez le bouton de l'axe de la vanne tant que la flamme est allumée.



2. Insérez délicatement le tournevis dans le profilé en C de la vanne, jusqu'à ce qu'il soit dans la vis de pression du mijotage. Assurez-vous que la tête plate du tournevis soit bien positionnée dans la rainure de la vis de pression.
3. Faites tourner la vis de pression de la vanne dans le sens horaire pour réduire le réglage « FAIBLE » de la puissance de la flamme, ou faites tourner la vis de pression dans le sens antihoraire pour augmenter le réglage « FAIBLE » de la puissance de la flamme.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Notes

Notes



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

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

Scan this with your smartphone

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE 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)



DG68-00992A-05