Gas Range

User manual

NX58M6850S*



SAMSUNG

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 1 2017-02-10 3:35:58

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

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

ANTI-TIP DEVICE

⚠ **WARNING**: To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device. **AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED.** Refer to the installation manual for instructions.

a) If the anti-tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.

b) Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged at the rear right (or rear left) of the range bottom.

c) If you move the range and then move it back into place, ensure the anti-tip device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.

d) Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.

e) Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.



⚠ WARNING

Do not step, lean, or sit on the oven door of the range. You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.

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

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Never completely remove the leveling legs. If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the anti-tip device properly.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 2 2017-02-10 3:35:58

Regulatory Notice

1. FCC Notice

⚠ CAUTION

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

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is Subject to following two conditions:

1) This device may not cause harmful interference, and

2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

For products available in the US/Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select any other channels.

FCC STATEMENT:

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

- Reorienting or relocating the receiving antenna
- Increasing the separation between the equipment and receiver
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV
- Consulting the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 3 2017-02-10 3:35:58

2. IC Notice

The term "IC" before the radio certification number only signifies that Industry Canada technical specifications were met. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003.

For products available in the US/Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select any other channels.

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antennae.
- Increasing the distance between the unit and receiver.
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 4 2017-02-10 3:35:59

Contents

Important safety information 6

Overview 13

Layout 13
What's included 13
Dual Door™ 14
Control panel 15
Clock 16
Kitchen timer 16
Oven vent/Cooling vent 16

Gas range 17

Cookware 17
Gas burners 18
Ignition 18
Adjusting low flame settings on cooktop burners 19

Gas oven 20

Single mode 20
Twin mode 20
Cooking mode 21
Broiling 24
Recipe guide 25
Temperature setting guides 25
Using the oven racks 26
Cooking options 28
Slow cook, dehydrate, proofing 33
Non-cooking functions 34
Smart Control - Controlling your oven remotely 36

Maintenance 37

Cleaning 37
Replacing the Oven Light 42
Oven Door: Remove and Re-Install 43
Storage drawer 44

Troubleshooting 44

Checkpoints 44
Information codes 49

Warranty 49

Open Source Announcement 51

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 5 2017-02-10 3:35:59

Important safety information

Read all instructions before using this appliance

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

Symbols used in this manual

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury, or property damage.

NOTE

Useful tips and instructions.

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

State of California Proposition 65 warning (US only)

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

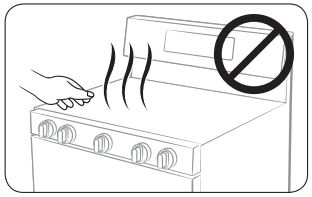
Commonwealth of Massachusetts

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

General safety

⚠ WARNING

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



- Do not touch any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- Make sure the anti-tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- Do not let children near the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in an area where the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- Remove all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 6 2017-02-10 3:35:59

- Do not store any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.
- Do not operate the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- Do not use the range as a space heater. Use the range for cooking only.
- Do not use oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- Use only dry pot holders. Pot holders with moisture in them can release steam and cause burns if they come in contact with hot surfaces. Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. Never use a towel or bulky cloth in place of a pot holder.
- Do not use the range to heat unopened food containers.
- Do not strike the oven glass.
- When disposing of the range, cut off the power cord and remove the door to prevent children and animals from getting trapped.
- Unplug or disconnect power before servicing.
- Make sure all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Keep the appliance area clear and free of combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Teach children not to touch or play with the controls or any part of the range. We recommend you utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of misuse by children.

Fire safety

⚠ WARNING

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



- Do not store, place, or use flammable or combustible materials such as paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the range.
- Do not wear loose fitting or hanging garments while using the range.

- To avoid grease buildup, regularly clean the vents.
- Do not let pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
- Do not use water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If a grease fire should occur in the oven, turn off the oven by pressing the OFF/CLEAR pad. Keep the oven door closed until the fire goes out. If necessary, use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not heat unopened food containers. The buildup of pressure may cause the containers to burst and result in injury.
- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven. Do not use the oven for storage. Paper and other flammable items stored in the oven can ignite.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not put any combustible material or items around the range.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 7 2017-02-10 3:35:59

Important safety information

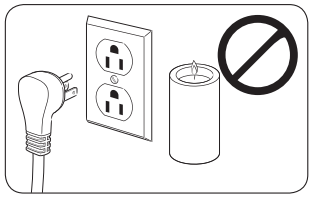
Gas safety

⚠ WARNING

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

If you smell gas:

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



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

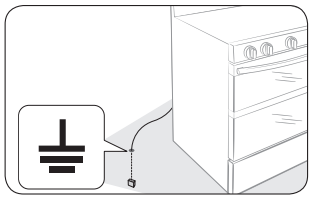
Checking for gas leaks

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

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

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



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

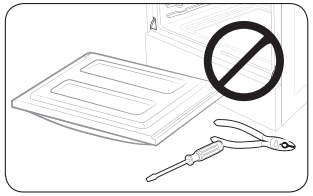
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC electrical circuit with a time-delay fuse or circuit breaker for this range. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
- This range **must be Earth grounded**. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This range is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- The range is supplied with a 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 8 2017-02-10 3:35:59

Installation safety

⚠ WARNING

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

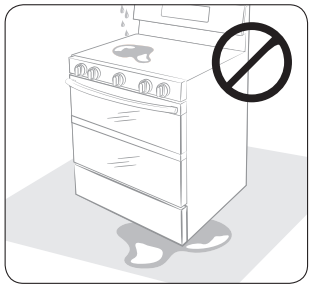


- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range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

Location safety

⚠ WARNING

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



- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Select a location where a grounded, 3-prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 9 2017-02-10 3:36:00

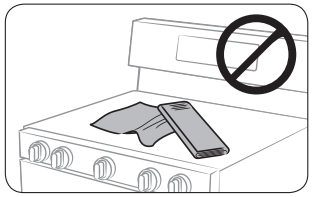
Important safety information

- Make sure the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.
- Cabinet storage above the surface of the range should be avoided. If cabinet storage above the range is necessary, allow a minimum clearance of 40 inches (102 cm) between the cooking surface and the bottom of the cabinets or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- Locate the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.
- If the range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.

Cooktop safety

⚠ WARNING

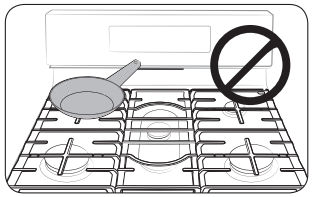
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- Make sure all burners are off when you are not using the range.
- Do not use aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. Do not leave burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting the burners, make sure all burner caps are properly in place and all burners are level.
- 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 for use with a wok or wok ring attachment.
- To flame food, you must have a ventilation hood. When you flame food, the hood must be on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner 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 range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is substantially larger than the grate.
- Make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If you are going to use a combination of fats or oils when frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 10 2017-02-10 3:36:00

- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
  1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
  2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
  3. Cover with a clean, dry cloth.

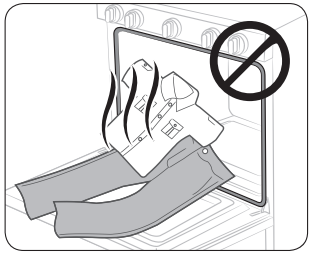


- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- Do not wear loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- Never leave plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause a build up of dangerous pressure in closed plastic containers.
- Do not place portable appliances, or any other object other than cookware on the cooktop. Damage or fire could occur if the cooktop is hot.
- Always make sure foods being fried are thawed and dry. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Always make sure the controls are OFF and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of being burned.
- Do not put any combustible material or items around the range.
- Take care that your hands do not touch the burners when they are on. Turn off the burners when you change a pan or pot.
- To warm liquid such as sauces, stir it while warming.

Oven safety

⚠ WARNING

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



- Do not use the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- Make sure the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- Make sure the oven racks are placed on the same level on each side.
- Do not damage, move, or clean the door gasket.
- Do not spray water on the oven glass while the oven is on or just after you have turned it off.
- Do not use aluminium foil or foil liners anywhere in the oven. Do not use aluminium foil or similar material to cover any holes or passages in the oven bottom or to cover an oven rack. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Stand away from the oven when opening the oven door.
- Keep the oven free from grease buildup.
- When repositioning the oven racks, make sure the oven is completely cool.
- Only use cookware that is recommended for use in gas ovens.
- To avoid damaging the burner control knobs, always bake and/or broil with the oven door closed.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

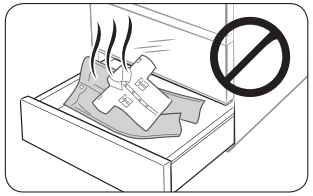
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 11 2017-02-10 3:36:00

Important safety information

Storage drawer safety

⚠ WARNING

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



- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.

- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- **Do not use** aluminium foil to line the drawer.
- **Do not put** the drawer in the oven. Do not put the drawer in the oven during a self-cleaning cycle.
- **Do not leave** containers of fat drippings in or near the drawer.

Self-cleaning oven safety

⚠ WARNING

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



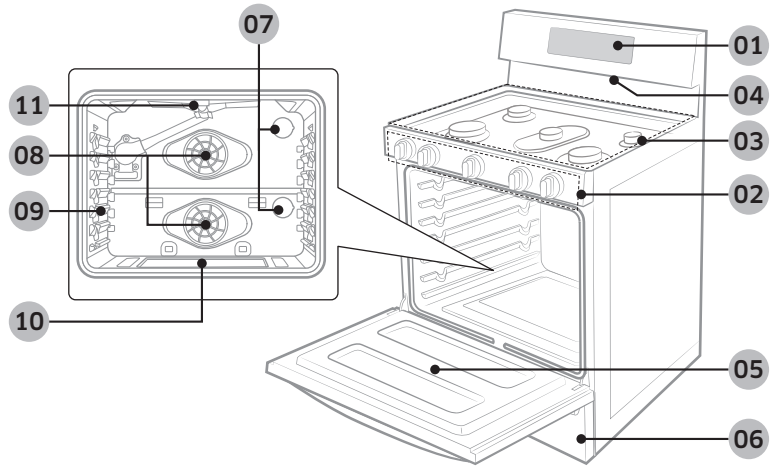
- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. **Do not touch** any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.

- Before starting a self-cleaning cycle, **remove** all racks, cookware, and utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before starting a self-cleaning cycle, wipe grease and food soils from the oven.
- **Do not** put the lower drawer into the oven cavity when you run a self-cleaning cycle.
- When opening the door after a self-cleaning cycle, stand away from the oven.
- If the self-cleaning cycle malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 12 2017-02-10 3:36:01

Overview

Layout

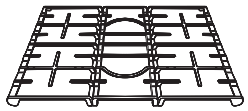


01	Display	**02**	Surface burner knobs (5 pcs)	**03**	Surface burners
04	Oven vent	**05**	Removable oven door	**06**	Storage drawer
07	Oven lights * (2 locations)	**08**	Convection fan/ Convection heater	**09**	Oven rack system
10	Bake oven burner	**11**	Broil oven burner		

NOTE

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

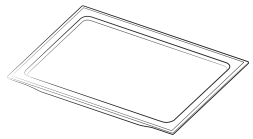
What's included



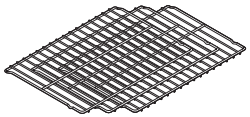
Surface burner grates (3) *



Surface burners and caps (5) *



Smart divider (1) *



Flat rack (3) *

NOTE

If you need an accessory marked with an * (asterisk), please contact the Samsung Call Center at 1-800-726-7864 or visit our on-line parts web site at www.samsungparts.com.

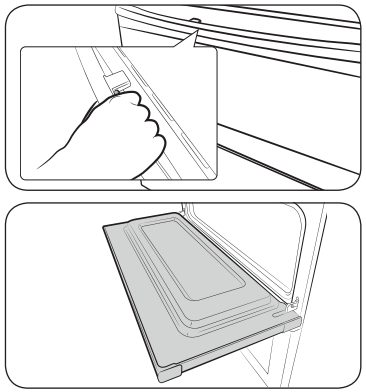
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 13 2017-02-10 3:36:01

Overview

Dual Door™

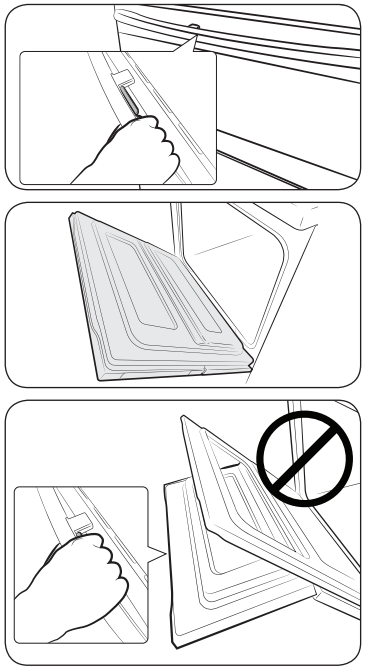
This oven has a unique Dual Door™ that is hinged in the middle. If you have inserted the Smart Divider and divided the oven in two (so it is in Twin Mode), you only need to open the top half to access the upper cavity. When you're using the Flex Duo™ capability, you can access the top oven space much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

How to use the upper door



1. Hold the handle and the lever. Press the lever to release the door latch, and then pull the handle.
2. This will open only the upper door as shown.

How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.
2. This will open the whole door as shown.

⚠ CAUTION

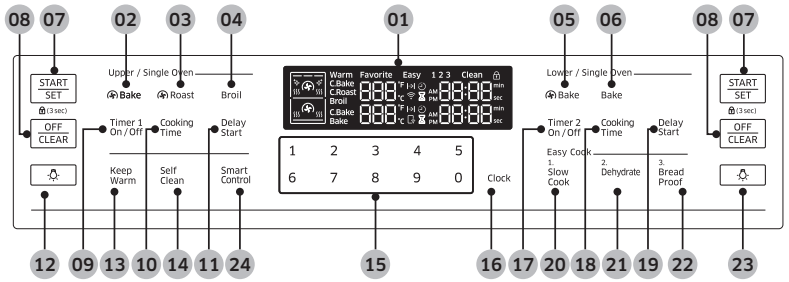
When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If you press the lever halfway through opening the whole door, the upper door may open, causing physical injury.

NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.
- Do not use the Gliding Rack when using the upper door.
- Always use the full door when using the Gliding Rack.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 14 2017-02-10 3:36:02

Control panel



01 **Display**: Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, and the time set for the timer or automatic oven operations.
- : When you use the self-cleaning feature, this icon appears in the display.
- : When the oven is pre-heating, this icon appears in the display.

02 **Bake**: Activate convection baking for the Upper Oven in Twin mode or the entire oven in Single mode.
03 **Roast**: Activate convection roasting.
04 **Broil**: Broil food using the upper oven burner only.
05 **Bake**: Activate convection baking for the Lower Oven in Twin mode or the entire oven in Single mode.
06 **Bake**: Bake food using the lower oven burner.
07 **START/SET**: Start a function or set the time.
- **(3sec)**: Press and hold for 3 seconds to lock the control panel and the door to prevent accidents.

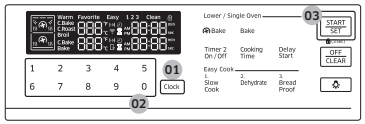
08 **OFF/CLEAR**: Cancel the current operation but not the timer.
09 **Timer1 On/Off**: Activate or deactivate the timer. (Single/Upper in Twin mode)
10 **Cooking Time**: Set the cooking time. (Single/Upper in Twin mode)
11 **Delay Start**: Set the oven to start at a certain time. (Single/Upper in Twin mode)
12 **Oven Light**: Turn on/Turn off the oven light. (Upper)
13 **Keep Warm**: Keep cooked food warm at lower temperatures.
14 **Self Clean**: Burn off food residues in the oven using very high temperatures.
15 **Numbers**: Use to set the times, temperature, or presets.
16 **Clock**: Set the clock time.
17 **Timer2 On/Off**: Activate or deactivate the timer. (Single/Lower in Twin mode)
18 **Cooking Time**: Set the cooking time. (Single/Lower in Twin mode)
19 **Delay Start**: Set the oven to start at a certain time. (Single/Lower in Twin mode)
20 **Slow Cook**: Activates Slow Cook which cooks food slowly at lower temperatures.
21 **Dehydrate**: Activates the Dehydrate function.
22 **Bread Proof**: Activates the Bread proof function.
23 **Oven Light**: Turn on/Turn off the oven light. (Lower)
24 **Smart Control**: Activates the Easy-connection.
- : When you use the Easy connection, this icon appears in the display.
- : When the oven is connected to Wifi, this icon appears in the display.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 15 2017-02-10 3:36:03

Overview

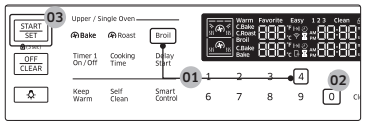
Clock

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



To set the clock time

1. Press the **Clock** pad.
2. Enter the current time using the number pad.
3. Press the **START/SET** pad to confirm the settings.



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

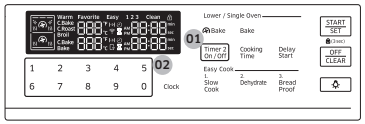
1. Press and hold the **Broil** and **4** pads for 3 sec.
2. Press the **0** Pad to toggle between the 12-hour and 24-hour display setting
3. Press the **START/SET** pad to change the clock display mode.

NOTE

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

Kitchen timer

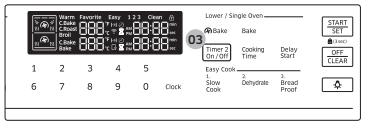
The kitchen timer gives you an extra timer you can use to time cooking tasks such a boiling eggs. It does not, however, start or stop any cooking operation. You can set the timer from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.



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

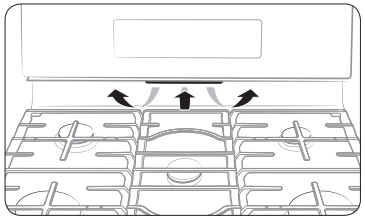
Once	Twice
Hours/Minutes	Turn off or Cancel the timer

2. Press the number pads to enter the amount of time you want in minutes or hours and minutes.



3. Press the **Timer On/Off** pad to start the timer.

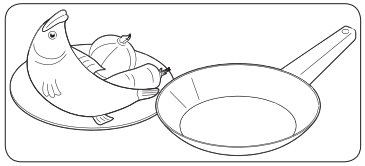
Oven vent/Cooling vent



The oven vent is located under the oven Control panel. Proper air circulation prevents oven burner combustion problems and ensures good performance.

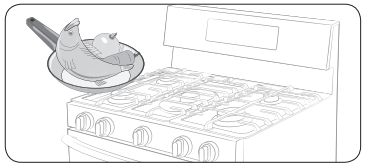
- Do not block the vent or the area around the vent.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 16 2017-02-10 3:36:03



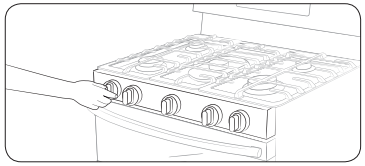
STEP 1

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



STEP 2

Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.

Cookware

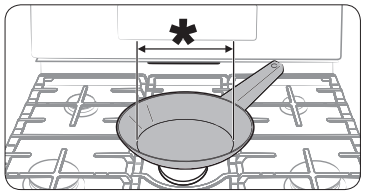
Requirements

- Flat bottom and straight sides.
- Tight-fitting lid.
- Well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.

Material characteristics

- Aluminum: An excellent heat conductor. Some types of food may cause the aluminum to darken. However, anodized aluminum cookware resists staining and pitting.
- Copper: An excellent heat conductor but discolors easily.
- Stainless steel: A slow heat conductor with uneven cooking performance but is durable, easy to clean, and resists staining.
- Cast-Iron: A poor conductor but retains heat very well.
- Enamelware: Heating characteristics depend on the base material.
- Glass: A slow heat conductor. Use only glass cookware that is specified for range top cooking or oven use.

Size limitations



⚠ CAUTION

Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.

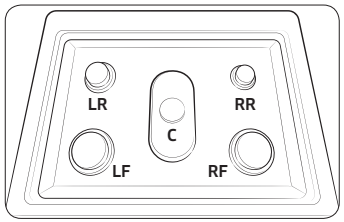
* : 6 inches or less

- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidently.
- When using glass cookware, make sure it is designed for range top cooking.
- Never leave plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause a building up of dangerous pressure in closed plastic containers.
- Make sure you hold the handle of a wok or a small one-handled pot while cooking.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 17 2017-02-10 3:36:04

Gas range

Gas burners



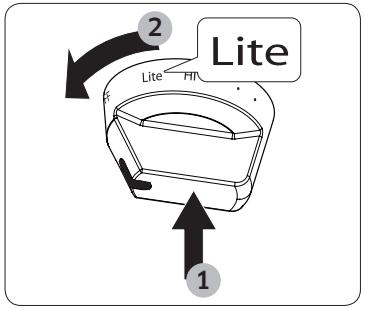
Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a LITE setting. Turning a knob to LITE ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob and show which burner the knob controls. Each burner is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

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 16000 BTU	Power heating	Boiling food	Maximum output
Right Rear (RR) 5000 BTU	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Center (C) 9500 BTU	General heating/ Low simmering	General food, casseroles, tomato sauce*	General-purpose cooking
Left Front (LF) 15000 BTU	Quick heating	General	General-purpose cooking
Left Rear (LR) 9500 BTU	General heating/ Low simmering	General food, casseroles, tomato sauce*	General-purpose cooking

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

Ignition

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



1. Push in the control knob, and then turn it to the LITE position. You will hear a "clicking" sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the surface burner lights, turn the control knob to shift it out of the LITE position and turn off the electronic ignition system.
3. Turn the control knob to adjust the flame level.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 18 2017-02-10 3:36:04

Manual ignition

If there is a power failure, you can ignite the burner manually. Use caution when doing this.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in the control knob for that burner, and then turn it to the LITE position. Turn on the grill lighter to ignite the burner.
3. After the burner is lit, turn the control knob to adjust the flame level.

Flame level

The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

⚠ WARNING

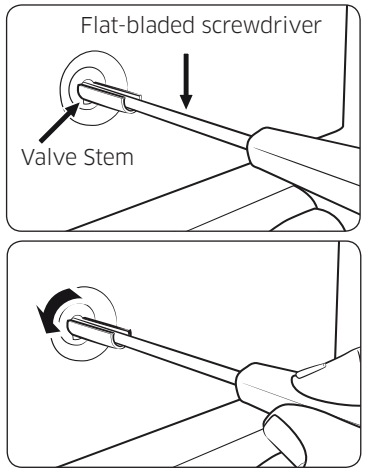
- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.
- After turning on a surface burner, check to make sure that the burner has ignited. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when you are not cooking.
- Always turn the burners off before you go to sleep or go out.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.

Adjusting low flame settings on cooktop burners

All Cooktop burner flames should be checked at their lowest setting. Use the following steps to check and adjust the cooktop burner settings.

NOTE

Low setting adjustments should always be made with two or more burners operating at the same time.

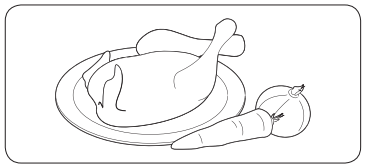


1. Turn on two or more surface burners and set them between MED and HI.
2. Quickly turn one of the control knobs counterclockwise to the lowest setting. The flame should stay lit. if the flame flutter or goes out, adjust the bypass valve on the control valve for that burner.
3. Pull the control knob for that burner straight off.
4. Using a small flat-bladed screwdriver, adjust the bypass valve screw in the base of the valve stem. Turn the bypass valve screw counter clockwise to increase the flame size.
5. Replace control knob and recheck the low flame setting.
6. Repeat step 1 thru 5 to check and adjust the low flame settings on the remaining surface burners.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 19 2017-02-10 3:36:05

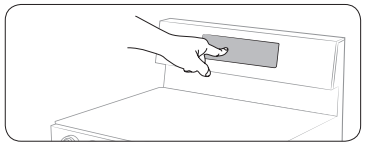
Gas oven

Single mode



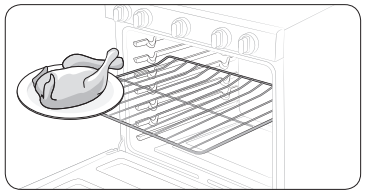
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



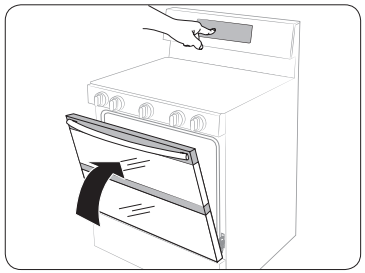
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



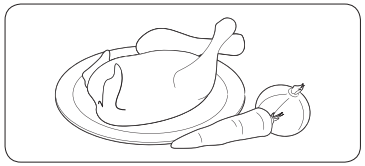
STEP 4

Close the door and start cooking.

NOTE

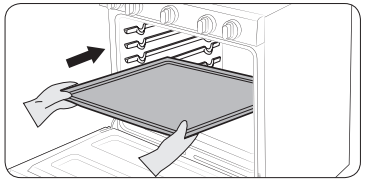
The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.

Twin mode



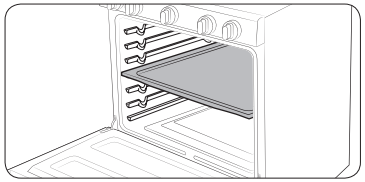
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



STEP 2

Insert the Smart Divider into 4th rack position.



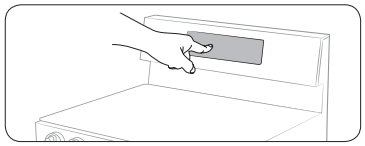
STEP 3

Push the Smart Divider in until the range beeps.

⚠ CAUTION

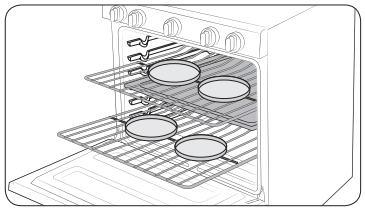
When the Smart Divider is properly inserted, the "-" icon appears.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 20 2017-02-10 3:36:06



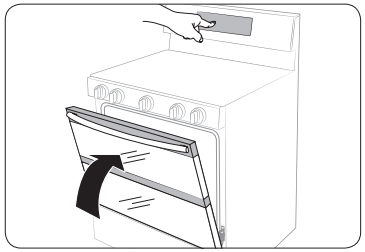
STEP 4

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 5

Arrange food containers on the racks.

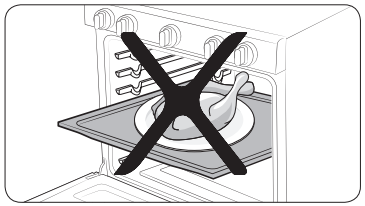


STEP 6

Close the door and start cooking.

NOTE

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

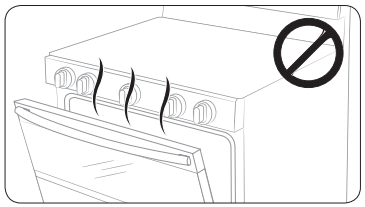


⚠ CAUTION

Range displays "-dc-"

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

Cooking mode

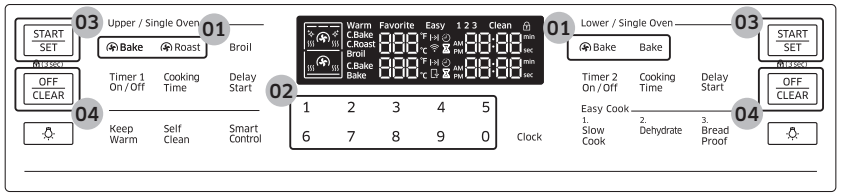


- Make sure to close the oven door before you start cooking.
- If you leave the door open for 20-30 seconds while the oven is in convection baking/roasting, baking, or broiling modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 21 2017-02-10 3:36:06

Gas oven

Baking and roasting (Single mode)

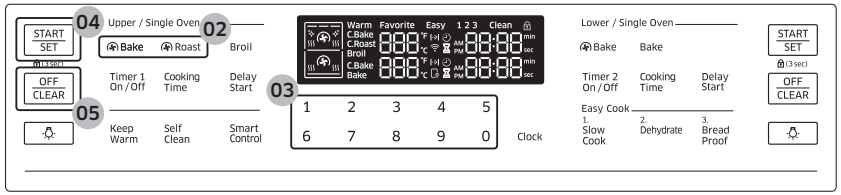


1. Press the **Bake**, **Roast**, or **Bake** pad.
2. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press the **START/SET** pad.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - When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

NOTE

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

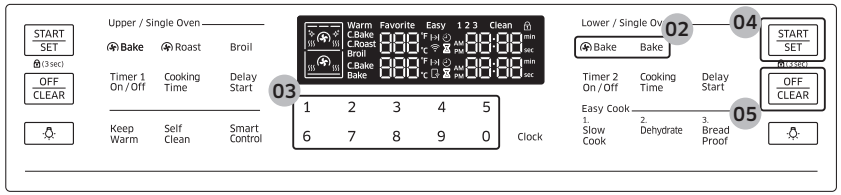
Baking and Roasting (Twin mode upper)



1. Insert the Smart Divider into the cavity.
2. Press the **Bake** or **Roast** pad on the left side of the Control Panel.
3. 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 480 °F.
4. Press the **START/SET** pad.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - When preheating is complete, place the food in the upper cavity of the oven, and then close the door.
5. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 22 2017-02-10 3:36:07

Baking and Roasting (Twin mode lower)



1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the **Bake** or **Bake** pad on the right side of the Control Panel.
3. 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 480 °F.
4. Press the **START/SET** pad.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - When preheating is complete, place the food in the lower cavity of the oven, and then close the door.
5. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

NOTE

Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. See "Temperature setting guides" on page **25** for details.

Convection cooking

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

NOTE

When using convection cooking, always pre-heat the oven for the best results.

Convection baking	• Ideal for foods being cooked using multiple racks. • Good for large quantities of food. • Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread. • Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets. • When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. (In Twin mode, position A or 1) • When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (Cakes, Cookies). When convection baking using three racks, place the racks in positons 2, 4, and 6. • The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.
Convection roasting	• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. • For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters. • Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

⚠ CAUTION

Precautions for using only the upper oven:

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

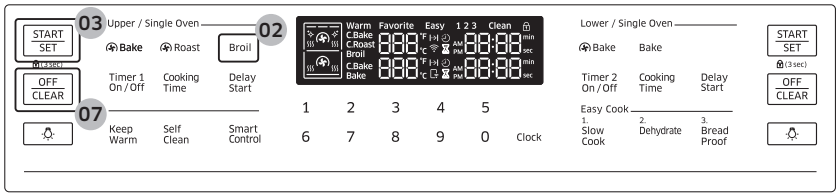
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 23 2017-02-10 3:36:07

Gas oven

Broiling

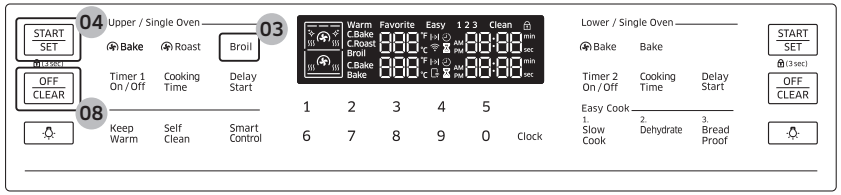
Broiling uses the oven broil burner at the top of the oven to cook and brown food. Meat or fish must be put on a broiling grid in a broiling pan. Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.

Broiling (Single mode)



1. Put food on a broiling grid in a broiling pan.
2. Press the **Broil** pad once for high temperature broiling or twice for low.
3. Press the **START/SET** pad to start the broiler.
4. Let the oven pre-heat for 5 minutes.
5. Place the pan on the desired rack, and then close the oven door.
6. When one side of the food is browned, turn it over, close the oven door, and start cooking the other side.
7. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

Broiling (Twin mode)



1. Insert the Smart Divider into the cavity.
2. Put food on a broiling grid in a broiling pan.
3. Press the **Broil** pad once for high temperature broiling or twice for low.
4. Press the **START/SET** pad to start the broiler.
5. Let the oven pre-heat for 5 minutes.
6. Place the pan on the desired rack in the upper cavity, and then close the oven door.
7. When one side of the food is browned, turn it over, close the oven door, and start cooking the other side.
8. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

NOTE

- Use the low temperature setting for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- In general, to prevent overbroiling, press the **Broil** pad to switch from High to Low.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. See "Temperature setting guides" on page **25** for details.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 24 2017-02-10 3:36:07

Recipe guide

Broiling guide

For detailed instructions, see page **24**.

NOTE

- This is for reference only.
- Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Doneness	Size	Thick-ness	Broil setting	Rack position		Cooking time	
					Single	Upper	1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	1"	HI	6	B	5:00-5:30	4:00-4:30
	Medium	9 patties	¾"	HI	6	B	5:00	4:00
Beef steak	Medium	-	1"	HI	6	B	7:00-6:00	6:00-5:00
	Medium	-	1½"	HI	6	B	9:00-10:00	6:00-7:00
Chicken pieces	Well done	2-2½ lbs.	¾"-1"	HI	5	A	15:00-17:00	13:00-15:00
Chicken breasts	Well done	2-3 pcs	-	HI	5	A	15:00-18:00	12:00-15:00
Pork chops	Well done	1 lb.	½"	HI	5	A	9:00-11:00	6:00-9:00
Lamb chops	Medium	10 oz.	1"	HI	4	A	8:00-12:00	5:00-8:00
	Well done	1 lb.	1½"	HI	4	A	10:00-15:00	7:00-11:00
Fish fillets	Well done	-	¼-½"	HI	5	A	5:00-6:00	3:00-4:00

⚠ CAUTION

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

Temperature setting guides

Twin Mode Temperature setting ranges

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

Upper Oven	Lower Oven Available Functions and Temp.		
Mode	Set Temp.	Bake, Bake	
		Min	Max
Broil	Hi	350 ˚F	480 ˚F
	Lo	300 ˚F	450 ˚F
Bake Roast	480 ˚F	400 ˚F	480 ˚F
	450 ˚F	350 ˚F	480 ˚F
	300 ˚F	250 ˚F	375 ˚F
	250 ˚F	225 ˚F	300 ˚F
	175 ˚F	175 ˚F	200 ˚F

(O - Available, X - Not Avilable)

Lower Oven		Upper Oven Available Functions and Temp.			
Mode	Set Temp.	Broil		Bake & Roast	
		Lo	Hi	Min	Max
Bake Bake	480 ˚F	X	O	400 ˚F	480 ˚F
	450 ˚F	O	O	350 ˚F	480 ˚F
	350 ˚F	O	X	275 ˚F	450 ˚F
	325 ˚F	O	X	275 ˚F	400 ˚F
	250 ˚F	X	X	225 ˚F	300 ˚F
	175 ˚F	X	X	175 ˚F	200 ˚F

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 25 2017-02-10 3:36:07

Gas oven

Temperature Limitations by Mode

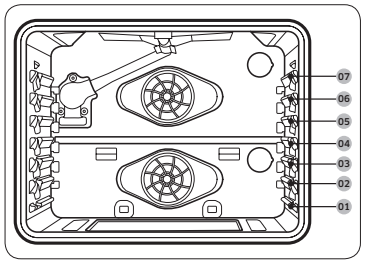
Feature	Single Mode		Twin Mode	
	Min	Max	Min	Max
Bake	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Broil	LO	HI	LO	HI
Bake	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Roast	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Self-Clean	2 hours	5 hours	-	
Keep Warm	-	3 hours	-	

For Bake or Roast, use **Auto Conversion** to set the minimum temperature to 200 ˚F (93 ˚C) if necessary. See "Auto Conversion" on page **35** for details.

Using the oven racks

Single Mode - One Oven Cavity

Your gas oven range comes with 3 racks and 7 rack positions. The rack positions are delineated by rack guides which support the racks. Each rack guide has a stop that prevents racks from loosening during the oven's operation. Each rack has stoppers that need to be placed correctly on the rack guides. The stoppers prevent the racks from accidently coming out of the oven completely when you pull the racks out.



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

⚠ CAUTION

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

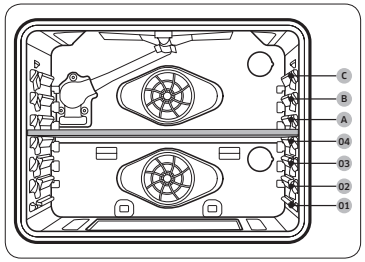
NOTE

This table is for reference only.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 26 2017-02-10 3:36:08

Twin Mode - Two Oven Cavities

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



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

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

⚠ CAUTION

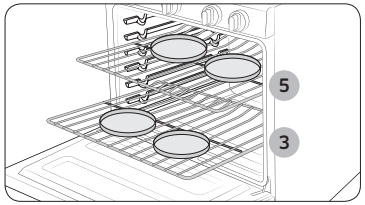
Precautions for using only the upper oven:

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

NOTE

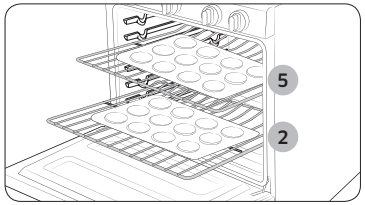
- This table is for reference only.
- When using the upper oven mode, always pre-heat before cooking items such as pizza.
- We recommend cooking pizza and pies using the 2nd rack position in Single mode or the 2nd rack position of the lower oven in Twin mode for crispy bottoms.

Multi-rack Baking



Cake pan positions

- When baking cakes on two racks in Single mode, place the racks in positions 3 and 5 for the best performance.
- When using 4 pans on two racks, place two pans in the rear of the upper rack, and the other two in the front of the lower rack.
- When baking multiple items on one rack, maintain a 1" to 1.5" (2.5 cm to 3.8 cm) space between items.



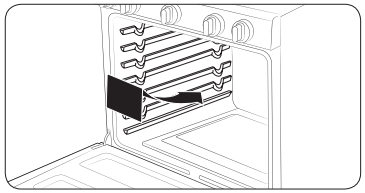
Cookie sheet positions

- When baking cookies on two racks in Single mode, place the oven racks in positions 2 and 5.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 27 2017-02-10 3:36:08

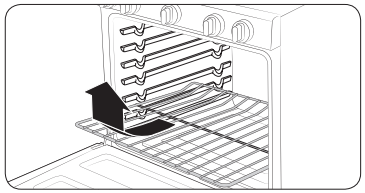
Gas oven

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

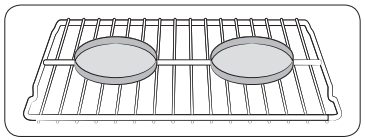
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



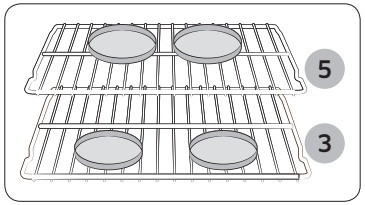
To remove an oven rack

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

Rack and Pan Placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1˝ to 1½˝ of air space around it.

If baking on two racks in Single mode, place the oven racks in positions 3 and 5 for the best results.

When baking in Single mode on a single oven rack, place the rack in position 3 or 4.

- When you use the Gliding Rack, place the Gliding Rack below the flat rack.

Cooking options

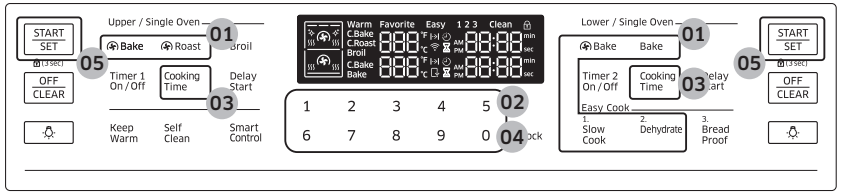
⚠ CAUTION

Food that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, poultry, and meat, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than 1 hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed.

Timed Cook (Single mode)

Timed cooking sets the oven to cook foods at a set temperature for a set length of time. The oven automatically turns off when it finishes.

Mode: Bake / Bake / Roast / Slow Cook / Dehydrate



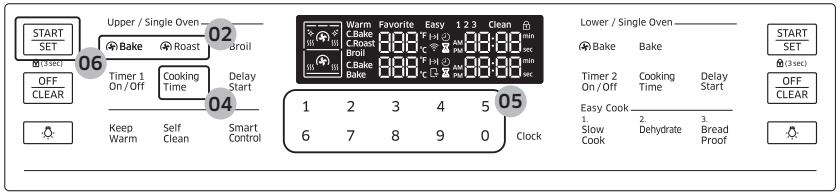
1. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the left or right side of the panel.
2. If necessary, change the temperature using the number pad.
3. Press the **Cooking Time** pad on the left or right side of the panel.
4. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
5. Press the **START/SET** pad on the right or left side of the panel. The oven will automatically light and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
6. When preheating is complete, put the container with the food on a rack, and then close the door. The oven starts cooking for the amount of time you set.
7. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

NOTE

To change the programmed cooking time, press the **Cooking Time** pad and enter a different time. Then, press the **START/SET** pad.

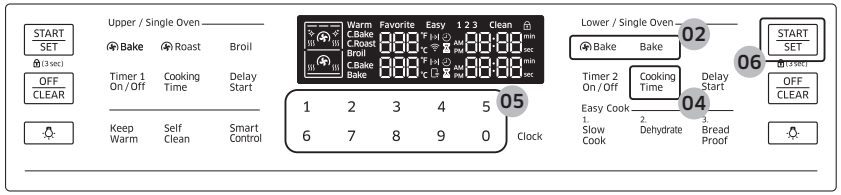
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 28 2017-02-10 3:36:09

Timed Cook (Upper oven mode)



1. Insert the Smart Divider into the cavity.
2. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the left side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** pad on the left side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
6. Press the **START/SET** pad on the left side of the panel. The oven will automatically light and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
7. When preheating is complete, put the container with the food on a rack in the upper oven, and then close the door. The oven starts cooking for the amount of time you set.
8. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

Timed Cook (Lower oven mode)



1. Insert the Smart Divider into the cavity.
2. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the right side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** pad on the right side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
6. Press the **START/SET** pad on the right side of the panel. The oven will automatically light and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
7. When preheating is complete, put the container with the food on a rack in the lower oven, and then close the door. The oven starts cooking for the amount of time you set.
8. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

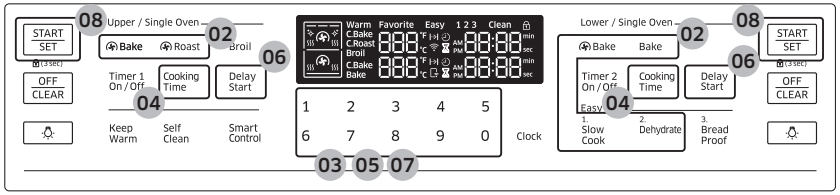
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 29 2017-02-10 3:36:09

Gas oven

Delay Start (Single mode)

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program. Delay Start can be set before other cooking operations for up to 12 hours.

Mode: Bake / Bake / Roast / Slow Cook / Dehydrate / Self-clean

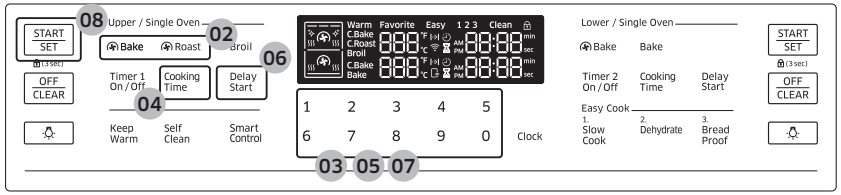


1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the left or right side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** pad on the left or right side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** pad on the left or right side of the panel.
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** pad on the left or right side of the panel.
9. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

NOTE

- To change the starting time, press the **Delay Start** pad, and enter a new starting time. Then, press the **START/SET** pad.
- To change the programmed cooking time, press the **Cooking Time** pad and enter a different time. Then, press the **START/SET** pad.

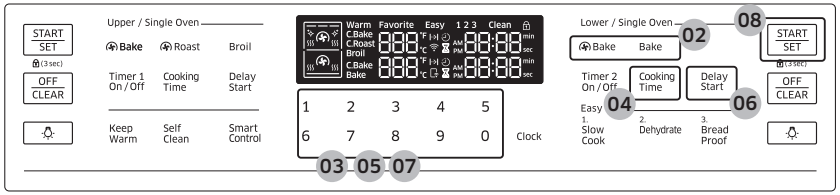
Delay Start (Upper mode)



1. Insert the Smart Divider into the cavity. Place the container with the food on a rack in the upper oven, and then close the door.
2. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the left side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** pad on the left side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** pad on the left side of the panel.
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** pad on the left side of the panel.
9. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 30 2017-02-10 3:36:10

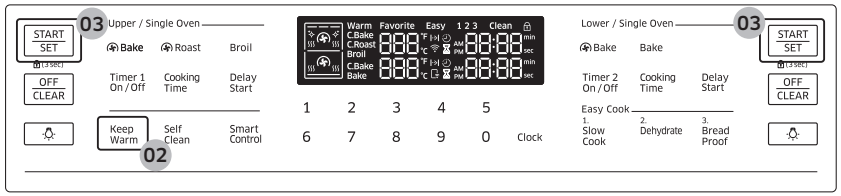
Delay Start (Lower mode)



1. Insert the Smart Divider into the cavity. Place the container with the food on a rack in the lower oven, and then close the door.
2. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the right side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** pad on the right side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** pad on the right side of the panel.
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** pad on the right side of the panel.
9. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

Keep Warm (Single mode only)

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



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the **Keep Warm** pad.
3. Press the **START/SET** pad on the left or right side of the panel. The oven heats up to 170 °F (77 °C).

NOTE

- You can cancel warming at any time by pressing the **OFF/CLEAR** pad.
- To set the warming function during a timed cooking, press the **Keep Warm** pad in timed cooking mode. When the timed cooking is complete, the oven will lower the temperature to the warming default, and keep that temperature until warming finishes or is canceled.
- Use this function only in Single mode. Your oven cannot maintain the low temperature this function requires during Twin mode cooking.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 31 2017-02-10 3:36:10

Gas oven

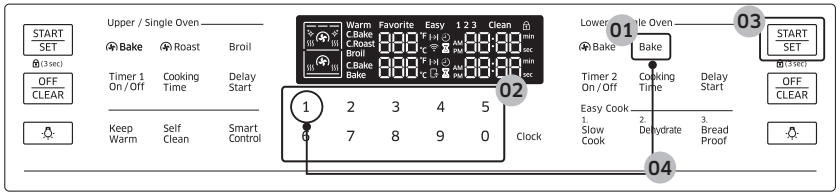
The Sabbath Option (Single mode only)

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

With the Sabbath option

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and no beep sounds when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press **OVEN LIGHT** before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath option is active, the oven light will remain on until the Sabbath option is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath option is on.

To enable the Sabbath option



1. Press the **Bake** pad.
2. Enter a desired temperature using the number pad. The default temperature is 350 °F.
3. Press the **START/SET** pad. The display temperature changes after the oven temperature reaches 175 °F.
4. Press the **Bake** and **Number 1** pads simultaneously for 3 seconds to display "SAb". Once "SAb" appears, the oven control no longer beeps or displays any further changes.

NOTE

- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by pressing **OFF/CLEAR**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down **Bake** and the **Number 1** simultaneously for 3 seconds.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath option.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. "SAb" will appear in the control panel, but the oven will not go back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath option and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath option by pressing and holding **Bake** and the **Number 1** simultaneously for at least 3 seconds.
-

⚠ CAUTION

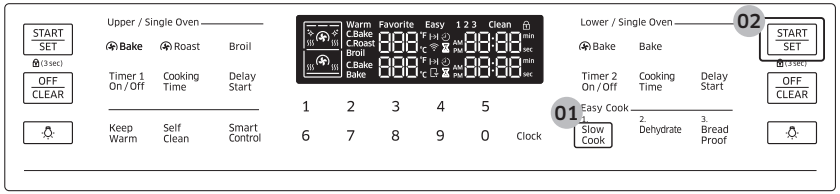
- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath option is on. Only the following pads will function properly: Number pads, Bake, Oven Start/Set, and Oven Off.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started the Sabbath option. Let the oven reach the set temperature. The oven fan operates only when the oven temperature increases.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 32 2017-02-10 3:36:10

Slow cook, dehydrate, proofing

Slow cook (Single mode only)

The Slow cook feature cooks food slowly at lower oven temperatures. The extended cooking times allow better distribution of flavors in many recipes. This feature is ideal for roasting beef, pork, and poultry. Slow cooking meats may cause the exterior of meats to become dark but not burnt. This is normal.



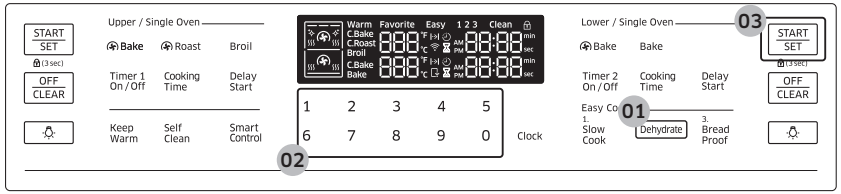
1. Press **Slow Cook** once for HI or twice for LO.
2. Press **START/SET**.

NOTE

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

Dehydrate (Single mode only)

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



1. Press **Dehydrate**. The default temperature is 150 ˚F.
2. Enter the temperature you want on the number pad. (100 ˚F-175 ˚F)
3. Press **START/SET**.

Recommended Dehydration Temperatures

Category	Rack position	Temperature (˚F)
Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150
Meat	3 or 4	145-175

NOTE

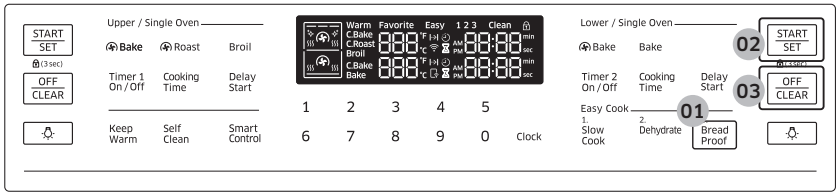
- Drying time depends on the amount of moisture inside of the food, the size of the food, and the humidity in the air.
- Preheating the oven is not necessary.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 33 2017-02-10 3:36:11

Gas oven

Bread Proof (Single mode only)

The Bread Proof function automatically provides the optimum temperature for the bread proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
If you press Bread Proof when the oven temperature is above 100 ˚F, Hot will appear in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.



1. Press **Bread Proof**.
2. Press **START/SET**.
3. Press **OFF/CLEAR** at any time to turn off the Bread Proof function.

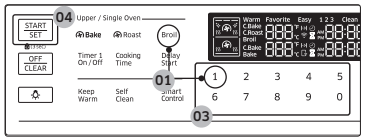
NOTE

Use rack position 3 for bread proofing.

Non-cooking functions

Temperature adjust

The oven temperature has been calibrated at the factory. When first using the oven, follow the recommended recipe times and temperatures. If it appears that the oven is too hot or too cool, you can recalibrate the oven temperature. Before recalibrating, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than recommended. The baking results should help you decide how much of an adjustment is needed. The oven temperature can be adjusted by ±35 °F (±19 °C).



1. Press the **Broil** pad and **1** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press the **Broil** pad to select a higher(+) or lower(-) temperature.
3. Enter an adjusting temperature value (0-35) using the number pad.
4. Press the **START/SET** pad to save the changes.

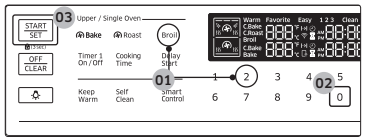
NOTE

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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 34 2017-02-10 3:36:11

Temp. Unit (°F / °C)

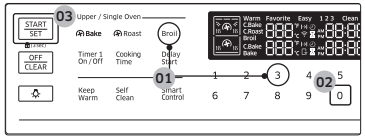
Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Centigrade. The default is Fahrenheit.



1. Press the **Broil** pad and **2** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Fahrenheit or Centigrade.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

Auto Conversion

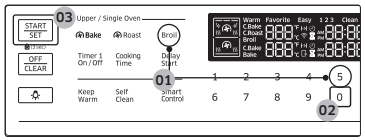
Auto Conversion automatically converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press **START/SET**, the oven displays the converted temperature of 325 °F.



1. Press the **Broil** pad and **3** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On. (Default setting is *OFF.)
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

Energy saving

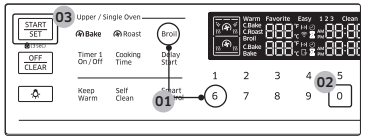
This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.



1. Press the **Broil** pad and **5** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

Sound

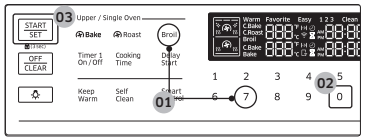
Mute/unmute the range.



1. Press the **Broil** pad and **6** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select unmute or mute.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

Demo mode

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



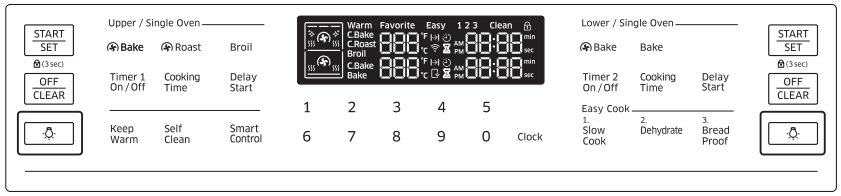
1. Press the **Broil** pad and **7** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 35 2017-02-10 3:36:12

Gas oven

Oven light

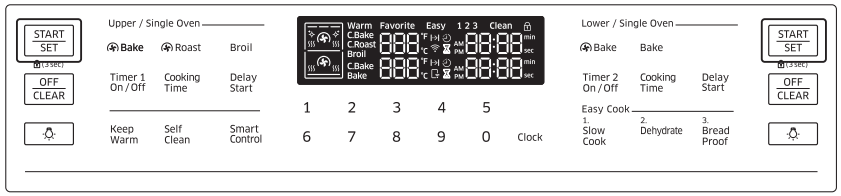
Turns the oven light on and off.



Press the **Oven Light** pad to turn the oven light on and off.

Oven lock

Lock the control panel and the door to prevent accidental operations and/or product tipping.

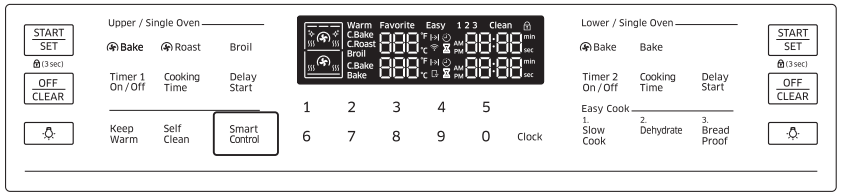


Press and hold the **START/SET** pad for 3 seconds to lock or unlock both the control panel and the door. When the range lock is on, the range panel does not operate and the range door is locked and cannot be opened.

Smart Control - Controlling your oven remotely

How to connect the oven

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



To control the oven remotely

1. Press **Smart Control**. appears in the display. The oven can now be controlled remotely using a connected remote device.
2. Select the oven icon in the Samsung Smart Home app to open the Oven Control app. When the app is connected to the oven, you can perform the following functions through the application:

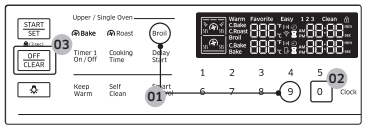
Oven remote control using the Samsung Smart Home app	
Oven/ Cooktop Monitoring	• Check the status of the oven • Monitor the on/off status of each cooktop burner.
Oven Remote Control	• Set or adjust oven settings remotely.
My Cooking	• Turn the oven off remotely. • Once cooking starts, change the set cooking time or temperature remotely.
Error Check	• Automatically recognize errors.
• If is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.	

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 36 2017-02-10 3:36:12

Gas oven

WI-FI On/Off

If you activate the WI-FI Off mode, any mobile devices cannot connect to the range.



1. Press the **Broil** pad and **9** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

NOTE

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

Maintenance

Cleaning

Control panel

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

1. Press and hold the **START/SET** pad for 3 seconds to lock both the control panel and the door.
2. Clean the control panel using a soft cloth dampened with plain water, warm soapy water, or glass cleaner. Do not spray cleansers directly onto the control panel.
3. When done, press and hold the **START/SET** pad again for 3 seconds.

WARNING

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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 37 2017-02-10 3:36:12

Maintenance

Stainless steel surface

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

⚠ CAUTION

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

Racks

To keep the racks clean, remove them from the cavity, and soak them in lukewarm, soapy water. Then, scour impurities off of the racks using a plastic scouring pad. If the racks do not slide in and out smoothly after you have cleaned them, rub the side rail guides with wax paper or a cloth containing a few drops of cooking oil. This will help the racks glide more easily on their tracks.

Door

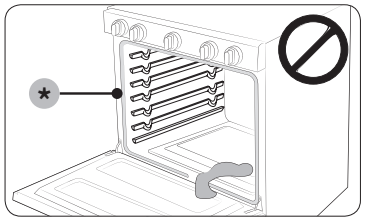
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

Inner side

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

Outer side

- Outer surface: Follow the cleaning instructions for stainless steel surfaces in the previous section.
- Outer glass: Clean the outer glass using a glass cleanser or soapy water. Rinse and dry thoroughly. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.



⚠ CAUTION

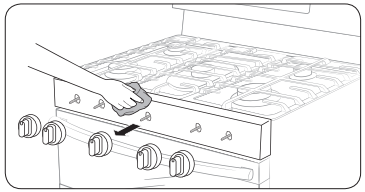
- Do not let moisture enter the door or contact the door gasket (*). Moisture may reduce the gasket's performance.
- Do not let moisture or water enter the burners, electrical controls, or switches.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 38 2017-02-10 3:36:12

Surface burners

Burner controls

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



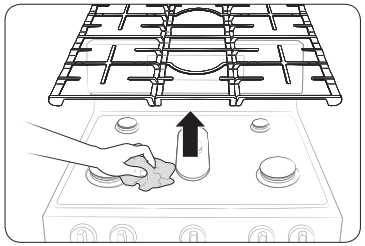
1. Pull the knobs off the control valve stems as shown.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Push the knobs back onto the control valve stems.

⚠ CAUTION

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

Cooktop surface

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



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

⚠ CAUTION

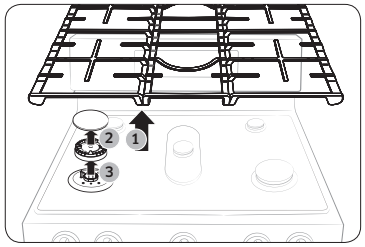
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 39 2017-02-10 3:36:13

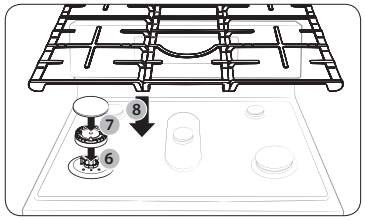
Maintenance

Burner grates and components

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



1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry grates and burner components thoroughly.



Top	Bottom
	

6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.
7. Return the burner caps to their positions on top of burner heads. To ensure proper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.
8. Re-install the burner grates in their respective positions.
9. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.

⚠ CAUTION

- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. When installed properly, they are stable and rest flat.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 40 2017-02-10 3:36:14

Self-cleaning (Single mode only)

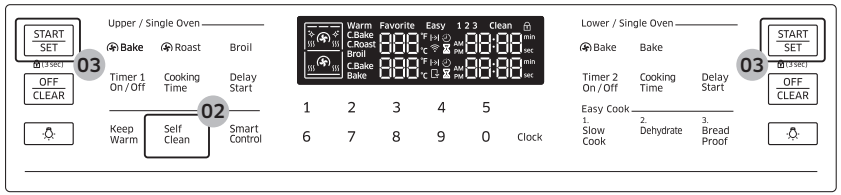
This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

⚠ CAUTION

- Do not leave small children unattended near the range during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning gas oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the range.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. The aluminum foil will melt onto and adhere to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This will damage the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is cancelled and the oven temperature is below 392 °F.
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The gas oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.
- Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.

How to run a self-cleaning cycle

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



1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Press the **Self Clean** pad once. Then, select the cleaning time by pressing the **Self Clean** pad one or more times in accordance with the table below.

Once	Twice	Three times
3 hour	5 hour	2 hour

3. Press the **START/SET** pad. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the cycle is complete, the oven beeps 6 times. The door will remain locked and the Lock icon will blink until the oven temperature falls below 400 °F (204 °C).
5. When the Lock icon changes to an open lock, you can open the oven door. The Lock icon changes to an open lock when the oven temperature drops below 400 °F (204 °C).
6. Press the **OFF/CLEAR** pad to display the time of the day.

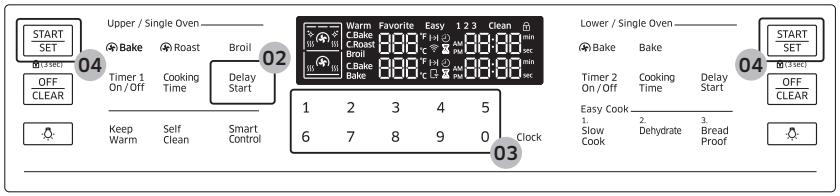
⚠ CAUTION

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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 41 2017-02-10 3:36:15

Maintenance

To delay starting the self-cleaning cycle



1. Repeat steps 1 and 2 on the previous page.
2. Press the **Delay Start** pad. The oven door locks.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the number pad.
4. Press the **START/SET** pad. The oven will start self-cleaning at your specified time.

To cancel the self-cleaning cycle

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the self-cleaning cycle, press the **OFF/CLEAR** pad. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 400 °F (204 °C).

After self-cleaning

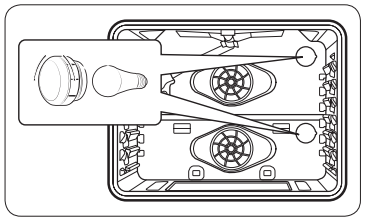
- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 392 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.
- If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the cycle. "HOT" appears on the display until the oven cools down. Wait until the message disappears, and then start a new cycle.
- The cooling fan automatically runs for certain amount of time after self-cleaning.

⚠ CAUTION

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

Replacing the Oven Light

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



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

⚠ CAUTION

To prevent electric shock, make sure the oven is turned off and cool before replacing the oven light.

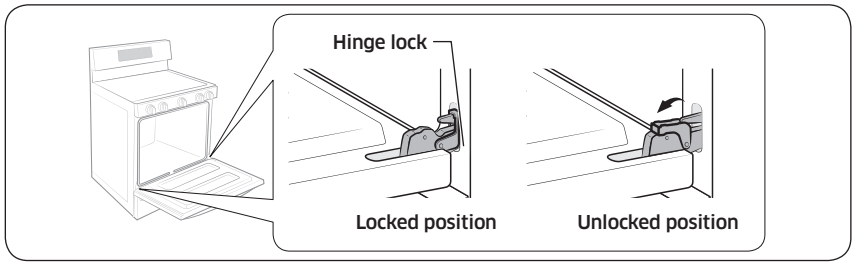
NOTE

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

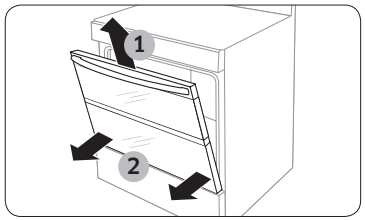
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 42 2017-02-10 3:36:15

Oven Door: Remove and Re-Install

To remove the oven door



1. Turn off the oven.
2. Fully open the oven door.
3. Pull the hinge locks away from the oven body and down toward the door frame into the unlocked position.



4. Close the door to 5 degrees from vertical. This is the removal position.
5. While holding both sides of the oven door tightly, lift it up and out until the hinge arms come clear of the slots at the bottom of the oven door.
6. Place the door in a safe location.

⚠ WARNING

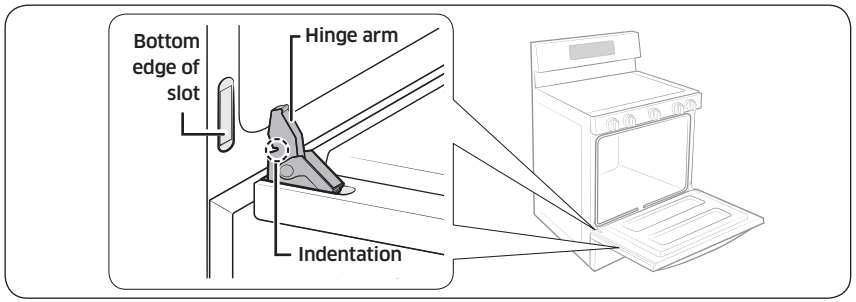
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Take care when moving the oven door. Improper handling could result in physical injury.
- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off before removing the oven door.

To re-install the oven door

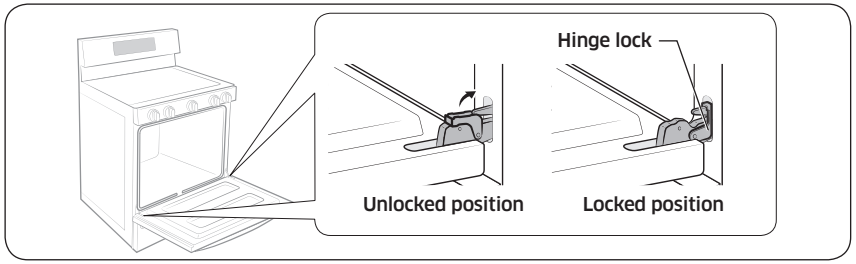
NOTE

You can re-install the upper door the same way you re-install the full door.

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



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

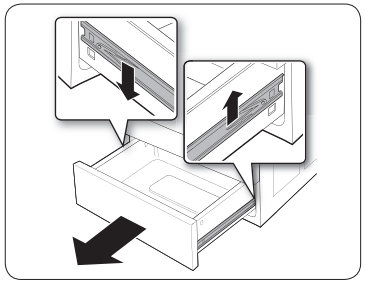


5. Close the oven door.

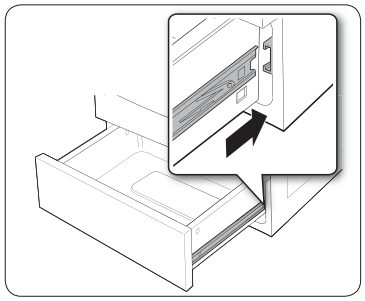
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 43 2017-02-10 3:36:15

Maintenance

Storage drawer



1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.



4. Put the drawer in the roller guides on either side, and then snap the clips into place.

Troubleshooting

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

Checkpoints

Gas safety

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

Surface burner

Problem	Possible cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 44 2017-02-10 3:36:16

Problem	Possible cause	Action
The surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the LITE position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
A surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the LITE position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	The surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page **40**.
	The surface burners are dirty.	Clean surface burner components. (See page **39**.)
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed.	Check the burner orifice size. Contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).
The surface burners light but the oven burners do not light.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** pad for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Gas Pressure Regulator shut off switch is in the off position.	Call a qualified service technician.

Oven

Problem	Possible cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	There may be a malfunction. See the "Information codes" chart on page **<OV>**.	Press the **OFF/CLEAR** pad, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
Very large or yellow oven burner flames.	The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted.	Call for a qualified service technician.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
The oven temperature is too hot or cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See page **34**.
An oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** pad for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, press the **OFF/CLEAR** pad. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, press and hold the Bake and Touch to Wake-Up pads simultaneously for 3 seconds.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 45 2017-02-10 3:36:16

Problem	Possible cause	Action
The oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** pad for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, press and hold the Bake and Touch to Wake-Up pads simultaneously for 3 seconds.
	A loose or burned-out bulb.	See page **42**.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat or food was not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	An improperly positioned top oven rack.	See broiling guide on page **25**.
	The controls are not being set properly.	See page **24**.
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

Problem	Possible cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	the fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Oven will not self-clean.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** pad for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Smart Divider is installed in the oven.	Self-clean will not operate with the Smart Divider installed. Remove it from the oven.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down and reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start.
	The self-cleaning oven controls are not properly set.	Reset the self-cleaning oven controls. (See page **41**.)
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 46 2017-02-10 3:36:16

Problem	Possible cause	Action
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soil before starting the self-cleaning cycle. If smoke persists, press the **OFF/ CLEAR** pad. Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil and reset the oven for self-cleaning.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	This is normal.	The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 392 °F.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	This can be wiped clean with a damp cloth. Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before you start a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.

Problem	Possible cause	Action
Steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when you use the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
A burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page **41**.)
A strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
Oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
The convection fan is not working.	This is normal.	The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 47 2017-02-10 3:36:16

Troubleshooting

Others

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

Problem	Possible cause	Action
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode is selected.	See page **21**.
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page **26**.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See page **17**.
	The oven thermostat needs adjustment.	See page **34**.
	There is aluminum foil on the racks and/or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See page **16**.
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page **24**.
	The oven door was not closed during broiling.	See page **21**.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page **25**.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 48 2017-02-10 3:36:16

Troubleshooting

Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
C-20	Check the oven sensor.	1. Press the **OFF/CLEAR** pad, and then restart the oven. 2. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds, and then reconnect the power.
C-21	Oven overheating.	
C-30	Check the PBA NTC Sensor	
C-31	Check the PBA NTC Sensor	
C-A2	Check the cooling system.	
C-d1	Check the door lock.	
C-F0	Check the PCB signals.	
C-F2	Check the Touch PBA signals.	
C-d0	Check the contol panel pads	
-dC-	Check the divider switch.	1. If the Divider is in the oven, make sure it is pushed in all the way. 2. If the Divider is not in the oven, see if something is pressing against the divider switch in the back of the oven. 3. If the Divider is all the way in or there is nothing pressing against the Divider switch, press the **OFF/CLEAR** pad, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds, and then reconnect the power.

** If these solutions do not solve the problem, contact a local Samsung service center or call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Warranty

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA or CANADA INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States or Canada. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG-authorized service center, and any unauthorized service will void this warranty. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the one (1) year warranty period at no charge subject to availability within the contiguous United States or Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available, Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 49 2017-02-10 3:36:17

Warranty

This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads and damage to the cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN, THERE ARE NO WARRANTIES OR CONDITIONS ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES AND CONDITIONS INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES AND CONDITIONS OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

NO WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM, OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG.

SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER GENERAL, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT.

THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states or provinces do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

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

Registration

Please register your product online at www.samsung.com/register.

Questions

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

Model # _____ Serial # _____

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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 50 2017-02-10 3:36:17

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by sending an email to mailto:oss.request@samsung.com.
It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0 leads to the download page of the source code made available and open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 51 2017-02-10 3:36:17

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

* Requires reader to be installed on your smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	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)

DG68-00909A-01

Estufa de gas

Manual del usuario

NX58M6850S*



SAMSUNG

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 1 2017-02-10 3:36:19

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

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

DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN

⚠ **ADVERTENCIA**: Para reducir el riesgo de inclinación o vuelco de la estufa, ésta debe asegurarse mediante un dispositivo anti inclinación correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADO Y VERIFIQUE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE CONECTADO.** Remítase al manual de instalación donde se brindan las instrucciones correspondientes.

a) Si el dispositivo anti inclinación no está instalado, un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir.

b) Verifique que el dispositivo anti inclinación haya sido instalado y conectado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la base de la estufa.

c) Si mueve la estufa y luego la vuelve a colocar en su lugar, asegúrese de volver a conectar el dispositivo anti inclinación en la parte posterior derecha o izquierda de la base de la estufa.

d) No opere la estufa sin el dispositivo anti inclinación en su lugar y conectado.

e) No hacerlo puede provocar la muerte o quemaduras serias a niños o adultos.



⚠ ADVERTENCIA

No se pare sobre la puerta del horno de la estufa, ni se apoye o siente sobre ella. Puede causar que la estufa se incline o vuelque, produciendo quemaduras o lesiones severas.

Confirme que el dispositivo anti inclinación se encuentre instalado correctamente. Luego, para verificar que dicho dispositivo esté conectado, tome el borde superior trasero de la estufa y cuidadosamente intente inclinarla hacia adelante. El dispositivo anti inclinación debería prevenir que la estufa se incline hacia adelante más de unas pocas pulgadas.

Si, por cualquier razón, hala la estufa alejándola de la pared, asegúrese de que el dispositivo anti inclinación encaje correctamente cuando empuje la estufa a su lugar contra la pared. Si no se encuentra encajado, hay riesgo de que la estufa se incline o vuelque y cause lesiones si usted o un niño se parasen, sentasen o apoyasen sobre una puerta abierta.

Nunca retire completamente las patas niveladoras. Si las retira, la estufa no quedará sujeta correctamente al dispositivo anti inclinación.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 2 2017-02-10 3:36:19

Aviso sobre regulaciones

1. Aviso de la FCC

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN DE LA FCC: Todos los cambios y modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con la sección 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

1) Este aparato no puede causar interferencia dañina, y

2) Este aparato debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

En los productos disponibles en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se puede seleccionar otros canales.

DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectada la radio o el televisor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 3 2017-02-10 3:36:20

2. Aviso de IC

El término “IC” antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este aparato digital Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.

En los productos disponibles en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se puede seleccionar otros canales.

DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Instrucciones de seguridad generales

Esta unidad ha sido sometida a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la Sección 18 de las normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si esta unidad causa interferencias perjudiciales a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo la unidad, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia con una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectada la radio o el televisor.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 4 2017-02-10 3:36:20

Contenido

Información importante de seguridad 6

Descripción general 13

Esquema 13
Elementos incluidos 13
Dual Door™ 14
Panel de control 15
Reloj 16
Temporizador de cocina 16
Abertura de ventilación/Orificios de refrigeración 16

Estufa de gas 17

Utensilio de cocina 17
Quemadores de gas 18
Ignición 18
Ajuste de la configuración de llama baja en los quemadores de la estufa 19

Horno de gas 20

Modo simple 20
Modo doble 20
Modo de cocción 21
Asar a la parrilla 24
Guía de recetas 25
Guías de ajuste de temperatura 25
Uso de las parrillas del horno 26
Opciones de cocción 28
Cocción lenta, deshidratar, leudado 33
Funciones de no cocción 34
Smart Control - Control remoto del horno 36

Mantenimiento 37

Limpieza 37
Reemplazo de la luz del horno 42
Puerta del horno: Retirar y volver a instalar 43
Cajón de almacenamiento 44

Resolución de problemas 44

Puntos de verificación 44
Códigos de información 49

Garantía 49

Anuncio de código abierto 51

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 5 2017-02-10 3:36:20

Información importante de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto

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

Símbolos usados en este manual

⚠ ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.

NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles.

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

Advertencia sobre la State of California Proposition 65 (solo EE.UU.)

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

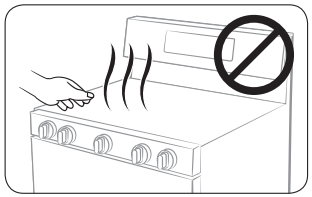
Mancomunidad de Massachusetts

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

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete 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. No permita que los niños se metan en la estufa ni trepen 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 6 2017-02-10 3:36:20

- **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 trepen 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. Utilice la estufa solamente para cocinar.
- **No utilice** limpiadores para horno ni revestimientos de horno dentro o cerca de ninguna parte del horno.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden liberar vapor y causar quemaduras si entran en contacto con superficies calientes. Mantenga todos los agarradores aislantes alejados de las llamas abiertas cuando levante los recipientes. **Jamás utilice** una toalla o una tela voluminosa como agarrador aislante.
- **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 para evitar que niños y animales puedan quedar atrapados.
- **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).
- No intente operar el horno de ignición eléctrica durante un corte de energía eléctrica.
- Mantenga el área del artefacto desocupada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Enseñe** a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles ni con ninguna parte de la estufa. Recomendamos utilizar la función de bloqueo de los controles / la puerta para reducir el riesgo de que los niños los usen incorrectamente.

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete 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 eche** agua sobre la grasa prendida fuego. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y extinga el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- Si la grasa llegara a encenderse, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para **apagar el 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** envases de alimentos que no hayan sido abiertos. La acumulación de presión puede hacer que los envases exploten y causen lesiones.
- **NUNCA UTILICE** este artefacto como calefactor para calentar el ambiente. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno. No utilice el horno como lugar de almacenamiento. El papel y otros materiales inflamables guardados en el horno pueden incendiarse.
- **No** deje productos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo utiliza. Los elementos almacenados en un horno pueden prenderse fuego.
- **No coloque** materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 7 2017-02-10 3:36:20

Información importante de seguridad

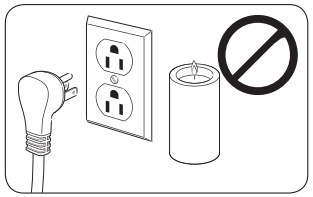
Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete 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.

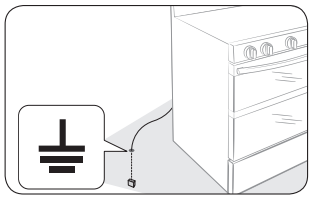
Verificación de pérdidas de gas

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

Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete 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.

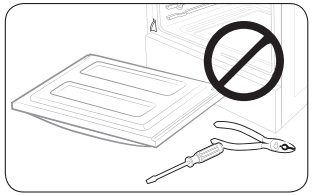
- No coloque un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
- Utilice un circuito eléctrico exclusivo de CA, 120 voltios, 60 Hz, 20 A con un fusible de retardo o un disyuntor para esta estufa. No conecte más de un artefacto a este circuito.
- No conecte el cable a tierra a cañerías de plomería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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 8 2017-02-10 3:36:20

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

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

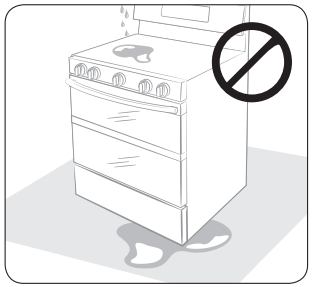


- Un **instalador calificado** debe realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.
- **No intente** realizar el servicio,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

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

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



- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de la estufa. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de ¼ pulgadas o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra.
- Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- Para que la estufa pueda ventilarse correctamente, asegúrese de que las ventilaciones no estén bloqueadas y de que haya suficiente espacio libre arriba, atrás, a los lados y por debajo de la estufa. Las ventilaciones permiten la salida de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 9 2017-02-10 3:36:21

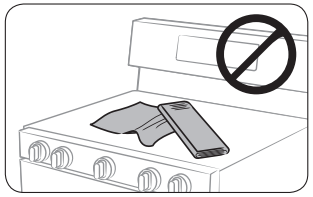
Información importante de seguridad

- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa puedan soportar un calor de hasta 200 °F (93 °C), generado por la estufa.
- Se debe evitar colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la superficie de la estufa. Si resulta necesario colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la estufa, deje una separación mínima de 40 pulgadas (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes, o instale una campana para estufas que sobresalga horizontalmente como mínimo 5 pulgadas (12.7 cm) con respecto al extremo inferior de los gabinetes.
- Coloque la estufa alejada de los lugares de la cocina con tráfico y corrientes de aire para evitar una circulación de aire insuficiente.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, JAMÁS cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían volar sobre los quemadores superiores y prenderse fuego, causando así un peligro de incendio.

Seguridad de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA

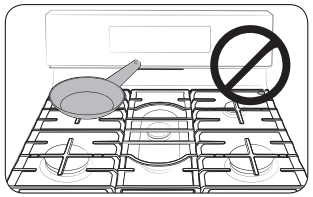
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las siguientes precauciones.



- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados cuando no utilice la estufa.
- No utilice papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta. Esto puede causar un envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio. No deje los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.
- Antes de encender los quemadores, asegúrese de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y que todos los quemadores estén nivelados.
- Siempre use la posición LITE (Encender) al encender los quemadores y asegúrese de que todos los quemadores enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla en OFF (Apagado) y espere hasta que se disipe el gas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- No coloque objetos sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para usar con un wok o con el accesorio del aro para wok.
- Para flambear alimentos, debe tener una campana de ventilación. Durante el flambeado, la campana debe estar encendida.
- Antes de retirar o cambiar recipientes de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los recipientes de inmediato después de la cocción.
- Antes de retirar alguna pieza del quemador para realizar la limpieza, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el distribuidor del quemador, asegúrese de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- Asegúrese de que la marca de encendido en el distribuidor del quemador doble esté colocada junto al electrodo al ensamblarlo.
- Para evitar el envenenamiento por monóxido de carbono, no vierta agua sobre el hueco de la cubierta durante la limpieza.
- Seleccione recipientes de cocina diseñados para la cocción encima de la estufa. Seleccione recipientes lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas de los quemadores de modo que no se extiendan más allá de la base de los recipientes.
- Para evitar que los recipientes se decoloren, se deformen o que se produzca un envenenamiento por monóxido de carbono, no utilice recipientes que superen considerablemente 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 vigílelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si va a utilizar una combinación de grasas y aceites durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite durante las frituras de inmersión. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 10 2017-02-10 3:36:21

- 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.

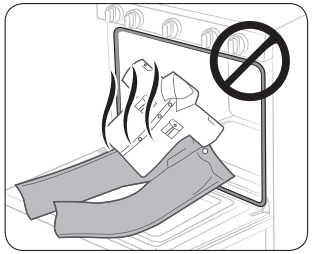


- Coloque los recipientes en el centro de la rejilla. No coloque un recipiente con un diámetro superior a 9" en los quemadores traseros. Si coloca un recipiente de mayor tamaño en la posición incorrecta, podría interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee y queme de manera ineficiente.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden incendiarse y producirle quemaduras si tocan el quemador superior.
- **No deje** elementos plásticos sobre la cubierta. El aire caliente del ventilador puede derretir o encender los elementos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en recipientes de plástico cerrados.
- **No coloque** artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina. Es posible que se produzcan daños o incendios si la superficie está caliente.
- **Asegúrese siempre** de que los alimentos que se frían estén descongelados y secos. Cualquier tipo de humedad puede causar que la grasa caliente burbujee y se derrame del recipiente.
- **Asegúrese siempre** de que los controles estén en OFF (Apagado) y de que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de sufrir quemaduras.
- **No coloque** materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.
- **Tenga cuidado** de que sus manos no toquen los quemadores cuando estén encendidos. Apague los quemadores cuando cambie una sartén o una olla.
- Cuando caliente líquidos como salsas, remueva todo el tiempo.

Seguridad del horno

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete 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. Esto puede causar un envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.
- 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 11 2017-02-10 3:36:21

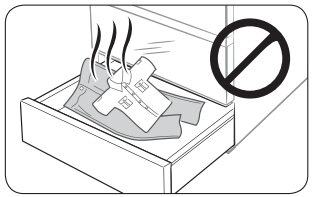
Información importante de seguridad

- No cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno, ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio Esto evita que el aire circule a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.

Información de seguridad del cajón de almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

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

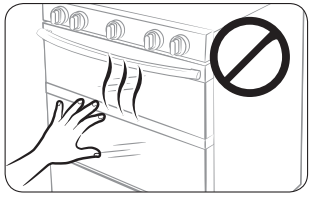


- No utilice el cajón para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el cajón solamente para cocinar.
- No toque la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían 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 coloque el cajón en el horno. No coloque el cajón en el horno durante un ciclo de auto-limpieza.
- No deje recipientes de grasa derretida dentro o cerca del cajón.

Seguridad durante la auto-limpieza del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

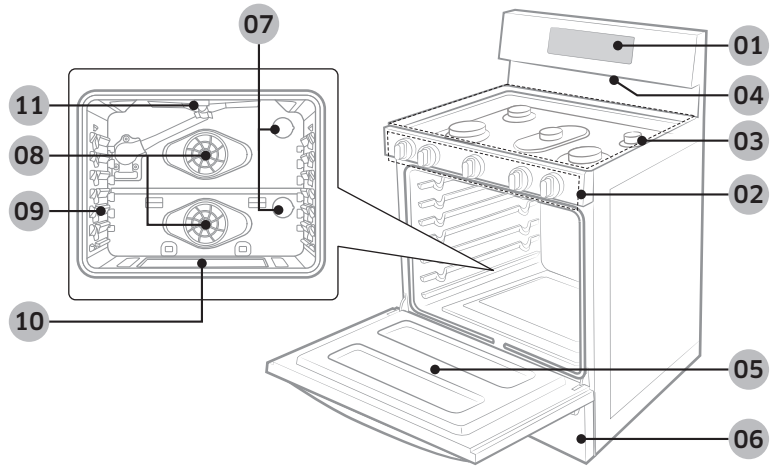


- La función de auto-limpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para eliminar por incineración los restos de alimentos en el horno. La estufa está extremadamente caliente durante el ciclo de auto-limpieza. No toque ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza.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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 12 2017-02-10 3:36:22

Descripción general

Esquema

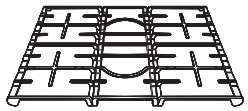


01	Visor	**02**	Perillas para los quemadores superiores (5 piezas)	**03**	Quemadores superiores
04	Ventilación del horno	**05**	Puerta del horno desmontable	**06**	Cajón de almacenamiento
07	Luz del horno * (2 ubicaciones)	**08**	Ventilador de convección/Calentador de convección	**09**	Sistema de parrillas del horno
10	Quemador del horno para hornear	**11**	Quemador del horno para asar a la parrilla		

NOTA

Si necesita una pieza identificada con un "*", puede adquirirla en el Centro de contacto de Samsung (1-800-726-7864).

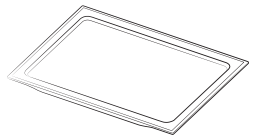
Elementos incluidos



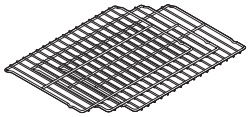
Rejillas para los quemadores superiores (3) *



Quemadores superiores y tapas (5) *



Divisor inteligente (1) *



Parrilla plana (3) *

NOTA

Si necesita alguno de los accesorios identificados con un * (asterisco), comuníquese con el Centro de llamadas de Samsung al 1-800-726-7864 o visite nuestro sitio en línea de repuestos www.samsungparts.com.

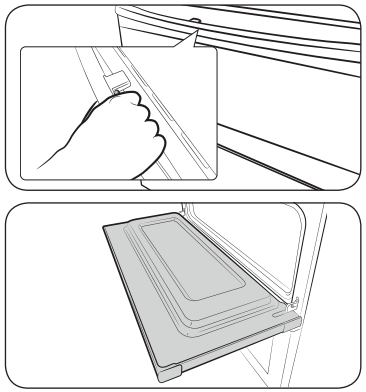
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 13 2017-02-10 3:36:22

Descripción general

Dual Door™

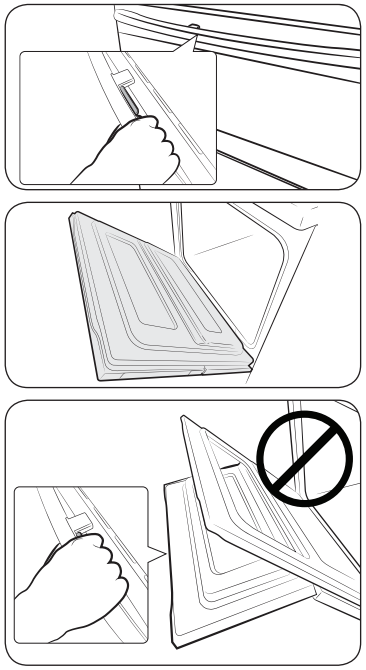
Este horno tiene una única puerta Dual Door™ con bisagra en el centro. Si ha insertado el Divisor inteligente y dividido el horno en dos (o sea en Modo doble), solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la cavidad de arriba. Cuando utiliza la capacidad Flex Duo™, puede acceder al espacio superior del horno mucho más fácilmente y con mayor eficiencia energética.

Cómo utilizar la puerta superior



1. Sujete la manija y la palanca. Presione la palanca para liberar la traba de la puerta y jale la manija.
2. Esto abrirá solo la puerta superior como se muestra.

Cómo utilizar toda la puerta



1. Sujete la parte sin palanca de la manija y jale.
2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.

⚠ PRECAUCIÓN

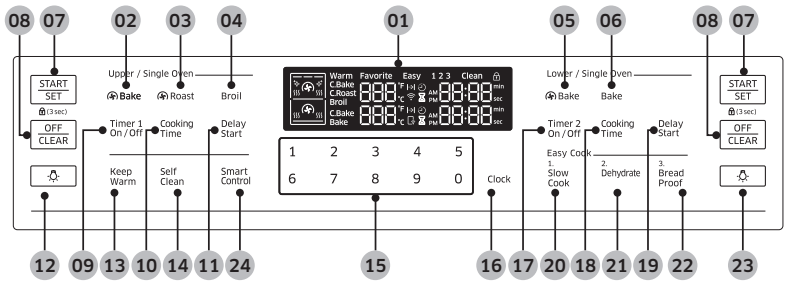
Cuando abra toda la puerta, asegúrese de sujetar la manija por la parte que no tiene palanca.
Si presiona la palanca mientras está abriendo toda la puerta, la puerta superior puede abrirse y causar daños físicos.

NOTA

- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No permita que los niños jueguen con la puerta superior o se suban a ella.
- No utilice la parrilla deslizante cuando use la puerta superior.
- Use siempre toda la puerta cuando use la parrilla deslizante.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 14 2017-02-10 3:36:23

Panel de control



01 Pantalla: Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornear, asar a la parrilla o auto-limpieza y las horas fijadas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.
- ✧ : Cuando usa la función de auto-limpieza, aparece este icono en la pantalla.
- ≀≀≀ : Cuando el horno se está precalentando, aparece este icono en la pantalla.

02 Bake (Hornear por convección): Activar el horneado por convección para el horno superior en el modo doble o para todo el horno en el modo simple.

03 Roast (Asar por convección): Activar el asado por convección.

04 Broil (Asar a la parrilla): Asar el alimento solamente con el quemador superior del horno.

05 Bake (Hornear por convección): Activar el horneado por convección para el horno inferior en el modo doble o para todo el horno en el modo simple.

06 Bake (Hornear): Hornear los alimentos con el quemador inferior del horno.

07 START/SET (INICIO/CONFIGURAR): Iniciar una función o configurar el tiempo.
- (3sec) (3 s): Mantener presionado durante 3 segundos para bloquear el panel de control y la puerta para evitar accidentes.

08 OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR): Cancelar la operación actual pero no el temporizador.

09 Timer1 On/Off (Activar/desactivar temporizador 1): Activar o desactivar el temporizador. (Simple/Superior en modo doble)

10 Cooking Time (Tiempo de cocción): Establecer el tiempo de cocción. (Simple/Superior en modo doble)

11 Delay Start (Inicio retardado): Programar el horno para que se inicie a una hora determinada. (Simple/Superior en modo doble)

12 Oven Light (Luz del horno): Encender/apagar la luz del horno. (Superior)

13 Keep Warm (Mantener caliente): Mantener los alimentos cocinados calientes a baja temperatura.

14 Self Clean (Auto-limpieza): Quemar residuos de alimentos en el horno usando temperaturas muy elevadas.

15 Números: Se utilizan para fijar la hora, la temperatura o los ajustes.

16 Clock (Reloj): Configurar la hora del reloj.

17 Timer2 On/Off (Activar/desactivar temporizador 2): Activar o desactivar el temporizador. (Simple/Inferior en modo doble)

18 Cooking Time (Tiempo de cocción): Establecer el tiempo de cocción. (Simple/Inferior en modo doble)

19 Delay Start (Inicio retardado): Programar el horno para que se inicie a una hora determinada. (Simple/Inferior en modo doble)

20 Slow Cook (Cocción lenta): Activar la cocción lenta que cocina los alimentos lentamente a más baja temperatura.

21 Dehydrate (Deshidratar): Activar la función de deshidratar.

22 Bread Proof (Entibiar pan para leudado): Activar la función de entibiar pan para leudado.

23 Oven Light (Luz del horno): Encender/apagar la luz del horno. (Inferior)

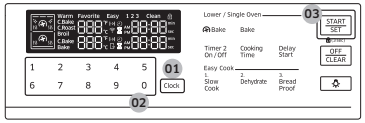
24 Smart Control: Activa la conexión fácil.
- : Cuando usa la función de conexión fácil, aparece este icono en la pantalla.
- : Cuando el horno está conectado a Wifi, aparece este icono en la pantalla.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 15 2017-02-10 3:36:23

Descripción general

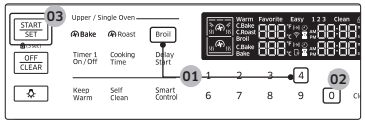
Reloj

Debe configurar correctamente el reloj para asegurar que las funciones automáticas funcionen correctamente. Este producto admite dos formatos de hora: 12 horas (predeterminado) y 24 horas.



Para configurar la hora del reloj

1. Presione la tecla **Clock (Reloj)**.
2. Ingrese la hora actual usando el teclado numérico.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para confirmar los ajustes.



Para cambiar el formato de hora (12 h/24 h)

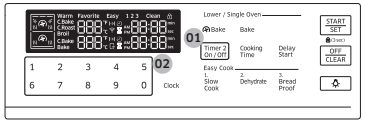
1. Mantenga presionadas las teclas **Broil (Asar a la parrilla)** y **4** durante 3 segundos.
2. Presione la tecla **0** para cambiar el ajuste de la pantalla entre 12 horas y 24 horas.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para cambiar el modo de visualización del reloj.

NOTA

Puede configurar/cambiar el reloj o el temporizador de cocina antes de iniciar un modo de cocción o mientras la mayoría de los modos de cocción están funcionando. Sin embargo, no se puede configurar o cambiar la hora si hay una función basada en el tiempo en funcionamiento (horneado programado, por ejemplo) o si la opción Shabat está activada.

Temporizador de cocina

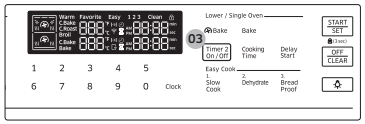
El temporizador de cocina le brinda un temporizador adicional que puede utilizar para programar las tareas de cocción, como hervir huevos. Sin embargo, no inicia ni detiene ninguna operación de cocción. El temporizador se puede fijar desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.



1. Presione la tecla **Timer On/Off (Activar/desactivar temporizador)**.

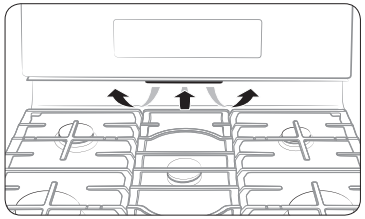
Una vez	Dos veces
Horas/Minutos	Apagar o cancelar el proceso

2. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de tiempo que desea en minutos o en horas y minutos.



3. Presione la tecla **Timer On/Off (Activar/desactivar temporizador)** para iniciar el temporizador.

Abertura de ventilación/Orificios de refrigeración

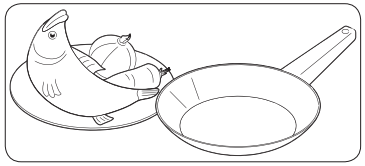


La abertura de ventilación del horno está ubicada debajo del panel de control del horno.
La adecuada circulación de aire evita los problemas de combustión del quemador del horno y asegura un buen desempeño.

- No bloquee la ventilación ni sus alrededores.
- Tenga cuidado al colocar elementos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.

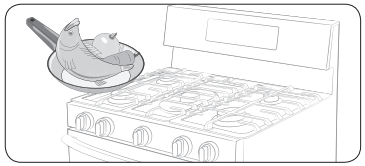
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 16 2017-02-10 3:36:24

Estufa de gas



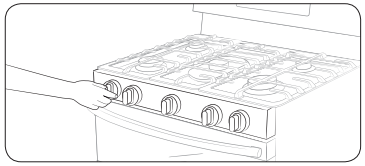
PASO 1

Ponga todos los ingredientes en un recipiente de cocción (sartén, olla, etc.).



PASO 2

Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



PASO 3

Encienda el quemador superior.

Utensilio de cocina

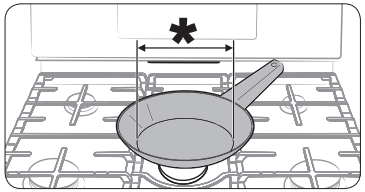
Requisitos

- Fondo plano y lados verticales.
- Tapa bien ajustada.
- Bien equilibrado con manijas que pesen menos que el cuerpo principal de la olla o sartén.

Características de los materiales

- Aluminio: Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden causar el oscurecimiento del aluminio. Sin embargo, los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras.
- Cobre: Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad.
- Acero inoxidable: Conductor de calor lento con resultados de cocción irregulares, pero es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- Hierro fundido: Mal conductor de calor, pero retiene muy bien el calor.
- Utensilios esmaltados: Las características de conducción de calor dependen del material base.
- Vidrio: Conductor de calor lento. Utilice solo recipientes de vidrio con la especificación de que son aptos para usar sobre quemadores superiores de estufas o en el horno.

Limitaciones de tamaño



⚠ PRECAUCIÓN

No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas o menos en la rejilla central. Este utensilio podría volcarse. Utilice los quemadores traseros para estos utensilios de tamaño pequeño.

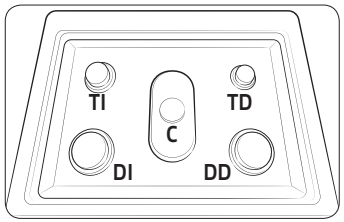
* : 6 pulgadas o menos

- Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, y no sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables que pueden causarse al golpear accidentalmente ollas o sartenes.
- Cuando utilice recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre los quemadores superiores de las estufas.
- No deje elementos plásticos sobre la cubierta. El aire caliente del ventilador puede derretir o encender los elementos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en recipientes de plástico cerrados.
- Asegúrese de sujetar la manija de un wok o una olla pequeña de una sola asa mientras cocina.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 17 2017-02-10 3:36:25

Estufa de gas

Quemadores de gas



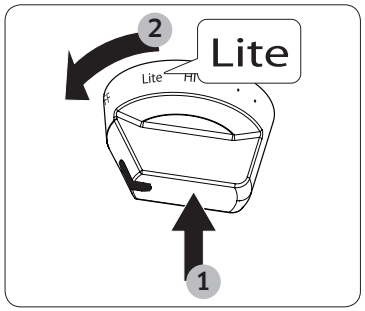
Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO (Bajo) a HI (Alto). Además, cada perilla tiene un ajuste LITE (Encender). Al girar la perilla hacia la posición LITE (Encender), se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores están situados sobre cada perilla y muestran qué quemador controla dicha perilla. Cada quemador está diseñado para un propósito de cocción específico. Consulte la tabla siguiente.

Posición	Propósito	Tipo de alimento	Características
Delantero derecho (DD) 16000 BTU	Calentamiento potente	Comida hervida	Máxima potencia
Trasero derecho (TD) 5000 BTU	Cocción a fuego lento baja	Chocolate, guisos, salsas	Alimentos delicados que requieren fuego lento para tiempo prolongado
Centro (C) 9500 BTU	Calentamiento general/Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general, guisos, salsa de tomate*	Cocción de uso general
Delantero izquierdo (DI) 15000 BTU	Calentamiento rápido	General	Cocción de uso general
Trasero izquierdo (TI) 9500 BTU	Calentamiento general/Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general, guisos, salsa de tomate*	Cocción de uso general

* La salsa de tomate debe revolverse durante la cocción a fuego lento.

Ignición

Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén correctamente instalados. Para encender un quemador:



1. Empuje la perilla de control y gírela a la posición LITE (Encender). Oirá un "clic" que indica que el sistema de ignición electrónico funciona correctamente.
2. Una vez encendido el quemador superior, gire la perilla de control para salir de la posición LITE (Encender) y apagar el sistema de ignición electrónico.
3. Gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Encendido manual

Si hay un corte de energía, puede encender el quemador manualmente. Tenga cuidado cuando lo haga.

1. Lleve un encendedor de la parrilla de gas largo al quemador superior que desea encender.
2. Empuje la perilla de control del quemador y gírela a la posición LITE (Encender). Encienda el quemador con el encendedor de la parrilla.
3. Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 18 2017-02-10 3:36:25

Nivel de la llama

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los recipientes de cocción y no deben extenderse más allá del fondo del utensilio en ningún momento.

⚠ ADVERTENCIA

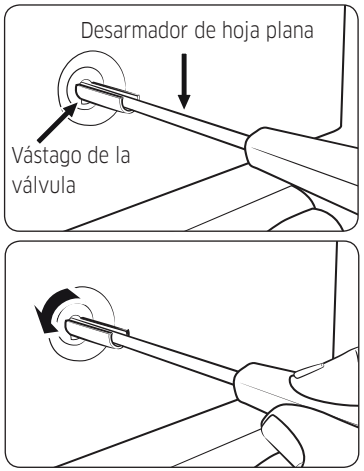
- Si las llamas son mayores que el fondo del recipiente, pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Cuando coloca un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.
- Después de encender un quemador superior, asegúrese de que el quemador se haya encendido. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Siempre apague los quemadores superiores antes de retirar los recipientes de cocción. Los controles de todos los quemadores superiores deben estar en la posición OFF (Apagado) cuando no se cocine.
- Siempre apague los quemadores antes de ir a dormir o salir.
- Si huele gas, corte el suministro de gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama para encontrar la pérdida.

Ajuste de la configuración de llama baja en los quemadores de la estufa

Las llamas de la quemadores de la estufa se deben comprobar en el ajuste más bajo. Siga los pasos siguientes para comprobar y ajustar la configuración de los quemadores de la estufa.

NOTA

Los ajustes bajos se deben realizar siempre con dos o más quemadores encendidos al mismo tiempo.

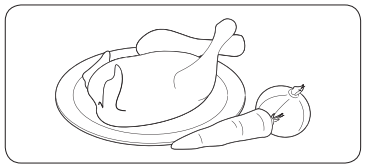


1. Encienda dos o más quemadores exteriores y ajústelos en MED (medio) y HI (alto).
2. Gire rápidamente una de las perillas de control en sentido contrario a las agujas del reloj para el ajuste más bajo. La llama debe permanecer encendida. Si la llama oscila o se desvanece, ajuste la válvula de derivación del quemador.
3. Hale la perilla de control de este quemador para retirarla.
4. Con un desarmador de hoja plana pequeño, ajuste el tornillo de la válvula de derivación en la base del vástago de la válvula. Gire el tornillo de la válvula de derivación en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar el tamaño de la llama.
5. Monte nuevamente la perilla de control y compruebe el ajuste de la llama.
6. Repita los pasos 1 a 5 para verificar y ajustar la llama baja en los otros quemadores exteriores.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 19 2017-02-10 3:36:25

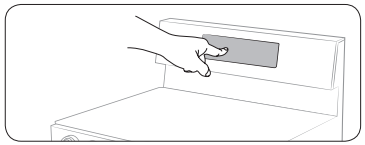
Horno de gas

Modo simple



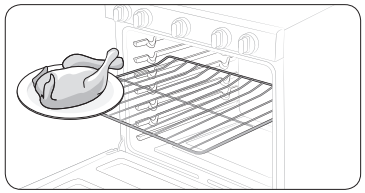
PASO 1

Ponga todos los ingredientes en un recipiente resistente a la temperatura.



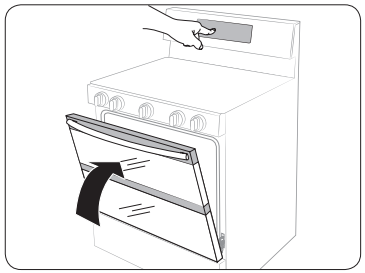
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

Coloque el recipiente en una parrilla.



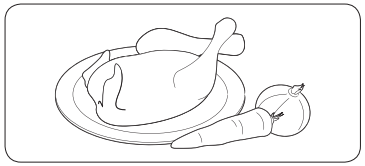
PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

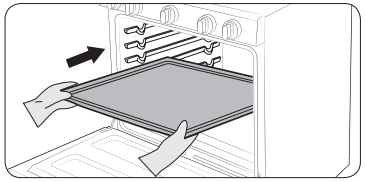
El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.

Modo doble



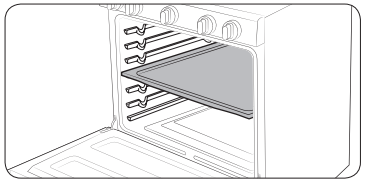
PASO 1

Ponga todos los ingredientes en un recipiente resistente a la temperatura.



PASO 2

Inserte el Divisor inteligente en la cuarta posición de parrilla.



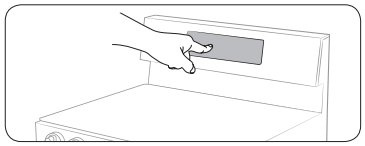
PASO 3

Empuje el Divisor inteligente hasta que la estufa emita una señal sonora.

⚠ PRECAUCIÓN

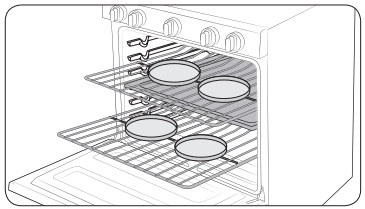
Cuando el Divisor inteligente está correctamente insertado, aparece el icono "-".

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 20 2017-02-10 3:36:26



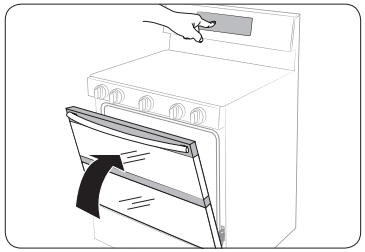
PASO 4

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 5

Disponga los recipientes en las parrillas.



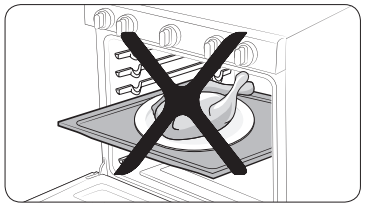
PASO 6

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

- Para utilizar el modo de funcionamiento doble, inserte el Divisor inteligente.
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.
- Cuando no utilice el Divisor inteligente, guárdelo a temperatura ambiente.
- Manipule el Divisor inteligente con ambas manos.
- Use guantes para hornos cuando inserte o retire el Divisor inteligente.
- No coloque recipientes con alimentos directamente sobre el Divisor inteligente para cocinar.

- Tenga en cuenta que el tiempo de precalentamiento de los hornos superior e inferior es diferente.

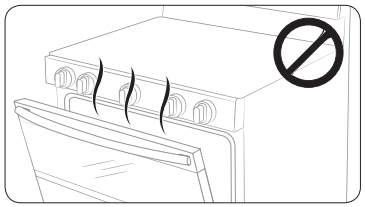


⚠ PRECAUCIÓN

La estufa muestra “-dc-”

- Revise el Divisor inteligente para ver si está instalado correctamente.
- No inserte ni retire el Divisor inteligente durante la cocción.

Modo de cocción

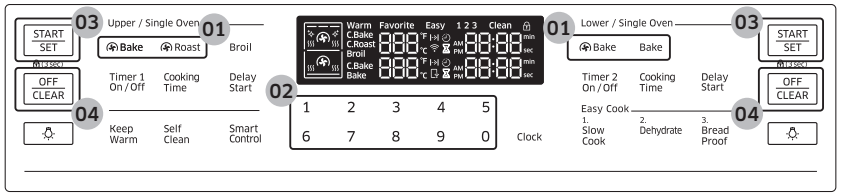


- Asegúrese de cerrar la puerta del horno antes de empezar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante 20-30 segundos mientras el horno está en los modos de hornear/asar por convección, hornear o asar a la parrilla, el quemador del horno se apaga. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 21 2017-02-10 3:36:26

Horno de gas

Hornear y asar (modo simple)

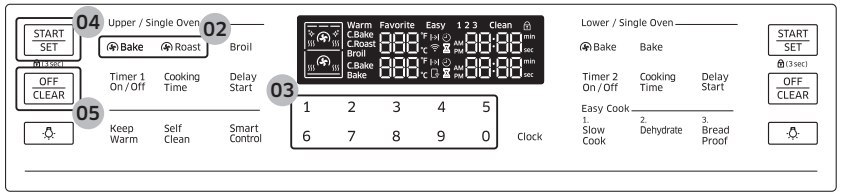


1. Presione la tecla **Bake (Hornear por convección)**, **Roast (Asar por convección)** o **Bake (Hornear)**.
2. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada (350 °F). Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 550 °F.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
   - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
4. Al finalizar la cocción, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y, luego, retire los alimentos.

NOTA

Para cambiar la temperatura durante la cocción, repita los pasos 1 a 3 anteriores.

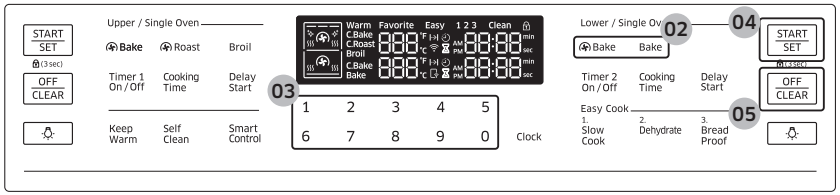
Hornear y asar (superior modo doble)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione la tecla **Bake (Hornear por convección)** o **Roast (Asar por convección)** en la parte izquierda del panel de control.
3. 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 480 °F.
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
   - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en la cavidad superior del horno y, luego, cierre la puerta.
5. Al finalizar la cocción, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 22 2017-02-10 3:36:27

Hornear y asar (inferior modo doble)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione la tecla **Bake (Hornear por convección)** o **Bake (Hornear)** en la parte derecha del panel de control.
3. 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 480 °F.
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
   - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en la cavidad inferior del horno y, luego, cierre la puerta.
5. Al finalizar la cocción, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

NOTA

Su horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. Consulte "Guías de ajuste de temperatura" en la página **25** para obtener más detalles.

Cocción por convección

El ventilador de convección en la parte trasera del horno hace circular el aire caliente en forma pareja por todas las cavidades del horno de manera que los alimentos se cocinen y se doren uniformemente en menos tiempo que con el calor normal.

NOTA

Cuando utilice la cocción por convección, siempre precaliente el horno para obtener los mejores resultados.

Hornear por convección	• Ideal para los alimentos que se cocinan en varias parrillas. • Adecuado para grandes cantidades de alimentos. • Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan. • Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas. • Cuando hornea por convección usando una única parrilla, coloque la parrilla en la posición de parrilla 3 o 4. (En modo doble, posición A o 1) • Cuando hornea por convección usando dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 (pasteles y galletas). Cuando hornea por convección usando tres parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2, 4 y 6. • El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección.
Asar por convección	• Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados. • Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa. • El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un rosticero (asador giratorio).

⚠ PRECAUCIÓN

Precauciones para usar solamente el horno superior:

- Debe precalentar el horno. Si no lo hace, la comida puede estar demasiado cocida o quemada en la superficie y poco cocida en el interior.
- Para cambiar la temperatura durante la cocción, primero retire los alimentos y, luego, cambie la temperatura. A continuación, vuelva a colocar los alimentos dentro del horno. De lo contrario, los alimentos podrían quemarse con el quemador para asar mientras se precalienta el horno superior.
- No hornee alimentos con una altura superior a las 2 pulgadas (50 mm).
- El tiempo de cocción puede ser más prolongado que con la cocción en un solo horno.

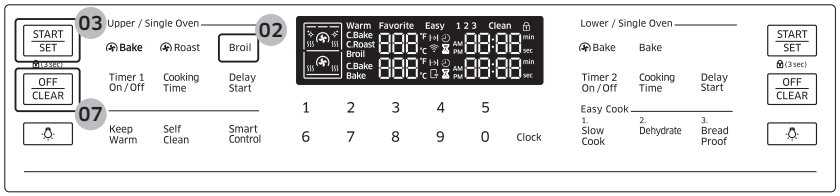
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 23 2017-02-10 3:36:27

Horno de gas

Asar a la parrilla

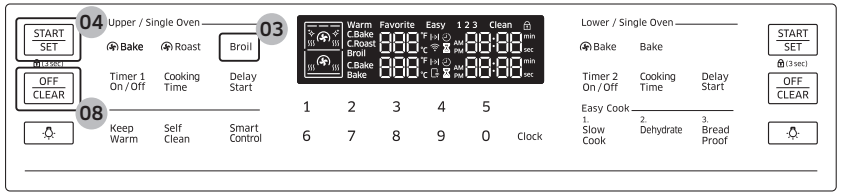
Al asar a la parrilla se utiliza el quemador en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera. Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.

Asar a la parrilla (modo simple)



1. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
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 a asar a la parrilla.
4. Deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.
5. Coloque la asadera en la parrilla deseada y cierre la puerta del horno.
6. Cuando un lado de los alimentos esté dorado, debe darlos vuelta, cerrar la puerta del horno y comenzar la cocción del otro lado.
7. Al finalizar la cocción, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

Asar a la parrilla (modo doble)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
3. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para una temperatura alta o dos veces para una temperatura baja.
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar a asar a la parrilla.
5. Deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.
6. Coloque la asadera en la parrilla deseada de la cavidad superior y cierre la puerta del horno.
7. Cuando un lado de los alimentos esté dorado, debe darlos vuelta, cerrar la puerta del horno y comenzar la cocción del otro lado.
8. Al finalizar la cocción, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

NOTA

- Utilice el ajuste de baja temperatura para la carne de ave o los cortes gruesos de carne vacuna a fin de evitar asarla demasiado.
- En general, para evitar el exceso de cocción, presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** para cambiar de Alta a Baja.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.
- Su horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. Consulte “Guías de ajuste de temperatura” en la página **25** para obtener más detalles.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 24 2017-02-10 3:36:27

Guía de recetas

Guía para asar a la parrilla

Para obtener instrucciones detalladas, consulte la página **24**.

NOTA

- Esto es para referencia solamente.
- Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.
- Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción.
- Esta guía esta basada en carnes a temperatura de refrigerador.

Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Ajuste de asado a la parrilla	Posición de la parrilla		Tiempo de cocción	
					Simple	Superior	1er lado	2do lado
Hamburguesas	Al punto	9 hamburguesas	1"	Alta	6	B	5:00-5:30	4:00-4:30
	Al punto	9 hamburguesas	¾"	Alta	6	B	5:00	4:00
Bistec	Al punto	-	1"	Alta	6	B	7:00-6:00	6:00-5:00
	Al punto	-	1½"	Alta	6	B	9:00-10:00	6:00-7:00
Presas de pollo	Muy hecho	2-2½ lbs.	¾-1"	Alta	5	A	15:00-17:00	13:00-15:00
Pechugas de pollo	Muy hecho	2-3 unidades	-	Alta	5	A	15:00-18:00	12:00-15:00
Costillas de cerdo	Muy hecho	1 lb.	½"	Alta	5	A	9:00-11:00	6:00-9:00
Chuletas de cordero	Al punto	10 oz	1"	Alta	4	A	8:00-12:00	5:00-8:00
	Muy hecho	1 lb.	1½"	Alta	4	A	10:00-15:00	7:00-11:00
Filetes de pescado	Muy hecho	-	¼-½"	Alta	5	A	5:00-6:00	3:00-4:00

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de cerrar la puerta luego de dar vuelta el alimento.

Guías de ajuste de temperatura

Rangos de ajuste de temperatura del modo doble

Su horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. El rango de cada horno cambia dependiendo de la función y el ajuste de temperatura del otro horno. Consulte las tablas a continuación y en la página siguiente para obtener detalles.

Horno superior	Horno inferior Temperatura y funciones disponibles		
Modo	Ajuste de temperatura	Hornear, Hornear	
		Mín.	Máx.
Asar a la parrilla	Alta	350 °F	480 °F
	Baja	300 °F	450 °F
Hornear Asar	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

(O - disponible, X - no disponible)

Horno inferior		Horno superior Temperatura y funciones disponibles			
Modo	Ajuste de temperatura	Asar a la parrilla		Hornear y Asar	
		Baja	Alta	Mín.	Máx.
Hornear Hornear	480 °F	X	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 25 2017-02-10 3:36:28

Horno de gas

Limitaciones de temperatura según modo

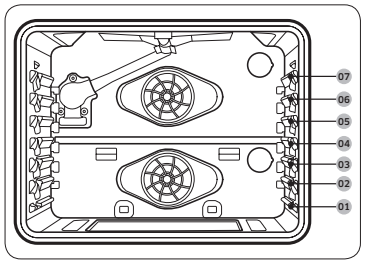
Función	Modo simple		Modo doble	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Hornear	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Asar a la parrilla	Baja	Alta	Baja	Alta
Hornear	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Asar	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Auto-limpieza	2 horas	5 horas	-	
Mantener caliente	-	3 horas	-	

Con Hornear o Asar, use **Auto Conversion (Autoconversión)** para configurar la temperatura mínima en 200 ˚F (93 ˚C) si es necesario. Consulte “Autoconversión” en la página **35** para obtener más detalles.

Uso de las parrillas del horno

Modo simple - una cavidad del horno

La estufa de gas viene con 3 parrillas y 7 posiciones. Las posiciones de las parrillas están delineadas por las guías sobre las que se apoyan. Cada una de las guías de las parrillas tienen un tope que evita que se aflojen durante el funcionamiento del horno. Cada parrilla tiene topes que requieren colocación correcta sobre las guías. Los topes evitan que las parrillas se salgan accidentalmente del horno por completo al retirarlas.



Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Hamburguesas a la parrilla	6
Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla	6-4
Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas, guisos	4 o 3
Pizza fresca, pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño, jamones	1

⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra una parrilla del horno con papel de aluminio. Esto entorpecerá la circulación del calor y creará problemas en el proceso de horneado.
- No coloque papel de aluminio sobre la parte inferior del horno. El aluminio puede derretirse y causar daños en el horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.
- Cuando coloque una parrilla en la posición superior (posición 7), asegúrese de que la parrilla se apoye en forma estable en el tope incorporado.
- Cuando use la parrilla deslizante y una parrilla plana, coloque siempre la parrilla deslizante debajo de la parrilla plana.

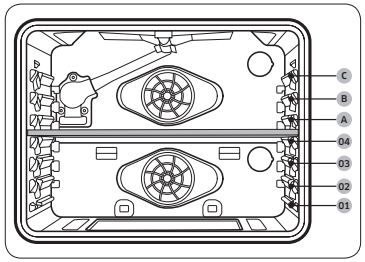
NOTA

Esta tabla es para referencia solamente.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 26 2017-02-10 3:36:28

Modo doble - dos cavidades del horno

En el modo doble, el Divisor inteligente separa el horno en uno superior y uno inferior.
El horno superior y el horno inferior tienen cada uno 3 posiciones para las parrillas.



- El horno superior tiene 3 posiciones para las parrillas (A, B, C).
- El horno inferior tiene 3 posiciones para las parrillas (1, 2, 3).

Tipo de alimento	Posición de la parrilla	
	Superior	Inferior
Tartas congeladas	-	1
Pasteles de ángel	-	1
Panqués o pasteles en molde savarin	-	1
Muffins, brownies, galletitas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, galletas.	A	1
Guisos	-	1
Jamones, carnes asadas de pequeño tamaño	A	1
Pollos pequeños, trozos de pavo, asados de tamaño mediano	-	1

⚠ PRECAUCIÓN

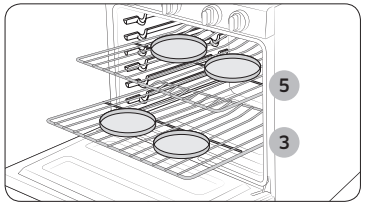
Precauciones para usar solamente el horno superior:

- Debe precalentar el horno. Si no lo hace, la comida puede estar demasiado cocida o quemada en la superficie y poco cocida en el interior.
- Para cambiar la temperatura durante la cocción, primero retire los alimentos y, luego, cambie la temperatura. A continuación, vuelva a colocar los alimentos dentro del horno. De lo contrario, los alimentos podrían quemarse con el quemador para asar mientras se precalienta el horno.
- En el modo de horneado por convección, no hornee alimentos con una altura superior a las 2 pulgadas (50 mm).
- El tiempo de cocción puede ser más prolongado que con la cocción en un solo horno.

NOTA

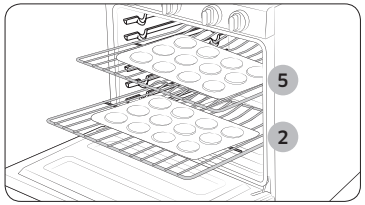
- Esta tabla es para referencia solamente.
- Al utilizar el modo de horno superior, siempre debe precalentarlo antes de cocinar alimentos como pizzas.
- Recomendamos cocinar pizzas y pasteles usando la posición de la segunda parrilla en modo simple o la posición de la segunda parrilla del horno inferior en modo doble para obtener bases más crocantes.

Horneado en parrillas múltiples



Posición de los recipientes para tortas

- Cuando hornee tortas en dos parrillas en el modo simple, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 para un mejor desempeño.
- Cuando utilice 4 recipientes en dos parrillas, coloque dos recipientes en la parte trasera de la parrilla superior y los otros dos en la parte delantera de la parrilla inferior.
- Cuando hornee múltiples elementos en una sola parrilla, mantenga un espacio de 1" a 1.5" (2.5 cm a 3.8 cm) entre los elementos.



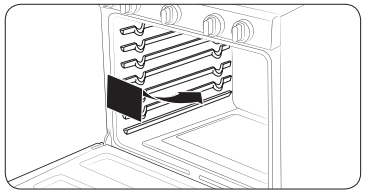
Posición de las bandejas para galletas

- Cuando hornee galletas en dos parrillas en el modo simple, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 27 2017-02-10 3:36:28

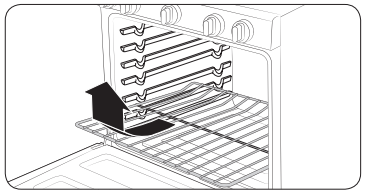
Horno de gas

Inserción y retirada de una parrilla del horno



Para insertar una parrilla del horno

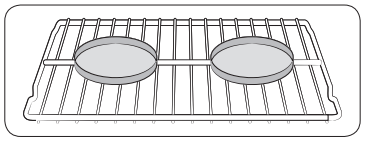
1. Coloque el extremo trasero de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla sobre la guía mientras sostiene el extremo delantero de la parrilla.



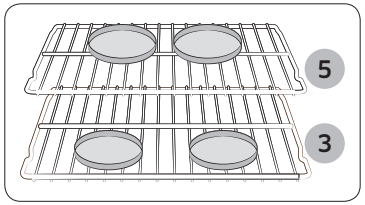
Para retirar una parrilla del horno

1. Retire el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el extremo delantero de la parrilla y retírela de la guía.

Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Parrilla del horno múltiple

Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados. Si hornea con más de un recipiente, colóquelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1½" de espacio libre a su alrededor.
Si hornea en dos parrillas en el modo simple, coloque las parrillas del horno en las posiciones 3 y 5 para un mejor desempeño.
Cuando hornea en el modo simple en una única parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 3 o 4.

- Si usa la parrilla deslizante, colóquela debajo de la parrilla plana.

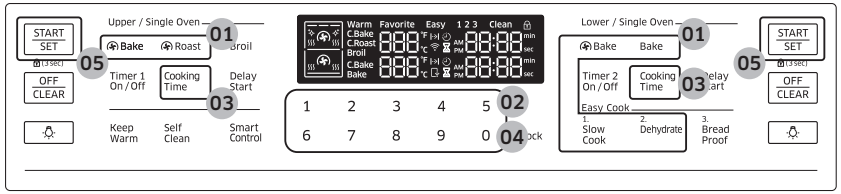
Opciones de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben enfriarse en un refrigerador antes de colocarse en el horno. Aún enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que se inicie la cocción y una vez finalizada la cocción deben retirarse a la brevedad.

Cocción programada (modo simple)

La cocción programada configura el horno para cocinar los alimentos a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza.
Modo: Hornear / Hornear / Asar / Cocción lenta / Deshidratar



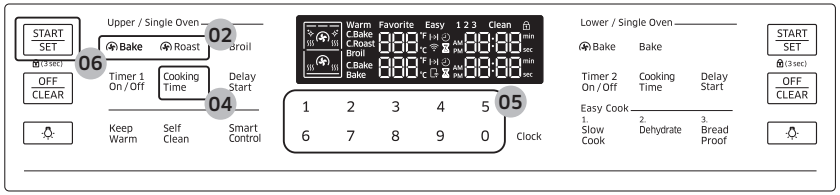
1. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción deseado, como **Bake (Hornear por convección)** en la parte izquierda o derecha del panel.
2. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
3. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)** en la parte izquierda o derecha del panel.
4. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
5. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** en la parte derecha o izquierda del panel. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
6. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

NOTA

Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)** e ingrese un tiempo distinto. Luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

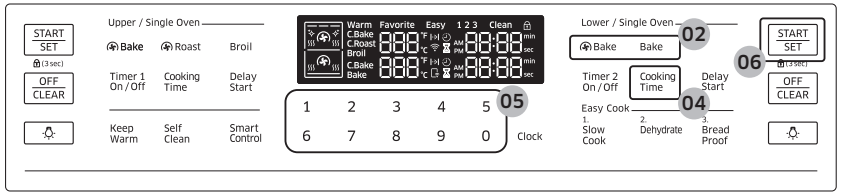
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 28 2017-02-10 3:36:29

Cocción programada (modo de horno superior)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción deseado, como **Bake (Hornear por convección)** en la parte izquierda del panel.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)** en la parte izquierda del panel.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
6. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** en la parte izquierda del panel. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
7. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla en el horno superior y cierre la puerta. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

Cocción programada (modo de horno inferior)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción deseado, como **Bake (Hornear por convección)** en la parte derecha del panel.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)** en la parte derecha del panel.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
6. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** en la parte derecha del panel. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
7. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla en el horno inferior y cierre la puerta. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

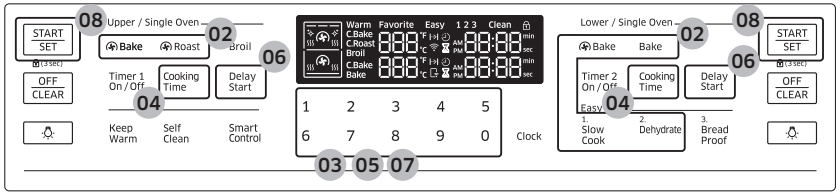
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 29 2017-02-10 3:36:29

Horno de gas

Inicio retardado (modo simple)

La función Inicio retardado le permite usar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción. El Inicio retardado puede configurarse antes de otras funciones de cocción hasta por 12 horas.

Modo: Hornear / Hornear / Asar / Cocción lenta / Deshidratar / Auto-limpieza

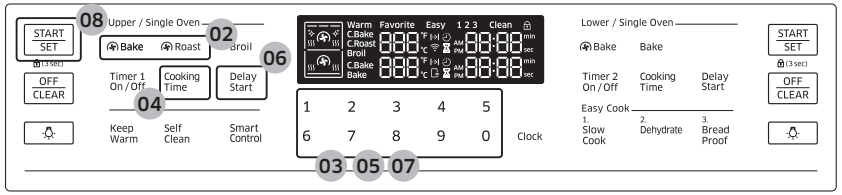


1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción deseado, como **Bake (Hornear por convección)** en la parte izquierda o derecha del panel.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)** en la parte izquierda o derecha del panel.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
6. Presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)** en la parte izquierda o derecha del panel.
7. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
8. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** en la parte izquierda o derecha del panel.
9. El horno comienza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

NOTA

- Para cambiar la hora de inicio, presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)** e ingrese la nueva hora de inicio. Luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
- Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)** e ingrese un tiempo distinto. Luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

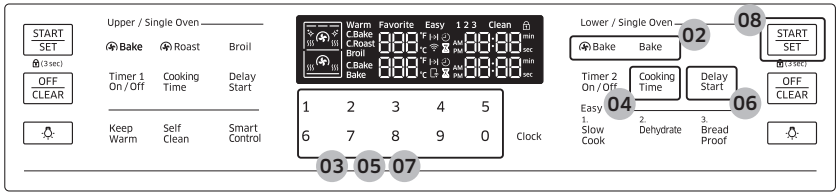
Inicio retardado (modo superior)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla en el horno superior y cierre la puerta.
2. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción deseado, como **Bake (Hornear por convección)** en la parte izquierda del panel.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)** en la parte izquierda del panel.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
6. Presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)** en la parte izquierda del panel.
7. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
8. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** en la parte izquierda del panel.
9. El horno comienza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 30 2017-02-10 3:36:30

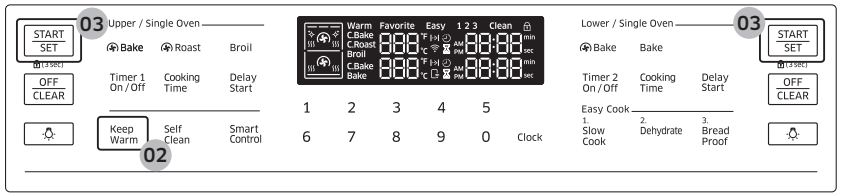
Inicio retardado (modo inferior)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla en el horno inferior y cierre la puerta.
2. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción deseado, como **Bake (Hornear por convección)** en la parte derecha del panel.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)** en la parte derecha del panel.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
6. Presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)** en la parte derecha del panel.
7. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
8. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** en la parte derecha del panel.
9. El horno comienza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

Mantener caliente (solo modo simple)

Mantenga los alimentos cocinados calientes a una baja temperatura hasta tres horas.



1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)**.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** en la parte izquierda o derecha del panel. El horno se calienta hasta 170 °F (77 °C).

NOTA

- Puede cancelar el calentamiento en cualquier momento presionando la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.
- Para configurar la función de calentamiento durante una cocción programada, presione la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)** en el modo de cocción regida por temporizador. Al finalizar la cocción programada, el horno baja la temperatura al valor predeterminado de calentamiento y mantiene esa temperatura hasta que el calentamiento termine o se cancele.
- Utilice esta función solamente en el modo simple. El horno no puede mantener la temperatura baja que esta función requiere durante la cocción en modo doble.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 31 2017-02-10 3:36:30

Horno de gas

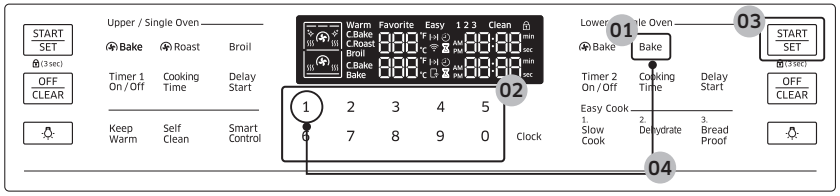
La opción Shabat (solo modo simple)

(Para uso en el Shabat y otras fechas sagradas judías)
Use esta opción solo para hornear en el Shabat y otras fechas sagradas judías. Para obtener más información, visite el sitio web http://www.star-k.org

Con la opción Shabat

- La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado esta opción.
- La pantalla no cambia y no suena ninguna señal sonora cuando cambia la temperatura.
- Una vez que el horno se encuentra correctamente configurado para hornear con la opción Shabat activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele esa función. Esto anulará la función de ahorro de energía transcurridas 12 horas que viene configurada de fábrica.
- Si la luz del horno es necesaria durante el Shabat, presione **OVEN LIGHT (LUZ DEL HORNO)** antes de activar la función Shabat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la opción Shabat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la opción Shabat sea desactivada.
- Si desea que la luz del horno se apague, asegúrese de apagarla antes de activar la función Shabat.
- No utilice la superficie de la cubierta cuando la opción Shabat está activada.

Para activar la opción Shabat



1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Ingrese la temperatura deseada usando el teclado numérico. La temperatura predeterminada es 350 °F.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La temperatura en la pantalla cambia luego de que la temperatura del horno alcanza los 175 °F.
4. Presione las teclas **Bake (Hornear)** y **Número 1** simultáneamente durante 3 segundos para mostrar “SAb”. Una vez que “SAb” aparece, el control del horno ya no emite sonidos ni muestra ningún cambio.

NOTA

- Puede cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá sonidos. Luego de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Sin embargo, esto no desactiva la opción Shabat.
- Para desactivar la opción Shabat, mantenga presionados **Bake (Hornear)** y el **Número 1** simultáneamente por 3 segundos.
- Puede programar el tiempo de cocción antes de activar la opción Shabat.
- Después de un corte de energía, el horno no reanudará el funcionamiento automáticamente. “SAb” aparecerá en el panel de control, pero el horno no se encenderá nuevamente. Los alimentos se pueden retirar con seguridad del horno, pero no se debe desactivar la opción Shabat y encender el horno de nuevo hasta que finalice el Shabat/las fiestas.
- Después de la celebración del Shabat, apague la opción Shabat manteniendo presionados **Bake (Hornear)** y el **Número 1** simultáneamente por al menos 3 segundos.

⚠ PRECAUCIÓN

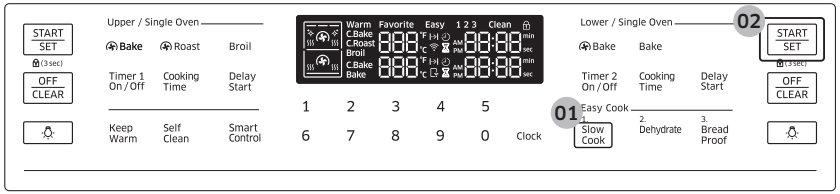
- No intente activar ninguna otra función excepto la de Hornear cuando la opción Shabat está activa. Solo las siguientes teclas funcionarán correctamente: Teclados numéricos, Hornear, Inicio/Configurar horno y Apagar horno.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado la opción Shabat. Deje que el horno alcance la temperatura fijada. El ventilador del horno funciona solamente cuando aumenta la temperatura del horno.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 32 2017-02-10 3:36:30

Cocción lenta, deshidratar, leudado

Cocción lenta (solo modo simple)

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



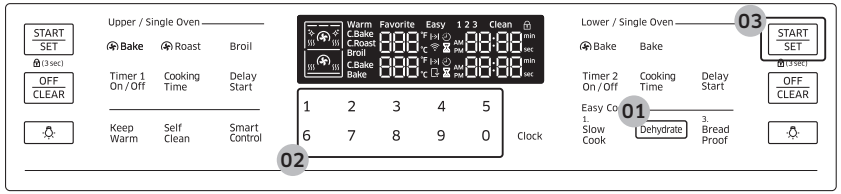
1. Presione la tecla **Slow Cook (Cocción lenta)** una vez para HI (Alta) o dos veces para LO (Baja).
2. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

NOTA

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

Deshidratar (solo modo simple)

Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón o ananá o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura.



1. Presione **Dehydrate (Deshidratar)**. La temperatura predeterminada es de 150 °F.
2. Ingrese la temperatura que desee en el teclado numérico. (100 °F-175 °F)
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Temperaturas de deshidratación recomendadas

Categoría	Posición de la parrilla	Temperatura (°F)
Verduras o fruta	3 o 4	100-150
Carne	3 o 4	145-175

NOTA

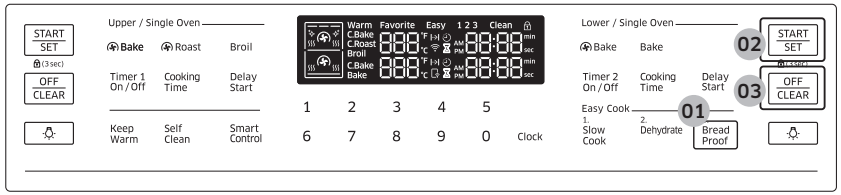
- El tiempo de secado depende de la cantidad de humedad en el interior de los alimentos, el tamaño de los alimentos y la humedad en el aire.
- No es necesario precalentar el horno.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 33 2017-02-10 3:36:31

Horno de gas

Entibiar pan para leudado (solo modo simple)

Esta función automáticamente genera la temperatura óptima para el proceso de leudado del pan y, por ende, no le corresponde ningún ajuste de temperatura.
Si presiona Bread Proof (Entibiar pan para leudado) cuando la temperatura del horno es superior a 100 °F, aparece Hot (Caliente) en la pantalla. Dado que esta función produce mejores resultados si se inicia cuando el horno está frío, le recomendamos que aguarde hasta que el horno se enfríe y Hot (Caliente) desaparezca de la pantalla.



1. Presione **Bread Proof (Entibiar pan para leudado)**.
2. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
3. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** en cualquier momento para desactivar esta función.

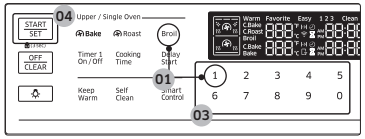
NOTA

Utilice la posición 3 de la parrilla para el leudado del pan.

Funciones de no cocción

Ajuste de temperatura

La temperatura del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, siga las indicaciones de tiempo y temperatura recomendadas para las recetas.
Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede recalibrar la temperatura. Antes de recalibrarla, pruebe una receta utilizando un ajuste de temperatura más alto o más bajo que el recomendado. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido. La temperatura del horno puede ajustarse en ±35 °F (±19 °C).



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **1** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** para seleccionar una temperatura más alta (+) o más baja (-).
3. Ingrese un valor de temperatura de ajuste (0-35) usando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

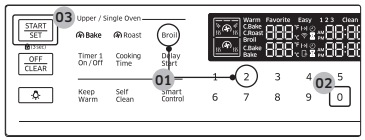
NOTA

Este ajuste no afecta a la temperatura de asar a la parrilla o auto-limpieza, y se conserva en la memoria después de un corte de energía eléctrica.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 34 2017-02-10 3:36:31

Temperatura Unidad (°F / °C)

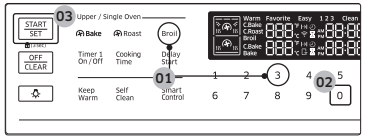
Cambie el formato de la temperatura del horno a Fahrenheit o Centígrados. El ajuste predeterminado es Fahrenheit.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **2** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar Fahrenheit o Centígrados.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Autoconversión

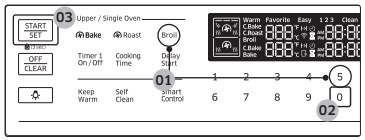
La autoconversión de convección convierte automáticamente temperaturas de horneado normal a temperaturas de horneado por convección. Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y presiona **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)**, el horno muestra la temperatura convertida de 325 °F.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **3** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar OFF (Desactivado) o ON (Activado). (El ajuste predeterminado es “OFF” (Desactivado).)
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Ahorro de energía

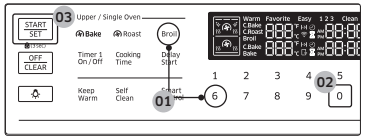
Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **5** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar OFF (Desactivado) o ON (Activado).
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Sonido

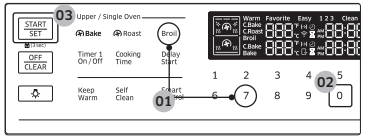
Desactivar/activar el sonido.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **6** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar la activación o desactivación del sonido.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Modo de demostración

Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente. En este modo, el elemento calentador no funciona.



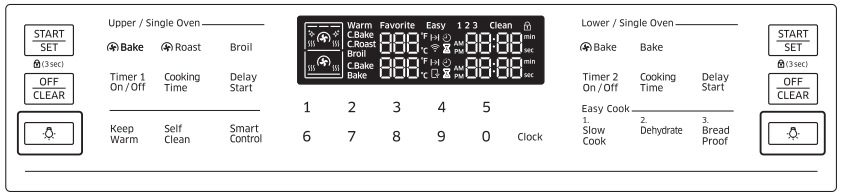
1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **7** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar OFF (Desactivado) o ON (Activado).
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 35 2017-02-10 3:36:32

Horno de gas

Luz del horno

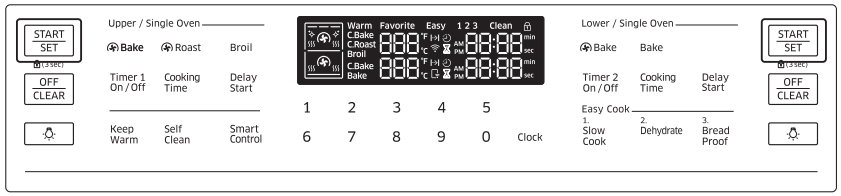
Activa o desactiva la luz del horno



Presione la tecla **Oven Light (Luz del horno)** para activar o desactivar la luz del horno.

Bloqueo del horno

Bloquee el panel de control y la puerta para evitar operaciones accidentales y que el producto se incline.

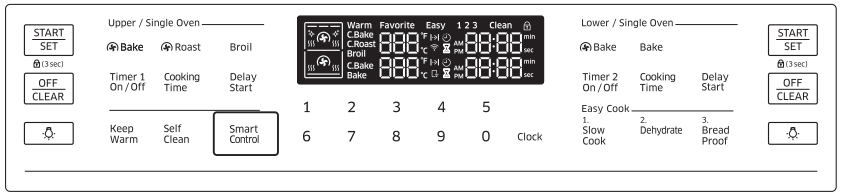


Mantenga presionada la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos para desbloquear
el panel de control y la puerta. Cuando el bloqueo de la estufa está activado, el panel de la estufa no funciona y la puerta del horno se bloquea y no puede abrirse.

Smart Control - Control remoto del horno

Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación Samsung Smart Home en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar la estufa.
3. Una vez completado el proceso, se muestra el icono de conexión ubicado en la estufa y la aplicación confirma que está conectado.
4. Si el icono de conexión no se enciende, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.



Para controlar el horno remotamente

1. Presione **Smart Control**. aparecerá en la pantalla. El horno ahora puede controlarse de manera remota mediante un dispositivo remoto conectado.
2. Seleccione el icono del horno en la aplicación Samsung Smart Home para abrir la aplicación Oven Control. Si la aplicación está conectada al horno, puede ejecutar las siguientes funciones mediante la aplicación:

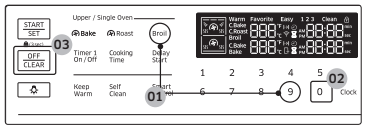
Control remoto del horno usando la aplicación Samsung Smart Home	
Supervisión de horno/cubierta	• Revisar el estado del horno. • Supervisar el estado de encendido/apagado de cada quemador de la cubierta.
Control remoto del horno	• Configurar o ajustar remotamente los ajustes del hornos
Mis platos	• Apagar el horno remotamente. • Una vez iniciada la cocción, cambiar remotamente el tiempo de cocción o la temperatura.
Detección de errores	• Reconocer los errores automáticamente.
• Si no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y la cubierta y apagar el horno.	

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 36 2017-02-10 3:36:32

Horno de gas

Activar/Desactivar WI-FI

Si activa el modo de WI-FI desactivado, ningún dispositivo móvil puede conectarse a la estufa.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **9** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar OFF (Desactivado) o ON (Activado).
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

NOTA

- Abrir la puerta del horno o presionar el Smart Control borrará de la pantalla e impedirá el funcionamiento de la mayoría de las funciones remotas.
- Al finalizar o cancelar la cocción, se borra de la pantalla.
- Por cuestiones de seguridad, no puede encender el horno de gas de manera remota.
- Por cuestiones de seguridad, para activar el control remoto se debe especificar el tiempo de cocción.
- El horno sigue funcionando aunque se pierda la conexión Wi-Fi.
- **Smart Control** no funciona adecuadamente si la conexión de Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación Samsung Smart Home para obtener información detallada.

Mantenimiento

Limpieza

Panel de control

Primero, bloquee el panel de control y la puerta para evitar operaciones accidentales y que el producto se incline.

1. Mantenga presionada la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** durante 3 segundos para bloquear el panel de control y la puerta.
2. Limpie el panel de control con un paño suave humedecido con agua corriente, agua jabonosa tibia o limpiavidrios. No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control.
3. Cuando finalice, mantenga presionada la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** de nuevo durante 3 segundos.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el panel de control se apague y todas las superficies de la estufa estén frías antes de limpiar. De lo contrario, puede quemarse.
- Si la estufa se ha movido lejos de la pared, asegúrese de que el dispositivo anti inclinación se vuelva a instalar correctamente cuando la estufa se haya colocado de nuevo en su lugar. De lo contrario, la estufa podría caerse y causar lesiones físicas.
- No use limpiadores de lana de acero ni abrasivos de ningún tipo. Pueden rayar o dañar la superficie.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 37 2017-02-10 3:36:32

Mantenimiento

Superficie de acero inoxidable

1. Elimine derrames, manchas y grasa de la estufa con un paño suave humedecido.
2. Aplique un limpiador de acero inoxidable aprobado a un paño húmedo o una toalla de papel.
3. Limpie un área pequeña cada vez, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si fuese el caso.
4. Cuando finalice, seque la superficie con un paño suave seco.
5. Repita los pasos 2 a 4 tantas veces como sea necesario.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de acero inoxidable. Rayarán la superficie.
- No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios de distribución. El sistema de ignición está ubicado en estos orificios y debe mantenerse libre de humedad.

Parrillas

Para mantener las parrillas limpias, retírelas de la cavidad y remójelas en agua tibia jabonosa. Luego, quite las impurezas de las parrillas con una esponja de pulir plástica. Si las parrillas no se deslizan hacia adentro y hacia afuera sin problemas después de haberlas limpiado, frote las guías de los rieles laterales con papel encerado o un paño que contenga unas gotas de aceite de cocina. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.

Puerta

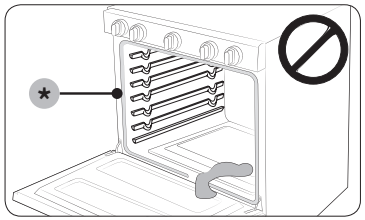
No retire la junta interna de la puerta del horno para realizar la limpieza.

Parte interna

- Superficie interna: Limpie la superficie interna de la puerta manualmente con una esponja de pulir plástica con jabón y luego séquela con un paño seco. Tenga cuidado de no permitir que la junta se humedezca ni que ingrese humedad en la puerta.
- Vidrio interno: El vidrio interno se limpia automáticamente durante el ciclo de auto-limpieza.

Parte externa

- Superficie externa: Siga las instrucciones de limpieza de la superficie de acero inoxidable en la sección anterior.
- Vidrio externo: Limpie el vidrio externo con un limpiador de vidrio o agua jabonosa. Enjuague y seque bien. Tenga cuidado de no permitir que la junta se humedezca ni que ingrese humedad en la puerta.



⚠ PRECAUCIÓN

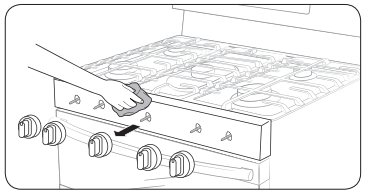
- No permita que ingrese humedad en la puerta ni en la junta (*). La humedad puede disminuir el rendimiento de la junta.
- No permita que ingrese humedad o agua en los quemadores, controles eléctricos o interruptores.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 38 2017-02-10 3:36:33

Quemadores superiores

Controles de los quemadores

Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores superiores estén en la posición OFF (apagado).



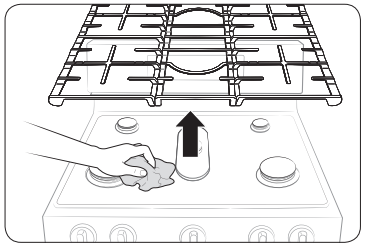
1. Retire las perillas de los vástagos de la válvula de control como se muestra.
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a empujar las perillas en los vástagos de la válvula de control.

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie las perillas de control en un lavavajillas.
- No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control. Si ingresa humedad en los circuitos eléctricos puede provocar descargas eléctricas o daños en el producto.

Superficie de la cubierta

La superficie de la cubierta de porcelana esmaltada debe mantenerse limpia. Recomendamos retirar los alimentos derramados inmediatamente después de que se hayan derramado.



1. Apague todos los quemadores superiores.
2. Espere hasta que se enfríen las rejillas de los quemadores y retírelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal y limpie por completo los derrames.
4. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a instalar los componentes del quemador y, luego, coloque las rejillas de los quemadores en su posición.

⚠ PRECAUCIÓN

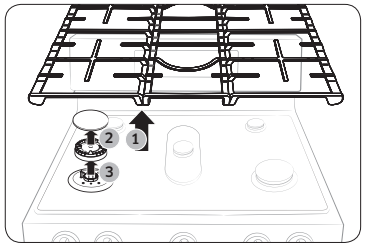
- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie esmaltada.
- No retire la superficie de la cubierta para limpiarla. Las líneas de gas que van a los distribuidores de los quemadores se pueden dañar y provocar un incendio o una falla del sistema.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 39 2017-02-10 3:36:34

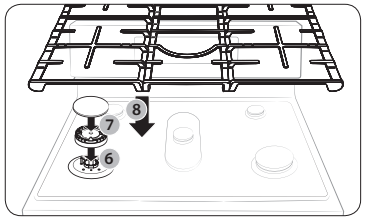
Mantenimiento

Rejillas de los quemadores y componentes

Apague todos los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan enfriado.



1. Retire las rejillas de los quemadores.
2. Retire las tapas de los quemadores de los cabezales de los quemadores.
3. Retire los cabezales de los quemadores de las válvulas de distribución para revelar los electrodos de encendido.
4. Limpie todos los componentes desmontables de las rejillas y los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque bien las rejillas y los componentes de los quemadores.



Superior	Inferior
	

6. Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en sus posiciones arriba de las válvulas de distribución. Asegúrese de que haya un electrodo de encendido insertado a través del orificio en cada cabezal de los quemadores.
7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en sus posiciones arriba de los cabezales. Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden planas arriba de los cabezales.
8. Vuelva a instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada uno de los quemadores y verifique si funcionan correctamente. Después de verificar que un quemador funciona con normalidad, apáguelo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Los electrodos de encendido no son desmontables. No intente retirarlos por la fuerza.
- Asegúrese de que todos los componentes de los quemadores (cabezales y tapas) se vuelvan a instalar correctamente. Cuando están bien instalados, son estables y quedan planos.
- Para evitar el astillado, no golpee las rejillas y tapas entre sí, o contra superficies duras tales como utensilios de hierro fundido.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 40 2017-02-10 3:36:35

Auto-limpieza (solo modo simple)

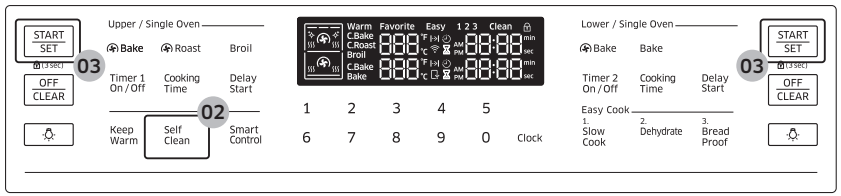
Este horno auto-limpiante utiliza altas temperaturas (mucho más altas que las temperaturas de cocción) para eliminar por incineración los restos de grasa y otros residuos o reducirlas a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza. Las superficies externas de la estufa pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno de gas auto-limpiante. Lleve a los pájaros a una sala bien ventilada alejada de la estufa.
- No recubra el horno, las parrillas del horno ni la parte inferior del horno con papel de aluminio. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, producir malos resultados de horneado y causar daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá a las superficies interiores del horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno durante el ciclo de auto-limpieza. Esto dañará el sistema de traba automática de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de auto-limpieza y se mantiene bloqueada hasta que se cancela el ciclo y la temperatura del horno es inferior a 392 °F.
- Tenga precaución al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. El horno de gas estará aún MUY CALIENTE y podría salir aire caliente y vapor al abrir la puerta.
- Limpie los derrames excesivos antes de realizar la operación de auto-limpieza.
- No utilice limpiadores de hornos. Los limpiadores comerciales de hornos o los forros para hornos no deben utilizarse JAMÁS en el horno ni alrededor de ninguna de sus partes. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno durante la operación de auto-limpieza.

Cómo hacer funcionar un ciclo de auto-limpieza

Asegúrese de que el bloqueo de la puerta esté liberado. Retire todas las parrillas de la cavidad del horno.



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté destrabada y completamente cerrada.
2. Presione la tecla **Self Clean (Auto-limpieza)** una vez. Luego, seleccione el tiempo de limpieza al presionar la tecla **Self Clean (Auto-limpieza)** una o más veces de acuerdo con la siguiente tabla.

Una vez	Dos veces	Tres veces
3 horas	5 horas	2 horas

3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
4. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 6 veces. La puerta permanecerá bloqueada y el icono de bloqueo parpadeará hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de los 400 °F (204 °C).
5. Cuando el icono de bloqueo cambia a un candado abierto, puede abrir la puerta del horno. El icono de bloqueo cambia a un candado abierto cuando la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (204 °C).
6. Presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para mostrar la hora del día.

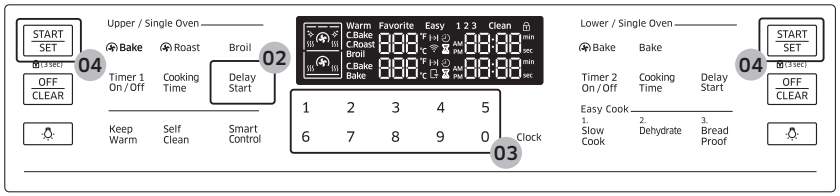
⚠ PRECAUCIÓN

No utilice los quemadores superiores cuando el horno de gas ejecute un ciclo de auto-limpieza.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 41 2017-02-10 3:36:35

Mantenimiento

Para retardar el inicio del ciclo de auto-limpieza



1. Repita los pasos 1 y 2 en la página anterior.
2. Presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)**. La puerta del horno se traba.
3. Ajuste la hora a la cual desea que el horno inicie la auto-limpieza utilizando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno comenzará la auto-limpieza a la hora especificada.

Para cancelar el ciclo de auto-limpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a humo dentro del horno. Para apagar el ciclo de auto-limpieza, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (204 °C).

Después de la auto-limpieza

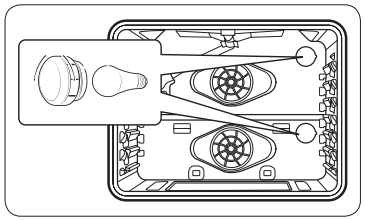
- La puerta sigue bloqueada hasta que la temperatura interna del horno desciende por debajo de los 392 °F.
- Una vez que se enfrió el horno, limpie las superficies del horno con un paño para retirar residuos de cenizas.
- Las manchas rebeldes pueden quitarse con una esponja de lana de acero. Los depósitos calcáreos pueden quitarse con un paño empapado en vinagre.
- Si no está satisfecho con los resultados de la limpieza, repita el ciclo. “HOT” aparece en la pantalla hasta que el horno se enfría. Espere hasta que desaparezca el mensaje y, luego, inicie un nuevo ciclo.
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de la auto-limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de completarse el ciclo de auto-limpieza. El horno sigue estando muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire caliente y el vapor que salen podrían quemarlo.

Reemplazo de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 40 watts. Se enciende cuando se abre la puerta del horno.



1. Apague el horno.
2. Asegúrese de que el horno y la luz del horno se encuentren fríos.
3. Abra la puerta y retire la tapa de vidrio girándola hacia la izquierda.
4. Retire la luz del horno de la toma girándola hacia la izquierda.
5. Inserte una bombilla para electrodomésticos de 40 watts en la toma y, luego, gírela hacia la derecha para ajustarla.
6. Vuelva a colocar la tapa de vidrio y, luego, gírela hacia la derecha para ajustarla.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar las descargas eléctricas, asegúrese de que el horno esté apagado y frío antes de reemplazar la luz del horno.

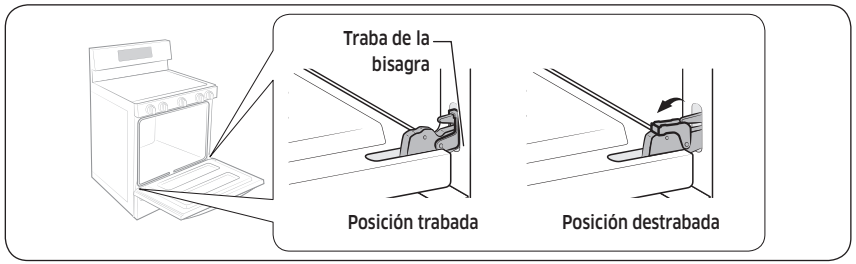
NOTA

- La luz del horno no funciona durante el ciclo de auto-limpieza.
- Retire las parrillas si obstaculizan el acceso a la luz del horno.

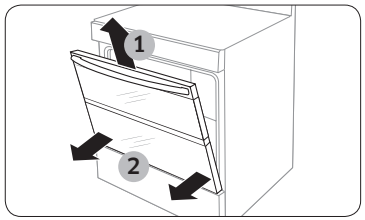
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 42 2017-02-10 3:36:35

Puerta del horno: Retirar y volver a instalar

Para retirar la puerta del horno



1. Apague el horno.
2. Abra completamente la puerta del horno.
3. Jale las trabas de la bisagra fuera del cuerpo del horno y hacia abajo, hacia el marco de la puerta en la posición de desbloqueo.



4. Cierre la puerta a aproximadamente 5 grados de la posición vertical. Esta es la posición de remoción.
5. Mientras sujeta firmemente ambos lados de la puerta del horno, empújela hacia arriba y hacia afuera hasta que los brazos de la bisagra salgan de las ranuras en la parte inferior de la puerta del horno.
6. Coloque la puerta en un lugar seguro.

⚠ ADVERTENCIA

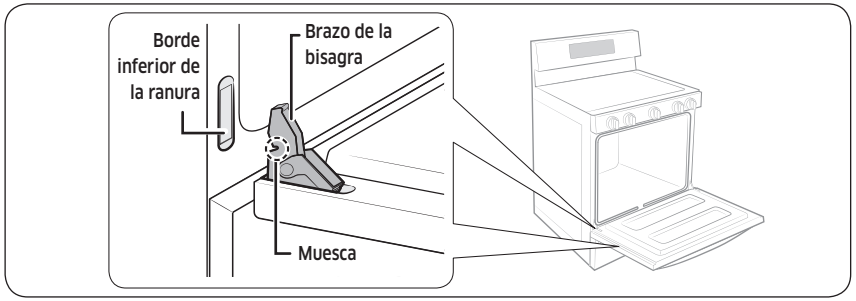
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta halando de la manija.
- Sea precavido al mover la puerta del horno. El manejo inadecuado podría causar lesiones físicas.
- Para evitar las descargas eléctricas, asegúrese de que el horno esté apagado antes de retirar la puerta del horno.

Para volver a instalar la puerta del horno

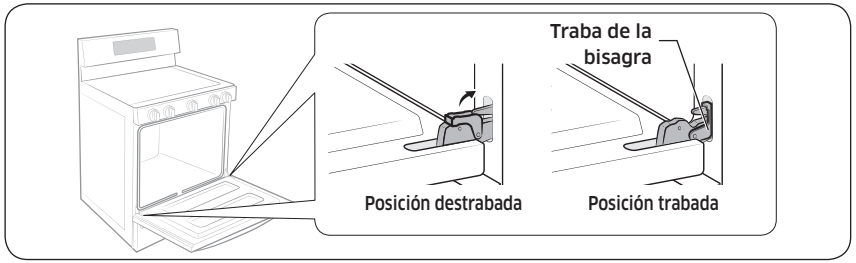
NOTA

Puede volver a instalar la puerta superior de la misma manera que vuelve a instalar la puerta completa.

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición para retirar, deslice la muesca del brazo de la bisagra hasta que encaje en el borde inferior de la ranura para la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe quedar completamente inserta en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no se encuentra correctamente insertada en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.

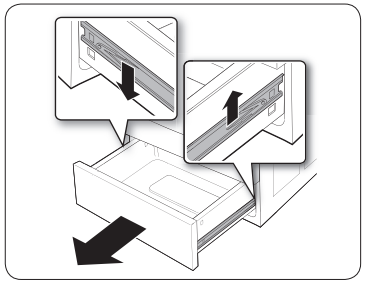


5. Cierre la puerta del horno.

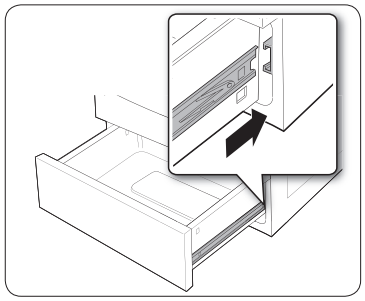
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 43 2017-02-10 3:36:36

Mantenimiento

Cajón de almacenamiento



1. Deslice el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Localice los ganchos de los rieles a cada lado. Con ambas manos, empuje hacia abajo el gancho izquierdo mientras levanta el gancho derecho y, luego, retire el cajón.
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia con un paño o un cepillo suave. Luego, enjuáguelo y séquelo completamente.



4. Coloque el cajón en los rieles a cada lado y, luego, presione los ganchos en su lugar.

Resolución de problemas

Si encuentra algún problema con la estufa, verifique primero las siguientes tablas e intente poner en práctica las acciones sugeridas.

Puntos de verificación

Seguridad del gas

Problema	Causa posible	Acción
Hay olor a gas.	La perilla del quemador superior no está en posición **OFF (Apagado)** y el quemador no está encendido.	Gire la perilla del quemador a **OFF (Apagado)**.
	Hay una fuga de gas.	Libere el ambiente, el edificio o el área de todos los ocupantes. Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. No llame desde su teléfono. El teléfono es eléctrico y podría causar una chispa que podría prender fuego el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Quemadores superiores

Problema	Causa posible	Acción
No se enciende ningún quemador.	El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 44 2017-02-10 3:36:37

Problema	Causa posible	Acción
Los quemadores superiores no se encienden.	La perilla de control no se reguló correctamente.	Empuje la perilla de control y gírela a la posición LITE (Encender).
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar. La base del quemador está mal alineada.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Alinee la base del quemador.
Un quemador superior hace un clic durante el funcionamiento.	La perilla de control se dejó en la posición LITE (Encender).	Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta una posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio.
Los quemadores no queman en forma pareja.	Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel.	Consulte la página **40**.
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página **39**.)
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Se instaló un orificio de tamaño incorrecto.	Verifique el tamaño del orificio del quemador. Comuníquese con su instalador si tiene el orificio incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa).
Los quemadores superiores se encienden pero los quemadores del horno no.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El interruptor de cierre del Regulador de presión de gas está en posición OFF (Apagado).	Llame a un técnico de servicio calificado.

Horno

Problema	Causa posible	Acción
El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de información.	Es posible que haya una falla. Consulte la tabla "Códigos de información" en la página **<OV>**.	Presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
Las llamas de los quemadores del horno son muy grandes o amarillas.	Los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno deben ajustarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página **34**.
Un quemador del horno no se cierra.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar el horno solamente, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Para cancelar la función Shabat y reactivar los controles y señales, mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y Touch to Wake-Up (Tocar para activar) al mismo tiempo durante 3 segundos.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 45 2017-02-10 3:36:37

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Acción
La luz del horno (lámpara) no se enciende.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para cancelar la función Shabat y reactivar el interruptor de la luz y otros controles, mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y Touch to Wake-Up (Tocar para activar) al mismo tiempo durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página **42**.
	El interruptor de la luz del horno debe reemplazarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Carne o alimentos no fueron preparados correctamente antes de asar a la parrilla.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que pueden doblarse.
	Parrilla del horno superior colocada incorrectamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página **25**.
	Los controles no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página **24**.
	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	El ventilador comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo para ventilar la parte interna del horno.	No debe preocuparse, no es un defecto del producto.

Problema	Causa posible	Acción
El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El Divisor inteligente está instalado en el horno.	La auto-limpieza no funciona con el Divisor inteligente instalado. Retírelo del horno.
	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe y restablezca los controles. El ciclo de auto-limpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que el ciclo de auto-limpieza pueda comenzar.
	Los controles de auto-limpieza del horno no están configurados correctamente.	Restablezca los controles de auto-limpieza del horno. (Consulte la página **41**.)
Se oyen ruidos como de crujidos o ligeros estallidos.	Esto es normal.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	Esta es la primera vez que se ha limpiado el horno.	Esto es normal. El horno siempre emitirá más humo la primera vez que se limpia. Limpie toda la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza. Si el humo persiste, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Abra las ventanas para sacar el humo del lugar. Una vez que el horno se enfrió y desbloqueó, limpie la suciedad excesiva y reinicie el horno para la auto-limpieza.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 46 2017-02-10 3:36:37

Problema	Causa posible	Acción
Después de un ciclo de auto-limpieza la puerta del horno, no se abre.	Esto es normal.	La puerta del horno seguirá bloqueada hasta que la temperatura del horno disminuya a menos de 392 °F.
Cumplido un ciclo de auto-limpieza, el horno aún no está limpio.	Es normal encontrar un polvo fino o cenizas.	Esto puede limpiarse con un paño húmedo. Establezca el ciclo de auto-limpieza para un tiempo de limpieza superior. El ciclo no fue lo suficientemente extenso como para quemar la acumulación de grasa. Los hornos extremadamente sucios requieren la limpieza a mano de los excesivos derrames y la acumulación de alimentos antes de comenzar un ciclo de auto-limpieza. Pueden necesitarse múltiples ciclos de auto-limpieza para limpiar completamente el horno.
Sale vapor o humo de abajo del panel de control.	Esto es normal.	La abertura de ventilación del horno está ubicada allí. Se puede ver más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan al horno múltiples elementos a la vez.
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas. (Consulte la página **41**.)
Hay un fuerte olor.	Esto es transitorio.	El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno.

Problema	Causa posible	Acción
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Esto es normal.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y frote con él los lados de la parrilla. Las parrillas se vuelven opacas y difíciles de deslizar si se dejan en el horno durante un ciclo de auto-limpieza.
Ruido del ventilador.	Esto es normal.	El ventilador de convección está encendido hasta que la función termina y la puerta se abre.
El ventilador de convección no funciona.	Esto es normal.	El ventilador comienza automáticamente cuando el horno llega a la temperatura de precalentamiento.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 47 2017-02-10 3:36:37

Resolución de problemas

Otros

Problema	Causa posible	Acción
El producto no está nivelado.	El electrodoméstico fue instalado incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desparejas.	Asegúrese de que el piso esté nivelado, y sea sólido y estable Si el piso está combado o tiene una pendiente, llame a un carpintero. Controle y nivele la estufa. (Consulte las instrucciones de instalación.)
	Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación.
La pantalla queda en blanco.	El tomacorriente eléctrico equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI o GFCI) se ha disparado y debe reiniciarse. Su control digital se ha dañado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.

Problema	Causa posible	Acción
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte la página **21**.
	Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando.	Consulte la página **26**.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	Consulte la página **17**.
	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página **34**.
	Hay papel de aluminio en las parrillas o la parte inferior del horno.	Retire el papel de aluminio.
	El reloj o los temporizadores no están configurados correctamente.	Consulte la página **16**.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	Los controles del horno no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página **24**.
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página **21**.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Ver la guía para asar a la parrilla, en la página **25**.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 48 2017-02-10 3:36:37

Resolución de problemas

Códigos de información

Símbolo del código	Significado	Solución
C-20	Verifique el sensor del horno.	**1.** Presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y reinicie el horno. **2.** Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica.
C-21	Recalentamiento del horno.	
C-30	Verifique el sensor PBA NTC.	
C-31	Verifique el sensor PBA NTC.	
C-A2	Verifique el sistema de refrigeración.	
C-d1	Verifique el bloqueo de la puerta.	
C-F0	Verifique las señales de la PCB.	
C-F2	Verifique las señales del PBA táctil.	
C-d0	Verifique las teclas del panel de control.	
-dC-	Verifique el interruptor del divisor.	**1.** Si el divisor está en el horno, asegúrese de empujarlo totalmente hacia adentro. **2.** Si el divisor no está en el horno, revise si hay algo que presione contra el interruptor del divisor en la parte posterior del horno. **3.** Si el divisor está totalmente adentro o no hay nada que presione contra el interruptor del divisor, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica.
** Si estas sugerencias no resuelven el problema, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung o llame al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Garantía

NO DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA o CANADA INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su empaque de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en los Estados Unidos o Canadá. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG y cualquier servicio no autorizado anulará esta garantía. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio técnico a domicilio sin cargo durante el período de garantía de un (1) año, sujeto a disponibilidad, dentro del territorio contiguo de los Estados Unidos o Canadá. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung podrá optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 49 2017-02-10 3:36:38

Garantía

Esta garantía limitada no cubre casos de corriente, voltaje o alimentación eléctrica incorrectos, bombillas de luz, fusibles y cableado en la casa, el costo de las llamadas al servicio técnico para solicitar instrucciones, ni la corrección de errores de instalación. Tampoco están cubiertos los daños a la cubierta causados por el uso de productos y elementos de limpieza distintos de los productos y esponjas recomendadas, y daños a la cubierta causados por derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no hubiesen sido limpiados de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS NI CONDICIONES RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCITAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN INCLUIDA, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADA, TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN TÁCITA DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL

NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG.

SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS GENERALES, INDIRECTAS, ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS.

NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO.

LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el estado o la provincia en el que se encuentre.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

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

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

Registro

Registre su producto en línea en www.samsung.com/register.

Preguntas

Si tiene preguntas sobre funciones, operación/desempeño, piezas, accesorios o servicio, llame al 1-800-726-7864 o visite nuestro sitio Web en www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support (English), o www.samsung.com/ca_fr/support (French).

Modelo # _____ Serie # _____

Adjunte su recibo (o una copia) a este manual. Es posible que lo necesite, junto con su modelo y número de serie, cuando llame para obtener asistencia.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 50 2017-02-10 3:36:38

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente correspondiente completo por un período de tres años a partir del último envío de este producto mandando un correo electrónico a mailto:oss.request@samsung.com.
También es posible obtener el código fuente correspondiente completo en un medio físico, tal como un CD-ROM; se exigirá un cargo mínimo.
El siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0 lleva a la página de descarga del código fuente puesto a disposición del usuario y la información de la licencia del código fuente relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 51 2017-02-10 3:36:38

SAMSUNG

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

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Scan this with your smartphone

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

DG68-00909A-01

Cuisinière à gaz

Manuel d'utilisation

NX58M6850S*



SAMSUNG

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 1 2017-02-10 3:36:40

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

- N'ENTREPOSEZ et N'UTILISEZ PAS d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
  - N'allumez AUCUN appareil.
  - NE touchez AUCUN commutateur électrique.
  - N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous 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** : Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. **APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA CUISINIÈRE, CONFIRMEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST BIEN INSTALLÉ ET VÉRIFIEZ QUE CE DERNIER EST BIEN FIXÉ.** Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.

a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.

b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement ait été correctement installé et fixé sur l'arrière droit (ou arrière gauche) du dessous de la cuisinière.

c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est refixé à l'arrière droit ou gauche du dessous de l'appareil.

d) N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et bien fixé.

e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou des blessures mortelles chez l'enfant et l'adulte.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four de la cuisinière. L'appareil risquerait de basculer et provoquer de graves blessures.

Confirmez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, vérifiez que le dispositif anti-basculement est fixé, saisissez l'arrière de la cuisinière par le bord arrière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement empêche la cuisinière de trop basculer vers l'avant.

Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien emboîter le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.

Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau. Si vous retirez les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne sera pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 2 2017-02-10 3:36:40

Informations relatives à la réglementation

1. Avis de la FCC

⚠ ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes, et

2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les produits disponibles sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner aucune autre chaîne.

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

DÉCLARATION DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 3 2017-02-10 3:36:40

2. Avis IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de la classe B est conforme á la norme NMB-003 du Canada.

Concernant les produits disponibles sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner aucune autre chaîne.

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

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

Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, exploite et peut émettre des ondes radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences nuisibles aux communications radio.

Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 4 2017-02-10 3:36:40

Table des matières

Informations importantes relatives à la sécurité 6

Présentation 13

Disposition 13
Accessoires fournis 13
Dual Door™ 14
Tableau de commande 15
Horloge 16
Minuterie 16
Ventilation du four/orifice de refroidissement 16

Cuisinière à gaz 17

Récipient 17
Brûleurs à gaz 18
Allumage 18
Réglage de la flamme faible sur les brûleurs de la surface de cuisson 19

Four à gaz 20

Mode Unique 20
Mode Double 20
Mode de cuisson 21
Cuisson au gril 24
Guide des recettes 25
Guides de réglage de la température 25
Utilisation des grilles du four 26
Options de cuisson 28
Cuisson lente, Déshydratation des aliments, levée 33
Fonctions de non cuisson 34
Commande intelligente - Contrôler votre four à distance 36

Entretien 37

Nettoyage 37
Remplacement de l'ampoule du four 42
Porte du four : Retirer et réinstaller 43
Tiroir de rangement 44

Dépannage 44

Points à contrôler 44
Codes d'information 49

Garantie 49

Annonce de contenu libre 51

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 5 2017-02-10 3:36:40

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.

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

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

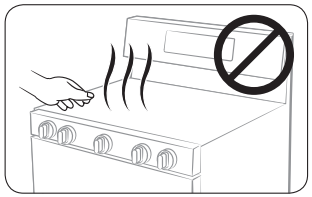
Commonwealth du Massachusetts

- 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.
- Gardez les enfants éloignés de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants entrer dans ou monter 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 6 2017-02-10 3:36:40

- **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 dosseret 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. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyants pour four ou de revêtements de protection dans ou autour d'aucune partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage lorsque les maniques entrent en contact avec des surfaces chaudes. Éloignez-les des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson. **N'utilisez jamais** de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **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 afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne se fassent piéger à l'intérieur.
- **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).
- Ne tentez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.
- **Apprenez** aux enfants à ne pas toucher aux commandes ou aux autres éléments de la cuisinière et à ne pas jouer avec. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes / de la porte afin de réduire tout risque d'utilisation incorrecte par des enfants.

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 **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. **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.
- **News** cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Du papier et d'autres matériaux inflammables stockés dans le four peuvent prendre feu.
- **News** d'éléments tels que des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- **Ne placez** aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 7 2017-02-10 3:36:41

Informations importantes relatives à la sécurité

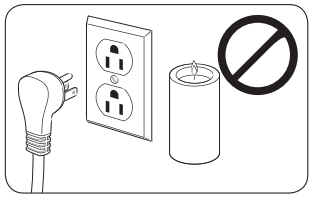
Sécurité liée au gaz

⚠ 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.

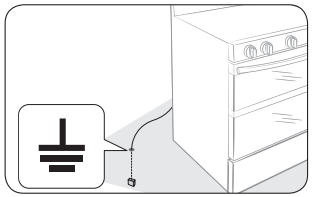
Vérification des fuites de gaz

- 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 la cuisinière 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.

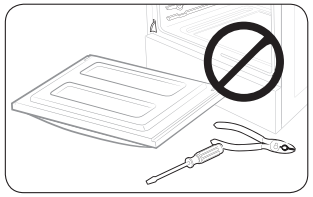
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A, CA avec un disjoncteur ou un fusible à retardement ou un disjoncteur pour cette cuisinière. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le câble 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 8 2017-02-10 3:36:41

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.

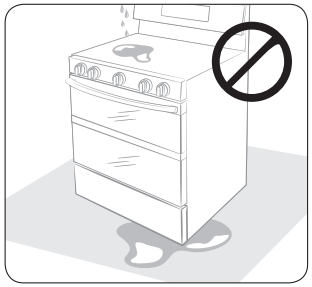


- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- **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. N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle est exposée à des égouttements d'eau ou à des conditions climatiques extérieures.
- **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 National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

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 tripolaire 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 9 2017-02-10 3:36:41

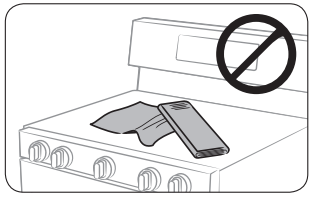
Informations importantes relatives à la sécurité

- 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 200 °F (93 °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 40 pouces (102 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.
- Placez la cuisinière hors des chemins de passage de la cuisine et en dehors des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez JAMAIS de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre. Ils peuvent voler au-dessus des brûleurs de surface et s'enflammer provoquant un risque d'incendie.

Sécurité liée à la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

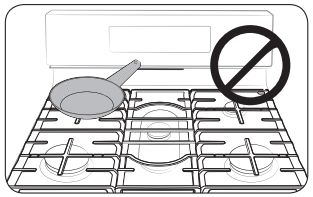
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Avant l'allumage de tout brûleur, 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 OFF (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 une utilisation avec un wok ou un anneau wok.
- Pour faire flamber des aliments, vous devez avoir une hotte d'aspiration. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être 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 dirigées 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 10 2017-02-10 3:36:41

- 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.



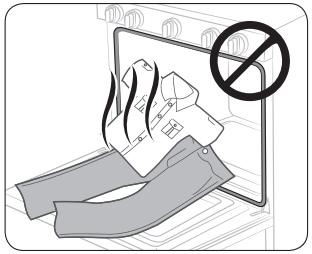
- Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité de la cuisson.

- **Ne portez** jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière. S'ils entrent en contact avec un brûleur de surface, ils pourront s'enflammer et vous brûler.
- **Ne posez jamais** d'objets en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre le plastique ou d'augmenter la pression de façon dangereuse dans des récipients en plastique fermés.
- **Ne placez** aucun appareil portable ou tout objet différent d'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson. Si la surface de cuisson est chaude, cela peut provoquer un incendie ou des dégâts matériels.
- **Assurez-vous toujours** que les aliments à frire sont décongelés et secs. Toute humidité peut provoquer un bouillonnement de la graisse chaude qui pourrait ainsi déborder de la poêle.
- **Avant de retirer les grilles, vérifiez toujours** que les commandes sont désactivées et que les grilles ont refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez** aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.
- **Veillez** à ne pas toucher avec vos mains les brûleurs lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une poêle ou casserole.
- Pour réchauffer un liquide tel qu'une sauce, remuez-le tout en le réchauffant.

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. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.
- 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 11 2017-02-10 3:36:42

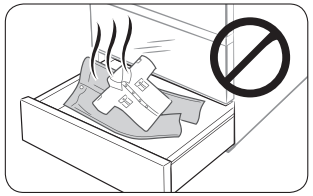
Informations importantes relatives à la sécurité

- Ne couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les passages sur le fond du four ni ne couvrez jamais une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Sinon, la circulation de l'air à travers le four sera bloquée pouvant causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.

Sécurité du tiroir de rangement

⚠ AVERTISSEMENT

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



- 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 la cuisson.
- 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.

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.



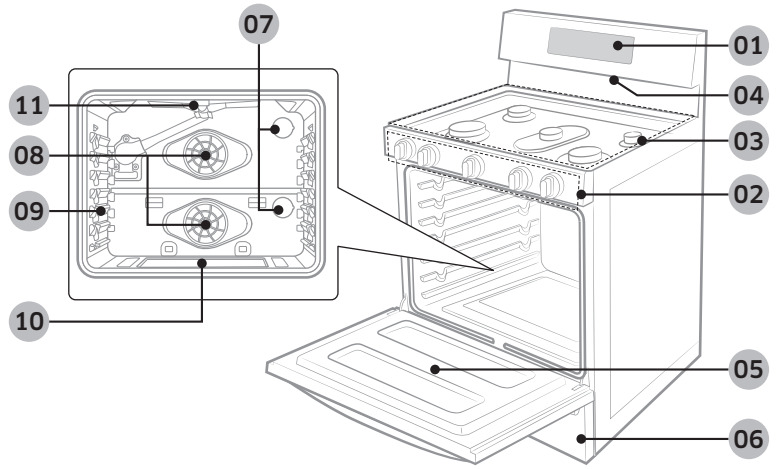
- La fonctionnalité d'auto-nettoyage porte le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus alimentaires dans le four.
  La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. Ne touchez pas les surfaces de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez 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.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 12 2017-02-10 3:36:42

Présentation

Disposition

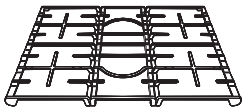


01	Affichage	**02**	Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)	**03**	Brûleurs de surface
04	Ventilation du four	**05**	Porte du four amovible	**06**	Tiroir de rangement
07	Éclairages du four * (2 emplacements)	**08**	Ventilateur de convection / Résistance de convection	**09**	Système de grille du four.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

REMARQUE

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

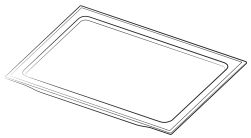
Accessoires fournis



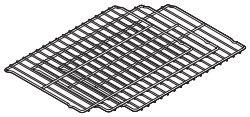
Grilles du brûleur de surface (3) *



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *



Plaque de séparation intelligente (1) *



Grille plate (3) *

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), veuillez contacter le centre d'appels Samsung en appelant au numéro 1-800-726-7864. Vous pouvez également consulter notre site Web de pièces en ligne à l'adresse www.samsungparts.com.

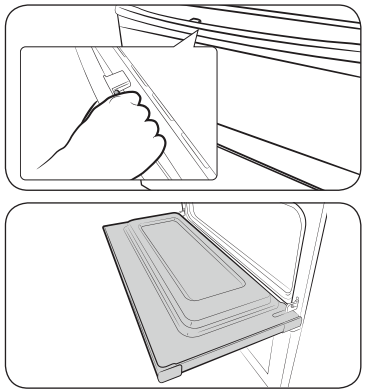
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 13 2017-02-10 3:36:43

Présentation

Dual Door™

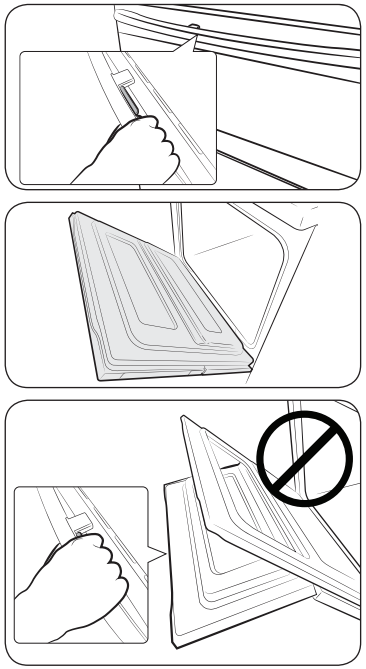
Ce four dispose d'une porte unique Dual Door™ munie de charnières au milieu. Si vous avez inséré le Séparateur intelligent et divisé le four en deux (afin qu'il soit en Mode Double), vous aurez donc besoin d'ouvrir uniquement la moitié supérieure pour accéder à la cavité supérieure. Lorsque vous utilisez la fonctionnalité Flex Duo™, vous pouvez accéder à l'espace supérieur du four beaucoup plus facilement et avec une efficacité énergétique plus importante.

Comment utiliser la porte supérieure



1. Maintenez la poignée et le levier. Appuyez sur le levier pour déverrouiller le loquet de la porte puis tirez la poignée.
2. Cela permet d'ouvrir la porte supérieure comme indiqué.

Comment utiliser la porte complète



1. Maintenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.
2. Cela permet d'ouvrir la porte complète comme indiqué.

⚠ ATTENTION

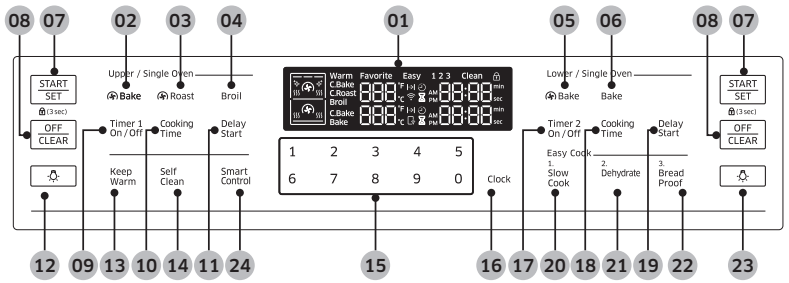
Lors de l'ouverture de la porte complète, veillez à saisir la poignée par la partie sans levier.
Si vous appuyez à moitié sur le levier lorsque vous ouvrez la porte complète, la porte supérieure peut s'ouvrir, et vous pouvez vous blesser.

REMARQUE

- Ne posez pas d'objets lourds dessus, ou n'appliquez pas de force excessive sur la porte supérieure.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.
- N'utilisez pas la grille coulissante lorsque vous utilisez la porte supérieure.
- Utilisez toujours la porte complète lorsque vous utilisez la grille coulissante.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 14 2017-02-10 3:36:43

Tableau de commande



01 **Écran** : indique l'heure, la température du four, si le four est en mode Bake (Cuisson traditionnelle), Broil (Cuisson au gril) ou Self-cleaning (Auto-nettoyage) et le temps réglé pour la minuterie ou le fonctionnement automatique.
- : lorsque vous utilisez la fonction d'auto-nettoyage, cette icône apparaît à l'écran.
- : lorsque le four est en préchauffage, cette icône apparaît à l'écran.

02 **Bake (Cuisson par convection)** Activez la cuisson par convection pour la partie supérieure du four en mode Twin (Double), ou pour l'ensemble du four en mode Single (Unique).

03 **Roast (Rôtissage par convection)** Activez le rôtissage par convection.

04 **Broil (Cuisson au gril)** Pour faire griller des aliments à l'aide du brûleur situé dans le haut du four uniquement.

05 **Bake (Cuisson par convection)** Activez la cuisson par convection pour la partie inférieure du four en mode Twin (Double), ou pour l'ensemble du four en mode Single (Unique).

06 **Bake (Cuisson traditionnelle)** Faites cuire des aliments en utilisant le brûleur inférieur du four.

07 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** Pour démarrer une fonction ou régler l'heure.
- **(3sec)**: Appuyez et maintenez le bouton durant 3 secondes pour verrouiller le tableau de commande et la porte afin d'éviter tout accident.

08 **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** : Pour annuler l'opération actuelle mais pas la minuterie.

09 **Timer1 On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie1)** : Pour activer ou désactiver la minuterie. (Unique/Supérieur en mode Twin (Double))

10 **Cooking Time (Temps de cuisson)** : Pour régler le temps de cuisson. (Unique/Supérieur en mode Twin (Double))

11 **Delay Start (Départ différé)** : Pour régler le four pour qu'il démarre à une certaine heure. (Unique/Supérieur en mode Twin (Double))

12 **Oven Light (Éclairage du four)** : Pour allumer/éteindre l'éclairage du four. (Supérieur)

13 **Keep Warm (Maintien au chaud)** : Pour maintenir les aliments cuisinés au chaud à basses températures.

14 **Self Clean (Auto-nettoyage)** : Brûle les résidus d'aliments dans le four en utilisant de très hautes températures.

15 **Nombres** : Utilisés pour régler l'heure, la température ou prérégler.

16 **Clock (Horloge)** : Pour régler l'heure.

17 **Timer2 On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie2)** : Pour activer ou désactiver la minuterie. (Unique/Inférieur en mode Twin (Double))

18 **Cooking Time (Temps de cuisson)** : Pour régler le temps de cuisson. (Unique/Inférieur en mode Twin (Double))

19 **Delay Start (Départ différé)** : Pour régler le four pour qu'il démarre à une certaine heure. (Unique/Inférieur en mode Twin (Double))

20 **Slow Cook (Cuisson lente)** : Active la fonction Slow Cook (Cuisson lente) qui permet de faire cuire les aliments lentement à une température plus basse.

21 **Dehydrate (Déshydratation des aliments)** : Permet d'activer la fonction Dehydrate (Déshydratation des aliments).

22 **Bread Proof (Pain précuit)** : Active la fonction de Bread Proof (Pain précuit).

23 **Oven Light (Éclairage du four)** : Pour allumer/éteindre l'éclairage du four. (Inférieur)

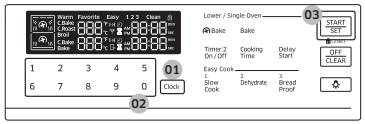
24 **Smart Control (Commande intelligente)** : Permet d'activer la fonction Easy-connection (Connexion facile)
- : lorsque vous utilisez la fonction Easy-connection (Connexion facile), cette icône apparaît à l'écran.
- : lorsque le four est connecté au Wi-Fi, cette icône apparaît à l'écran.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 15 2017-02-10 3:36:44

Présentation

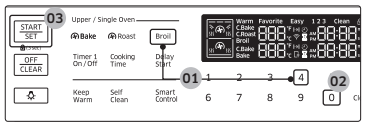
Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement.
Cet appareil prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures.



Pour régler l'heure

1. Appuyez sur la touche **Clock (Horloge)**.
2. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour confirmer les réglages.



Pour changer le format de l'heure (12h/24h)

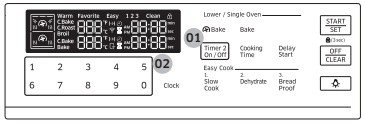
1. Maintenez les touches **Broil (Gril)** et **4** enfoncées pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** pour alterner entre les formats 12 heures et 24 heures.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour changer le mode d'affichage de l'horloge.

REMARQUE

Vous pouvez régler/changer l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de démarrer un mode de cuisson ou lorsque la plupart des modes de cuisson sont en fonctionnement. Cependant, vous ne pouvez pas régler ou changer l'heure si une fonction basée sur l'heure est en cours (Temps de cuisson, par exemple) ou si l'option Shabbat est activée.

Minuterie

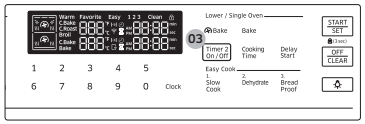
La minuterie de cuisine vous procure une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour minuter les tâches de cuisson telles que les œufs durs. Cependant, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les opérations de cuisson. Pour régler la minuterie sur une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.



1. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)**.

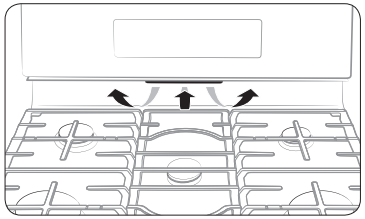
Une fois	Deux fois
Heures/Minutes	Pour désactiver ou annuler la minuterie

2. Appuyez sur les touches du pavé numérique pour saisir la durée que vous souhaitez en minutes ou en heures et minutes.



3. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** pour démarrer la minuterie.

Ventilation du four/orifice de refroidissement

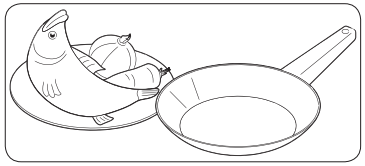


La ventilation du four se situe sous le tableau de commande de celui-ci. Une bonne circulation de l'air évite les problèmes de combustion des brûleurs du four et permet d'obtenir de bonnes performances.

- N'obturez pas les ventilations ou leur environnement.
- Soyez attentif en plaçant des objets à proximité des ventilations. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.

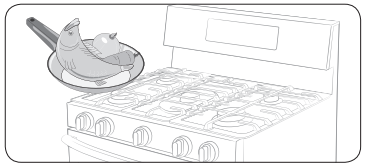
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 16 2017-02-10 3:36:44

Cuisinière à gaz



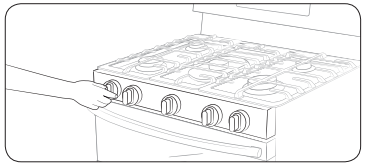
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.

Récipient

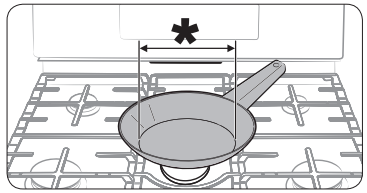
Exigences

- Fond plat et bords droits.
- Couvercle hermétique.
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Caractéristiques du matériau

- Aluminium : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- Cuivre : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- Acier inoxydable : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- Fonte : un mauvais conducteur, mais conserve très bien la chaleur.
- Émail : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- Verre : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une utilisation sur la table de cuisson et dans le four.

Limitations de taille



⚠ ATTENTION

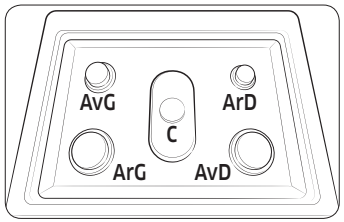
Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.
* : 6 pouces maximum

- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent résulter de casseroles et de pots renversés par accident.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur une table de cuisson.
- Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre le plastique ou d'augmenter la pression de façon dangereuse dans des récipients en plastique fermés.
- Lors de la cuisson, veillez à tenir la poignée d'un wok ou l'anse d'un petit récipient.
-

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 17 2017-02-10 3:36:45

Cuisinière à gaz

Brûleurs à gaz



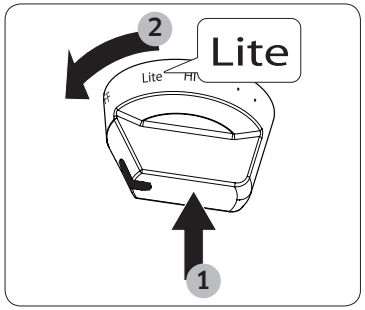
À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO (faible) à HI (fort). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage LITE (ALLUMAGE). Si vous tournez un bouton sur la position LITE (ALLUMAGE), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique. Voir le tableau ci-dessous.

Emplacement	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 16000 BTU	Chauffage intensif	Faire bouillir des aliments	Puissance maximale
Arrière droit (ArD) 5000 BTU	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Centre (C) 9500 BTU	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments normaux, plats mijotés, sauce tomate*	Cuisson en général
Avant gauche (AvG) 15000 BTU	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (ArG) 9500 BTU	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments normaux, plats mijotés, sauce tomate*	Cuisson en général

* Vous devez mélanger la sauce tomate pendant qu'elle mijote.

Allumage

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



1. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position LITE (ALLUMAGE). Le système d'allumage électronique a fonctionné correctement si vous entendez un « clic ».
2. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position LITE (ALLUMAGE) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 18 2017-02-10 3:36:46

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant à ce brûleur sur la position LITE (ALLUMAGE). Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer
3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

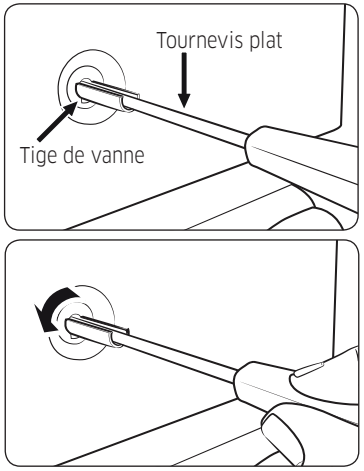
- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifiez qu'il s'enflamme. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes de brûleurs de surface doivent être désactivées si vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison.
- Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.

Réglage de la flamme faible sur les brûleurs de la surface de cuisson

Toutes les flammes du brûleur de la surface de cuisson doivent être vérifiées à leur réglage le plus faible. Utilisez les étapes ci-dessous pour vérifier et régler les brûleurs de la surface de cuisson.

REMARQUE

Le réglage faible doit toujours être effectué avec deux brûleurs ou plus en fonctionnement en même temps.

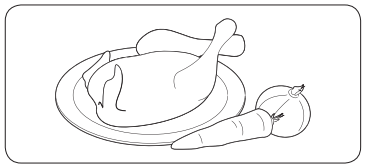


1. Allumez deux brûleurs ou plus de la surface de cuisson et réglez-les sur un point situé entre MED (INTERMÉDIAIRE) et HI (ÉLEVÉ).
2. Tournez rapidement l'un des boutons en sens anti-horaire sur le réglage le plus faible. La flamme doit rester allumée. Si la flamme tremble ou s'éteint, ajustez la vanne de dérivation située sur la vanne de commande du brûleur correspondant.
3. Tirez tout droit le bouton de commande pour ce brûleur.
4. À l'aide d'un petit tournevis plat, ajustez la vis de la vanne de dérivation située à la base de la tige de la vanne. Tournez la vis de la vanne de dérivation dans le sens anti-horaire afin d'augmenter la taille de la flamme.
5. Remettez en place le bouton de commande et vérifiez à nouveau le réglage de la flamme faible.
6. Répétez les étapes 1 à 5 pour vérifier et régler la flamme faible sur les brûleurs restants.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 19 2017-02-10 3:36:46

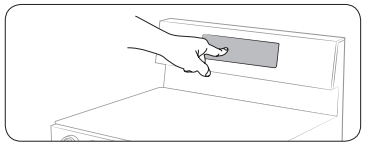
Four à gaz

Mode Unique



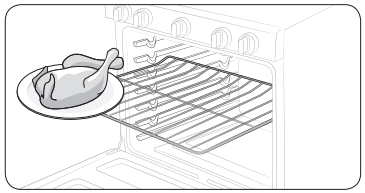
ÉTAPE 1

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



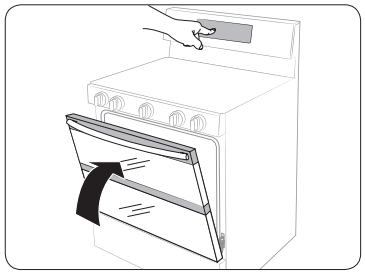
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



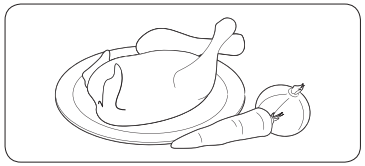
ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

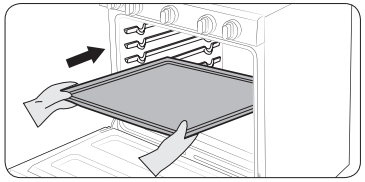
Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

Mode Double



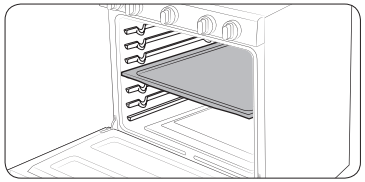
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

Insérez la plaque de séparation intelligente à la 4ème position des grilles.



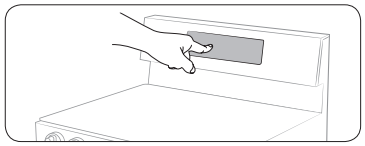
ÉTAPE 3

Poussez la plaque de séparation intelligente jusqu'à ce la cuisinière émette un signal sonore.

⚠ ATTENTION

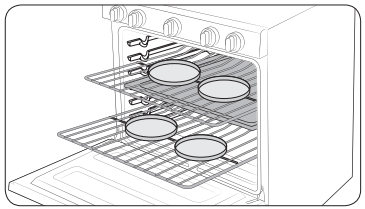
Lorsque la plaque de séparation intelligente est correctement insérée, l'icône «-» apparaît.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 20 2017-02-10 3:36:47



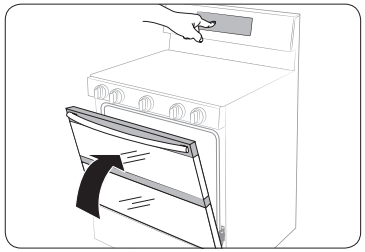
ÉTAPE 4

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 5

Disposez les récipients à aliments sur les grilles.



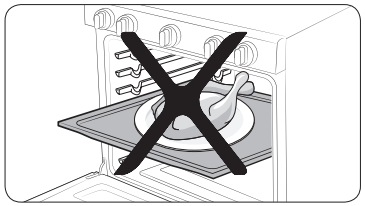
ÉTAPE 6

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

- Pour utiliser le mode Twin (Double), vous devez insérer la plaque de séparation intelligente.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de séparation intelligente, stockez-la à température ambiante.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec vos deux mains.
- Utilisez des maniques lors de l'insertion ou du retrait de la plaque de séparation intelligente.
- Ne placez pas de récipients à aliments directement sur la plaque de séparation intelligente à des fins de cuisson.

- Notez que les durées de préchauffage pour les parties inférieure et supérieure du four sont différentes.

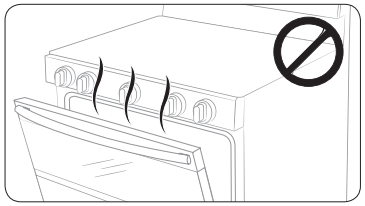


⚠ ATTENTION

Le message « -dc- » s'affiche sur la cuisinière

- Assurez-vous que la plaque de séparation intelligente est correctement installée.
- N'insérez/ne retirez pas la plaque de séparation intelligente pendant la cuisson.

Mode de cuisson

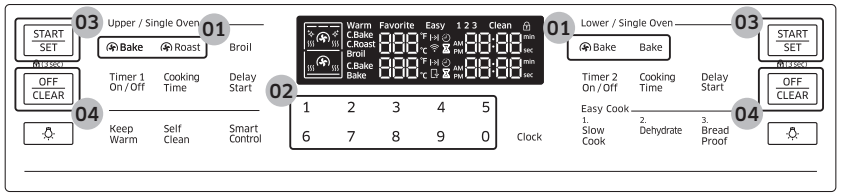


- Assurez-vous que la porte du four est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 20 à 30 secondes alors que le four est en mode de cuisson/rôtissage par convection, cuisson traditionnelle ou de cuisson au gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur,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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 21 2017-02-10 3:36:47

Four à gaz

Cuisson traditionnelle et rôtissage (mode Unique)

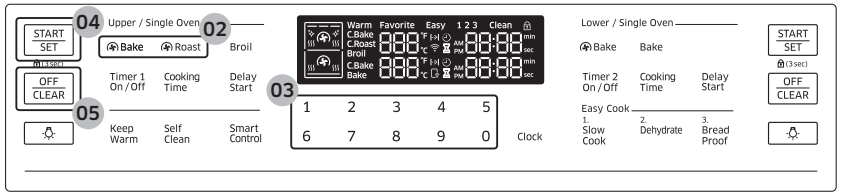


1. Appuyez sur le pavé **Bake (Cuisson par convection)**, **Roast (Rôtissage par convection)** ou **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   - Le four 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.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.

REMARQUE

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

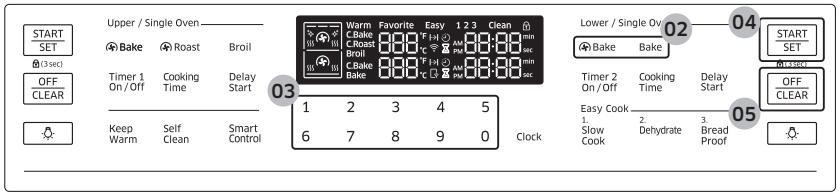
Cuisson traditionnelle et rôtissage (mode Double, supérieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson par convection)** ou **Roast (Rôtissage par convection)** sur le côté gauche du tableau de commande.
3. 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 480 °F.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans la moitié supérieure du four et fermez la porte.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 22 2017-02-10 3:36:47

Cuisson traditionnelle et rôtissage (mode Double, inférieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson par convection)** ou **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur le côté droit du tableau de commande.
3. 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 480 °F.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans la moitié inférieure du four et fermez la porte.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUE

Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. Reportez-vous à la section « Guides de réglage de la température » à la page **25** pour en savoir plus.

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four assure la circulation d'air chaud homogène dans les cavités du four pour que les aliments soient cuits et dorés en moins de temps qu'un chauffage ordinaire.

REMARQUE

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, faites toujours préchauffer le four pour obtenir des résultats optimaux.

Cuisson par convection	• Idéale pour la cuisson d'aliments sur différentes grilles. • Pratique pour des grosses quantités d'aliments. • Apporte les meilleures performances avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain. • Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates. • Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez-la sur la position 3 ou 4. (En mode Twin (Double), position A ou 1) • Lors de la cuisson par convection sur deux grilles, placez-les sur les positions 3 et 5 (gâteaux, cookies). Lors de la cuisson par convection sur trois grilles, placez-les sur les positions 2, 4 et 6. • Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection.
Rôtissage par convection	• Pratique pour les gros morceaux de viande, non couvert. • Pour obtenir de meilleures performances, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter. • L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.

⚠ ATTENTION

Précautions à suivre pour utiliser la partie supérieure du four uniquement :

- Vous devez préchauffer le four. Si vous ne le faites pas, les aliments peuvent être trop cuits ou brûlés sur la surface et pas assez cuits à l'intérieur.
- Pour changer la température durant la cuisson, retirez tout d'abord les aliments puis changez la température. Replacez ensuite les aliments à l'intérieur du four. Sinon, les aliments peuvent être brûlés par le brûleur du gril lors du préchauffage de la partie supérieure du four.
- Ne faites pas cuire des aliments de plus de 2 pouces (50 mm) de hauteur.
- Le temps de cuisson peut être plus long que pour la cuisson du four en mode unique.

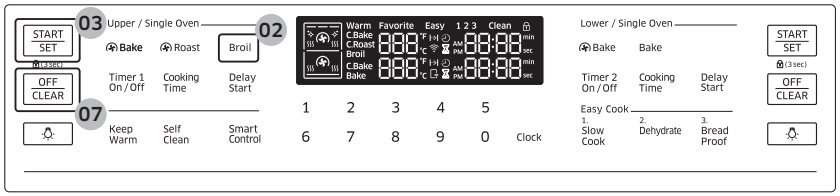
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 23 2017-02-10 3:36:48

Four à gaz

Cuisson au gril

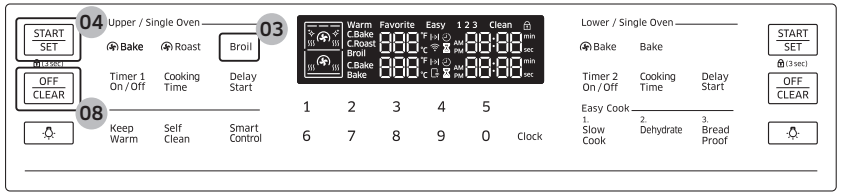
La cuisson au gril utilise le brûleur situé au sommet du four pour cuire et dorer les aliments. La viande et le poisson doivent être placés sur une grille dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.

Cuisson au gril (mode Unique)



1. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite.
2. Appuyez sur la touche **Broil (Gril)** une fois pour la température élevée ou deux fois pour la faible température.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le gril.
4. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
5. Placez le récipient sur la grille souhaitée, puis fermez la porte.
6. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

Cuisson au gril (mode Double)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite.
3. Appuyez sur la touche **Broil (Gril)** une fois pour la température élevée ou deux fois pour la faible température.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le gril.
5. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
6. Placez le récipient sur la grille souhaitée dans la moitié supérieure, puis fermez la porte du four.
7. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUE

- Utilisez le réglage de faible température pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- En général, pour éviter la surcuisson, appuyez sur le pavé **Broil (Gril)** pour permuter entre High (Fort) et Low (Faible).
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. Reportez-vous à la section « Guides de réglage de la température » à la page **25** pour en savoir plus.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 24 2017-02-10 3:36:48

Guide des recettes

Guide de cuisson au gril

Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous à la page **24**.

REMARQUE

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.
- Les temps de cuisson au gril dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.
- Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épais-seur	Réglage du gril	Hauteur de grille		Durée de cuisson	
					Unique	Supérieure	1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	HI (ÉLEVÉE)	6	N	05:00 à 5:30	4:00 à 4:30
	À point	9 boulettes	¾"	HI (ÉLEVÉE)	6	N	05:00	04:00
Bifteck	À point	-	1"	HI (ÉLEVÉE)	6	N	07:00 à 6:00	06:00 à 5:00
	À point	-	1½"	HI (ÉLEVÉE)	6	N	9:00 à 10:00	6:00 à 7:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2½ lb	¾" à 1"	HI (ÉLEVÉE)	5	A	15:00 à 17:00	13:00 à 15:00
Escalopes de poulet	Bien cuit	2 à 3 morceaux	-	HI (ÉLEVÉE)	5	A	15:00 à 18:00	12:00 à 15:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½"	HI (ÉLEVÉE)	5	A	9:00 à 11:00	06:00 à 9:00
Côtelettes d'agneau	À point	10 oz	1"	HI (ÉLEVÉE)	4	A	08:00 à 12:00	05:00 à 8:00
	Bien cuit	1 lb	1½"	HI (ÉLEVÉE)	4	A	10:00 à 15:00	07:00 à 11:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	¼ à ½"	HI (ÉLEVÉE)	5	A	05:00 à 6:00	03:00 à 4:00

ATTENTION

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

Guides de réglage de la température

Plages de réglage de la température en mode double

Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. La plage pour chaque partie du four change, selon la fonction et le réglage de la température de l'autre partie du four. Reportez-vous aux tableaux ci-dessous et aux pages qui suivent pour en savoir plus.

Partie supérieure du four	Partie inférieure du four Fonctions et température disponibles		
Mode	Réglage de la température	Bake (Cuisson traditionnelle), Bake (Cuisson par convection)	
		Mini.	Maxi.
Broil (Cuisson au gril)	Élevé	350 °F	480 °F
	Faible	300 °F	450 °F
Bake (Cuisson par convection) Roast (Rôtissage par convection)	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

(O - Disponible, X - Non disponible)

Partie inférieure du four		Partie supérieure du four Fonctions et température disponibles			
Mode	Réglage de la température	Broil (Cuisson au gril)		Bake (Cuisson par convection) et Roast (Rôtissage par convection)	
		Faible	Élevé	Mini.	Maxi.
Bake (Cuisson traditionnelle) Bake (Cuisson par convection)	480 °F	X	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 25 2017-02-10 3:36:48

Four à gaz

Limites de température selon le mode

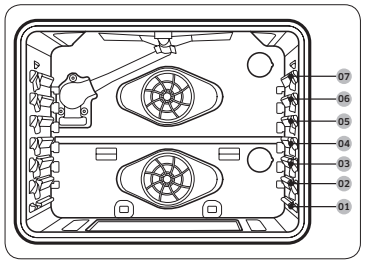
Fonction	Mode Unique		Mode Double	
	Mini.	Maxi.	Mini.	Maxi.
Bake (Cuisson traditionnelle)	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Broil (Cuisson au gril)	LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)	LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)
Bake (Cuisson par convection)	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Roast (Rôtissage par convection)	175 ˚F (79 ˚C)	550 ˚F (288 ˚C)	175 ˚F (79 ˚C)	480 ˚F (249 ˚C)
Auto-nettoyage	2 heures	5 heures	-	
Keep Warm (Maintien au chaud)	-	3 heures	-	

Pour Bake (Cuisson par convection) et Roast (Rôtissage par convection), utilisez **Auto Conversion (Conversion automatique)** pour régler la température minimale à 200 ˚F (93 ˚C) si nécessaire. Reportez-vous à la section « Conversion automatique » à la page **35** pour en savoir plus.

Utilisation des grilles du four

Mode Unique : un compartiment du four

Votre cuisinière à four à gaz est livrée avec 3 grilles dans 7 positions pour les grilles. Les positions des grilles sont délimitées par les guides de grille prévus pour soutenir les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée pour éviter que les grilles ne se desserrent pendant le fonctionnement du four. Chacune comporte des butées qui doivent être correctement installées sur les guides de grille. Les butées permettent d'éviter que les grilles de sortent complètement du four par accident lorsque vous les tirez.



Type d'aliment	Hauteur de grille
Cuisson d'hamburgers au gril	6
Cuisson au gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	6-4
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	4 ou 3
Pizza fraîche, gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier aluminium. Cela peut ralentir la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de feuille d'aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez la grille sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.
- Lorsque vous utilisez la grille coulissante et une grille plate, placez toujours la grille coulissante sous la grille plate.

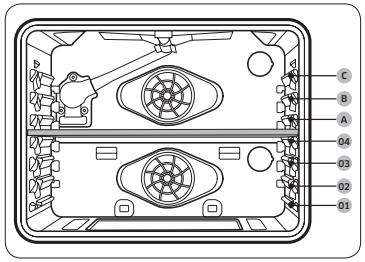
REMARQUE

Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 26 2017-02-10 3:36:49

Mode Double : deux compartiments du four

En mode Double, la plaque de séparation intelligente permet de séparer le four en une partie supérieure et une partie inférieure. Les parties supérieure et inférieure du four ont chacune 3 positions pour les grilles.



- La partie supérieure du four comporte 3 niveaux (A, B, C).
- La partie inférieure du four comporte 3 niveaux (1, 2, 3).

Type d'aliment	Hauteur de grille	
	Supérieure	Inférieure
Tartes surgelées	-	1
Gâteaux des anges	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, cookies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscuits	A	1
Plats mijotés	-	1
Petits rôtis, jambons	A	1
Petits poulets, morceaux de dinde, rôtis moyens	-	1

⚠ ATTENTION

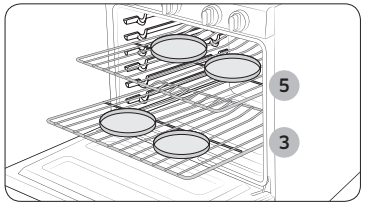
Précautions à suivre pour utiliser la partie supérieure du four uniquement :

- Vous devez préchauffer le four. Sinon, les aliments peuvent être trop cuits ou brûlés sur la surface et pas assez cuits à l'intérieur.
- Pour changer la température durant la cuisson, retirez tout d'abord les aliments puis changez la température. Replacez ensuite les aliments à l'intérieur du four.
  Sinon, les aliments peuvent être brûlés par le brûleur du gril lors du préchauffage du four.
- En mode de cuisson par convection, ne faites pas cuire des aliments de plus de 2 pouces (50 mm) de hauteur.
- Le temps de cuisson peut être plus long que pour la cuisson du four en mode unique.

REMARQUE

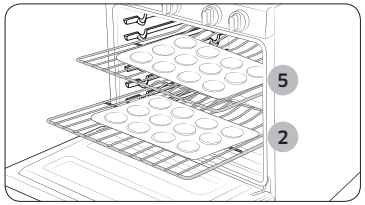
- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.
- Lors de l'utilisation du mode de la partie supérieure du four, préchauffez toujours avant de cuisiner des aliments comme une pizza.
- Nous vous conseillons de faire cuire les pizzas et les tartes en utilisant la 2ème position de grille en mode Unique ou la 2ème position de grille de la partie inférieure du four en mode Double pour les fonds croustillants.

Cuisson à grilles multiples



Positions des plats à pâtisseries

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux sur deux grilles en mode Single (Unique), placez les grilles aux positions 3 et 5 pour obtenir des performances optimales.
- Si vous utilisez 4 moules sur deux grilles, placez deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres moules à l'avant de la grille inférieure.
- Lorsque vous cuisinez plusieurs éléments sur une même grille, laissez un espace de 1" à 1,5" (2,5 cm à 3,8 cm) entre chacun d'eux.



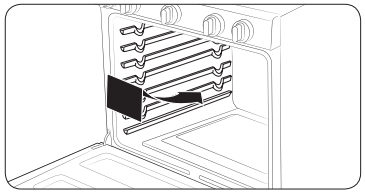
Positions des plaques à cookies

- Lorsque vous faites cuire des cookies sur deux grilles en mode Single (Unique), placez les grilles du four aux positions 2 et 5.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 27 2017-02-10 3:36:49

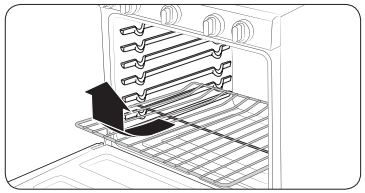
Four à gaz

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille dans le four

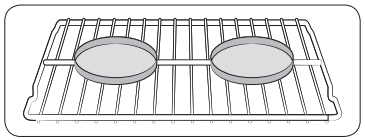
1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.



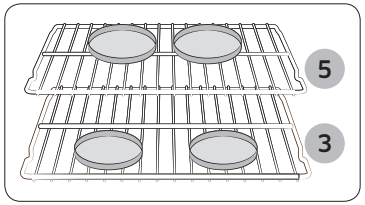
Pour retirer une grille du four

1. Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.

Emplacement de la grille et de la poêle



Grille unique



Grilles multiples

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1" à 1½".
Si vous faites une cuisson sur deux grilles en mode Single (Unique), placez les grilles du four aux positions 3 et 5 pour obtenir des résultats optimaux.
Lorsque vous faites une cuisson en mode Single (Unique) sur une seule grille, placez-la à la position 3 ou 4.

- Lorsque vous utilisez la grille coulissante, placez-la sous la grille plate.

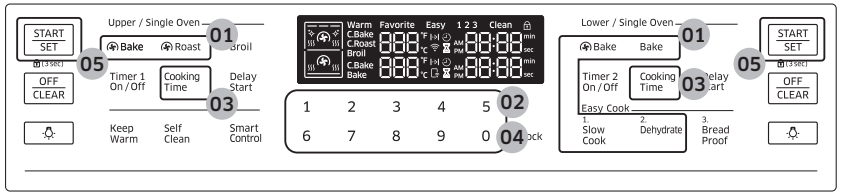
Options de cuisson

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement, comme le lait, les œufs et les viandes, doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester à l'air ambiant pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Cuisson minutée (mode Unique)

La cuisson minutée permet de régler le four pour cuire les aliments à une température réglée pour une durée définie. Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée.
Mode : Bake (Cuisson traditionnelle) / Bake (Cuisson par convection) / Roast (Rôtissage par convection) / Slow Cook (Cuisson lente) / Dehydrate (Déshydratation des aliments)



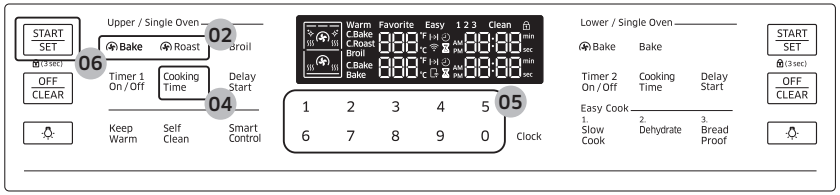
1. Appuyez sur le pavé correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson par convection)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur le pavé **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté droit ou gauche du tableau. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte. Le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le pavé **Cooking Time (Temps de cuisson)** et saisissez un temps différent. Ensuite, appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

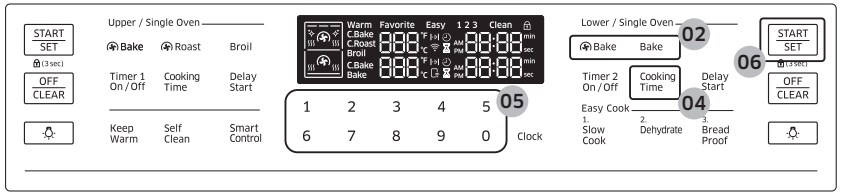
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 28 2017-02-10 3:36:50

Cuisson minutée (mode de partie supérieure du four)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le pavé correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson par convection)** sur le côté gauche du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le pavé **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté gauche du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté gauche du tableau. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille dans la partie supérieure du four, puis fermez la porte. Le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

Cuisson minutée (mode de partie inférieure du four)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le pavé correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson par convection)** sur le côté droit du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le pavé **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté droit du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté droit du tableau. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille dans la partie inférieure du four, puis fermez la porte. Le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

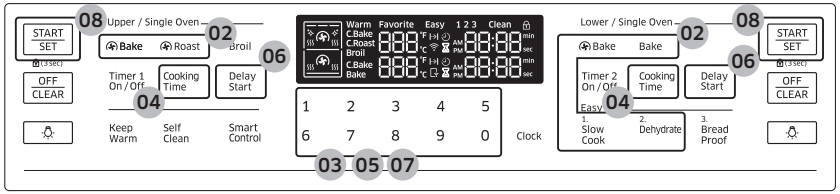
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 29 2017-02-10 3:36:50

Four à gaz

Départ différé (mode Unique)

La fonction Delay Start (Départ différé) vous permet d'utiliser la minuterie pour commencer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Le départ différé peut être réglé jusqu'à 12 heures avant d'autres cuissons.

Mode : Bake (Cuisson traditionnelle) / Bake (Cuisson par convection) / Roast (Rôtissage par convection) / Slow Cook (Cuisson lente) / Dehydrate (Déshydratation des aliments) / Self-clean (Auto-nettoyage)

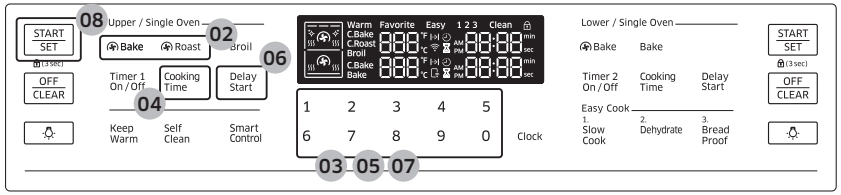


1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le pavé correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson par convection)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le pavé **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le pavé **Delay Start (Départ différé)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
7. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
9. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE

- Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur le pavé **Delay Start (Départ différé)** et saisissez une nouvelle heure de départ. Ensuite, appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
- Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le pavé **Cooking Time (Temps de cuisson)** et saisissez un temps différent. Ensuite, appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

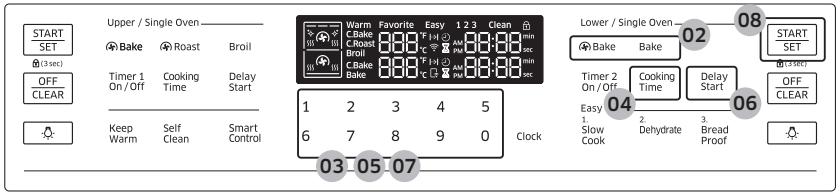
Départ différé (mode Supérieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille dans la partie supérieure du four, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le pavé correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson par convection)** sur le côté gauche du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le pavé **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté gauche du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le pavé **Delay Start (Départ différé)** sur le côté gauche du tableau.
7. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté gauche du tableau.
9. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 30 2017-02-10 3:36:51

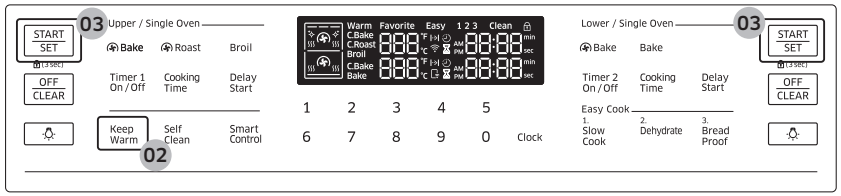
Départ différé (mode Inférieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four. Placez le récipient contenant des aliments sur une grille dans la partie inférieure du four, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le pavé correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson par convection)** sur le côté droit du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le pavé **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté droit du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le pavé **Delay Start (Départ différé)** sur le côté droit du tableau.
7. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté droit du tableau.
9. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

Maintien au chaud (mode Unique seulement)

Conserve les aliments cuits au chaud à basse température jusqu'à 3 heures.



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le pavé **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté gauche ou droit du tableau. Le four chauffe jusqu'à 170 °F (77 °C).

REMARQUE

- Vous pouvez annuler le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
- Pour régler la fonction de maintien au chaud pendant une cuisson minutée, appuyez sur le pavé **Keep Warm (Maintien au chaud)** en mode de cuisson minutée. Lorsque la cuisson minutée est terminée, le four abaissera la température jusqu'à la température de maintien au chaud par défaut et la conservera jusqu'à la fin ou l'annulation du maintien au chaud.
- Utilisez cette fonction uniquement en mode Unique. Votre four ne peut pas maintenir la basse température requise pour cette fonction pendant la cuisson en mode Double.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 31 2017-02-10 3:36:51

Four à gaz

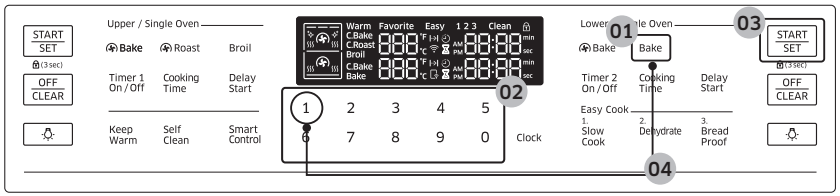
L'option Sabbath (mode Unique seulement)

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)
Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors des fêtes et du Shabbat juifs. Pour de plus amples informations, visitez le site Web à l'adresse http://www.star-k.org.

Avec l'option Shabbat

- La température du four peut être réglée plus ou moins élevée après l'activation de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucune sonnerie ne retentit lorsque vous changez la température.
- Une fois l'option Sabbath (Shabbat) correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut.
- Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le Shabbat, appuyez sur **OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)** avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage allumé et l'option Shabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de cette option.
- Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, éteignez-le avant l'activation de la fonction Shabbat.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Shabbat est activée.

Pour activer l'option Shabbat



1. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. La température par défaut est de 350 °F.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change lorsque le four atteint la température de 175 °F.
4. Appuyez simultanément sur les pavés **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** pendant 3 secondes pour afficher « SAb ». Lorsque « SAb » s'affiche, la commande du four n'émet plus de signaux sonores ni n'affiche plus les modifications ultérieures.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Cependant, l'option Shabbat n'est pas désactivée.
- Pour désactiver l'option Sabbath (Shabbat), maintenez les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** simultanément enfoncés pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Shabbat.
- Après une coupure d'alimentation, le four ne reprend pas le fonctionnement automatiquement. « SAb » apparaît sur le tableau de commande, mais le four ne redémarre pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Shabbat et redémarrer le four jusqu'à la fin de Sabbath/Holidays (Shabbat/Vacances).
- Après avoir respecté le Shabbat, désactivez l'option Shabbat en maintenant les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** simultanément enfoncés pendant au moins 3 secondes.

⚠ ATTENTION

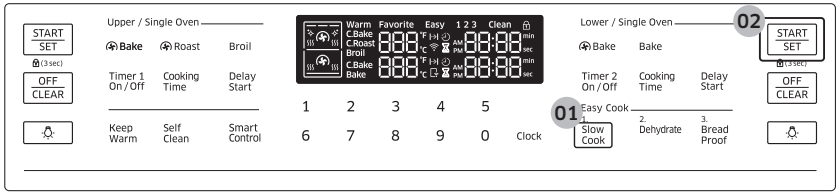
- Ne tentez pas d'activer aucune autre fonction à l'exception de Bake (Cuire) lorsque l'option Shabbat est activée. Seuls les pavés suivants fonctionnent correctement : Pavés numériques, Bake (Cuisson traditionnelle), Oven Start/Set (Démarrage/Réglage du four) et Oven Off (Arrêt du four).
- N'ouvrez pas la porte du four ou ne modifiez pas sa température pendant environ 30 minutes après avoir démarré l'option Shabbat. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 32 2017-02-10 3:36:51

Cuisson lente, Déshydratation des aliments, levée

Cuisson lente (mode Unique seulement)

La fonction Slow Cook (Cuisson lente) peut être utilisée pour cuire les aliments lentement à une température plus basse. Un temps de cuisson plus long permet une meilleure diffusion des arômes dans de nombreuses recettes. La cuisson lente de la viande peut lui donner un aspect foncé sans qu'elle soit brûlée. Ceci est tout à fait normal.



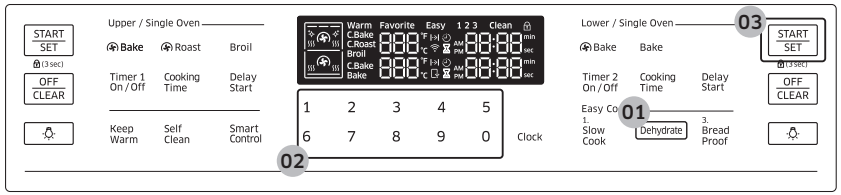
1. Appuyez une fois sur **Slow Cook (Cuisson lente)** pour HI (Élevé) et deux fois pour LO (Faible).
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

REMARQUE

Utilisez une seule grille et placez-la sur la position 1 ou 2 pour obtenir de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.

Déshydratation des aliments (mode Unique seulement)

Déshydrate les aliments ou retire l'humidité des aliments via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.



1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation des aliments)**. La température par défaut est de 150 °F.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. (100 °F à 175 °F)
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Températures recommandées pour la déshydratation des aliments

Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)
Légumes ou Fruits	3 ou 4	100-150
Viande	3 ou 4	145-175

REMARQUE

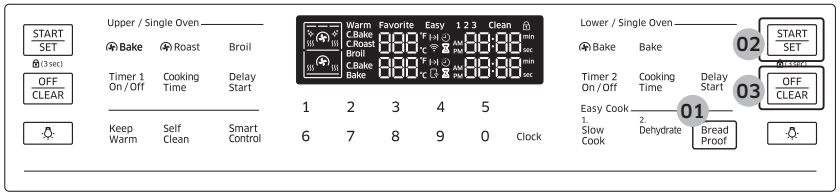
- Le temps de séchage dépend de la teneur en humidité des aliments, de leur taille et du taux d'humidité dans l'air.
- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 33 2017-02-10 3:36:52

Four à gaz

Pain précuit (mode Unique seulement)

La fonction Bread Proof (Pain précuit) fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levée du pain. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire. Si vous appuyez sur Bread Proof (Pain précuit) alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication Hot (Chaud) s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.



1. Appuyez sur **Bread Proof (Pain précuit)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction Bread Proof (Pain précuit).

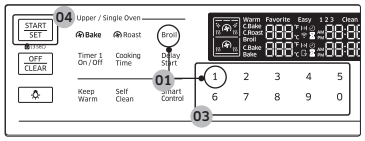
REMARQUE

Placez la grille en position 3 pour précuire du pain.

Fonctions de non cuisson

Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et les températures de recette recommandés.
S'il apparaît que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez réajuster la température du four. Avant de réétalonner, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non. La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19 °C).



1. Appuyez simultanément sur le pavé **Broil (Gril)** et sur la touche **1** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur le pavé **Broil (Gril)** pour sélectionner une température supérieure (+) ou inférieure (-).
3. Saisissez une valeur de réglage de la température (0 à 35) à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

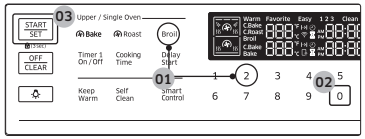
REMARQUE

Cet ajustement n'affecte pas la température du gril ou de l'auto-nettoyage, il est mémorisé après une coupure d'alimentation.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 34 2017-02-10 3:36:52

L'unité de température (°F / °C)

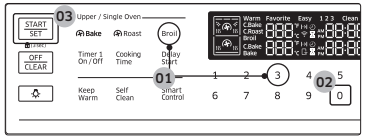
Permet de modifier le format de la température du four en Fahrenheit ou Centigrade. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.



1. Appuyez simultanément sur le pavé **Broil (Gril)** et sur la touche **2** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Fahrenheit ou Celsius.
3. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique

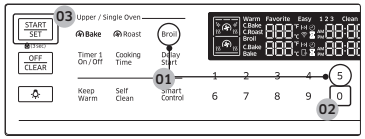
Convertit automatiquement les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four affiche la température convertie, soit 325 °F.



1. Appuyez simultanément sur le pavé **Broil (Gril)** et sur la touche **3** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Off (Désactivation) On (Activation). (Le réglage par défaut est *Off (Désactivation).)
3. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie

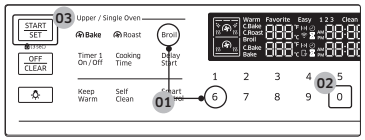
Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.



1. Appuyez simultanément sur le pavé **Broil (Gril)** et sur la touche **5** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Off (Désactivation) On (Activation).
3. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Son

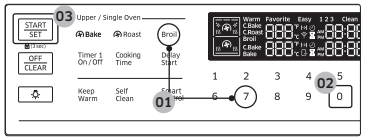
Coupe/Rétablit le son de la cuisinière.



1. Appuyez simultanément sur le pavé **Broil (Gril)** et sur la touche **6** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Unmute (Désactiver la sourdine) ou Mute (Mise en sourdine).
3. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Mode Démo

Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.



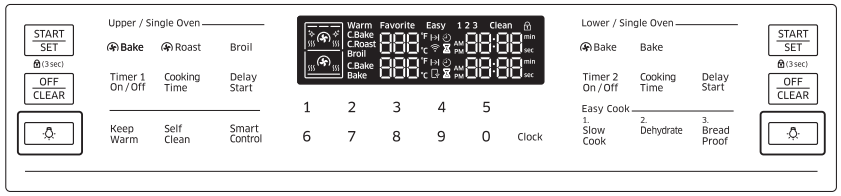
1. Appuyez simultanément sur le pavé **Broil (Gril)** et sur la touche **7** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Off (Désactivation) On (Activation).
3. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 35 2017-02-10 3:36:53

Four à gaz

Éclairage du four

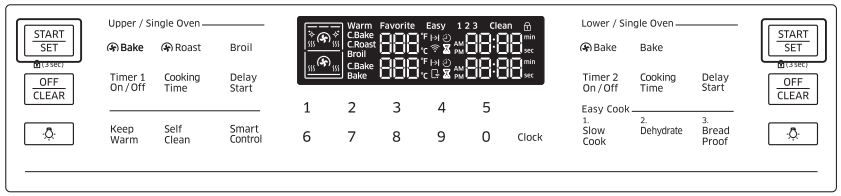
Cette fonction active et désactive l'éclairage du four.



Appuyez sur le pavé **Oven Light (Éclairage du four)** pour éclairer ou éteindre le four.

Verrouillage du four

Verrouille le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.

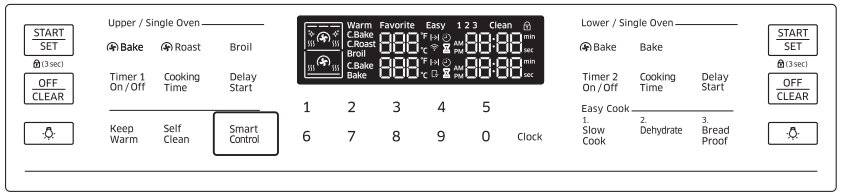


Maintenez le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller
à la fois le tableau de commande et la porte. Lorsque le verrouillage de la cuisinière est activé, le tableau de cette dernière
ne fonctionne pas et la porte est verrouillée et ne peut pas être ouverte.

Commande intelligente - Contrôler votre four à distance

Comment connecter le four ?

1. Téléchargez et ouvrez l'application Samsung Smart Home, sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. Une fois le processus terminé, l'icône connecté, située sur l'écran de votre cuisinière, ainsi que l'application vous confirment que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.



Pour contrôler le four à distance

1. Appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)**. apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance à l'aide d'un appareil distant connecté.
2. Sélectionnez l'icône dans l'application Samsung Smart Home pour ouvrir l'application Oven Control (Contrôle du four). Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez effectuer les fonctions suivantes via l'application :

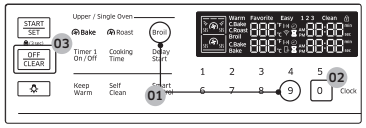
Contrôle à distance du four à l'aide de l'application Samsung Smart Home	
Surveillance du four / de la table de cuisson	• Vérifiez le statut du four. • Surveillez le statut d'activation/désactivation de chaque brûleur de la table de cuisson.
Contrôle à distance du four	• Réglez ou ajustez les réglages du four à distance.
Mes cuissons	• Éteignez le four à distance. • Une fois que la cuisson a commencé, modifiez le temps de cuisson réglé ou la température à distance.
Détection d'erreurs	• Cette fonction permet de détecter automatiquement des erreurs.
• Si n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand-même surveiller le statut du four et de la table de cuisson et éteindre le four.	

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 36 2017-02-10 3:36:53

Four à gaz

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

Si vous activez le mode Wi-Fi Off (Désactivation de la connexion Wi-Fi), aucun appareil mobile ne peut se connecter à la cuisinière.



1. Appuyez simultanément sur le pavé **Broil (Gril)** et sur la touche **9** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Off (Désactivation) On (Activation).
3. Appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUES

- Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez sur Smart Control (Commande intelligente), disparaît de l'écran et la plupart des fonctions à distance ne peuvent plus fonctionner.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, disparaît de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer le four à gaz à distance.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez préciser le temps de cuisson pour activer la fonction Smart Control (Commande intelligente).
- Le four continue à tourner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- **Smart Control (Commande intelligente)** ne fonctionne pas si la connexion Wi-Fi est instable.
- Reportez-vous au manuel d'utilisation de l'application Samsung Smart Home pour obtenir des informations détaillées.

Entretien

Nettoyage

Tableau de commande

Verrouillez d'abord le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.

1. Maintenez le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller simultanément le tableau de commande et la porte.
2. Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau pure, de l'eau tiède savonneuse ou du produit à vitre. Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande.
3. Une fois terminé, maintenez à nouveau le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncé pendant 3 secondes.

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le tableau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant le nettoyage. Dans le cas contraire, vous pourriez des brûlures.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement avant de remettre la cuisinière en place. Dans le cas contraire, la cuisinière peut basculer et provoquer des blessures corporelles.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs d'aucune sorte. Les surfaces seraient rayées ou endommagées.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 37 2017-02-10 3:36:53

Entretien

Surface en acier inoxydable

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

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. La surface serait rayée.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.

Grilles

Pour conserver les grilles propres, retirez-les de la cavité et faites-les tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez les impuretés des grilles en utilisant une éponge à récurer en plastique. Si les grilles ne glissent pas vers l'intérieur ou l'extérieur avec régularité après les avoir nettoyées, frottez les guides des rails latéraux avec un papier sulfurisé ou un tissu imprégné de quelques gouttes d'huile de cuisine. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

Porte

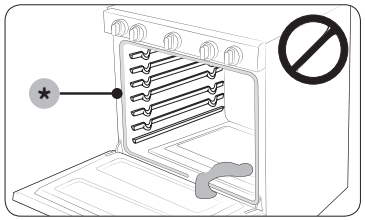
Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.

Côté intérieur

- Surface intérieure : Nettoyez le côté intérieur de la porte manuellement en utilisant une éponge à récurer en plastique et de l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.
- Vitre intérieure : La vitre intérieure est nettoyée automatiquement durant le cycle d'auto-nettoyage.

Côté extérieur

- Surface extérieure : Respectez les consignes de nettoyage pour la surface en acier inoxydable figurant dans la section précédente.
- Vitre extérieure : Nettoyez la vitre extérieure en utilisant un agent nettoyant pour vitre ou de l'eau savonneuse. Rincez et séchez minutieusement. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.



⚠ ATTENTION

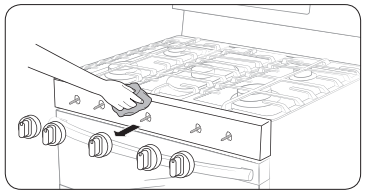
- Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou en contact avec le joint de la porte (*). L'humidité peut réduire les performances du joint.
- Ne laissez pas pénétrer de l'humidité ou de l'eau dans les brûleurs, dans les commandes électriques ou dans les commutateurs.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 38 2017-02-10 3:36:54

Brûleurs de surface

Commandes des brûleurs

Assurez-vous que les boutons des brûleurs de surface soient sur la position OFF (ARRÊT).



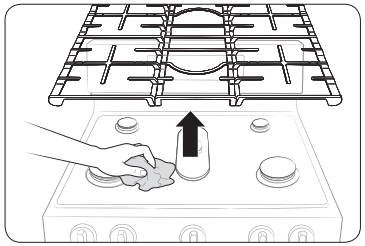
1. Tirez les boutons hors des tiges des vannes de commande comme indiqué.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Réinsérez les boutons sur les tiges des vannes de commande en poussant.

⚠ ATTENTION

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

Surface de la plaque de cuisson

La surface de la plaque de cuisson en émail vitrifié doit être maintenue propre.
Nous vous recommandons de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinstallez les composants des brûleurs puis repositionnez les grilles des brûleurs.

⚠ ATTENTION

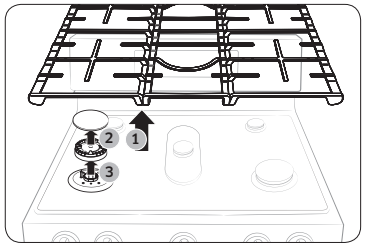
- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 39 2017-02-10 3:36:55

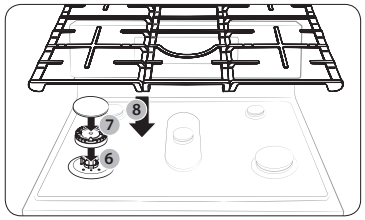
Entretien

Grilles et composants des brûleurs

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



1. Retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement les grilles et les composants des brûleurs.



Dessus	Dessous
	

6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.
7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes de brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Réinstallez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

⚠ ATTENTION

- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. S'ils sont installés correctement, ils sont stables et restent plats.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les caches les un(e)s contre les autres ou les surfaces dures comme des casseroles en fonte émaillée.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 40 2017-02-10 3:36:56

Auto-nettoyage (mode Unique seulement)

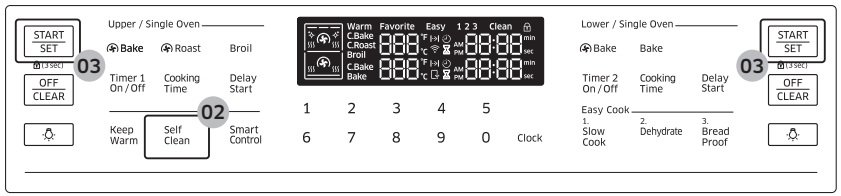
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four à gaz. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin de la cuisinière.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles ou le dessous du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et rester collé à l'intérieur du four.
- Ne forcez jamais l'ouverture de la porte du four durant le cycle d'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage commence et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four descende en dessous de 392 °F.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four à gaz reste TRÈS CHAUD et de l'air chaud ainsi que de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte.
- Avant de démarrer l'auto-nettoyage, retirez les grosses projections des parois de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four. N'utilisez JAMAIS de nettoyant ni de revêtement de protection pour four disponibles dans le commerce pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Des résidus provenant des nettoyants du four vont endommager l'intérieur du four durant le cycle d'auto-nettoyage.

Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage

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



1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et correctement fermée.
2. Appuyez une seule fois sur le pavé **Self Clean (Auto-nettoyage)**. Ensuite, sélectionnez le temps de nettoyage en appuyant sur le pavé **Self Clean (Auto-nettoyage)** une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

Une fois	Deux fois	Trois fois
3 heures	5 heures	2 heures

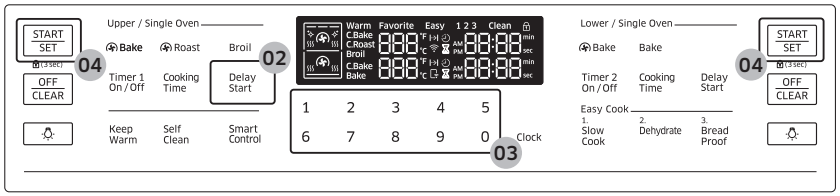
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 6 fois. La porte reste verrouillée et l'icône Lock (Verrouillée) clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (204 °C).
5. Lorsque l'icône Lock (Verrouillée) change pour un cadenas ouvert, vous pouvez ouvrir la porte du four. L'icône Lock (Verrouillée) change pour un cadenas ouvert lorsque la température du four chute en dessous de 400 °F (204 °C).
6. Appuyez sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pour afficher l'heure du jour.

⚠ ATTENTION

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

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 41 2017-02-10 3:36:56

Pour retarder le démarrage du cycle d'auto-nettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Appuyez sur le pavé **Delay Start (Départ différé)**. La porte du four se verrouille.
3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le pavé numérique.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four démarre l'auto-nettoyage à l'heure spécifiée.

Pour annuler le cycle d'auto-nettoyage

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner. Pour arrêter le cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône Lock (Verrouillée) clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (204 °C).

Après l'auto-nettoyage

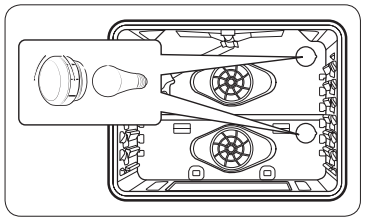
- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four chute en dessous de 392 °F
- Une fois le four refroidi, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour retirer toutes les cendres résiduelles.
- Les taches tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récurer métallique. Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle. « HOT » (CHAUD) apparaît sur l'affichage jusqu'à ce que le four soit refroidi. Patientez jusqu'à la disparition du message puis démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps après l'auto-nettoyage.

⚠ ATTENTION

Ne tentez pas d'ouvrir immédiatement la porte du four lorsque le cycle d'auto-nettoyage vient de se terminer. Lorsque la porte se déverrouille, le four est encore très chaud.
Des échappements d'air chaud et/ou de vapeur pourraient vous brûler.

Remplacement de l'ampoule du four

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



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de sa douille en la tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer.
6. Réinsérez le cache en verre, puis tournez-le dans le sens horaire pour le serrer.

⚠ ATTENTION

Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de procéder au remplacement de son éclairage.

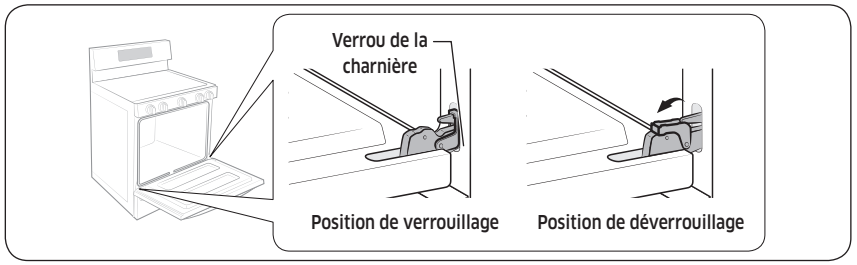
REMARQUE

- L'éclairage est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

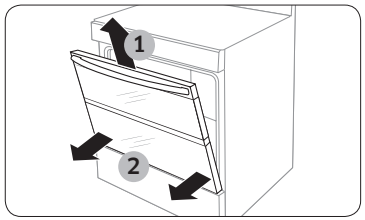
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 42 2017-02-10 3:36:56

Porte du four : Retirer et réinstaller

Pour retirer la porte du four :



1. Éteignez le four.
2. Ouvrez la porte au maximum.
3. Tirez les verrous de la charnière hors du corps du four et abaissez-les vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.



4. Fermez la porte à 5 degrés par rapport à la verticale. Il s'agit de la position de retrait.
5. Tout en maintenant fermement les deux côtés de la porte du four, soulevez-la vers vous jusqu'à ce que les bras de la charnière situés en bas de la porte soient délogés.
6. Placez la porte dans un lieu sûr.

⚠ AVERTISSEMENT

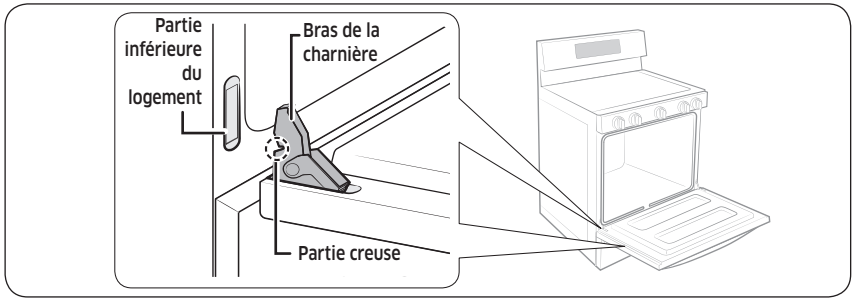
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez la porte du four. Une manipulation inappropriée peut engendrer des blessures physiques.
- Afin d'éviter un choc électrique, assurez-vous que le four est éteint avant de retirer sa porte.

Pour réinstaller la porte du four

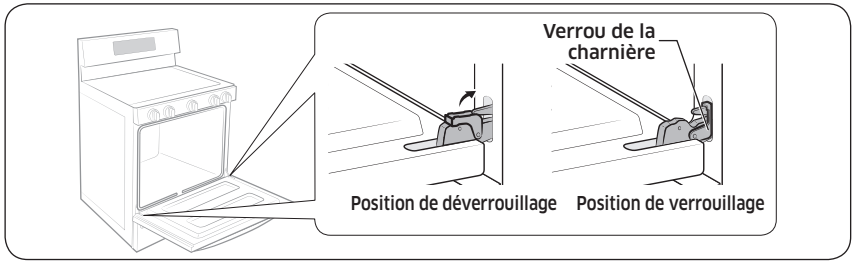
REMARQUE

Vous pouvez réinstaller la porte supérieure de la même manière que vous réinstallez la porte complète.

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée entièrement dans la partie inférieure du logement.



3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.

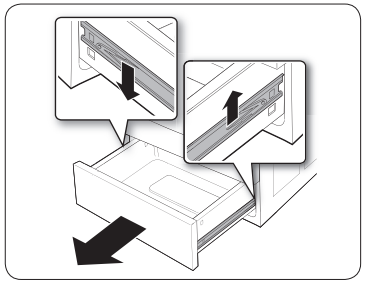


5. Fermez la porte du four.

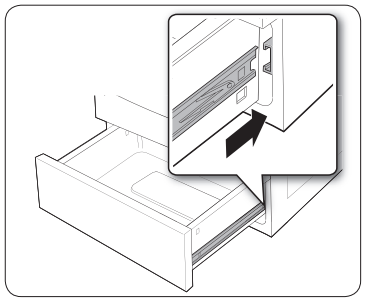
NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 43 2017-02-10 3:36:57

Entretien

Tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de guidage à rouleaux de chaque côté. À l'aide de vos deux mains, tirez le clip de gauche vers le bas tout en levant le clip de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse souple. Puis, rincez-le et séchez-le complètement.



4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis fermez les clips.

Dépannage

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

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position **OFF (Désactivation**) et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position **OFF (Désactivation)**.
	Il y a une fuite de gaz.	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. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause possible	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 44 2017-02-10 3:36:58

Problème	Cause possible	Action
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position LITE (ALLUMER).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.
Un brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position LITE (ALLUMER).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	Reportez-vous à la page **40**.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page **39**.)
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).
Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position Off (désactivé).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.

Four

Problème	Cause possible	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Il peut y avoir un dysfonctionnement. Reportez-vous au tableau « Codes d'information » à la page **<OV>**.	Appuyez sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
Les flammes du brûleur sont très larges ou jaunes.	Les volets d'air du brûleur du four doivent être réglés.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page **34**.
L'un des brûleurs du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour éteindre uniquement le four, appuyez sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver les commandes et signaux, appuyez simultanément sur les pavés Bake (Cuisson traditionnelle) et Touch to Wake-Up (Touche de réveil) pendant 3 secondes.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 45 2017-02-10 3:36:58

Problème	Cause possible	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver le commutateur d'éclairage et les autres commandes, appuyez simultanément sur les pavés Bake (Cuisson traditionnelle) et Touch to Wake-Up (Touche de réveil) pendant 3 secondes.
	Une ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page **42**.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.
	Mauvais positionnement de la grille supérieure du four.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, en page **25**.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page **24**.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.

Problème	Cause possible	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le pavé **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La plaque de séparation intelligente est installée dans le four.	La fonction Self-clean (Auto-nettoyage) ne fonctionne pas lorsque la plaque de séparation intelligente est installée. Retirez-la du four.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir et réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit être verrouillée avant de pouvoir démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
	Les commandes de l'auto-nettoyage du four n'ont pas été correctement réglées.	Réinitialisez les commandes de l'auto-nettoyage du four. (Reportez-vous à la page **41**.)
Bruit de craquement ou de crépitement.	Ceci est tout à fait normal.	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 46 2017-02-10 3:36:58

Problème	Cause possible	Action
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four a été nettoyé pour la première fois.	Ceci est tout à fait normal. Lors du premier nettoyage du four, la fumée dégagée sera plus importante. Essuyez toute la saleté importante avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez le plus gros de la saleté et programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Ceci est tout à fait normal.	La porte du four reste verrouillée tant que la température du four ne descendra pas en dessous de 392 °F.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Une couche fine de poussière ou de cendre est normale.	Elle peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage pour une durée plus longue. Le cycle n'était pas assez long pour brûler toutes les saletés accumulées. Pour des fours extrêmement sales, il est nécessaire de nettoyer à la main les éclaboussures importantes avant que vous démarriez un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent s'avérer nécessaire afin de complètement nettoyer le four.

Problème	Cause possible	Action
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	La ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou que vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, une plus grande quantité de vapeur s'échappe.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans la 1/2 heure après le démarrage du premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Reportez-vous à la page **41**.)
Odeur forte.	Cette odeur est provisoire.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Ceci est tout à fait normal.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four. Les grilles ternissent et glissent plus difficilement si vous les laissez dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit au niveau du ventilateur.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur de convection se poursuit jusqu'à ce que la fonction s'arrête ou la porte est ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque le four atteint la température de préchauffe.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 47 2017-02-10 3:36:58

Dépannage

Autres

Problème	Cause possible	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'affichage s'atténue.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.

Problème	Cause possible	Action
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four.	Le mode de cuisson sélectionné est incorrect.	Reportez-vous à la page **21**.
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page **26**.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page **17**.
	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page **34**.
	Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas correctement réglées.	Reportez-vous à la page **16**.
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page **24**.
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page **21**.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, en page **25**.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 48 2017-02-10 3:36:58

Dépannage

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Vérifiez le capteur du four.	1. Appuyez sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, puis redémarrez le four. 2. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-21	Surchauffe du four	
C-30	Vérifiez le capteur PBA NTC.	
C-31	Vérifiez le capteur PBA NTC.	
C-A2	Vérifiez le système de refroidissement.	
C-d1	Vérifiez le verrouillage de la porte.	
C-F0	Vérifiez les signaux de la carte de circuit imprimé.	
C-F2	Vérifiez les signaux de la carte de circuit imprimé tactile.	
C-d0	Vérifiez les touches du tableau de commande.	
-dC-	Vérifiez le commutateur de la plaque de séparation.	1. Si la plaque de séparation est dans le four, assurez-vous qu'elle est bien enfoncée jusqu'au fond. 2. Si la plaque de séparation n'est pas dans le four, regardez si quelque chose appuie sur le commutateur de la plaque de séparation dans le four. 3. Si la plaque de séparation est enfoncée jusqu'au fond et que rien n'appuie sur le commutateur de la plaque de séparation, appuyez sur le pavé **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un centre de service Samsung local ou appelez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Garantie

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA ou CANADA INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette garantie limitée prend effet le jour de l'achat initial et elle est uniquement valable pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie un an (1) sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités à l'intérieur des États contigus des États-Unis ou sur le territoire du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour en bénéficier, vous devez veiller à ce que le produit soit accessible pour l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 49 2017-02-10 3:36:59

Garantie

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER.

SAMSUNG NE SERA TENU D'HONORER AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE FIRME OU UNE SOCIÉTÉ QUELCONQUE EN REGARD DE CE PRODUIT.

SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES.

TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS PRÉCÉDENTES, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGES OU DE BLESSURES ÉVENTUELLES LIÉS À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR OU À AUTRUI ET À SES PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'USAGE, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT.

CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

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

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

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

Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/les performances, les pièces, les accessoires ou l'entretien, appelez le 1-800-726-7864, ou consultez notre site Web à l'adresse www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support (English), www.samsung.com/ca_fr/support (French).

N° de modèle _____ N° de série _____

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.

NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 50 2017-02-10 3:36:59

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : mailto:oss.request@samsung.com.
Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.
L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0 permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.



NX7000K_VE_NX58M6850SS_AA_DG68-00909A-01_EN+MES+CFR.indb 51 2017-02-10 3:36:59

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

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

Veuillez 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)

DG68-00909A-01