

NX58H5650W*
NX58H5600S*
NX58J5600S*

Free-Standing Gas Range

user manual

ENGLISH

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

features of your new range

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

- **Bigger is better**

With a capacity of 5.8 cubic feet, your new range has more space than many other leading brands in the United States and Canadian markets. This means greater convenience for you when cooking for the holidays or when entertaining.

- **A cooktop with 5 burners**

Power burners, simmer burners, as well as a center oval burner provide flexible cooktop heat for a variety of cookware. The center oval burner provides even heating over large areas, so it is perfect for griddle cooking.












important safety instructions

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.

SAFETY SYMBOLS

What the icons and signs in this user manual mean:

 WARNING	Means that death or serious personal injury is a risk.
 CAUTION	Means that there is a potential risk for personal injury or property damage.
 CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your gas range, follow these basic safety precautions:
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power cord from the electrical outlet.
	Make sure the range is plugged into an earth grounded electrical outlet to prevent electric shock. An outlet equipped with a Ground Fault Interrupter (GFI) is highly recommended.
	Call the service center for help. see page 84.
	Note


These warning icons are here to prevent injury to you and others. Please observe them explicitly.


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

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

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

ANTI-TIP DEVICE




WARNING

Tip-Over Hazard

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



To prevent accidental tipping of the range, attach an approved anti-tip device to the floor. (See Installing the Anti-Tip Device in the Installation Instructions.) Check for proper installation by carefully tipping the range forward. The anti-tip device should engage and prevent the range from tipping over.

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

Follow the installation instructions found in the Installation Manual. Failure to follow these instructions can result in death, serious personal injury, and / or property damage.

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.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS



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

Installation and Service



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

Professional installation is strongly recommended.

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

All ranges can tip over and cause severe injuries. Install the anti-tip device packed with this range following the instructions found in the Installation Instructions.

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

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

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

Electrical/Mechanical



Unplug or disconnect power before servicing.



Do not tamper with the controls.

Grates and griddles (if equipped) are heavy. They can be dangerous if dropped.

The inner portion of the split oven rack (if equipped) could drop down accidentally if not assembled properly. Place the inner rack in the proper position within the outer rack.

Always position the oven racks at the same level on each cavity side. Uneven racks could cause food to slide to the lower side, posing a risk of burns.

Danger to Children



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

The inner rack of the Split Rack can be dropped if it is not assembled properly. Place the Inner rack in the proper place on the Outer rack. Always insert the rack or split rack assembly (if equipped) on the same level of the oven cavity side.

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

Keep all packaging materials out of reach of children. Children may play with them. Failure to dispose of plastic bags could result in suffocation.

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

Do not let little children touch the range.

The cooktop grates and griddle (if equipped) are heavy and presents a risk of injury if dropped on a foot. Teach children not to touch or play with grates or griddle.



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 mis-use by children.



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

Fire



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



Do not let a pot holder touch a hot heating element. Do not use a towel or other bulky cloth as a pot holder.

Do not use your range to heat unopened food containers or to dry wet items or clothing.



Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup. See page 55. There can be slight popping sound during oven cooking. This sound may occur during the normal oven burner cycling, when the oven burner flame is extinguished.



Never use your range for any purposes but cooking. Doing so could result in carbon monoxide poisoning and/or overheating of the oven.

Do not wear loose-fitting or hanging garments while using this appliance.

DO NOT STORE OR USE combustible materials, gasoline, or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this appliance. See “WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS” under the Gas Warnings.

Do not pour water into the cooktop well while cleaning the cooktop. This could leak down into the range gas and electrical systems creating a risk of electrical shock or high levels of Carbon Monoxide, due to corrosion of the gas valves or ports.

Do not use water on a grease fire. Water might cause a grease fire to explode, spreading the fire and creating a larger fire and health hazard. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoke, and greasy spillovers could ignite.

Do not use a flame to check for gas leaks. Instead, 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 point of the leak.

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.

Do not attempt to operate this appliance if it is damaged, malfunctioning, or has missing or broken parts.

Never place plastic, paper, or other items that could melt or burn near the oven vents or any of the surface burners.



If the self-clean mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Refer to pages 82 and 83 to contact a qualified service technician.

There can be slight popping sound during oven cooking.

Steam and Vapors



Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or placing food in a hot oven.

Use only dry pot holders. Putting moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.

Surface Burner Warnings

- The burner spreader can be blocked by food or dust. Clean the spreader if it appears blocked. If you clean the spreader with water, assemble it only after it is completely dry. If the spreader is wet, it might prevent the burners from igniting.
- Do not pour water on the cooktop for cleaning. It can get inside the range and cause the parts inside to rust.
- Only ignite the cooktop burners with the burner caps in place. If the burner caps are not in place, you can damage the controls or cause an unintended large or dangerous flame.
- Heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. To prevent delayed eruptive boiling, ALWAYS allow heated beverages to stand at least 20 seconds after you have turned the burner off so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
 - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes
 - Cover with clean, dry dressing
 - Do not apply any creams, oils or lotions
- The 'Spark mark' on the Dual burner spreader must be placed beside the electrode when it is assembled to prevent an abnormal flame.
- 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.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.

GAS WARNINGS



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

If you smell gas:

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

Read instructions completely and carefully.



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

Do not install this range in a place which is exposed to a strong draft.

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

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

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



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

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

IN THE 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.



ELECTRICAL WARNINGS

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



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

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

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 you are unsure your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.

If codes permit the use of a separate ground wire, 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 appliance owner to provide the correct electrical service for this appliance.

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

DO NOT modify the plug provided with the appliance.

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

GROUNDING INSTRUCTIONS



Grounding a range with a cord connection:

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



Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician if you are not sure whether the appliance is properly grounded.



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

INSTALLATION WARNINGS



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

Be sure your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) 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. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.



Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.



This appliance must be properly grounded. Plug your range into a 120-volt grounded outlet that is only used for this appliance. Do not remove the grounding (third) prong from the plug. Firmly plug the power cord into the wall outlet. If you are not sure your electrical outlet is grounded, it is your personal responsibility and obligation to have a properly grounded, three-prong outlet installed in accordance with local and national codes. Do not use a damaged power plug or loose wall outlet. Do not use an extension cord with this appliance. In addition, do not use an adapter or otherwise defeat the grounding plug. If you do not have a proper outlet or have any doubts about the outlet, consult a licensed electrician.

- ★ Locate the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.

This appliance should be positioned so that the power plug is easily accessible.

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

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

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

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

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

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

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

Do not put any combustible material or items around the range.

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

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

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

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

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

SURFACE BURNER WARNINGS



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



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

Do not use pots or pans larger than the grate on a grate. Using pots or pans larger than a grate may cause the pots or pans to discolor or deform. It can also cause units or the wall around the grate to ignite and may generate excess carbon monoxide.

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

If ignition fails, turn the knob to Off and wait until the gas already emitted has dissipated. If you keep the knob in the LITE position without proper ignition, the emitted gas might cause an explosion.



Never leave the surface burners unattended at HIGH flame settings. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers can ignite.

Stand away from the range when frying.



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

To decrease spattering when cooking foods with lots of liquid, such as meat sauce or stew, adjust the the flame to low and stir frequently.

Only use 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.

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

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

Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidentally.

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

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.

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

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

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

Items should always be removed from the cooktop when they are done cooking.

Never leave plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause a building up of dangerous pressure in closed plastic containers.

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

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

- ☐ Never move a pan or deep-fat fryer full of hot fat. Always let it cool before moving.
- ★ Always make sure the controls are OFF and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of burning.
- ☐ 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.

Grease is flammable and should be handled very carefully. Never try to extinguish a grease fire with water.

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

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

Always turn the burners off before you go to sleep or go out.

OVEN WARNINGS



WARNING

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



Do not use aluminum foil or foil liners anywhere in the oven. Misuse traps heat and could cause a fire hazard or damage the range.



Always follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags in the oven.



DO NOT clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to damage or move the gasket.



Do not strike the oven glass. Do not spray water onto the oven glass when the oven is on or just after you have turned the oven off.

Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The escaping hot air and steam can cause burns.



Do not use the oven for storage. Stored items can be damaged or ignite.



Keep the oven free from grease buildup.

Reposition oven racks only when the oven is cool to prevent burning or personal injury.



Do not heat unopened containers. Pressure in the container could build up, resulting in an explosion and/or personal injury.



Only use glass cookware that is recommended for use in gas ovens.

This prevents fire flare-ups from stored grease buildup.



Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking. Meat fat can ignite, causing a fire hazard.



If a grease fire should occur in the oven, turn off the oven by pressing the Clear/Off pad. Keep the oven door closed to put out the fire.





Always bake and/or broil with the oven door closed. Broiling with the door partially or fully open can damage the surface burner control knobs and even the kitchen counter.

Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.



Do not use the oven to dry paper, clothes, etc. Such items might catch fire if overheated.

ELECTRIC WARMING DRAWER OR LOWER STORAGE DRAWER WARNINGS

-  The warming drawer is designed to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room-temperature foods cannot be heated, warmed, or cooked in the warming drawer.
-  Do not touch the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.
-  Use care when opening the drawer. Escaping hot air and/or steam can cause burns or personal injury.
-  Do not use aluminum foil to line the lower drawer. Aluminum foil will trap heat and alter the warming performance of the drawer. It could also damage the interior finish.

Never use the lower/warming drawer in the upper oven. Never put the lower/warming drawer in the upper oven during a self-cleaning cycle.

Never leave jars or cans of fat drippings in or near the lower drawer.

Do not leave or store paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer. Do not use the drawer to dry newspapers. They could ignite. Plastic items could melt.

SELF-CLEANING OVEN WARNINGS



WARNING

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



Do not leave children unattended near the range during a self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range get hot enough to burn if touched.



Stand away from the range when opening the oven door after a self-cleaning cycle. The oven will be VERY HOT and the escaping hot air and steam can cause burns.

Remove all racks and other utensils from the oven before starting a self clean cycle. The oven racks may become damaged, and foreign objects could ignite if left within the oven cavity.

Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.

Remove all cookware, oven probes, and any aluminum foil before using the self-cleaning operation.



Never self-clean with the lower drawer or drawer pan placed in the oven.



If the self-cleaning operation malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.



Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.



Nickel oven shelves should be removed from the oven during a self-cleaning cycle. Porcelain-coated oven shelves may be cleaned in the oven during a self-cleaning cycle.

PROPER COOKING OF MEAT AND POULTRY



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

contents

INTRODUCING YOUR NEW RANGE

20

20 Overview

SURFACE COOKING

22

22 Lighting a gas surface burner
22 Manually lighting a gas surface burner
22 Flame size selection
23 Gas surface burners and control knobs
24 Cookware usage
24 Center burner grate
25 Wok grate
26 Using the griddle
28 Oven control panels and displays
31 Setting the clock
32 Setting the kitchen timer on/off
33 Positioning the oven racks
34 Using the griding rack (NX58H5650W* only)
35 Oven vent
35 Oven light
36 Baking
38 Convection baking and roasting
41 Timed cooking
43 Delay timed cooking
45 Broiling
47 Keep warm
48 Using the easy cook feature
51 Favorite cooking
53 Sabbath function
55 Extra features
57 About the warming drawer (Model NX58H5650W* only)
58 Turning the warming drawer on or off

OPERATING THE OVEN

28

USING THE WARMING DRAWER

57

MAINTAINING YOUR APPLIANCE

59

59 Care and cleaning of the oven
63 Care and cleaning of the cooktop
67 Changing the oven light
68 Removing and replacing the oven door
70 Removing and replacing the warming drawer (Model NX58H5650W*)
71 Removing and replacing the storage drawer (Model NX58H5600S*, NX58J5600S*)
72 Self-cleaning oven
76 Troubleshooting
81 Troubleshooting and information codes

TROUBLESHOOTING

76

WARRANTY

82

82 Warranty

introducing your new range

OVERVIEW

MODEL NX58H5650W*

COOKTOP COMPONENTS

Heavy duty, continuous cast grates

- * Left burner grate
- * Center burner grate
- * Right burner grate

note: the left and right grates can be used interchangeably.

* Cooktop burner caps

Cooktop burners

Cooktop burner heads (5)

Cooktop burner cups (5)
(not shown under burners)

Electrodes (5)

(not shown under burners)

* Cooktop burner control knobs (5)

- Left-front burner control
- Left-rear burner control
- Center burner control
- Right-rear burner control
- Right-front burner control

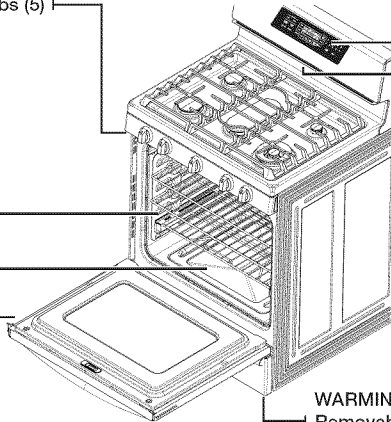
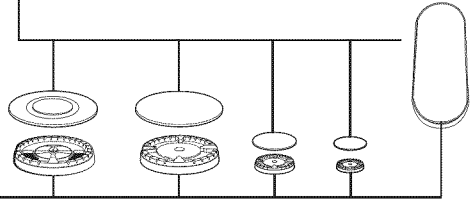
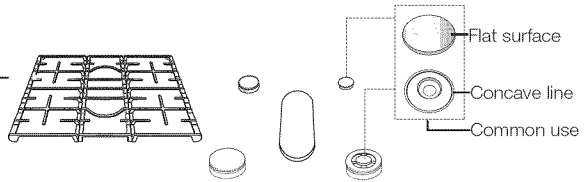
OVEN COMPONENTS

* Oven racks (2)

Glide rack (1)
(as equipped)

Removable oven floor

Removable oven door



DISPLAY

OVEN VENT
(centered under oven control panel)

OVEN COMPONENTS

Oven rack position guide

Broil oven burner

* Oven light (1)

Convection fan (1)

Convection heater (not shown)

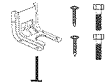
Bake oven burner

WARMING DRAWER COMPONENTS

Removable warming drawer (1)

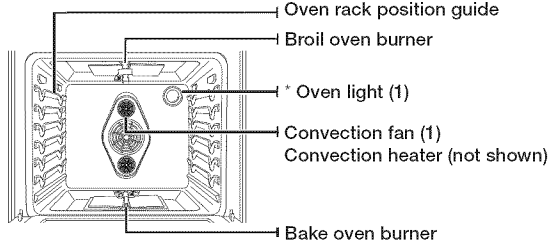
Full-extension roller guide rails (2)

Electric heating element
(not shown under drawer)



ADJUSTABLE LEVELING LEGS (4)
(not shown)

ANTI-TIP BRACKET KIT (1)

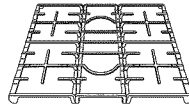


MODEL NX58H5600S*, NX58J5600S*

COOKTOP COMPONENTS

Heavy-duty continuous cast grates

- *Left burner grate
- *Center burner grate
- *Right burner grate



*Cooktop burner caps

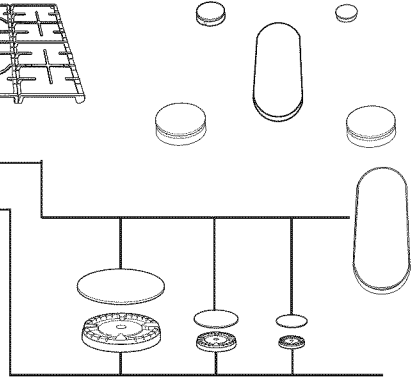
Cooktop burners

Cooktop burner heads (5)

Cooktop burner cups (5)
(not shown under burners)

Electrodes (5)

(not shown under burners)



*Cooktop burner control knobs (5)

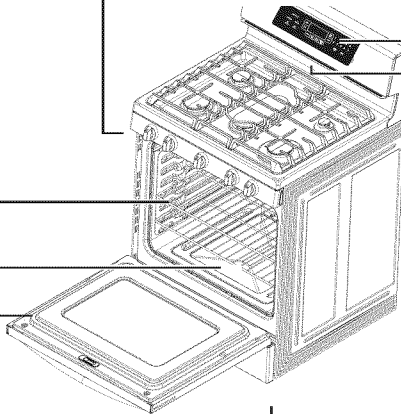
- Left-front burner control
- Left-rear burner control
- Center burner control
- Right-rear burner control
- Right-front burner control

OVEN COMPONENTS

*Oven racks (2)

Removable oven bottom

Removable oven door



DISPLAY

OVEN VENT
(centered under oven control panel)

STORAGE DRAWER COMPONENTS
Removable Storage drawer (1)

OVEN COMPONENTS

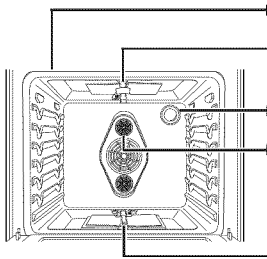
Oven rack position guide

Broil oven burner

*Oven light (1)

Convection fan (1)

Bake oven burner



ADJUSTABLE LEVELING LEGS (4)
(not shown)
ANTI-TIP BRACKET KIT (1)

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

INTRODUCING YOUR NEW RANGE

surface cooking

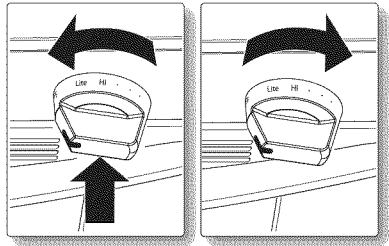


BEFORE USING THE SURFACE BURNERS, make sure to follow all the safety warnings and precautions listed on page 8. Failure to do so could result in product damage, personal injury, and/or death.

LIGHTING A GAS SURFACE BURNER

Make sure all surface burners are positioned and assembled properly.

1. Push in and turn the control knob 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 adjust the power setting of the surface burner and turn off the electronic ignition system.



We highly recommend using the left rear side burner for simmering tomato sauce and right rear side burner for melting chocolate

MANUALLY LIGHTING A GAS SURFACE BURNER

If a power failure occurs, the surface burners can still be lit manually.



Use extreme caution when manually lighting a surface burner.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in and turn the control knob for that burner to the LITE position.
3. After the burner has lit, set the control knob and the burner to the desired setting.

FLAME SIZE SELECTION



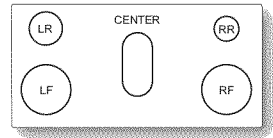
Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating, but could result in a fire hazard and/or personal injury.

The flames on the burners should always stay under the cookware. The flames should never extend beyond the bottom surface and/or up the sides of the cookware.

Always watch the flames when adjusting the heat setting with the control knob(s). The flames should always match the size of the cookware being used.

GAS SURFACE BURNERS AND CONTROL KNOBS

Your gas range cooktop has five gas burners. All sealed cooktop burners are of an open-port design to provide you easy assembly and accurate and dependable operation. The different burner sizes ensure you have the proper heat source for the desired cooking job.



The right rear side burner provides precise cooking performance for delicate foods and foods that require low heat for long cooking times. The right rear side burner lets you use the LO setting for a very low simmer setting.

The left rear side and center round burners are general-purpose burners that can be used for most cooking. The HI to LO settings provide a wide range of cooking temperatures to meet your cooking needs.

The right and left front side burners provide maximum output. These burners can also be used as general-purpose burners, but they are designed to provide quick heat to large cookware. The right and left front side burner spreads out the heat with a larger circle of flames.

BURNER POSITION	FUNCTION	TYPE OF FOOD
RIGHT FRONT (RF)	Quick heating	Boiling Food
RIGHT REAR (RR)	Low simmering	Chocolate, Casseroles, Sauces
CENTER	Using Griddle	Pancakes, Hamburgers, Fried Eggs, Hot Sandwiches
LEFT FRONT (LF)	Quick heating	Boiling Food
LEFT REAR (LR)	General heating Low simmering	General Food Tomato Sauce*, Casseroles

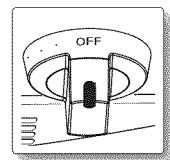
* Tomato sauce needs to be stirred during the low simmering

This provides better heat distribution for larger cookware (12 in [30.5 cm]) or larger pots and pans.

The center oval burner can also be used for large pots and pans, but is designed to be used with the center burner grate and/or the center griddle accessory (if equipped). The oval burner also spreads out the heat more evenly over the large center cooking area.

Each surface burner has a control knob with settings from HI to LO. They also have a LITE setting that is only used to light the flame. The electronic ignition system sparks when the control knob is in the LITE position.

The surface burner indicator next to the control knob shows which burner the knob controls.



COOKWARE USAGE

Using the correct cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Using the proper pans will reduce cooking times and cook food more evenly. Look for the following pan characteristics:

- Flat bottom and straight sides.
- Tight-fitting lid.
- Weight of handle does not tilt pan.
- Pan is well-balanced.
- Pan size matches the amount of food being prepared and the size of the surface burner.
- Made of material that conducts heat well.
- The pot/pan diameter matches the surface burner flame diameter.

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

ALUMINUM: Excellent heat conductor. Some types of food will cause the aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting.)


COPPER: Excellent heat conductor, but discolors easily.

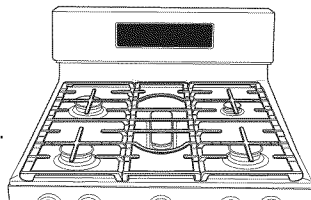
STAINLESS STEEL: Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean, and resists staining.

CAST-IRON: A poor conductor, but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.

ENAMELWARE: Heating characteristics will vary depending on base material.

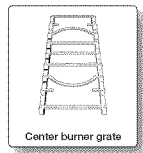
GLASS: Slow heat conductor. Glass cookware is designed for two usages—top-of-range cooking or oven use. Only use cookware where it is designated to be used.

 Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. Otherwise, it is likely that the pan or pot tips over. We highly recommend you to place such a small-sized pan or pot on the rear of both side grates.



CENTER BURNER GRATE

Samsung gas ranges come with a center burner grate. This grate fits over the center oval burner. The center burner grate should not be used over any other burners and no other center stovetop grates should be used with this range.

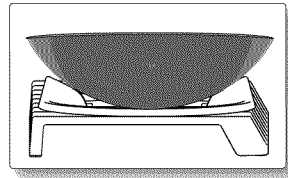
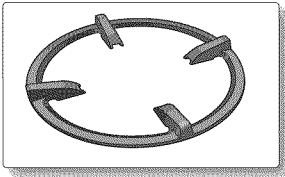


WOK GRATE

Woks are often used for stir frying, pan frying, deep frying and poaching. The wok grates provided can support **12 – 14 inch pan or pot**.

HOW TO USE WOK GRATE

1. Before placing the wok grate, make sure that the burner is off and the grate is completely cool.
2. Place the wok grate on either side grates.
3. Place the pan or pot on the wok grate.
(Make sure that the pan or pot securely sits on the work grate.)
4. Turn on the burner and adjust the flame size.



Do not remove the wok grate until the cooktop grates, surfaces, and wok grate are completely cooled.



When using the cooktop, oven, or broil systems, the wok grate on the cooktop may become very hot. Always use oven gloves when placing or removing the wok grate.



Do not use a pan or pot with a flat bottom or a pan or pot with a diameter that is smaller than the wok ring diameter. Otherwise, it is likely that the pan or pot tips over.



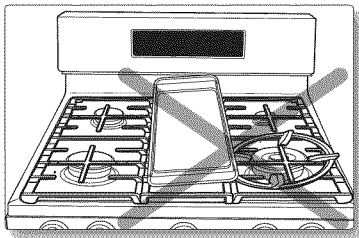
Using an oversized pan or pot may cause the flames to spread out and damage the surrounding cooktop.



Make sure the pan or pot sits securely on the wok grate.



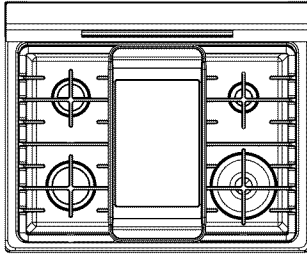
Do not use the wok grate with a griddle at the same time.



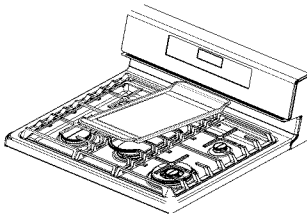
USING THE GRIDDLE

The non-fixed coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

How to Place the Griddle : The griddle can only be used with the center burner. The griddle must be properly place on center grate as the below figure.





How to make the center grate : DO NOT remove the center grate when using the griddle.






How to Cook : Preheat the griddle according to the below guide and adjust for the cook condition.

Type of Food	Preheat Time	Preheat Condition	Cook Condition
Pancakes	5 min	5 (MED-HI)	4 (MED)
Hamburgers	5 min	7 (HI)	5 (MED-HI)
Fried Eggs	5 min	7 (HI)	5 (MED-LO)
Bacon	-	None	4 (MED)
Breakfast Sausages	5 min	7 (HI)	5 (MED)
Grilled Cheese Sandwich	4 min	7 (HI)	6 (MED-HI)

CAUTION  **DO NOT** remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.

CAUTION  The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broil systems. Always use oven gloves when placing or removing the griddle plate.

-  Carefully put down the griddle plate on the center grate.
-  Griddle settings may need to be adjusted if the griddle is used for an extended time.
-  Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.



Move the griddle plate to the keeping place after using and getting cooled.

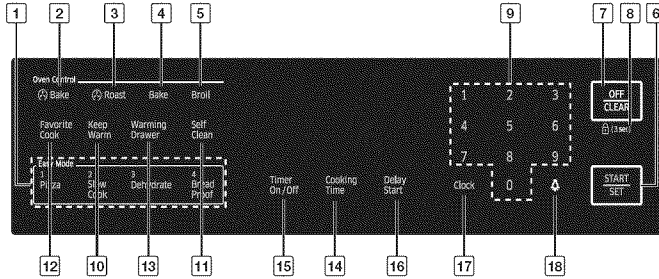
Important Note :

- DO NOT overheat the griddle. This can damage the non fixed coating.
- DO NOT use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle as a cutting board.
- DO NOT place or store items on the griddle plate.
- DO NOT use the griddle after turning it over on the grate.
- DO NOT use the griddle plate for another purpose.
- Avoid cooking extremely greasy foods, grease spill over can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use

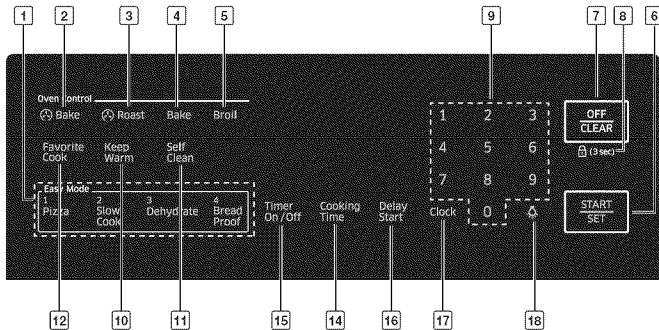
operating the oven


OVEN CONTROL PANELS AND DISPLAYS

MODEL NX58H5650W*



MODEL NX58H5600S*, NX58J5600S*



 All oven operations are controlled with electronic touch pads. Use the following pads to program and operate all oven cooking, cleaning, and timing functions. All programmed settings and cooking statuses will show on the digital display.



Special feature, oven, and time controls

1	EASY COOK	Press to recall the Easy cook recipe setting of the oven.
2	CONVECTION BAKE (🔥 Bake)	Activates the convection bake function. Use this function to cook large amounts of baked goods on multiple shelves at the same time.
3	CONVECTION ROAST (🔥 Roast)	Activates the convection roast function. Use this function to cook large cuts of meat.
4	BAKE	Touch this pad to activate the Bake function. Evenly cooks food using the bottom oven burner.
5	BROIL	Activates the Broil function. Cooks foods using the top oven burner only.
6	START/SET	Touch this pad to start the oven cooking, cleaning, and/or timing functions.
7	OFF/CLEAR	Press to cancel all oven operations except the clock and timer.
8	HOLD 3 SEC	Deactivates the control panel touch pads to prevent the oven from accidentally being turned on. It also locks the oven door to prevent accidental tipping of the range. Touch pads will not work and the oven door will stay locked until this function is turned off.
9	NUMBER PADS	Touch these pads to set the desired times, temperatures, and preset oven functions.
10	KEEP WARM	Touch this pad to keep cooked foods warm after cooking. This lowers the oven temperature and maintains it at 150 °F to 200 °F (66 °C to 93 °C).
11	SELF CLEAN	Activates the self-cleaning oven function. Uses very high heat to burn off internal oven soilage.
12	FAVORITE COOK	Activates the favorite cook feature. This feature lets you preprogram up to three frequently used cooking cycles so they can be set and started with the touch of a button.
13	WARMING DRAWER (MODEL NX58H5650W*)	Touch this pad to activate the warming drawer. An electric heating element under the drawer uses three settings to keep cooked foods warm.
14	COOKING TIME	Touch this pad, and then the desired amount of time you want your food to cook. The oven will automatically shut off when the time has elapsed.
15	TIMER ON/OFF	Touch to select the timer feature. Activates a kitchen timer for the desired amount of time.

16 DELAY START	Allows you to set the oven to start and stop automatically. Use with Bake, Convection Bake, Convection Roast, Cook Time, or Self Clean functions.
17 CLOCK	Allows you to set the clock.
18 OVEN LIGHT	Touch this pad to turn the oven light on or off.


MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS

All the features listed in the following chart have minimum and maximum temperature or time settings.

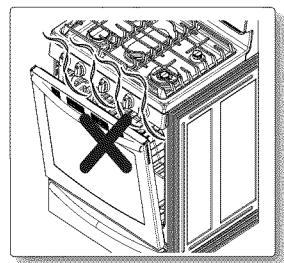
FEATURE	MINIMUM SETTING	MAXIMUM SETTING
BAKE	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
BROIL	Lo	Hi
SELF-CLEAN	2 hours	4 hours
CONVECTION BAKE ( Bake)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
CONVECTION ROAST ( Roast)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
KEEP WARM	-	3 hours
WARMING DRAWER *	-	3 hours
BREAD PROOF	-	12 hours

* Model NX58H5650W* Only

If you set **Conversion On** for Convection Bake and/or Convection Roast, you can set the minimum temperature to 175 °F (79 °C).

-  Always bake and/or broil with the oven door closed. If you open the oven door while the oven is operating and leave it open, the oven burner will stop in 1 minute. This is not a product failure. The oven will automatically start again when you close the door.

Application mode : Conv. Bake, Conv. Roast, Bake, Broil, Pizza, Slow Cook, Dehydrate, Bread Proof, Favorite Cook.



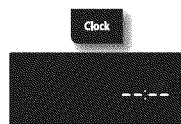
SETTING THE CLOCK

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The clock can be adjusted to show a 12-hour or 24-hour display. The 12-hour display is the default setting.

The time of day cannot be changed during a timed cooking, delayed start, self-cleaning, or Sabbath function operation.

How to set the clock

1. Press the **Clock** pad.



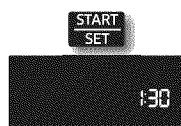
2. Enter the current time in hours and minutes using the number pads (e.g., 1, 3, 0).

The display will show the time of day, and the **Start** indicator will blink.



3. Press the **START/SET** pad to set and start the clock.

The display will show the time of day, and the **Start** indicator will turn off.



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

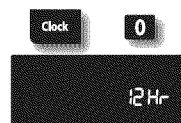
1. Press and hold the **Clock** and **0** pads for 3 seconds.

The display will show the present mode (e.g., 12Hr).



If one pad is pressed before the other, -- -- will appear in the display.

Press the **OFF/CLEAR** pad and start again.

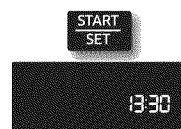


2. Press the **0** pad to toggle between the 12-hour and 24-hour display setting.

12Hr or **24Hr** will show in the display depending on your selection.



3. Press the **START/SET** pad to change the clock display mode.



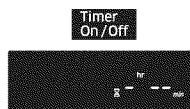
SETTING THE TIMER ON/OFF

The timer serves as an extra timer that beeps when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. The feature can be used at the same time as any other oven functions. The timer can be set for any amount of time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.

How to set the timer

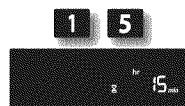
1. Press the **Timer On/Off** pad. Press the pad once for hours/minutes, twice for seconds, and three times to turn off or cancel the timer.

The display will show **Timer**, and **-hr --min** will blink in the display. (hr, min characters are not displayed on the NX58H5600S*, NX58J5600S*)



2. Press the number pads to enter the amount of time you want in minutes or hours and minutes (e.g., 1, 5).

The set time will show in the display.



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

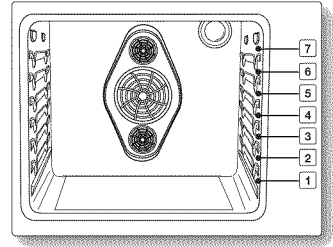
The display will show the remaining time. When time has elapsed, the oven will beep and the display will show **End** until you press the **Timer On/Off** pad. After the pad is pressed, the display will go back to showing the time of day.

You can cancel the timer at any time by pressing the **Timer On/Off** pad.



POSITIONING THE OVEN RACKS

The oven racks are removable and can be positioned in any of the seven oven rack positions. Each oven rack has a built-in stop to prevent it from accidentally being pulled completely out. Proper positioning of the oven racks will provide the best cooking results. The diagram to the right shows the rack positions.



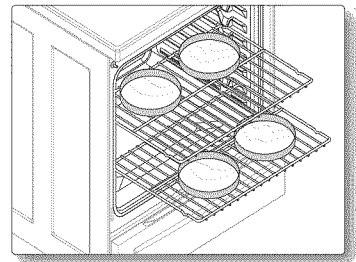
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom because it could cause damage.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the topmost rack position (position 7), make sure the rack is stably situated on the embossed stop.

Oven rack positions

TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Hamburgers and steaks	6 or 7
Toasts	5 or 6
Biscuits, muffins, brownies, cookies	4
Bundt or pound cakes	3
Angel food cake, pies	2
Roasts (small or large), ham, turkeys	1 or 2

Baking layer cakes

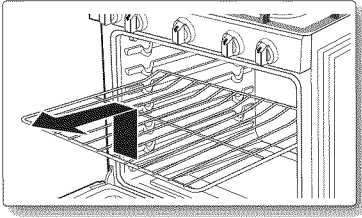
- Centering the baking pans in the oven will produce better cooking results.
- When baking multiple items, make sure to leave a 1 to 1.5 in (2.5 to 3.8 cm) space around each item.
- When baking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5.
- When convection baking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5.
- Place two pans in the rear of the top rack and the other two pans in the front of the bottom rack.



Proper positioning of food items in the oven will help you achieve the best cooking results.

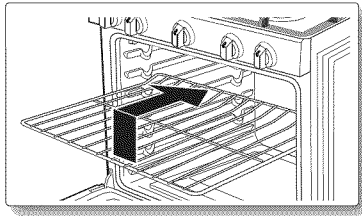
To remove an oven rack:

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.



To replace an oven rack:

1. Place the back edge of the rack on the desired rack supports.
2. Lift the front of the rack and slide it into the oven.

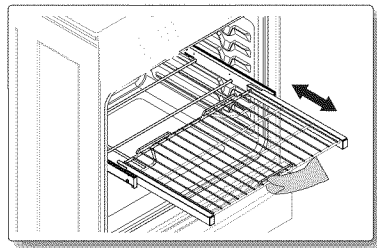
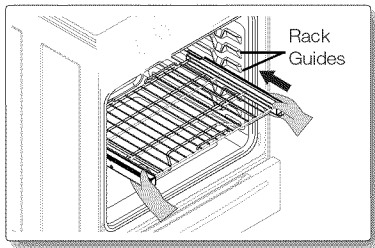


USING THE GLIDING RACK (NX58H5650W* ONLY)

The fully extendable Gliding Rack makes food preparation easier, especially when preparing heavier dishes. The Gliding Rack has 2 glide tracks that allow you to extend the food out the oven with touching the sides of the oven walls.

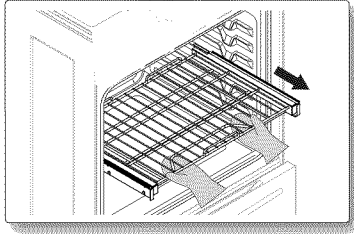
Installing the Gliding rack

- With the Gliding rack in the “Closed” position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.
- When using the Gliding Rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding Rack will be removed.

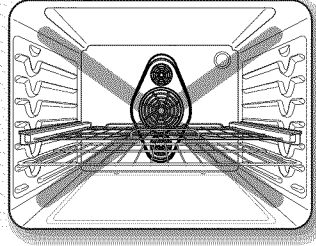
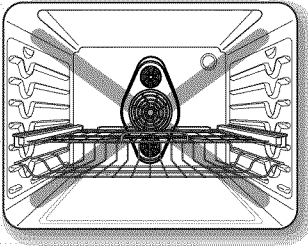


Removing the Gliding rack

- With the Sliding rack in the “Closed” position and the oven off and cool, grasp the rack and frame and pull both forward to remove.



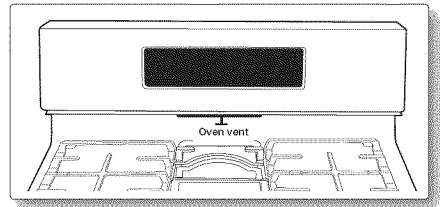
Do not install the Gliding rack directly above the Flat rack and Recessed rack. You will not be able to install it properly and the rack could fall.



You can install the Gliding rack in any rack positions except the highest (level 7) and lowest (level 1) rack position in the oven.

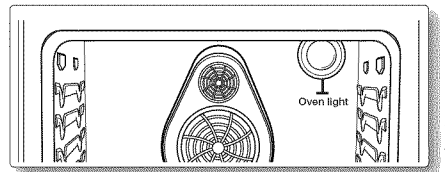
OVEN VENT

The oven vent is located under the oven control panel. Do not block or place items in front of the oven vent. Proper air circulation prevents oven burner combustion problems and ensures good cooking results. Since the vent and area around the vent can become hot, use care when placing items near the oven vent. Hot steam could heat or melt items placed in front of the oven vent.



OVEN LIGHT

The oven has a light that is located on the rear oven wall in the upper right-rear corner. The light can be turned on or off by touching the Oven Light pad on the oven control panel. The oven light allows you to check cooking progress without opening the oven door. Always use a 40-watt appliance bulb when replacing the oven light. See page 61 for light-changing instructions.



BAKING

The Bake function lets you program the oven to bake at any temperature between 150 °F (66 °C) and 550 °F (288 °C).

How to set the oven temperature

1. Position the oven rack in the desired location.
2. Press the **Bake** pad. The oven will beep every time a pad is pressed.

The default temperature, **350°**, and the **Start** indicator will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.



3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5).

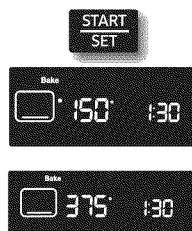
The selected cooking temperature and the **Start** indicator will blink on the display.



4. Press the **START/SET** pad.

The oven will automatically light and start preheating. The display will show a blinking •, along with **150°**, **Bake**, and the **bake element** icon, until the oven reaches **150°**. Then, the display will just show the actual oven temperature.

When the oven reaches the desired baking temperature, it will beep 6 times.



5. Place the food in the oven and close the oven door. Preheating is very important for good baking results.
6. When baking is complete, remove the item(s) from the oven, close the oven door, and press the **OFF/CLEAR** pad.

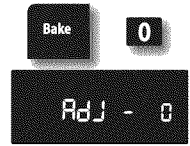
The oven will shut off, and the display will show the time of day.



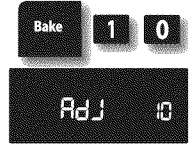
To change a programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, and then press the **START/SET** pad. If the oven temperature is higher than the new setting, the oven will beep 6 times, then show the new setting. The oven will complete cooking at the new temperature.

If your baking results are not what you are used to, the preset oven cooking temperature can be adjusted $\pm 30^\circ\text{F}$ ($\pm 15^\circ\text{C}$) as follows:

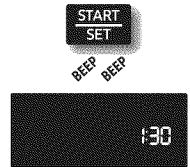
1. Press and hold the **Bake** and **0** pads for 3 seconds.
The display will show **AdJ** and **0**.




2. Press the **Bake** pad to toggle between + or - temperature adjustments.
3. Press the number pads for the desired temperature adjustment for example, (1, 0).
The display will show **AdJ** and **10**.



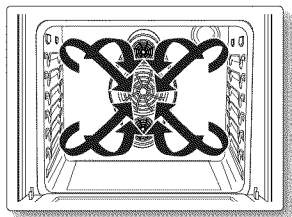
4. Press the **START/SET** pad.
The oven will beep twice, and the display will show the time of day. The next time you bake, the oven will use the new temperature setting.



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

CONVECTION BAKING AND ROASTING


The Convection Bake function lets you program the oven to bake at any temperature between 150 °F (66 °C) and 550 °F (288 °C). The Convection Roast function lets you program the oven to roast at any temperature between 150 °F (66 °C) and 550 °F (288 °C). The convection fan in the back of the oven cavity circulates the hot air evenly throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned in less time than with regular heat.



Convection baking

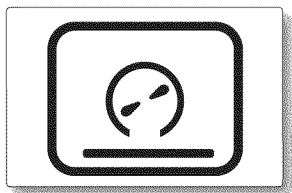
- Ideal for foods being cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Provides good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.
- Cookies have best cooking results when cooked on flat cookie sheets.
- When convection baking on a single rack, place the oven rack in position 3 or 4.
When convection baking on multiple racks, place the oven racks in position 2 and 5.



 The oven automatically adjusts the temperature for convection baking with the Convection Auto Conversion feature. See page 51 for details.

Convection roasting

- Good for larger tender cuts of meat, uncovered.
- Place a broil pan and grid under the meat or poultry during convection roast for best results. The pan catches grease spills and the grid prevents grease splatters.



Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. Heated air will be circulated over, under, and around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender interior while creating a rich, golden-brown exterior.

See the “Recommended convection roasting guide” on page 40 for recommended cooking times and temperatures.

How to set the oven for convection baking or roasting

1. Position the oven rack in the desired location.
2. Press the **Convection Bake** (🌀 Bake) or **Convection Roast** (🌀 Roast) pad. The oven will beep every time a pad is pressed.

The default temperature, **350°**, will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.



3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 4, 2, 5).

The selected cooking temperature will blink on the display.



4. Press the **START/SET** pad.

The oven will automatically light and start preheating. The display will show a blinking •, along with **150°**, **Conv. Bake** (🌀 Bake), and the **convection bake element and fan** icons, until the oven reaches 150°. Then, the display will just show the actual oven temperature.

When the oven reaches the desired baking or roasting temperature, it will beep 6 times.

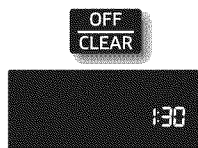


5. Place the food in the oven and close the oven door.

Preheating is very important for good baking results. All roasting should be done on a broil pan and grid.

6. When baking or roasting is complete, remove the item(s) from the oven, close the oven door, and press the **OFF/CLEAR** pad.

The oven will shut off, and the display will show the time of day.



To change a programmed baking or roasting temperature, press the **Convection Bake** (🌀 Bake) or **Convection Roast** (🌀 Roast) pad, enter the new cooking temperature, and then press the **START/SET** pad. If the oven temperature is above the new setting, the oven will beep 6 times, then show the new setting. The oven will complete cooking at the new temperature.

Recommended convection roasting guide

The size, weight, thickness, roasting temperature setting, and your preference of doneness will affect the roasting time.

The following guide is based on foods starting at refrigerator temperature.

Food		Minutes Per Pound	Oven Temperature	Internal Temperature	
Beef	Rib Roast (3 to 5 lb)	Medium	28–33	350 °F (177 °C)	160 °F (71 °C)
		Well Done	30–38	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
	Tenderloin Roast (2 to 3 lb)	Medium	35–45	350 °F (177 °C)	160 °F (71 °C)
		Well Done	45–55	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
Pork	Roast (Bone-in or Boneless) (3 to 5 lb)		22–28	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
	Chops (0.5- to 1-in thick)	2 chops	30–40 total	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
		4 chops	40–50 total	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
		6 chops	45–55 total	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
Poultry	Chicken, Whole (2.5 to 3.5 lb)		26–30	375 °F (191 °C)	180 °F (82 °C)
	Turkey, Whole (Unstuffed *) (10 to 16 lb)		10–16	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)
	Turkey, Whole (Unstuffed *) (18 to 24 lb)		8–15	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)
	Turkey Breasts (4 to 6 lb)		18–23	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Cornish Hen (1 to 1.5 lb)		50–75 total	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)
Lamb	Half Leg (3 to 4 lb)	Medium	25–30	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
		Well Done	30–35	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Whole Leg (6 to 7 lb)	Medium	25–30	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
		Well Done	30–35	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)

 * Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165 °F (74 °C).

TIMED COOKING

The Cook Time function lets you program the oven to cook food at a set temperature for a desired length of time. At the end of the set time, the oven will automatically shut off.

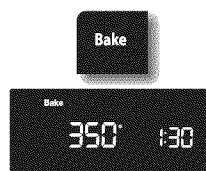


Use caution when using the Cooking Time or Delay Start functions. These functions are best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the 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. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

How to set the oven for timed cooking

1. Position the oven rack in the desired location. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press the **Bake** pad.

The default temperature, **350°**, will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.



3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5).

The selected cooking temperature will blink on the display.



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

The display will show **-hr --min.**

(hr, min characters are not displayed on the NX58H5600S*, NX58J5600S*)



5. Press the number pads for the desired cooking time.

The display will show the selected time, and the **Start** indicator will blink. You can set the time to any length between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.

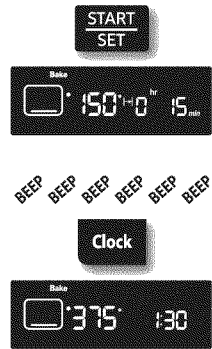


6. Press the **START/SET** pad.

The oven will automatically light and start preheating. The display will show a blinking • along with the **default** or **selected temperature, Bake**, and the **bake element** icon, until the oven reaches that temperature.


When the oven reaches the desired temperature, it will beep 6 times. The oven will start cooking for the set amount of time, and the remaining cooking time will be displayed.

To see the time of day, press and hold the **Clock** pad. When the **Clock** pad is released, the display will go back to the remaining cooking time. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and the display will show the time of day.



To change a programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, and press the **START/SET** pad. If the oven temperature is above the new setting, the oven will beep 6 times, then show the new setting. The oven will complete cooking at the new temperature.

To change a programmed cooking time, press the **Cooking Time** pad, enter the new cooking time, and then press the **START/SET** pad. The oven will continue cooking for the remaining new set time.

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

DELAY TIMED COOKING

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program (Bake, Convection Bake, or Convection Roast). Delay Start can be set before other cooking operations for up to 12 hours. The clock must be set to the correct time of day for Delay Start to work properly.



Use caution when using the Cooking Time or Delay Start functions. These functions are best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, 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. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

How to set the oven for delay timed cooking

1. Position the oven rack in the desired location. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press the pad for the desired cooking operation, e.g., **Bake**.

The default temperature, **350°**, and the **Start** indicator will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.



3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5).

The selected cooking temperature and the **Start** indicator will blink on the display.



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

The display will show the selected cooking temperature, **Bake**, and **-hr --min.** (HR, min characters are not displayed on the NX58H5600S*, NX58J5600S*)



5. Press the number pads for the desired cooking time.

The display will show the selected cooking time, and the **Start** indicator will blink. You can set the time to any amount of time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.



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

The display will show **Delay**, and -- -- will blink.



7. Press the number pads for the time you want the oven to turn on (for example, 4, 3, 0).

The **Start** indicator will blink under **Delay** and the selected start time.



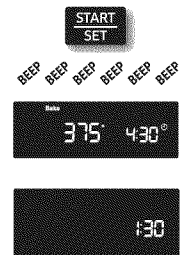
8. Press the **START/SET** pad.

The oven will automatically turn on and beep when the set start time is reached.

The oven will automatically light and start preheating. When the oven reaches the desired cooking temperature, it will beep 6 times.

The display will count down the set cooking time.


When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and the display will show the time of day.



To change a programmed starting time, press the **Delay Start** pad, enter the new starting time, and then press the **START/SET** pad. The oven will start cooking at the new start time.

To change a programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, and then press the **START/SET** pad. If the oven temperature is above the new setting, the oven will beep 6 times, then show the new setting. The oven will complete cooking at the new temperature.

To change a programmed cooking time, press the **Cooking Time** pad, enter the new cooking time, and then press the **START/SET** pad. The oven will continue cooking for the remaining new set time.

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

BROILING

The Broil function allows you to cook and brown foods using only a top heat source. The oven door must remain closed during broiling. The meat or fish should always be placed on a broiling grid in a broiling pan.



If a fire occurs during broiling, leave the oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may explode and water can cause a grease fire to spread. Both can cause personal injury and/or property damage.

How to set the oven for broiling

1. Place the food on a broiling pan with insert grid. Place the food and pan on the top oven rack, positioned as recommended in the "Recommended broiling guide" on page 42. Close the oven door.
2. Press the **Broil** pad once for Hi and twice for Lo. The oven will beep every time a pad is pressed.

The **Start** indicator will blink to the right of **Hi** or **Lo** and **Broil** on the display. Use Lo to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without overbrowning them.

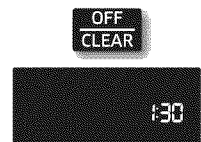
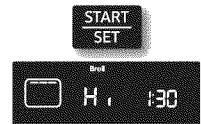
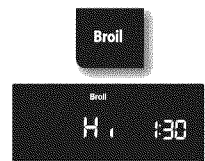
3. Press the **START/SET** pad.

The oven will automatically light the top oven burner and start cooking.

The display will show the selected broil setting (Hi or Lo), the broil element icon, and **Broil**.

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

When cooking is completed, press the **OFF/CLEAR** pad to shut off the oven or to cancel broiling at any time. The display will show the time of day.



To change a programmed broiling setting, press the **Broil** pad to toggle the setting between Hi and Lo. Pressing the **START/SET** pad will change the broil setting and complete cooking at the new temperature.

Recommended broiling guide

The size, weight, thickness, broiling temperature setting, and your preference of doneness will affect the broiling time. The following guide is based on meats and/or fish starting at refrigerator temperature.

Food	Quantity and/or Thickness	Rack position*	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Comments
Ground Beef					
Well Done	1 lb (4 patties) 0.5- to 0.75-in thick	6 or 7	7-10	5-7	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					
Medium	1-in thick 1 to 1.5 lbs	6	10-12	5-7	Steaks less than 1-in thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Well Done		6	12-14	6-8	
Medium	1.5-in thick 2 to 2.5 lbs	6	15-18	14-17	
Well Done		6	18-22	17-19	
Chicken					
	1 whole cut-up 2 to 2.5 lbs Split lengthwise	4	30-35	15-20	Broil skin-side-down first. Spread open. Brush with melted butter before and halfway through broiling.
	2 breasts	5	15-20	7-12	
Fish Fillets	0.25- to 0.5-in thick	6	6-10	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	0.5-in thick	6	7-10	5-6	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1.5-in thick or home-cured ham.
Pork Chops					
Well Done	2 (0.5-in thick)	6	8-11	4-6	Slash fat.
Lamb Chops					
Medium	2 (1-in thick) about 10 to 12 oz	6	8-12	5-8	
Well Done		6	10-16	7-11	Slash fat.



* See illustration on page 33 for description of rack positions.

KEEP WARM

The Keep Warm function allows you to keep cooked foods warm at a low baking temperature. The Keep Warm feature keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours, the feature automatically shuts off the oven.

How to use the warm feature

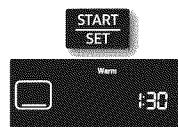
1. Position the oven rack in the desired location. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press the **Keep Warm** pad.

The **Start** indicator will blink under the time of day and **Warm** on the display.



3. Press the **START/SET** pad.

The oven will automatically light and start preheating to the Keep Warm temperature (approx. 170 °F [77 °C]). The display will show the **oven element** icon, **Warm**, and the time of day.



When warming is completed, press the **OFF/CLEAR** pad to shut off the oven or to cancel Keep Warm at any time. The display will show the time of day.

To program Keep Warm after a timed cooking function, press the **Keep Warm** pad after you program the timed cooking function. When Time Cook is complete, the oven will beep 6 times and lower the oven temperature to the Keep Warm setting. The oven will maintain that temperature until Keep Warm is canceled.

USING THE EASY COOK FEATURE

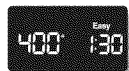
Pizza

This pizza function is designed to produce a crisp and browned bottom while keeping the topping moist.

How to set the Pizza function.

1. Press the **Pizza** pad.

NX58H5600S*
NX58J5600S*



NX58H5650W*



2. Press the **START/SET** pad to begin pizza cooking.

NX58H5600S*
NX58J5600S*



NX58H5650W*



- Use only 1 rack and place the rack in position 3 or 4 for the best results when using the pizza feature.
- The default temperature is 400 °F. You may adjust the oven temperature to fit your needs.
- Follow the package instructions for preheating and baking times.

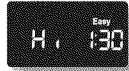
Slow Cook

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

How to set the Slow Cook.

1. Press the **Slow Cook** pad once for HI or twice for LO.

NX58H5600S*
NX58J5600S*



NX58H5650W*



2. Press the **START/SET** pad to begin slow cooking.

NX58H5600S*
NX58J5600S*



NX58H5650W*



- Use only 1 rack and place the rack in position 3 or 4 for the best results.
- Preheating the oven will not be necessary.

Dehydrate

This function is designed to dry food or remove the moisture from food using heat circulation.

How to set the Dehydrate function.

1. Press the **Dehydrate** pad.



2. Press the number pads for the desired temperature.
(set between 100 °F and 175 °F)



3. Press the **START/SET** pad to start the dehydrate mode.



4. When the food is dehydrate, press the **OFF/CLEAR** pad.



- Do not preheat the oven for this function.
- After drying the food, keep it in a cool and dry place.
- If the temperature setting is out of range, an error will be displayed.

Recommended Dehydrate guide

Category	Rack position		Recommended weight(g)	Optium temp.
	Single rack	Multi rack		
Vegetables	3 or 4	2 and 5	250 to 600	100-150 °F
Fruits	3 or 4	2 and 5	250 to 600	100-150 °F
Meats	3 or 4	2 and 5	400 to 850	145-175 °F

Bread Proof

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

How to set the oven for proofing.

1. Enter the proofing mode.
Press the **Bread Proof** pad.



2. Start the proofing function. Press the pad. The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.



3. Press the **OFF/CLEAR** pad at any time to turn off the proofing feature.



- If you press the BREAD PROOF pad when the oven temperature is above 100°F, Hot will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the warm feature.
- For best results, place the dough in a dish in the oven on rack 3 or 4 and cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off.)

FAVORITE COOKING

The Favorite Cook function allows you to preprogram up to 3 different cooking functions or favorite recipe settings so they can be recalled and started at a touch of a button. You can use only Bake, Convection Bake, or Roast Convection as a Favorite Cook selection. You can not use any Delay Start functions as a Favorite Cook selection.

How to set a favorite cook selection.

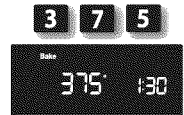
1. Press the pad for the cooking operation you want to store, e.g., **Bake**. The oven will beep every time a pad is pressed.

The default temperature **350°** will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 3.



2. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5).

The selected cooking temperature will blink on the display.



3. Press the **Favorite Cook** pad the number of times that corresponds to where you want to store the operation and temperature:

- 1 time for recipe 1,
- 2 times for recipe 2,
- 3 times for recipe 3.


The corresponding number and the setting will show in the display, and the **Favorite Cook** will blink under the selected Favorite Cook setting for that recipe.



4. Press the **START/SET** pad.

The display will show the last set or used Favorite Cook temperature setting and the current time of day.



-  Press the **START/SET** pad once to save the Favorite Cook setting or twice to save and start Favorite Cook at the selected setting.



How to use or recall a favorite cook selection

1. Position the oven rack in the desired location.
2. Press the **Favorite Cook** pad the number of times that corresponds to where the recipe setting is stored:

- 1 time for recipe 1,
- 2 times for recipe 2,
- 3 times for recipe 3.

The **Favorite Cook** will blink under the selected Favorite Cook setting for that recipe on the display.



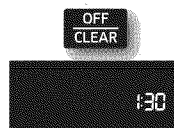
3. Press the **START/SET** pad.
A • will blink to the left of the default or actual temperature until the selected temperature is reached. The oven will beep 6 times. The **default or actual temperature**, the cooking function, the cooking function icon, and the time of day will be displayed.

When the oven reaches the desired cooking temperature, it will beep 6 times.



4. Place the food in the oven and close the oven door. Preheating is very important for good baking or roasting results.
5. When cooking is complete, remove the item(s) from the oven, close the oven door, and press the **OFF/CLEAR** pad.

The oven will shut off and the display will show the time of day.



SABBATH FUNCTION

(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)



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

The Sabbath function can only be used with the Bake and Cooking Time settings. The oven will operate at the set temperature and stay on until the Sabbath function is cancelled or the set Cooking Time has elapsed. When Sabbath is selected, it overrides the preset factory energy-saving features. All display lighting, oven signals, most control pads, and the convection fan will be deactivated.

How to set the Sabbath function

1. Position the oven rack in the desired location. See page 30.
2. Press the **Bake** pad. The oven will beep every time a pad is pressed until the Sabbath function is activated.
The default temperature, **350°**, will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.



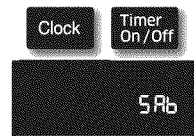
3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5).
The selected cooking temperature will blink on the display.



4. Press the **START/SET** pad.



5. Press and hold the **Clock** and **Timer On/Off** pad at the same time for 3 seconds.



The display will show **SAb**. The oven signals, display LEDs, and all oven controls except the number, **Bake**, **Cooking Time**, **START/SET**, and **OFF/CLEAR** pads will be deactivated.

In approximately 20 seconds, the control panel will “click” and the oven will start the lighting and preheating process. After the oven reaches the selected cooking temperature, the oven will continue to cook at that temperature until the Cook Time has elapsed or the Sabbath function is cancelled.

The display will not count down the set cook time, but the oven will shut off at the end of the set time.

How to set timed bake in Sabbath mode

To set timed bake in Sabbath mode, do the following steps after doing step 3 from “How to set the Sabbath function”.

1. Press the **Cooking Time** pad.

The display will show -hr --min.

(hr, min characters are not displayed on the NX58H5600S*, NX58J5600S*)



2. Press the number pads for the desired cooking time.

The **START** indicator will blink on the display. You can set the time to any length of time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.

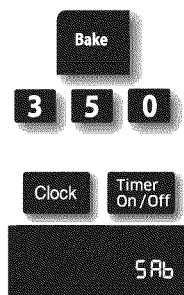
Proceed with step 4 from “How to set the Sabbath function”.



How to change the temperature and exit the Sabbath function

To change a programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, and press the **START/SET** pad. In approximately 20 seconds, the control panel will “click” and the oven will complete cooking at the new temperature.

To exit the Sabbath function, press and hold the **Clock** and **Timer On/Off** pad at the same time for 3 seconds. The display will show the time of day.



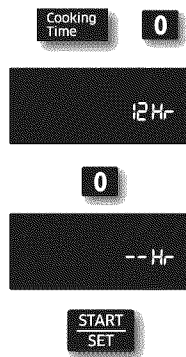
EXTRA FEATURES

12-Hour/3-Hour Energy-Saving

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

How to turn 12-hour energy-saving feature on or off.

1. Press the **Cooking Time** and **0** pads at the same time for 3 seconds.
The display will show **12 Hr** (12 hours shut-off) or **-- Hr** (no shut-off).
The default is **12 Hr**.
2. Press the **0** pad to select ON (**12 Hr**) or OFF (**-- Hr**).
3. Press the **START/SET** pad to save and start the feature settings.



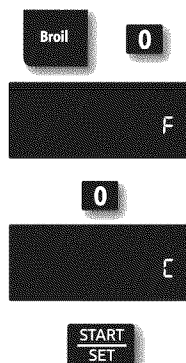
Fahrenheit or Centigrade Temperature Selection

The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.

The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

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

1. Press the **Broil** and **0** pads at the same time for 3 seconds.
The display will show **F** (Fahrenheit) or **C** (Centigrade).
The default is **F**.
2. Press the **0** pad to select **F** or **C**. Pressing the **0** pad toggles between **F** and **C**.
3. Press the **START/SET** pad to save and set the temperature selection.

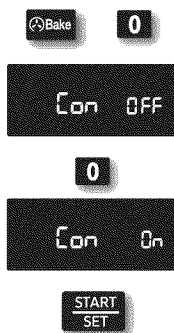


Convection Auto Conversion Feature

When using convection bake, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. This feature is activated so that the display will show the actual converted (reduced) temperature.

How to enable or disable the auto conversion feature.

1. Press the **Convection Bake** and **0** pads at the same time for 3 seconds.
The display will show **Con On** (enabled) or **Con OFF** (disabled).
The default setting is **Con OFF**.
2. Press the **0** pad to select **Con On** or **Con OFF**.
3. Press the **START/SET** pad to save and set the auto conversion feature.

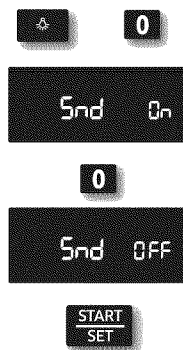


Sound On/Off

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

How to turn the sound on or off.

1. Press the **Oven Light** and **0** pads at the same time for 3 seconds.
The display will show **Snd On** (sound on) or **Snd OFF** (sound off).
The default setting is **Snd On**.
2. Press the **0** pad to toggle between **Snd On** and **Snd OFF**.
3. Press the **START/SET** pad to save and set the audible signal setting.



using the warming drawer

ABOUT THE WARMING DRAWER (MODEL NX58H5650W* ONLY)

The Warming Drawer lets you keep hot, cooked foods warm. Always start with hot food. Do not use the warming drawer to heat or reheat cold food.

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.



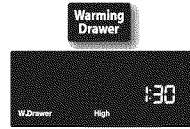
Do not use plastic containers or plastic wrap in the warming drawer. The plastic will melt upon direct contact with the drawer. Melted plastic may not be removable and is not covered under the warranty.

- Do not line the warming drawer with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.
- Do not put liquid or water in the warming drawer.
- All foods placed in the warming drawer should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, vent the cover to allow moisture to escape.
- Remove serving spoons, etc., before placing containers in the warming drawer.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- The warming drawer cannot be used during a self-cleaning cycle.
- The warming drawer will shut off automatically after 3 hours.

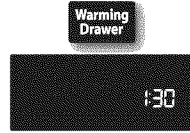
TURNING THE WARMING DRAWER ON OR OFF

1. Press the **Warming Drawer** pad once for low warming temperature, **twice** for medium warming temperature, **three** times for high warming temperature, or **four** times to shut off the warming drawer.

Warming Drawer and the selected temperature light will show in the display, and the warming drawer will start to heat.



2. To shut off the warming drawer, press the **Warming Drawer** pad until the drawer shuts off.



-  Pressing the **OFF/CLEAR** pad does not turn off the warming drawer.

Recommended settings

DRAWER SETTING	TYPE OF FOOD*
LOW	Soft rolls, empty dinner plates
MED	Roasts (beef, pork, lamb), casseroles, vegetables, eggs, pastries, biscuits, hard rolls, gravies
HIGH	Poultry, pork chops, hamburgers, pizza, bacon, fried foods

* Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not leave foods in the warming drawer for longer than 1 hour. Do not leave smaller quantities or heat-sensitive foods, such as eggs, for longer than 30 minutes.

maintaining your appliance



- Always make sure the controls are OFF and all surfaces are cool before removing and/or cleaning any of the range parts. This will prevent you from getting burned.
- If the range is pulled out from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place. Failure to take this precaution could result in the range tipping and personal injury.

CARE AND CLEANING OF THE OVEN

The oven and surface burner control panels can be easily cleaned with a damp cloth and/or glass cleaner. Heavily soiled areas can be cleaned with warm, soapy water.

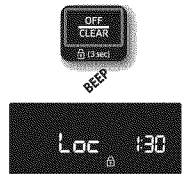


- Never use steel wool or abrasive cleansers.
- Protect the surface from sharp objects.
- All of the above items can damage the surface.

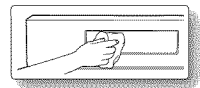
Oven control panel

1. To lock the oven controls and the oven door, press and hold the **OFF/CLEAR** pad for 3 seconds. This prevents accidental oven operation and appliance tipping.

The oven will beep and the display will show Loc, the time of day, and the Lock icon.



2. Clean spatters with a damp cloth, glass cleaner, or warm, soapy water.



3. To unlock the controls and the door, press and hold the **OFF/CLEAR** pad for 3 seconds.

To unlock just the controls, hold the door slightly open while pressing and holding the **OFF/CLEAR** pad for 3 seconds.

The oven will beep, and Loc and the Lock icon will disappear from the display. Close the oven door, if you are holding it open.



Stainless steel surfaces

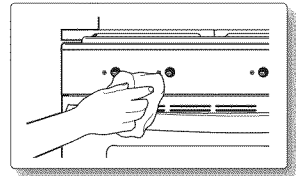
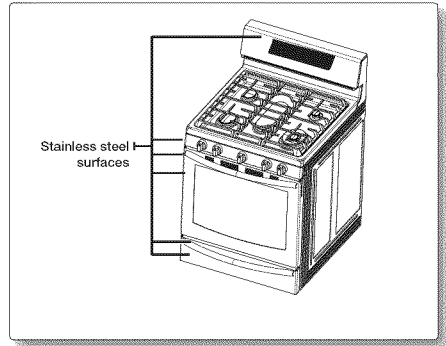


Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the surface finish.



To prevent any discolorations and/or grease stains, we recommend cleaning and removing any spills, spots, and grease from the range after each use.

1. Wipe off any spills with a damp, soft cloth.
2. Apply an approved stainless steel cleaner to a damp, clean cloth or paper towel. Clean a small area carefully following the instructions on the cleaner. Stainless steel should always be cleaned with the grain in the stainless steel, if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry, soft cloth.
4. Repeat steps 2 and 3 as necessary.



Do not spray any type of cleaner into the manifold panel holes. Within these holes are ignition switches which carry the current that lights the surface burners. Spraying into them could damage the range.

Oven racks

- If the racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-cleaning cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will help the racks glide more easily into their tracks.
- Gliding racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. During cleaning, be careful not to allow water or cleaner to enter the slides on the sides of rack.



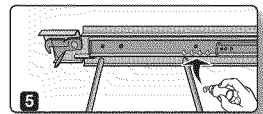
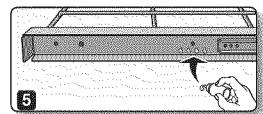
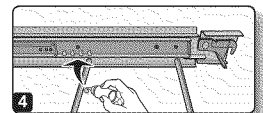
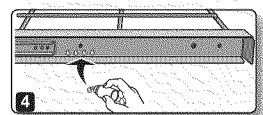
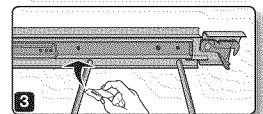
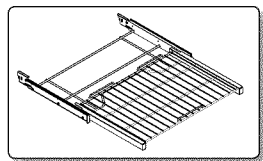
- Do not clean in a dishwasher.
- If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.
- If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using the Graphite Lubrication.



- To order Graphite Lubrication, Call our center at 1-800-SAMSUNG (726-7864) or visit our homepage (www.samsung.com/us or www.samsung.com/ca) and reference DG81-01629A.
- If you want to buy directly, connect to <http://www.samsungparts.com/Default.aspx>.

To lubricate the slides

1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the USING THE GLIDING RACK section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.)
4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the left (front and back) slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.
5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See installing the gliding rack in the USING THE GLIDING RACK section.



- Do not spray gliding rack with cooking spray or other lubricant sprays.

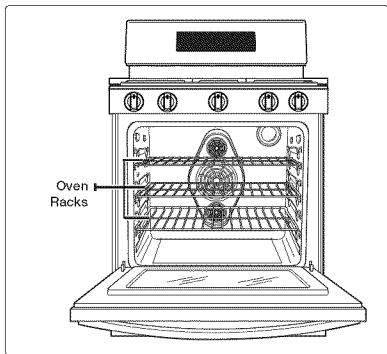
Oven racks

To keep racks shiny and looking like new, remove racks from the oven and clean by hand in hot, soapy water with a plastic or soap-filled scouring pad.



Do not leave the oven racks in the oven during a self-cleaning cycle. The extreme heat in the self-cleaning cycle will permanently discolor the oven racks and make them difficult to slide.

If racks become difficult to slide, rub the side rails with wax paper or a cloth containing a small amount of cooking oil. This will help the racks slide more easily in the tracks.

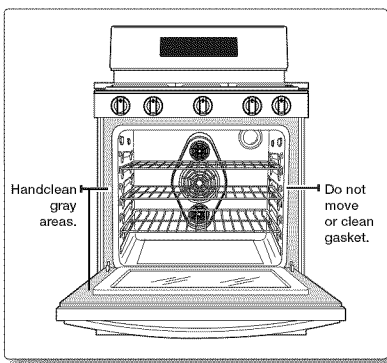


Oven door



Do not allow moisture to enter the door or contact the door gasket during cleaning. Moisture entering the door assembly and or getting on the door gasket will damage the gasket.

The oven door has multiple surfaces that require different cleaning techniques. The gasket on the inside surface of the oven door should never be cleaned or moved to clean other surfaces. The gasket is made of woven material which is essential for a good heat seal.



The inside door surface outside of the gasket should be cleaned by hand with hot, soapy water and a soapy plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth. Do not get the gasket wet or allow moisture to get inside the door assembly.

The inside door surface inside of the gasket and the inside door glass are cleaned during the oven's self-cleaning cycle.

The outside door surface is stainless steel and should be cleaned using the instructions on page 55.

The outside glass surface can be cleaned with glass cleaner or warm, soapy water with a thorough rinse. Do not let moisture get inside of the door assembly.

CARE AND CLEANING OF THE COOKTOP

Surface burner controls

1. Make sure all surface burner knobs are in the OFF position.
2. Pull the control knobs straight off the surface burner control valve stems.



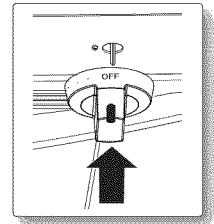
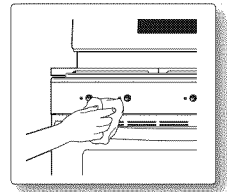
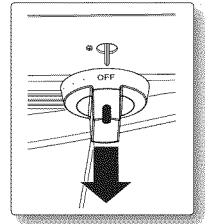
Do not clean the control knobs in a dishwasher. They are not dishwasher-safe.

3. Clean the control knobs in warm, soapy water. Rinse and completely dry all surfaces (including back and stem hole).



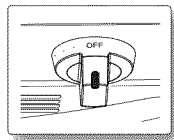
Do not use spray cleaners on the surface burner control panel. Spray entering the valve holes could contact electrical components resulting in death, personal injury, or product damage.

4. Clean stainless steel surfaces with stainless steel cleaner on a damp, soft cloth. See page 55.
5. Replace the control knobs in the OFF position by pushing them straight onto the control valve stems.

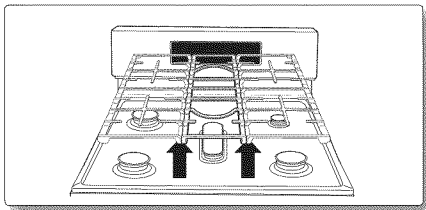


Surface burner grates and assemblies

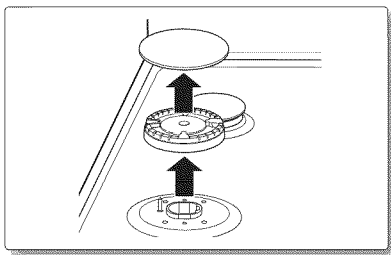
1. Turn off all controls and make sure all parts have cooled.



2. Lift off and remove the burner grates from the cooktop. Make note of the burner sizes and locations of all the surface burners.



3. Lift off burner caps from top of the burner heads.
4. Lift the burner heads off the valve manifolds and starter electrodes.

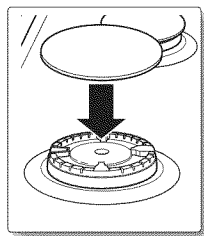
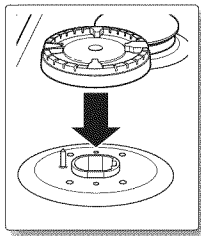


5. Clean all removable burner parts in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners on any burner part.
6. Rinse thoroughly and completely dry all parts before they are reassembled.




Starter electrodes are not removable and should only be wiped clean when the controls are in the OFF position.

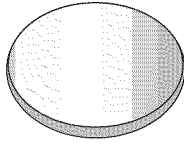
7. Set all burner heads on top of the manifold valves in the same location you removed them from. The hole on the side of the burner heads goes over the electrodes. The burner heads are correctly installed when they are flat on the top of the manifold valves.



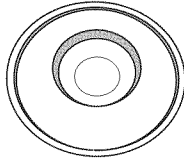
8. Set all burner caps on top of the burner heads. These also need to be flat on top of the burner heads to ensure proper and safe operation.

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

Precise Simmer Burner (RR)

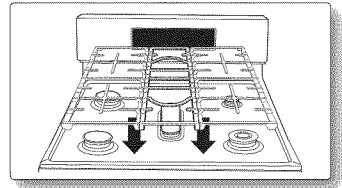


Flat surface

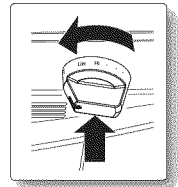


Concave line

- 9.** Replace burner grates on top of the range cooktop.



- 10.** Push in and turn each surface burner control knob to the LITE position, let each burner light, and then set each control knob back to a burner setting to make sure each burner operates properly.



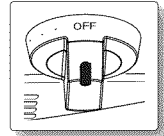
Cooktop surface

The cooktop surface is a porcelain-enamel surface. To prevent this surface from becoming dull, wipe up and clean spills as they happen. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content can cause dull spots if allowed to set.

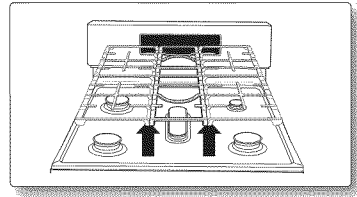


Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on porcelain-enamel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch and damage the surface.

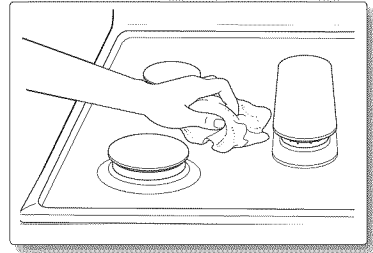
1. Make sure all surface burners are OFF.



2. When surfaces have cooled, remove the burner grates.



Do not remove or lift the cooktop during cleaning. Doing so could damage the gas lines leading to the surface burner manifolds, causing poor and/or dangerous operation.



3. Clean the cooktop surface with warm, soapy water and a soft, damp cloth. If spill goes under a surface burner, remove the surface burner cap and head to access and clean the spill.
4. Rinse with clean water and dry and polish with a soft, dry cloth.
5. Reassemble burner components (if removed) and replace the burner grates.

CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will automatically come on when the oven door is opened. It can also be turned on and off when the oven door is closed by pressing the Oven Light pad on the oven control panel.



The oven light will not work during a self-cleaning cycle.



WARNING

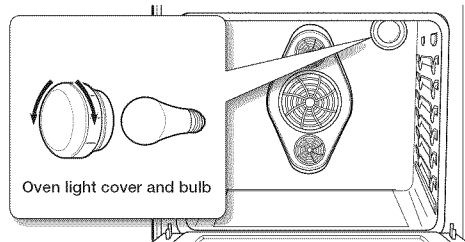
Disconnect electrical power to the range before replacing the oven light. This will prevent any personal injury due to electric shock.

1. Make sure the oven and the light bulb are cool.
2. Open the oven door.



If the oven racks are in the way, they can be repositioned or removed before you change the oven light.

3. Turn the glass light cover in the rear upper-right corner counterclockwise to remove it.
4. Turn the bulb counterclockwise to remove it from its socket.
5. Replace the bulb with a new 40-watt appliance bulb. Turn the bulb clockwise until it is seated securely in the socket.
6. Replace the glass light cover by turning it clockwise until it is seated securely.
7. Close the oven door and reconnect the electrical power to the range.



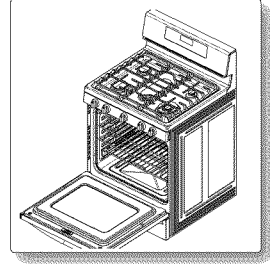
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR



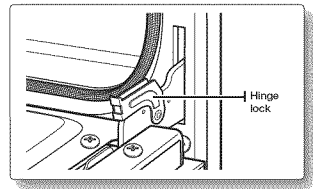
- The oven door is very heavy. Do not lift by the handle and be careful not to drop the door during removal. Improper handling could result in personal injury.
- Disconnect the electrical power to the range before removing the oven door. This prevents the oven from accidentally being turned on while the door is removed.

To remove the door

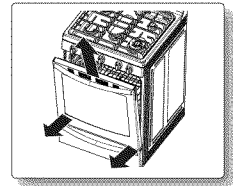
1. Completely open the oven door.



2. Unlock the two hinge locks. Pull each hinge lock down towards the door frame to unlock them so they look like the illustration to the right.

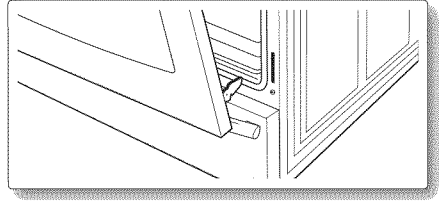


3. Close the door to the removal position, approximately 5 degrees from vertical.
4. Firmly grasp both sides of the oven door and lift the door up and out until the hinge arms clear the slots in the bottom of the oven door.
5. Carefully place the door in a safe location.

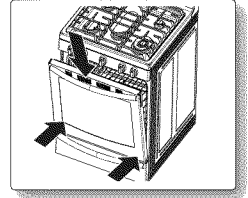


To replace the door

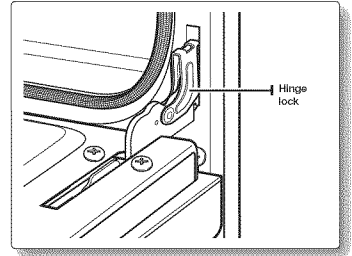
1. Make sure hinge arms are unlocked and in the removal position.



2. Firmly grasp both sides of the door.
3. While supporting the oven door, insert both door hinge arms into the slots in the bottom sides of the door frame. When the door is held at about 5 degrees, the hinge arms will slide in and down.



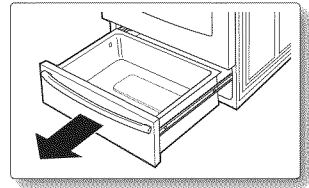
4. Completely open the oven door. If the door will not fully open, the hinge arms are not correctly inserted into the slots in the bottom of the door.
5. Lock both hinge locks. Push each lock up against the front frame of the oven cavity.
6. Close the door.
7. Reconnect power to the range.



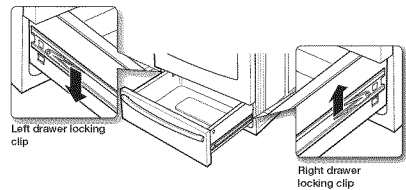
REMOVING AND REPLACING THE WARMING DRAWER (MODEL NX58H5650W*)

To remove and clean the warming drawer

1. Pull out the drawer until it stops.

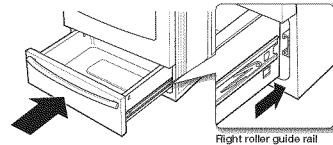


2. Locate the locking clips near the back of each full-extension roller guide rail. Using two hands, push down on the left clip and lift up on the right clip to release the clips. Pull the drawer the rest of the way out.
3. Clean the drawer in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

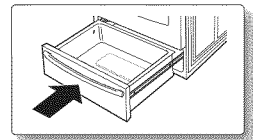


To replace the warming drawer

1. Position the ends of the full-extension roller guide rails in the side rails in the drawer opening.



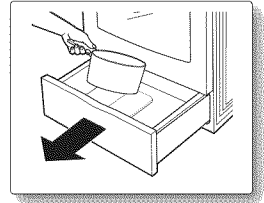
2. Push in the drawer to close it and snap the locking clips into place.



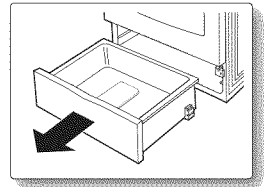
REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER (MODEL NX58H5600S*, NX58J5600S*)

To remove the storage drawer

1. Pull out the drawer and remove any stored content.

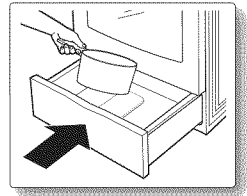
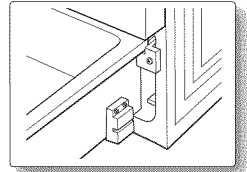


2. While supporting the drawer, pull it out until the top of the drawer sides come out of the two nylon drawer guides. Then, lift to remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.



To replace the storage drawer

1. Place the top of both drawer sides in the openings on the two nylon drawer guides and push in enough to support the drawer.
2. Replace any stored content and push in the drawer while slightly lifting the front to close it.



SELF-CLEANING OVEN

The self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off left over grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that can be wiped away with a damp cloth.



Failure to follow these precautions could result in damage to the oven, fire, and/or personal injury.

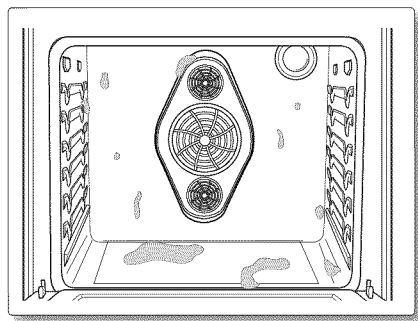
- Do not leave small children unattended near the range during a self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the range.
- Do not line the oven, 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. It 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 350 °F.
- Be careful opening the oven door after a self-cleaning cycle. The oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is opened

Before a self-cleaning cycle



Remove the racks. Leaving the oven racks in the oven during a self-cleaning cycle will discolor the oven racks and make them difficult to slide in and out of position.

- Make sure the door lock feature is turned off and the oven is cool. If they are not, the self-cleaning cycle will not start.
- On model NX58H5650W*, make sure the warming drawer is turned off. Self-clean will not start when the drawer is on.



Do NOT use the surface burners while the oven is operating in the self clean mode.

- A blinking **Lock** icon indicates the oven door is in the process of being locked.



- When the **Lock** icon is on, the oven door is locked.



- When **Loc** is shown in the display, it indicates the door lock feature is on. Press and hold the **OFF/CLEAR** pad for 3 seconds to unlock the oven controls.



How to set the oven for self-cleaning

1. Make sure the oven door is completely closed.

2. Press the **Self Clean** pad on the oven control panel.

Press the pad once for a 2-hour cleaning cycle, twice for a 3-hour cleaning cycle, or three times for a 4-hour cleaning cycle.

Pressing the pad a fourth time will reselect the 2-hour default time.

The display will show **Clean**, and the **Start** indicator will blink under the selected cleaning cycle time.

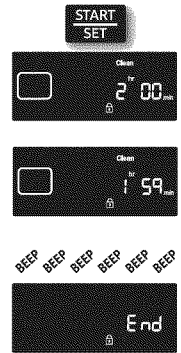


3. Press the **START/SET** pad to start the cycle.

The display will show **Clean** and the selected cleaning cycle time, and the **Lock** icon will blink until the door is locked. Then the **Lock** icon will stay on until the cycle is over and the oven temperature is below 350 °F (177 °C).

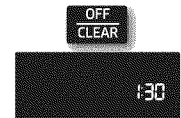
The oven temperature will rise and hold the preset self-clean temperature for the duration of the selected cleaning cycle. The display will count down the cleaning cycle in minutes and hours.

When the time elapses, the oven will turn off and beep 6 times. **End** will show in the display and the **Lock** icon will blink. When the oven temperature falls below 350 °F (177 °C), the door unlocks and the **Lock** icon turns off.



4. Press the **OFF/CLEAR** pad.

The display will go back to showing the time of day.



How to delay the start of self-cleaning

1. Make sure the oven door is completely closed.

2. Press the **Self Clean** pad on the oven control panel.

Press the pad once for a 2-hour cleaning cycle, twice for a 3-hour cleaning cycle, or three times for a 4-hour cleaning cycle.

The display will show **Clean**, and the **Start** indicator will blink under the selected cleaning cycle time.



3. Press the **Delay Start** pad.

The display will show **Delay** and -- --.



4. Press the number pads to set the time you want the oven to turn on, e.g., 4, 3, 0.

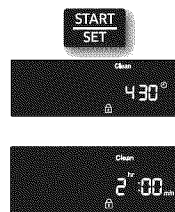
The **Start** indicator will blink under the selected delay start time and **Delay** on the display.



5. Press the **START/SET** pad.

The display will show the Delay Start time and the **Lock** icon. The oven door lock will engage automatically.

When the start time is reached, the oven will turn on automatically and start the programmed cleaning cycle.



How to cancel self-cleaning

You may find it necessary to stop or interrupt the self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven.

- Press the **OFF/CLEAR** pad.

The oven will turn off. The Lock icon will blink under the current time of day on the display. When the oven temperature falls below 350 °F (177 °C), the oven door unlocks and the **Lock** icon turns off.



After self-cleaning



Be careful opening the oven door after a self-cleaning cycle. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air and/or steam could burn you.

- The internal oven temperature must be below 350 °F for the automatic door lock to disengage. The door lock must be disengaged before another cooking function can be set.
- After the oven has cooled, wipe down the oven surfaces with a damp cloth to remove any ash residue.
- Stubborn spots can be cleaned with a soap-filled steel-wool pad. Lime deposits can be removed with a cloth soaked in vinegar. Rinse thoroughly after cleaning.
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle. If the oven is still hot, **HOT** will appear on the display until the oven is cool enough to start a new cycle.

troubleshooting

TROUBLESHOOTING

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
You smell gas.	There is a gas leak. The surface burner knob is not in the 'off' position, yet the burner itself is not ignited.	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.
The range 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 oven control beeps and displays an error code.	You have a function error code. See the "Troubleshooting and information codes" chart on page 76.	Press the OFF/CLEAR pad and 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.
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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
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.
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.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page 64.
	Surface burners are dirty.	Clean surface burner components. (See pages 64 and 65.)
Very large or yellow surface burner flames.	Wrong orifice is assembled.	Contact your installer. Check the burner orifice size and contact your installer if you have the wrong orifice. Check the LP gas conversion.
Surface burners light but 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.
	Gas Pressure Regulator shut off switch is in the 'off' position.	Call a qualified service technician.
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.
Very large or yellow oven burner flames.	The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted.	Call for a qualified service technician.
	Gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Food does not bake or roast properly in the oven.	Wrong cooking mode is selected.	See pages 28-29, 40, 46.
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 33.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See page 24.
	Oven thermostat needs adjustment.	See page 37.
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove foil.
	Clock or timers not set correctly.	See pages 31 and 32.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food does not broil properly in the oven.	Oven controls not set properly.	See page 45.
	Oven door was not closed during broiling.	See page 30.
	The rack has not been properly positioned.	See broiling guide on page 46.
Oven temperature is too hot or cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See page 37.
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 SABBATH pad for 3 seconds.
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 SABBATH pad for 3 seconds.
	Loose or burned-out bulb.	See page 67.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat or food not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See broiling guide on page 46.
	Controls are not being set properly.	See page 45.
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
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 warming drawer is being used.	Self-clean will not operate when the warming drawer is on.
	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 pages 68 and 69.)
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.
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 soiling 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.
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 350 °F.
Oven 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 starting a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
Burning or oily odor emitting 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 pages 73 and 74.)
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.		Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide when 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.
Convection fan is not working.		The fan starts automatically when the oven meets the preheat temperature.
Warming drawer will not work (Model NX58H5650W*).	The controls are not set properly.	Reset the controls as described on pages 57 and 58.
	The Self-Clean or Sabbath function is being used.	The warming drawer will not operate during either of these operations. Try again after the function is completed or cancelled.
	The oven controls have been locked.	Unlock the controls and try again.
	There is a blown fuse or tripped circuit breaker.	Replace blown fuse or reset tripped circuit breaker.
Excessive condensation in the warming drawer (Model NX58H5650W*).	The temperature setting is too high.	See page 58.
	The foods being warmed are not covered with a lid or aluminum foil.	Cover foods with a lid or aluminum foil.
	You are trying to warm liquids.	Liquid should not be warmed in the drawer. Remove liquids.
Warming drawer or storage drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is not properly aligned with the full-extension roller guide rails or nylon drawer guides.	Remove and replace the drawer. (See page 70.)
	The contents in the drawer are too heavy.	Reduce the weight and/or redistribute the contents in the drawer.

TROUBLESHOOTING AND INFORMATION CODES

CODE SYMBOL	MEANING	SOLUTION
SE	Shorted Key.	Press the OFF/CLEAR pad and 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. See the instructions below this chart.
E-27	Oven sensor opened problem.	
E-28	Oven sensor shorted problem.	
E-0A	Oven overheating.	
E-0E	Door locking error.	

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not fix the problem, 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 INC. or SAMSUNG ELECTRONICS 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.

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 provinces or territories may or may not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

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

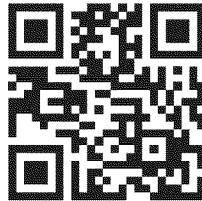
Please register your product online at www.samsung.com/register.

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, www.samsung.com/ca.

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.



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

*Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



NX58H5650W*
NX58H5600S*
NX58J5600S*

Estufa de pie de gas manual del usuario

ESPAÑOL

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

características de su nueva estufa

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

- **Cuanto más grande mejor**

Con una capacidad de 5,8 pies cúbicos, su nueva estufa tiene más espacio que muchas otras marcas principales en los mercados estadounidense y canadiense. Esto significa mayor comodidad para usted cuando cocine para festividades o cuando reciba huéspedes.

- **Una cubierta con 5 quemadores**

Los quemadores de potencia, los quemadores a fuego lento, así como el quemador ovalado central ofrecen un calor de cubierta flexible para una variedad de recipientes de cocción.

El quemador ovalado central proporciona un calentamiento parejo en grandes áreas, por lo tanto es ideal para la cocción con comal.












instrucciones de seguridad importantes

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 DE SEGURIDAD

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

 ADVERTENCIA	Significa que el fallecimiento o las lesiones personales graves son un riesgo.
 PRECAUCIÓN	Significa que existe un posible riesgo de lesiones personales o daño a la propiedad.
 PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice su estufa de gas, siga estas instrucciones básicas de seguridad:
	NO intentar.
	NO desensamblar.
	NO tocar.
	Siga las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
	Asegúrese de que la estufa esté conectada a un tomacorriente con cable a tierra para evitar descargas eléctricas. Se recomienda especialmente el uso de un tomacorriente equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI, por su sigla en inglés).
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda. Consulte la página 84.
	Nota


Estos iconos de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas. Obsérvelos explícitamente.

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

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

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

DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de caída

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



Para evitar que se incline la estufa, fije al piso un dispositivo anti inclinación aprobado. (Consulte Instalación del dispositivo anti inclinación en las Instrucciones de instalación.) Incline cuidadosamente la estufa hacia adelante para verificar que la instalación se haya realizado correctamente. El dispositivo anti inclinación debe conectarse y evitar que la estufa se incline.

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

Siga las instrucciones de instalación que se encuentran en el Manual de instalación. No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, lesiones personales graves o daños a la propiedad.

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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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

Instalación y servicio técnico



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

Se recomienda especialmente la instalación profesional.

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

Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones graves. Instale el dispositivo anti inclinación incluido con la estufa según las instrucciones del Manual de instalación.

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

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

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

Electricidad/mecánica



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



No toque los controles.

Las rejillas y los comales (si están incluidos) son pesados. Pueden ser peligrosos si se caen.

La parte interna de la parrilla dividida (si está incluida) podría caerse accidentalmente si no se monta correctamente. Coloque la parrilla interna en la posición adecuada dentro de la parrilla externa.

Siempre ubique las parrillas del horno al mismo nivel en cada lado de la cavidad. Las parrillas desniveladas podrían provocar que los alimentos se deslicen hacia la parte inferior, lo que presenta el riesgo de sufrir quemaduras.

Peligro para los niños



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

La parrilla interna de la Parrilla Dividida puede caerse si no está montada correctamente. Coloque la parrilla Interna en el lugar adecuado dentro de la parrilla Externa. Siempre inserte la parrilla o el conjunto de parrilla dividida (si está incluido) al mismo nivel del cada lado de la cavidad del horno.

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

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

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

No permita que los niños pequeños toquen la estufa.

Las rejillas y los comales (si están incluidos) son pesados y presentan un riesgo de lesión si se caen sobre un pie. Enséñeles a los niños que no deben tocar ni jugar con las rejillas y los comales.



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.



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

Fuego





No toque los quemadores del horno, los quemadores del cajón ni las superficies internas del horno durante o inmediatamente después de cocinar. Las superficies de cocción, las rejillas, los quemadores de la estufa y las tapas, así como también las paredes del horno, pueden estar calientes aún cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque los quemadores del horno, los quemadores del cajón ni las superficies interiores del horno y tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellos hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen.



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

No use la estufa para calentar recipientes de alimentos cerrados o para secar elementos o prendas de vestir mojadas.

 Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Limpie con frecuencia los orificios de ventilación para evitar la acumulación de grasa. Consulte la página 55. Puede producirse un ruido como de un ligero estallido durante la cocción en el horno. Este sonido puede producirse durante el ciclo del quemador normal del horno, cuando la llama del quemador del horno se extingue.

 Nunca use su estufa para ningún otro fin que no sea cocinar. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno.

No lleve prendas amplias o colgantes mientras utiliza este electrodoméstico.

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

No vierta agua en el hueco de la cubierta mientras limpia la cubierta. Esta podría filtrarse en los sistemas eléctricos y de gas de la estufa creando un riesgo de descarga eléctrica o elevados niveles de monóxido de carbono, debido a la corrosión de las válvulas o los puertos del gas.

No use agua para apagar un fuego provocado por la grasa. El agua podría causar que la grasa en llamas explote, se esparza el fuego, se cree un incendio más grande y se genere un peligro para la salud. 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.


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

No utilice una llama para verificar si hay pérdidas de gas. En lugar de ello, utilice 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.

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.

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

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

 Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Consulte las páginas 82 y 83 para comunicarse con un técnico de servicio calificado.

Puede producirse un ruido como de un ligero estallido durante la cocción en el horno.

Vapores



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

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

Advertencias sobre los quemadores superiores

- El distribuidor de los quemadores puede estar bloqueado con alimentos o polvo. Limpie el distribuidor si parece estar bloqueado. Si limpia el distribuidor con agua, vuelva a ensamblarlo solo cuando esté completamente seco. Si el distribuidor está mojado, podría impedir que los quemadores se enciendan.
- No vierta agua sobre la cubierta para limpiarla. Puede ingresar a la estufa y hacer que las partes internas se oxiden.
- Solo encienda los quemadores de la cubierta que tengan las tapas en su lugar. Si las tapas de los quemadores no está en su lugar, usted puede dañar los controles o causar un incendio involuntario grande o peligroso.
- El calentamiento de bebidas puede provocar un retraso en el punto de ebullición. Para evitar el retraso en el punto de ebullición, SIEMPRE deje reposar las bebidas calentadas 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:
 - Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos
 - Cúbrela con un vendaje limpio y seco
 - No se aplique cremas, aceites ni lociones.
- La "marca de encendido" en el distribuidor del quemador doble debe colocarse junto al electrodo cuando se monta para evitar una llama anormal.
- 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.
- Cuando coloca un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS



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

Si hay olor a gas:

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

Lea las instrucciones con detenimiento en su totalidad.



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

No instale esta estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.

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

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

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



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

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

EN EL ESTADO 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.



ADVERTENCIAS SOBRE LA ELECTRICIDAD

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



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



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

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

Si los códigos permiten el uso de un conductor a tierra independiente, 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 del electrodoméstico brindar el servicio eléctrico correcto para este equipo.



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

NO modifique el enchufe que se provee con el artefacto.

NO coloque un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA



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

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



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



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

ADVERTENCIAS SOBRE LA INSTALACIÓN



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

Asegúrese de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que 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. No seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión a gas.



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



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

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

Este artefacto debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe fácilmente.

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

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

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

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

Las grandes rayaduras o los golpes fuertes en la puerta de vidrio pueden hacer que el vidrio se rompa o estalle.

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

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

No coloque materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.

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

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

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

Retire los accesorios del horno y del cajón inferior.

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

ADVERTENCIAS SOBRE LOS QUEMADORES SUPERIORES



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



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

No utilice ollas o sartenes que superen el tamaño de la rejilla. De lo contrario, las ollas o sartenes podrían perder la forma o el color. También puede hacer que las unidades o la pared alrededor de la rejilla se enciendan, lo que puede generar un exceso de monóxido de carbono.

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

Si falla la ignición, gire la perilla en Off (Apagado) y espere hasta que se disipe el gas emitido. Si mantiene la perilla en la posición LITE (Encender) sin la ignición adecuada, el gas emitido podría provocar una explosión.



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

Alejíese de la estufa durante la cocción mediante fritura.



Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior para que no sobresalga de los bordes del recipiente. Las llamas que se extienden fuera de los bordes del recipiente pueden ser peligrosas.

Para disminuir las salpicaduras cuando cocine alimentos con mucho líquido, como salsa o estofado de carne, ajuste la llama en LOW (Baja) y revuelva con frecuencia.

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.

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

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

Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables que pueden causarse al golpear accidentalmente ollas o sartenes.

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

Tenga cuidado de que sus manos no toquen los quemadores cuando estén encendidos. Apague los quemadores cuando cambie una sartén o una olla.

- ★ Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigíelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si se utilizará una combinación de grasas y aceites durante la fritura, es necesario revolverlos para 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 tan poco aceite como sea posible para la fritura de inmersión. Utilizar demasiado aceite puede causar derrames cuando se agregan los alimentos.

Siempre deben retirarse los elementos de la cubierta cuando ya no se utilicen para cocinar.

No deje elementos plásticos sobre la cubierta. 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.

Esta cubierta no está diseñada para flambear alimentos ni para cocinar con un wok o con el accesorio del aro para wok. Si se flambean alimentos, solo debe hacerse debajo de una campana de ventilación encendida.

Asegúrese siempre de que los alimentos que se van a freír estén descongelados y secos. Cualquier tipo de humedad puede causar que la grasa caliente burbujee y se derrame del recipiente.

- ☐ Jamás mueva un recipiente o freidora de inmersión que esté llena de grasa caliente. Siempre deje que se enfríe antes de moverlo.
- ★ Asegúrese siempre de que los controles estén en OFF (Apagado) y de que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de sufrir quemaduras.
- ☐ Si se coloca la estufa cerca de una ventana, JAMÁS cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían volar sobre los quemadores superiores y prenderse fuego, causando así un peligro de incendio.

La grasa es inflamable y debe manejarse con mucho cuidado. Nunca intente extinguir grasas encendidas con agua.

- ★ Si huele gas, corte el suministro de gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama para encontrar la pérdida.

Siempre apague los quemadores superiores antes de retirar los recipientes de cocción. Los controles de todos los quemadores superiores deben estar en la posición OFF (Apagado) cuando no se cocine.

Siempre apague los quemadores antes de ir a dormir o salir.

ADVERTENCIAS ACERCA DEL HORNO



ADVERTENCIA

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



No utilice papel o cubiertas de aluminio en ninguna parte del horno. El uso incorrecto atrapa el calor y podría causar un peligro de incendio o daños en la estufa.



Siga siempre las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas de cocción o para asar en el horno.



NO limpie la junta selladora de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr que el horno quede bien sellado. Se debe tener cuidado de no dañar ni mover la junta.



No golpee el vidrio del horno. No rocíe agua en el vidrio del horno cuando el horno esté encendido o apenas haya apagado el horno.

Sepárese de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. El aire caliente que sale y el vapor puede causar quemaduras.



No utilice el horno como lugar de almacenamiento. Los elementos almacenados pueden dañarse o prenderse fuego.



Mantenga el horno libre acumulaciones de grasa.

Cambie de posición las parrillas del horno solo cuando el horno esté frío para evitar quemaduras o lesiones personales.



No caliente envases que no hayan sido abiertos. La presión en el recipiente podría acumularse y causar una explosión o lesiones personales.



Utilice solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.

Esto evita que la grasa acumulada se encienda.



No ase carne demasiado cerca de la llama del quemador. Recorte el exceso de grasa de la carne antes de la cocción. La grasa de la carne puede prenderse fuego y generar un peligro de incendio.



Si la grasa llegara a prenderse fuego, presione la tecla Clear/Off (Borrar/Apagar) para apagar el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada para extinguir el fuego.





Siempre se debe hornear o asar con la puerta del horno cerrada. Si se asa con la puerta parcial o completamente abierta se pueden dañar las perillas de control del quemador exterior o incluso la mesada de la cocina.

Mantenga el área del artefacto desocupada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.



No utilice el horno para secar papeles o ropa, etc. Si se recalientan, estos elementos podrían prenderse fuego.

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

-  El cajón de calentamiento está diseñado para mantener los alimentos cocinados calientes a la temperatura adecuada para servirlos. Siempre comience con alimentos calientes. No pueden calentarse, entibiarse ni cocinarse alimentos fríos o a temperatura ambiente en el cajón de calentamiento.
-  No toque la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían ocasionarle quemaduras.
-  Sea precavido al abrir el cajón. El vapor o aire caliente que escapen pueden producir quemaduras o lesiones personales.
-  No utilice papel de aluminio para revestir el cajón inferior. El papel de aluminio atraparé el calor y modificará el rendimiento del calentamiento del cajón. Además, podría dañar el acabado interior.

No use el cajón inferior/de calentamiento en el horno superior. No coloque el cajón inferior/de calentamiento en el horno superior durante un ciclo de auto-limpieza.

No deje recipientes de grasa derretida en el cajón inferior o cerca de él.

No deje ni almacene productos de papel, plásticos, alimentos enlatados ni materiales combustibles dentro del cajón. No utilice el cajón para secar periódicos. Podrían prenderse fuego. Los elementos de plástico podrían derretirse.

ADVERTENCIAS SOBRE LA AUTO-LIMPIEZA DEL HORNO



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



No deje niños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza. Las superficies exteriores de la estufa se calientan lo suficiente como para producir quemaduras si se tocan.



Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno después de un ciclo de auto-limpieza. El horno estará **MUY CALIENTE** y el vapor y el aire caliente que escapen pueden producir quemaduras.

Retire todas las parrillas y los demás utensilios del horno antes de comenzar un ciclo de auto-limpieza. Las parrillas del horno pueden dañarse y los objetos extraños podrían prenderse fuego si quedan dentro de la cavidad del horno.

Limpie los derrames excesivos antes de realizar la operación de auto-limpieza.

Retire todos los recipientes, sondas del horno y cualquier papel de aluminio antes de realizar la operación de auto-limpieza.



Nunca realice la auto-limpieza si el cajón inferior o el recipiente del cajón están en el horno.



Si la operación de auto-limpieza funciona mal, apague el horno, desconecte el suministro eléctrico y comuníquese con un técnico de servicio calificado.



No utilice limpiadores de hornos. Los limpiadores comerciales de hornos o los forros para hornos no deben utilizarse **JAMÁS** en el horno ni alrededor de ninguna de sus partes. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno durante la operación de auto-limpieza.



Se deben retirar los estantes de horno niquelados del horno durante el ciclo de auto-limpieza. Los estantes de horno recubiertos con porcelana pueden limpiarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

COCCIÓN CORRECTA DE CARNES DE RES Y DE AVE



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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

contenido

INTRODUCCIÓN A SU NUEVA ESTUFA	20	Descripción general
SUPERFICIE DE COCCIÓN	22	Encendido de un quemador exterior de gas
	22	Encendido manual de un quemador superior de gas
	22	Selección del tamaño de la llama
	23	Quemadores superiores de gas y perillas de control
	24	Uso de los recipientes de cocción
	24	Rejilla del quemador central
	25	Rejilla para wok
	26	Uso del comal
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO	28	Paneles de control y pantallas del horno
	31	Ajuste del reloj
	32	Activación/desactivación del temporizador
	33	Posicionamiento de las parrillas del horno.
	34	Uso de la parrilla deslizante (solo NX58H5650W*)
	35	Abertura de ventilación del horno
	35	Luz del horno
	36	Hornear
	38	Hornear por convección y asar al horno por convección
	41	Cocción regida por temporizador
	43	Cocción temporizada diferida
	45	Asar a la parrilla
	47	Mantener caliente
	48	Cómo utilizar la función de cocción fácil
	51	Cocción favorita
	53	Función shabat
	55	Funciones adicionales
USO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO	57	Acerca del cajón de calentamiento (Modelo NX58H5650W* solamente)
	58	Encendido y apagado del cajón de calentamiento
MANTENIMIENTO DE SU ELECTRODOMÉSTICO	59	Cuidado y limpieza del horno
	63	Cuidado y limpieza de la cubierta de cocción
	67	Recambio de la luz del horno
	68	Cómo retirar y volver a colocar la puerta del horno
	70	Cómo retirar y volver a colocar el cajón de calentamiento (Modelo NX58H5650W*)
	71	Cómo retirar y volver a colocar el cajón de almacenamiento (Modelos NX58H5600S*, NX58J5600S*)
	72	Horno auto-limpiante
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	76	Solución de problemas
	81	Solución de problemas y códigos de información
GARANTÍA	82	Garantía

Introducción a su nueva estufa

DESCRIPCIÓN GENERAL

MODELO NX58H5650W*

COMPONENTES DE LA CUBIERTA DE COCCIÓN

Rejillas de fundición continua para uso intenso

- * Rejilla del quemador izquierdo
- * Rejilla del quemador central
- * Rejilla del quemador derecho

nota: las rejillas izquierda y derecha pueden utilizarse de manera intercambiable.

* Tapas de quemadores de la cubierta

Quemadores de la cubierta

Cabezales de quemadores de la cubierta (5)

Tazas de quemadores de la cubierta (5)
(no se muestran debajo de los quemadores)

Electrodos (5)

(no se muestran debajo de los quemadores)

* Perillas de control de quemadores de la cubierta (5)

- Control del quemador delantero izquierdo
- Control del quemador trasero izquierdo
- Control del quemador central
- Control del quemador trasero derecho
- Control del quemador delantero derecho

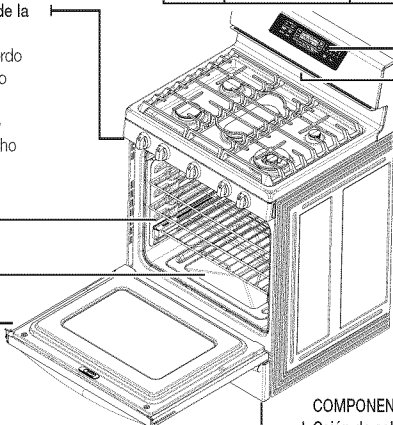
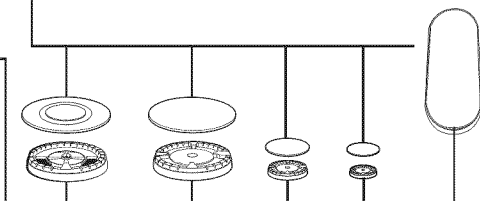
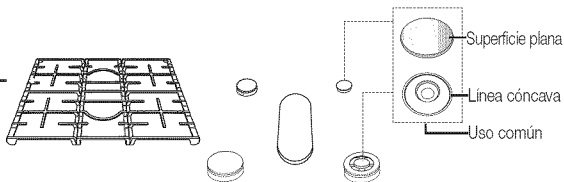
COMPONENTES DEL HORNO

* Parrillas del horno (2)

Parrilla deslizante (1)
(según como esté equipado)

Piso del horno desmontable

Puerta del horno desmontable



PANTALLA

ABERTURA DE VENTILACIÓN DEL HORNO
(centrada debajo del panel de control del horno)

COMPONENTES DEL HORNO

Guía de posiciones de las parrillas del horno

Quemador del horno para asar a la parrilla

* Luz del horno (1)

Ventilador de convección (1)
Calentador de convección (no se muestra)

Quemador del horno para hornear

COMPONENTES DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Cajón de calentamiento desmontable (1)

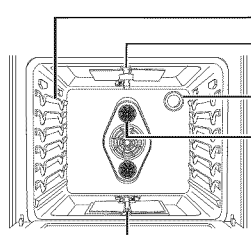
Rieles de la guía giratoria de extensión completa (2)

Elemento calentador eléctrico
(no se muestra debajo del cajón)



PATAS NIVELADORAS AJUSTABLES (4)
(no se muestran)

KIT DE MÉNSULAS ANTI-INCLINACIÓN (1)

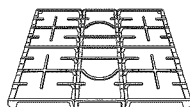


MODELOS NX58H5600S*, NX58J5600S*

COMPONENTES DE LA CUBIERTA DE COCCIÓN

Rejillas de fundición continua para uso intenso

- *Rejilla del quemador izquierdo
- *Rejilla del quemador central
- *Rejilla del quemador derecho



*Tapas de quemadores de la cubierta

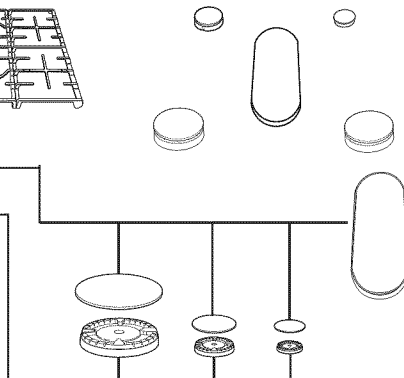
Quemadores de la cubierta

Cabezales de quemadores de la cubierta (5)

Tazas de quemadores de la cubierta (5)
(no se muestran debajo de los quemadores)

Electrodos (5)

(no se muestran debajo de los quemadores)



*Perillas de control de quemadores de la cubierta (5)

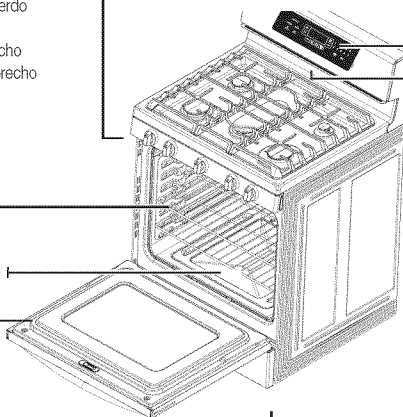
- Control del quemador delantero izquierdo
- Control del quemador trasero izquierdo
- Control del quemador central
- Control del quemador trasero derecho
- Control del quemador delantero derecho

COMPONENTES DEL HORNO

*Parrillas de horno (2)

Parte inferior desmontable del horno

Puerta del horno desmontable



PANTALLA

ABERTURA DE VENTILACIÓN DEL HORNO
(centrada debajo del panel de control del horno)

COMPONENTES DEL HORNO

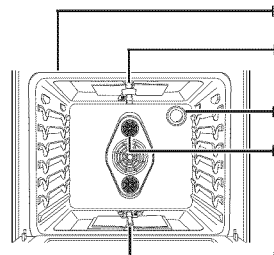
Guía de posiciones de las parrillas del horno

Quemador del horno para asar a la parrilla

*Luz del horno (1)

Ventilador de convección (1)

Quemador del horno para hornear



COMPONENTES DEL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Cajón de almacenamiento desmontable (1)



PATAS NIVELADORAS AJUSTABLES (4)
(no se muestran)

KIT DE MENSULAS ANTI-INCLINACIÓN (1)

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

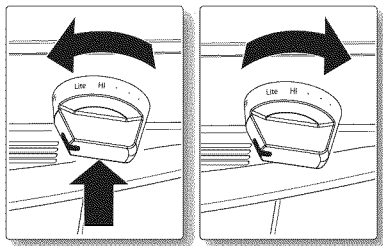
superficie de cocción

ADVERTENCIA ANTES DE USAR LOS QUEMADORES SUPERIORES, asegúrese de seguir todas las advertencias y precauciones de seguridad enumeradas en la página 8. No hacerlo podría dañar el producto, causar lesiones personales o incluso la muerte.

ENCENDIDO DE UN QUEMADOR EXTERIOR DE GAS

Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén ubicados y montados correctamente.

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 exterior, gire la perilla de control para ajustar la potencia del quemador y apagar el sistema de ignición electrónico.



RECOMENDACIÓN Recomendamos usar el quemador del lado trasero izquierdo para cocinar salsa de tomate a fuego lento y el quemador del lado trasero derecho para derretir chocolate.

ENCENDIDO MANUAL DE UN QUEMADOR SUPERIOR DE GAS

Si se produce un corte de energía eléctrica, los quemadores superiores igualmente pueden encenderse en forma manual.

PRECAUCIÓN Utilice una precaución extrema cuando encienda un quemador exterior en forma manual.

1. Lleve un encendedor de la parrilla de gas largo al quemador superior que desea encender.
2. Empuje la perilla de control correspondiente al quemador y gírela a la posición LITE (Encender).
3. Una vez que se encendió el quemador, coloque la perilla de control y el quemador en el ajuste deseado.

SELECCIÓN DEL TAMAÑO DE LA LLAMA

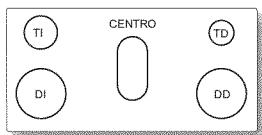
ADVERTENCIA Las llamas más grandes que la base de los recipientes de cocción no calentarán más rápido, sino que podrían causar un peligro de incendio o lesión personal.

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los recipientes de cocción. Las llamas nunca deben extenderse más allá de la base o de los laterales de los recipientes de cocción.

Siempre mire las llamas cuando ajuste el calor con las perillas de control. Las llamas siempre deben coincidir con el tamaño del recipiente que se está utilizando.

QUEMADORES SUPERIORES DE GAS Y PERILLAS DE CONTROL

La cubierta de su estufa de gas tiene cinco quemadores de gas. Todos los quemadores de cubierta sellados tienen un diseño de puerto abierto para ofrecerle un montaje fácil y un funcionamiento preciso y confiable. Los distintos tamaños de quemadores aseguran que tenga la fuente de calor adecuada para la cocción deseada.



El quemador trasero derecho ofrece un desempeño de cocción preciso para alimentos delicados y alimentos que requieren un ajuste de calor bajo para tiempos de cocción prolongados. El quemador trasero derecho le permite usar el ajuste LO (Bajo) para un ajuste de cocción a fuego lento muy bajo.

Los quemadores traseros izquierdo y central son quemadores de uso general que pueden utilizarse para la mayoría de las cocciones. Los ajustes HI (Alto) a LO (Bajo) ofrecen una amplia gama de temperaturas de cocción para cumplir sus necesidades de cocción.

Los quemadores delanteros derecho e izquierdo ofrecen la máxima potencia. Estos quemadores también pueden utilizarse como quemadores de uso general, pero están diseñados para ofrecer un calor rápido para recipientes de cocción grandes. Los quemadores delanteros derecho e izquierdo esparcen el calor con un círculo de llamas más grande.

POSICIÓN DEL QUEMADOR	FUNCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DELANTERO DERECHO (DD)	Calentamiento rápido	Comida hervida
TRASERO DERECHO (TD)	Cocción a fuego lento baja	Chocolate, guisos, salsas
CENTRO	Uso de comales	Panqueques, hamburguesas, huevos fritos, sándwiches calientes
DELANTERO IZQUIERDO (DI)	Calentamiento rápido	Comida hervida
TRASERO IZQUIERDO (TI)	Calentamiento general Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general Salsa de tomate*, guisos

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

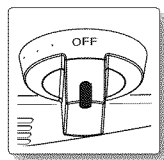
Esto ofrece una mejor distribución del calor para recipientes de cocción más grandes (12 pulg. [30.5 cm]) u ollas y sartenes más grandes.

El quemador ovalado central también puede utilizarse para ollas y sartenes grandes, pero está diseñado para usarse con la rejilla del quemador central o el accesorio de comal central (si está incluido).

El quemador ovalado también esparce el calor de manera más pareja sobre el área de cocción central más grande.

Cada quemador superior tiene una perilla de control con ajustes de HI (Alto) a LO (Bajo). También tienen un ajuste LITE (Encender) que solo se utiliza para encender la llama. El sistema de encendido electrónico hace chispas cuando la perilla de control está en posición LITE (Encender).

El indicador de quemadores superiores junto a la perilla de control muestra qué quemador controla la perilla.



USO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN

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

- Fondo plano y lados verticales.
- Tapa bien ajustada.
- El peso del mango no inclina el recipiente.
- El recipiente está bien equilibrado.
- El tamaño del recipiente guarda adecuada relación con la cantidad de alimento que se prepara y con el quemador superior.
- Hecho de un material que es buen conductor del calor.
- El diámetro del recipiente corresponde con el diámetro de la llama del quemador superior.

El material del que están hechos sus recipientes de cocción determina que tan rápida y uniformemente se transfiere el calor del quemador superior al fondo del recipiente.

ALUMINIO: Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos causarán el oscurecimiento del aluminio. (Los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras).


COBRE: Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad.

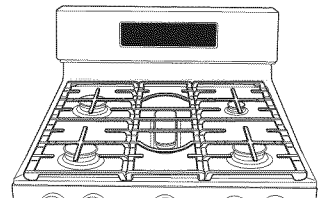
ACERO INOXIDABLE: Lento conductor de calor, los resultados de cocción pueden ser desparejos. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.

HIERRO FUNDIDO: Mal conductor de calor, pero retiene muy bien el calor. Una vez alcanzada la temperatura necesaria, produce cocción uniforme.

UTENSILIOS ESMALTADOS: Las características de conducción de calor dependerán del material base.

VIDRIO: Conductor de calor lento. Los recipientes de cocción de vidrio están diseñados para dos usos: cocción sobre los quemadores superiores de las estufas o uso en el horno. Solo use los recipientes de cocción en el lugar para el que se diseñaron.

 No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas o menos en la rejilla central. De lo contrario, la olla o sartén podría volcarse. Recomendamos colocar ese tipo de olla o sartén de tamaño pequeño en la parte trasera de ambas rejillas laterales.



REJILLA DEL QUEMADOR CENTRAL

Las estufas de gas Samsung vienen con una rejilla para el quemador central. Esta rejilla calza sobre el quemador ovalado central. La rejilla del quemador central no debe utilizarse sobre ningún otro quemador y no debe utilizarse ninguna otra rejilla central en esta estufa.

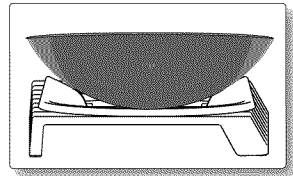
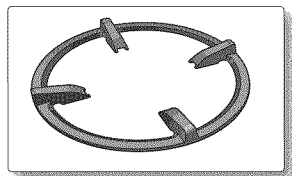


REJILLA PARA WOK

Los woks se utilizan con frecuencia para salteados, fritura en sartén, fritura de inmersión y escalfado. Las rejillas para wok proporcionadas pueden soportar una **olla o sartén de 12 a 14 pulgadas**.

CÓMO USAR LA REJILLA PARA WOK

1. Antes de colocar la rejilla para wok, asegúrese de que el quemador esté apagado y la parrilla completamente fría.
2. Coloque la rejilla para wok sobre cualquiera de las rejillas laterales.
3. Coloque una olla o sartén sobre la rejilla para wok.
(Asegúrese de que la olla o sartén se apoye firmemente sobre la rejilla para wok).
4. Encienda el quemador y ajuste el nivel de la llama.



PRECAUCIÓN No quite la rejilla para wok hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y la rejilla para wok se hayan enfriado completamente.

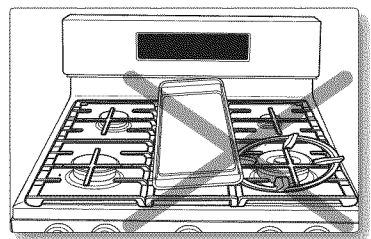
PRECAUCIÓN Cuando se utiliza la cubierta, el horno o los sistemas de asado a la parrilla, la rejilla para wok que se encuentra sobre la cubierta puede calentarse mucho. Siempre use guantes para horno cuando coloque o quite la rejilla para wok.

PRECAUCIÓN No utilice una olla o sartén con un fondo plano o con un diámetro inferior al diámetro del aro para wok. De lo contrario, la olla o sartén podría volcarse.

PRECAUCIÓN El uso de una olla o sartén de mayor tamaño podría provocar que las llamas se esparzan y dañen la superficie de cocción circundante.

PRECAUCIÓN Asegúrese de que la olla o sartén se apoye firmemente sobre la rejilla para wok.

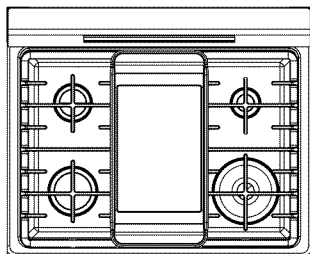
PRECAUCIÓN No utilice la rejilla para wok con el comal al mismo tiempo.



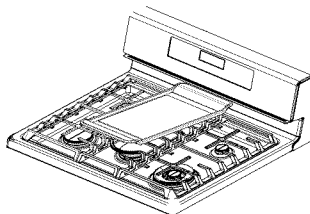
USO DEL COMAL

El comal recubierto móvil ofrece una superficie de cocción extra grande para cocinar carnes, panqueques o los demás alimentos que generalmente se preparan en sartenes.

Cómo colocar el comal: el comal solo puede utilizarse con el quemador central. Debe colocarse correctamente sobre la parrilla central, tal como lo indica la figura que se encuentra a continuación.



Qué debe hacerse con la rejilla central: NO quitar la rejilla central cuando se utilice el comal.



Cómo cocinar: precalentar el comal de acuerdo con la guía que se encuentra a continuación y ajustar la condición de cocción.

Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Condición de precalentamiento	Condición de cocción
Panqueques	5 min.	5 (mediana alta)	4 (mediana)
Hamburguesas	5 min.	7 (alta)	5 (mediana alta)
Huevos fritos	5 min.	7 (alta)	5 (mediana baja)
Tocino	-	Ninguna	4 (mediana)
Salchichas para el desayuno	5 min.	7 (alta)	5 (mediana)
Emparedado de queso grillado	4 min.	7 (alta)	6 (mediana alta)



NO quitar la placa del comal hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y la placa del comal se hayan enfriado completamente.



La placa del comal que se encuentra sobre la cubierta puede calentarse mucho cuando se utilizan las hornillas, el horno o el sistema de asado a la plancha. Utilice siempre guantes cuando coloque o quite la placa del comal.



Coloque cuidadosamente la placa del comal sobre la rejilla central.



Es posible que deban ajustarse las configuraciones del comal si se lo utiliza durante un plazo extenso.



El comal se decolorará con el transcurso del tiempo a medida que se cure con el uso.



Guarde la placa del comal en su lugar después de utilizarla, cuando se haya enfriado.

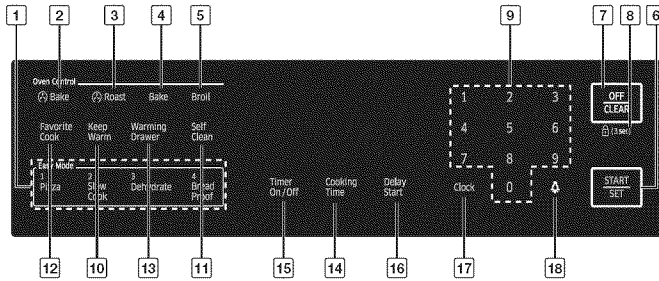
Nota importante:

- NO recaliente el comal. Ello puede dañar el recubrimiento que no esté adherido.
- NO utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal. No utilice el comal como tabla para cortar.
- NO coloque ni almacene objetos sobre la placa del comal.
- NO utilice el comal luego de darlo vuelta sobre la rejilla.
- NO utilice la placa del comal para otros fines.
- Evite cocinar alimentos extremadamente grasosos, ya que pueden ocurrir derrames.
- El comal puede calentarse cuando se utilizan los quemadores que lo rodean.

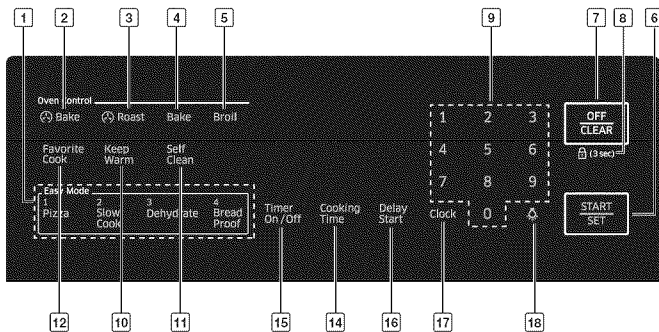
funcionamiento del horno


PANELES DE CONTROL Y PANTALLAS DEL HORNO

MODELO NX58H5650W*



MODELOS NX58H5600S*, NX58J5600S*



 Todos los hornos se controlan con teclas táctiles electrónicas. Utilice las siguientes teclas para programar y operar todas las funciones de cocción, limpieza y temporización del horno. Todos los ajustes programados y los estados de cocción se mostrarán en la pantalla digital.

Controles de las funciones especiales, del horno y del tiempo

1	EASY COOK (COCCIÓN FÁCIL)	Presione para recuperar el ajuste de la receta de cocción fácil del horno.
2	CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN) 	Activa la función de horneado por convección. Use esta función para hornear cantidades grandes en varios estantes al mismo tiempo.
3	CONVECTION ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN) 	Activa la función de asar por convección. Use esta función para asar cortes de carne grandes.
4	BAKE (HORNEAR)	Toque esta tecla para activar la función de hornear. Cocina alimentos uniformemente mediante el quemador inferior del horno.
5	BROIL (ASAR A LA PARRILLA)	Activa la función de asar a la parrilla. Asa los alimentos solamente con el quemador superior del horno.
6	START/SET (INICIO/CONFIGURAR)	Toque esta tecla para iniciar las funciones de cocción, limpieza y temporizador del horno.
7	OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)	Presione para cancelar todas las operaciones del horno excepto reloj y temporizador.
8	HOLD 3 SEC (MANTENER 3 SEG.)	Desactiva el panel de control táctil para evitar que el horno se encienda accidentalmente. También bloquea la puerta del horno para impedir un vuelco accidental de la estufa. Las teclas táctiles no funcionarán y la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que se desactive esta opción.
9	TECLADO NUMÉRICO	Toque estas teclas para establecer los tiempos, las temperaturas y las funciones programadas del horno.
10	KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	Toque esta tecla para mantener los alimentos calientes tras la cocción. Reduce la temperatura del horno y la mantiene entre 150 °F y 200 °F (66 °C y 93 °C).
11	SELF CLEAN (AUTO-LIMPIEZA)	Activa la función de auto-limpieza del horno. Usa una temperatura muy alta para quemar la suciedad interna del horno.
12	FAVORITE COOK (COCCIÓN FAVORITA)	Activa la función de cocción favorita. Esta función permite programar hasta tres ciclos de cocción utilizados con mayor frecuencia para poder establecerlos e iniciarlos tocando solamente un botón.
13	WARMING DRAWER (CAJÓN DE CALENTAMIENTO) (MODELO NX58H5650W*)	Toque esta tecla para activar la función del cajón de calentamiento. El elemento calentador eléctrico que se encuentra debajo del cajón utiliza tres ajustes para mantener los alimentos calientes.
14	COOKING TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)	Toque esta tecla y luego establezca el tiempo de cocción que desea. El horno se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo establecido.
15	TIMER ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR TEMPORIZADOR)	Toque para seleccionar la función del temporizador. Activa el temporizador de cocina según el tiempo deseado.

16	DELAY START (INICIO RETARDADO)	Permite establecer que el horno se inicie y se detenga automáticamente. Use con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección), Cook Time (Tiempo de cocción) o Self Clean (Auto-limpieza).
17	CLOCK (RELOJ)	Permite ajustar el reloj.
18	LUZ DEL HORNO	Toque esta tecla para encender o apagar la luz del horno.

VALORES AJUSTABLES MÍNIMOS Y MÁXIMOS

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen valores ajustables mínimos y máximos de temperatura o de tiempo.

FUNCIÓN	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
BAKE (HORNEAR)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
BROIL (ASAR A LA PARRILLA)	Baja	Alta
SELF CLEAN (AUTO-LIMPIEZA)	2 horas	4 horas
CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN) (🔥 Bake)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
CONVECTION ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN) (🔥 Roast)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	-	3 horas
WARMING DRAWER (CAJÓN DE CALENTAMIENTO) *	-	3 horas
BREAD PROOF (ENTIBIAR PAN PARA LEUDADO)	-	12 horas

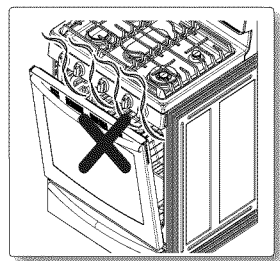
* Solo modelo NX58H5650W*

En el caso de configurar **Conversion On (Conversión activada)** para Hornear por convección y/o Asar por convección, puede ajustar la temperatura mínima en 175 °F (79 °C).



Siempre se debe hornear o asar con la puerta del horno cerrada. Si deja la puerta del horno abierta mientras el horno está en funcionamiento, el quemador del horno se detendrá en 1 minuto. No es una falla del producto. Cuando cierre la puerta el horno, se pondrá en marcha automáticamente.

Modo de aplicación: Conv. Bake (Hornear por convección), Conv. Roast (Asar por convección), Bake (Hornear), Broil (Asar a la parrilla), Pizza, Slow Cook (Cocción lenta), Dehydrate (Deshidratar), Bread Proof (Entibiar pan para leudado), Favorite Cook (Cocción favorita).



AJUSTE DEL RELOJ

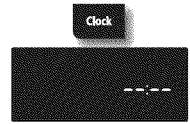
El reloj debe ajustarse para mostrar la hora correcta para permitir el buen funcionamiento de las opciones de temporizador del horno. El reloj se puede ajustar para mostrar una pantalla de 12 o 24 horas.

El ajuste predeterminado es el de 12 horas.

La hora del día no se puede cambiar durante una cocción programada, un inicio retardado, la auto-limpieza o la operación de la función Shabat.

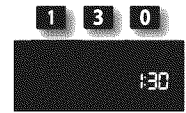
Cómo ajustar el reloj

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



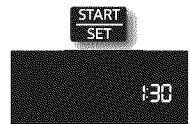
2. Ingrese la hora actual en horas y minutos usando las teclas de números (por ej.: 1, 3, 0).

La pantalla mostrará la hora del día y el indicador **Start (Inicio)** parpadeará.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para configurar y poner en funcionamiento el reloj.

La pantalla mostrará la hora del día y el indicador **Start (Inicio)** se apagará.



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

1. Mantenga presionadas las teclas **Clock (Reloj)** y **0** durante 3 segundos.

La pantalla mostrará el modo en uso (por ej.: 12 horas).



Si se presiona una tecla antes que la otra, aparecerá -- -- en la pantalla.

Presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y comience de nuevo.

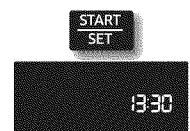


2. Presione la tecla **0** para cambiar el ajuste de la pantalla entre 12 horas y 24 horas.

12 h o **24 h** aparecerá en la pantalla dependiendo de su selección.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para cambiar el modo de visualización del reloj.



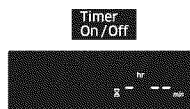
ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN DEL TEMPORIZADOR

El temporizador funciona como un temporizador adicional que emite una señal sonora cuando el tiempo fijado ha transcurrido. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Esta característica puede utilizarse al mismo tiempo que cualquier otra función del horno. El temporizador puede configurarse para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.

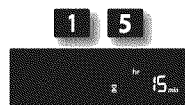
Cómo programar el temporizador

1. Presione la tecla **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)**. Presione la tecla una vez para horas/minutos, dos veces para segundos y tres veces para apagar o cancelar el temporizador.

La pantalla mostrará **Timer (Temporizador)** y **-hr --min** parpadeará en la pantalla. (Los caracteres de hr, min no se muestran en los modelos NX58H5600S*, NX58J5600S*)

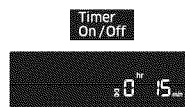


2. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de tiempo que desea en minutos o en horas y minutos (por ej.: 1, 5).
El tiempo ingresado aparecerá en la pantalla.



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

La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, el horno emitirá un sonido agudo y en la pantalla se verá **End (Fin)** hasta que usted presione la tecla **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)**. Una vez que se presione la tecla, la pantalla volverá a mostrar la hora del día.

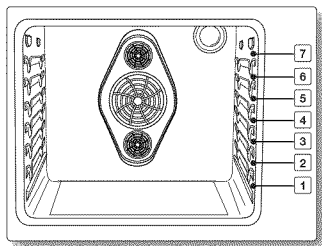


El temporizador se puede desactivar en cualquier momento presionando la tecla **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)**.

Timer
On/Off

POSICIONAMIENTO DE LAS PARRILLAS DEL HORNO.

Las parrillas del horno son desmontables y pueden colocarse en cualquiera de las siete posiciones de las parrillas en el horno. Cada parrilla del horno tiene un tope incorporado para evitar que se retire por completo en forma accidental. El posicionamiento adecuado de las parrillas del horno ofrecerán los mejores resultados de cocción. El diagrama a la derecha muestra las posiciones de las parrillas.



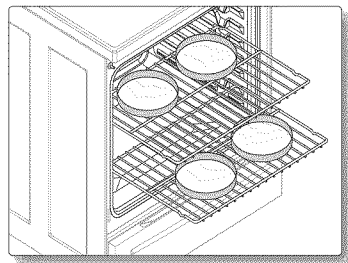
- No cubra una parrilla del horno con papel de aluminio. Esto alterará la circulación del calor y creará problemas en el proceso de horneado.
- No coloque papel de aluminio sobre la parte inferior del horno dado que podría causar daños.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando 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.

Posiciones de las parrillas en el horno

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Hamburguesas y bistec	6 o 7
Tostadas	5 o 6
Panecillos, muffins, brownies, galletas	4
Panqués o pasteles en molde savarin	3
Pastel de ángel, pasteles	2
Carnes asadas (pequeñas o grandes), jamón, pavos	1 o 2

Cómo hornear pasteles en capas

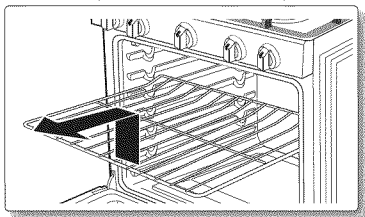
- Centrar las charolas en el horno producirá mejores resultados de cocción.
- Cuando hornee múltiples alimentos, asegúrese de dejar un espacio de 1 a 1.5 pulgadas (2.5 a 3.8 cm) alrededor de cada alimento.
- Cuando hornee en varias parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5.
- Cuando hornee por convección en varias parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5.
- Coloque dos recipientes en la parte trasera de la parrilla superior y los otros dos recipientes en la parte delantera de la parrilla inferior.



La ubicación adecuada de los alimentos en el horno le ayudará a lograr los mejores resultados de cocción.

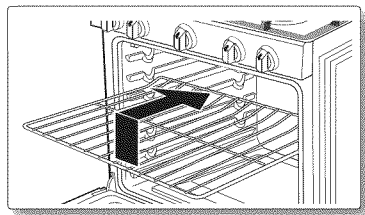
Para retirar una parrilla del horno:

1. Jale la parrilla directamente hacia afuera hasta que se trabé.
2. Levante la parte delantera de la parrilla del horno y hálala para retirarla del horno.



Para volver a colocar una parrilla en el horno:

1. Coloque el borde trasero de la parrilla en los soportes de parrilla deseados.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia el horno.

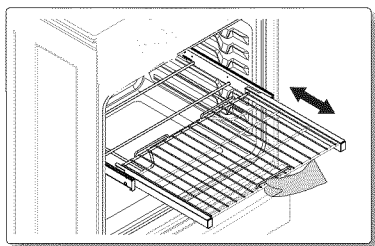
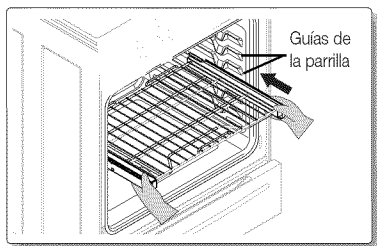


USO DE LA PARRILLA DESLIZANTE (SOLO NX58H5650W*)

La parrilla deslizable totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, especialmente cuando se preparan platos más pesados. La parrilla deslizable tiene dos carriles que le permiten extraer los alimentos del horno sin tocar los costados de las paredes del horno.

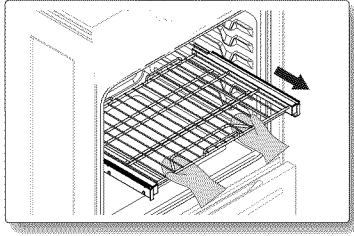
Instalación de la parrilla deslizable

- Con la parrilla deslizable en la posición "cerrada" y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla entre las guías hasta que llegue a la parte posterior.
- Al utilizar la parrilla deslizable en el horno, asegúrese de jalar la manija de la parrilla solo para deslizarla hacia adentro y hacia afuera. Si sujeta el marco al utilizar la parrilla, quitará toda la parrilla deslizable.

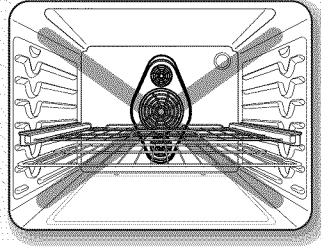
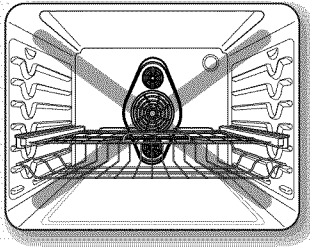


Retiro de la parrilla deslizante

- Con la parrilla deslizante en la posición "cerrada" y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco y jale ambos para retirarlos.



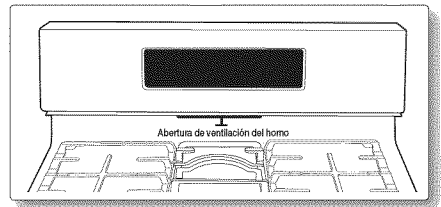
No instale la parrilla deslizante directamente arriba de la parrilla plana y de la parrilla ahuecada. No podrá instalarla correctamente y la parrilla podría caerse.



Puede instalar la parrilla deslizante en cualquier posición excepto en la más alta (nivel 7) y la más baja (nivel 1) del horno.

ABERTURA DE VENTILACIÓN DEL HORNO

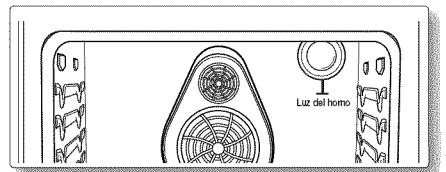
La abertura de ventilación del horno está ubicada debajo del panel de control del horno. No bloquee ni coloque elementos delante de la abertura de ventilación del horno. La adecuada circulación de aire evita los problemas de combustión del quemador del horno y asegura los buenos resultados de cocción. Dado que la abertura de ventilación y el área que la rodea pueden calentarse, tenga cuidado cuando coloque elementos cerca de la abertura de ventilación del horno. El vapor caliente podría calentar o derretir elementos colocados delante de la abertura de ventilación del horno.



LUZ DEL HORNO

El horno tiene una luz que está ubicada en la parte trasera de la pared del horno en el ángulo trasero superior derecho. La luz puede encenderse o apagarse tocando la tecla Luz del horno en el panel de control del horno. La luz del horno le permite comprobar el progreso de la cocción sin abrir la puerta del horno. Siempre use una bombilla para electrodomésticos de 40 watts cuando reemplace la luz del horno.

Consulte la página 61 para obtener instrucciones sobre cómo cambiar la bombilla.



HORNEAR

La función Horneear le permite programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 150 °F (66 °C) y 550 °F (288 °C).

Cómo establecer la temperatura del horno

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada.
2. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione la tecla.

La temperatura predeterminada, **350°**, y el indicador **Start (Inicio)** parpadearán en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.



3. Presione las teclas numéricas para establecer la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5).

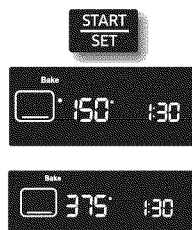
La temperatura de cocción seleccionada y el indicador **Start (Inicio)** parpadearán en la pantalla.



4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La pantalla mostrará un **•** que parpadea, junto con **150°**, **Bake (Hornear)** y el icono del **elemento de horneado** hasta que el horno alcance los **150°**. Luego, la pantalla solo mostrará la temperatura real del horno.

Cuando el horno alcance la temperatura de horneado deseada, emitirá una señal sonora 6 veces.



5. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno. El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados en el horneado.
6. Cuando finalice el horneado, retire los elementos, cierre la puerta del horno y presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora del día.



Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura de horneado y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Si la temperatura del horno es superior al nuevo ajuste, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y luego mostrará el nuevo ajuste. El horno completará la cocción a la nueva temperatura.

Si sus resultados de cocción no son a lo que usted está acostumbrado, la temperatura de cocción del horno programada puede ajustarse $\pm 30^{\circ}\text{F}$ ($\pm 15^{\circ}\text{C}$) del siguiente modo:

1. Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **0** durante 3 segundos.

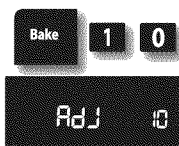
La pantalla mostrará **AdJ** y **0**.



2. Presione la tecla **Bake (Hornear)** para seleccionar los ajustes de temperatura **+** o **-**.

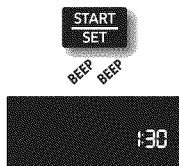
3. Presione las teclas numéricas para establecer el ajuste de temperatura deseado, por ejemplo (1, 0).


La pantalla mostrará **AdJ** y **10**.



4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

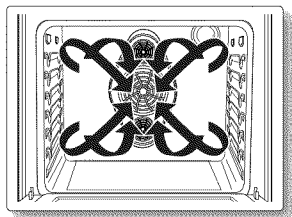
El horno emitirá una señal sonora dos veces y la pantalla mostrará la hora del día. La próxima vez que hornee, el horno utilizará el nuevo ajuste de temperatura.



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

HORNEAR POR CONVECCIÓN Y ASAR AL HORNO POR CONVECCIÓN


La función Hornear por convección le permite programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 150 °F (66 °C) y 550 °F (288 °C). La función Asar por convección le permite programar el horno para asar a cualquier temperatura entre 150 °F (66 °C) y 550 °F (288 °C). El ventilador de convección en la parte trasera de la cavidad del horno hace circular el aire caliente en forma pareja por toda la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran en forma pareja en menos tiempo que con el calor normal.



Hornear por convección

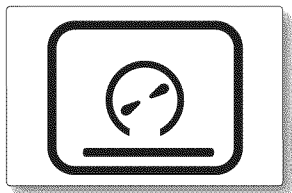
- Ideal para los alimentos que se cocinan en varias parrillas.
- Bueno para grandes cantidades de alimentos horneados.
- Ofrece buenos resultados con las galletitas, galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan.
- Las galletitas tienen mejores resultados de cocción cuando se cocinan en charolas planas para galletitas.
- Cuando hornea en una única parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 3 o 4. Cuando hornee por convección en varias parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5.



 El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección con la función de Auto-conversión por convección. Consulte la página 51 para obtener más detalles.

Asar por convección

- Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados.
- Coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave mientras asa por convección para obtener mejores resultados. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa.



Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un rosticero (asador giratorio). El aire caliente circulará sobre, debajo y alrededor de la comida que se está asando. El aire caliente rápidamente sella los alimentos dejando dentro los jugos y el interior queda jugoso y tierno, mientras que el exterior adquiere un atractivo color pardo dorado.

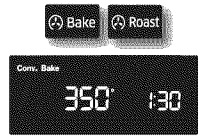
Consulte las "Guía de recomendaciones para asar al horno por convección" en la página 40 para conocer los tiempos y temperaturas de cocción recomendados.

Cómo ajustar el horno para hornear o asar por convección.

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada.
2. Presione la tecla **Convection Bake (Hornear por convección)** (**Bake**) o **Convection Roast (Asar por convección)** (**Roast**).

El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione la tecla.

La temperatura predeterminada, **350°**, parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.



3. Presione las teclas numéricas para establecer la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 4, 2, 5).

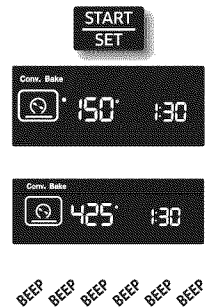
La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.



4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La pantalla mostrará un **•** que parpadea, junto con **150° Conv. Bake (Hornear por convección)** (**Bake**), y los iconos de **elemento de horneado por convección y ventilador**, hasta que el horno llegue a los 150°. Luego, la pantalla solo mostrará la temperatura real del horno.

Cuando el horno alcance la temperatura de horneado o asado deseada, emitirá una señal sonora 6 veces.

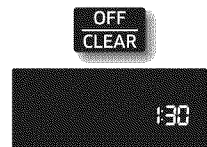


5. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno.

El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados en el horneado. Se debe asar sobre una asadera y una rejilla.

6. Cuando finaliza el horneado o asado, retire los elementos, cierre la puerta del horno y presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora del día.



Para cambiar una temperatura de horneado o asado programada, presione la tecla **Convection Bake (Hornear por convección)** (**Bake**) o **Convection Roast (Asar por convección)** (**Roast**), ingrese la nueva temperatura de cocción y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Si la temperatura del horno es superior al nuevo ajuste, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y luego mostrará el nuevo ajuste. El horno completará la cocción a la nueva temperatura.

Guía de recomendaciones para asar al horno por convección

Los tiempos necesarios para asar al horno dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura de asado y su gusto en cuanto al grado de cocción.

La siguiente guía se basa en alimentos que comienzan a temperatura del refrigerador.

Alimento		Minutos por libra	Temperatura del horno	Temperatura interna	
Carne de res	Asado de costillar (3 a 5 lb)	Al punto	28-33	350 °F (177 °C)	160 °F (71 °C)
		Muy hecho	30-38	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
	Asado de lomo (2 a 3 lb)	Al punto	35-45	350 °F (177 °C)	160 °F (71 °C)
		Muy hecho	45-55	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
Carne de cerdo	Asado (sin hueso o con hueso) (3 a 5 lb)		22-28	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
	Chuletas (grosor de 0.5 a 1 pulg.)	2 chuletas	30-40 total	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
		4 chuletas	40-50 total	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
		6 chuletas	45-55 total	350 °F (177 °C)	170 °F (77 °C)
Ave	Pollo, entero (2.5 a 3.5 lb)		26-30	375 °F (191 °C)	180 °F (82 °C)
	Pavo, entero (sin relleno*) (10 a 16 lb)		10-16	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)
	Pavo, entero (sin relleno*) (18 a 24 lb)		8-15	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)
	Pechuga de pavo (4 a 6 lb)		18-23	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Gallinita (1 a 1.5 lb)		50-75 total	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)
Cordero	Media pata (3 a 4 lb)	Al punto	25-30	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
		Muy hecho	30-35	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Pata entera (6 a 7 lb)	Al punto	25-30	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
		Muy hecho	30-35	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)



* El pavo relleno requiere más tiempo para asarse. La temperatura segura mínima para rellenar la carne de ave es 165 °F (74 °C).

COCCIÓN REGIDA POR TEMPORIZADOR

La función Tiempo de cocción le permite programar el horno para cocinar la comida a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. Una vez completado ese tiempo establecido, el horno se apagará automáticamente.



Tenga cuidado cuando use las funciones Tiempo de cocción e Inicio retardado. Estas funciones son mejor utilizadas para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales. 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. La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.

Cómo programar el horno para cocción regida por el temporizador

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno.

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

La temperatura predeterminada, **350°**, parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.



3. Presione las teclas numéricas para establecer la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5).

La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.



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

La pantalla mostrará **hr --min.**

(Los caracteres de hr, min no se muestran en los modelos NX58H5600S*, NX58J5600S*)



5. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción deseado.

La pantalla mostrará la hora seleccionada y el indicador **Start (Inicio)** parpadeará. Puede configurar el tiempo en cualquier período entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.

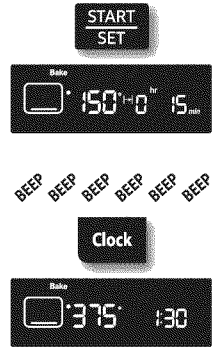


6. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La pantalla mostrará un • que parpadea junto con la temperatura **predeterminada** o **seleccionada**, **Bake (Hornear)** y el icono del **elemento de horneado**, hasta que el horno alcance esa temperatura.

Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, emite una señal sonora 6 veces. El horno comenzará a cocinar durante la cantidad de tiempo establecida, y se mostrará el tiempo de cocción restante.

Para configurar la hora del día, mantenga presionada la tecla **Clock (Reloj)**. Cuando se suelta la tecla **Clock (Reloj)**, la pantalla regresa al tiempo de cocción restante. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y la pantalla mostrará la hora del día.



Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura de horneado y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Si la temperatura del horno es superior al nuevo ajuste, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y luego mostrará el nuevo ajuste. El horno completará la cocción a la nueva temperatura.

Para cambiar un tiempo de cocción programado, presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)**, ingrese el nuevo tiempo de cocción y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno seguirá cocinando durante el nuevo tiempo configurado restante.



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

COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA

La función Inicio retardado le permite usar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción (Hornear, Hornear por convección o Asar por convección). El Inicio retardado puede configurarse antes de otras funciones de cocción hasta por 12 horas. El reloj debe ajustarse para mostrar la hora correcta para permitir el buen funcionamiento del Inicio retardado.



Tenga cuidado cuando use las funciones Tiempo de cocción e Inicio retardado. Estas funciones son mejor utilizadas para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales. 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. La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.

Cómo programar el horno para cocción temporizada diferida

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla para el funcionamiento en la cocción deseada, por ej.: **Bake (Hornear)**.

La temperatura predeterminada, **350°**, y el indicador **Start (Inicio)** parpadearán en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.



3. Presione las teclas numéricas para establecer la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5).

La temperatura de cocción seleccionada y el indicador **Start (Inicio)** parpadearán en la pantalla.



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

La pantalla mostrará la temperatura de cocción seleccionada, **Bake (Hornear)** y **-hr --min.**
(Los caracteres HR, min no se muestran en los modelos NX58H5600S*, NX58J5600S*)



5. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción deseado.

La pantalla mostrará el tiempo de cocción seleccionado y el indicador **Start (Inicio)** parpadeará. Puede configurar el tiempo en cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.



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

La pantalla mostrará **Delay (Retardo)** y -- -- parpadeará.



7. Presione las teclas numéricas para ingresar la hora a la que desea que el horno se encienda, (por ejemplo, 4, 3, 0).

El indicador **Start (Inicio)** parpadeará debajo de **Delay (Retardo)** y el tiempo de inicio seleccionado.



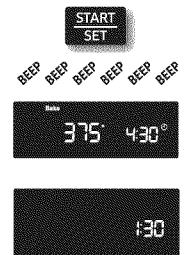
8. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

El horno se encenderá automáticamente y emitirá un sonido cuando se llegue a la hora de inicio.

El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. Cuando el horno alcanza la temperatura de cocción deseada, emite una señal sonora 6 veces.

La pantalla mostrará una cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y la pantalla mostrará la hora del día.



Para cambiar un tiempo de inicio programado, presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)**, ingrese el nuevo tiempo de inicio y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno comenzará la cocción a la nueva hora de inicio.

Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura de horneado y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Si la temperatura del horno es superior al nuevo ajuste, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y luego mostrará el nuevo ajuste. El horno completará la cocción a la nueva temperatura.

Para cambiar un tiempo de cocción programado, presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de cocción)**, ingrese el nuevo tiempo de cocción y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno seguirá cocinando durante el nuevo tiempo configurado restante.



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

ASAR A LA PARRILLA

La función de Asar a la parrilla le permite cocinar y dorar alimentos usando solo una fuente de calor superior. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera.



Si se produce fuego cuando se asa a la parrilla, deje la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre las llamas o utilice un extintor de espuma. No eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede explotar y el agua hacer que la grasa encendida se extienda. Ambos pueden causar lesiones físicas y daños materiales.

Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla

1. Coloque la comida sobre una asadera con una rejilla incorporada. Coloque la comida y la asadera sobre la parrilla superior, ubicada según se recomienda en la "Guía de recomendaciones para asar a la parrilla" en la página 42. Cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para Hi (Alto) y dos veces para Lo (Bajo). El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione la tecla.

El indicador **Start (Inicio)** parpadeará a la derecha de **Hi (Alto)** o **Lo (Bajo)** y **Broil (Asar a la parrilla)** en la pantalla. Use Lo (Bajo) para cocinar comidas tales como aves o cortes de carne gruesos sin tostarlos en exceso.

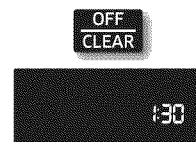
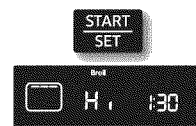
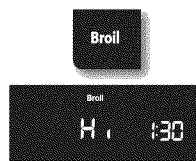
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

El horno encenderá automáticamente el quemador del horno superior y comenzará la cocción.

La pantalla mostrará el ajuste de asado a la parrilla seleccionado (Alto o Bajo), el icono del elemento de asado a la parrilla y **Broil (Asar a la parrilla)**.

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

Cuando finalice la cocción, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para apagar el horno o para cancelar el asado a la parrilla en cualquier momento. La pantalla mostrará la hora del día.



Para cambiar un ajuste de asado a la parrilla programado, presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** para cambiar entre Hi (Alto) y Lo (Bajo). Presionar la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** cambiará el ajuste de asado a la parrilla y finalizará la cocción a la nueva temperatura.

Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura de asado y su gusto en cuanto al grado de cocción. La siguiente guía se basa en carnes o pescado que comienzan a temperatura del refrigerador.

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición de la parrilla*	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Comentarios
Carne molida Muy hecho	1 lb (4 hamburguesas) 0.5 a 0.75 pulg. espesor	6 o 7	7-10	5-7	Uniformemente espaciados Se pueden asar hasta 8 croquetas o hamburguesas a la vez
Bistecs (carne de res) Mediano Muy hecho Al punto Muy hecho	1 pulg. espesor, 1 a 1.5 lbs 1.5 pulg. espesor, 2 a 2.5 lbs	6 6 6 6	10-12 12-14 15-18 18-22	5-7 6-8 14-17 17-19	Los bistecs de menos de una pulgada de espesor se cocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda cocer en sartén. Efectuar cortes en la grasa.
Pollo	1 entero trozado 2 a 2.5 libras, abrir a lo largo 2 pechugas	4 5	30-35 15-20	15-20 7-12	Asar primero con la piel hacia abajo. Abrir para extender. Cepillar con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad del asado a la parrilla.
Filetes de pescado	0.25 a 0.5 pulg. de espesor	6	6-10	3-4	Manejar y dar vuelta con mucho cuidado. Cepillar con una mezcla de mantequilla y limón previamente y durante la cocción, si así lo desea.
Lonchas de jamón (precocido)	0.5 pulg. espesor	6	7-10	5-6	Aumente el tiempo de cocción de 5 a 10 minutos por lado para lonchas de 1.5 pulgadas de grosor o jamón de curado casero.
Chuletas de cerdo Muy hecho	2 (0.5 pulg. de espesor)	6	8-11	4-6	Efectuar cortes en la grasa.
Chuletas de cordero Al punto Muy hecho	2 (1 pulg. espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	6 6	8-12 10-16	5-8 7-11	Efectuar cortes en la grasa.



* Consulte la ilustración en la página 33 para ver una descripción de las posiciones de la parrilla.

MANTENER CALIENTE

La función Mantener caliente le permite mantener comidas cocinadas calientes a una baja temperatura de horneado. Esta función mantiene los alimentos calientes a una temperatura apta para servir por hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Después de 3 horas, la función apaga el horno automáticamente.

Cómo utilizar la función de calentamiento

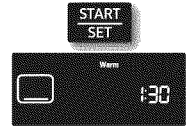
1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)**.

El indicador **Start (Inicio)** parpadeará debajo de la hora del día y **Warm (Calentar)** en la pantalla.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

El horno se encenderá y comenzará automáticamente el precalentamiento hasta la temperatura de Mantener caliente (aprox. 170 °F [77 °C]). La pantalla mostrará el icono del elemento del horno, **Warm (Calentar)** y la hora del día.



Cuando finalice el calentamiento, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para apagar el horno o para cancelar Mantener caliente en cualquier momento. La pantalla mostrará la hora del día.

Para programar Mantener caliente después de una función de cocción programada, presione la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)** después de programar la función de cocción programada. Cuando finaliza la Cocción por tiempo, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y bajará la temperatura del horno para el ajuste Mantener caliente. El horno mantendrá la temperatura hasta que se cancele Mantener caliente.

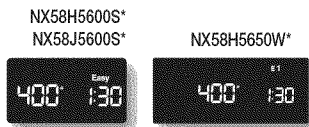
CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN FÁCIL

Pizza

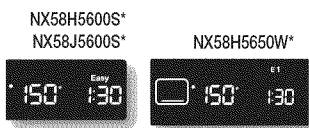
Esta función de pizza está diseñada para producir una base crujiente y tostada y a la vez mantener los ingredientes húmedos.

Cómo configurar la función Pizza.

1. Presione la tecla **Pizza**.



2. Presione la tecla **SET/START (CONFIGURAR/INICIO)** para comenzar con la cocción de la pizza.



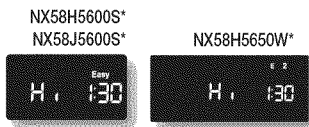
- Use solo 1 parrilla y coloque la parrilla en la posición 3 o 4 para obtener los mejores resultados al usar la función pizza.
- La temperatura predeterminada es 400 °F. Puede ajustar la temperatura del horno para que se adapte a sus necesidades.
- Siga las instrucciones del paquete para los tiempos de precalentado y horneado.

Cocción lenta

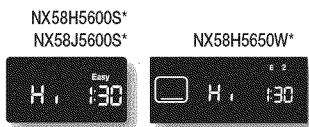
Se puede utilizar la función de cocción lenta para cocinar alimentos más lentamente a temperaturas del horno más bajas. Los tiempos de cocción prolongados permiten una mejor distribución de sabores en muchas recetas. Esta función es ideal para asar carne, cerdo y aves. Cocinar lentamente las carnes puede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

Cómo configurar la función cocción lenta.

1. Presione la tecla **Slow Cook (Cocción lenta)** una vez para HI (Alta) o dos veces para LO (Baja).



2. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar con la cocción lenta.



- Use solo 1 parrilla y colóquela en la posición 3 o 4 para obtener los mejores resultados.
- No será necesario precalentar el horno.

Deshidratar

Esta función está diseñada para secar alimentos o eliminar la humedad de los alimentos mediante la circulación de calor.

Cómo configurar la función deshidratar.

1. Presione la tecla **Dehydrate (Deshidratar)**.



2. Presione las teclas numéricas para establecer la temperatura deseada. (configurar entre 100 °F y 175 °F)




3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar el modo de deshidratar.



4. Cuando el alimento esté deshidratado, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.



-  • No precaliente el horno para esta función.
- Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco.
- Si el ajuste de temperatura está fuera del rango, se mostrará un error.

Guía de recomendaciones para deshidratar

Categoría	Posición de la parrilla		Peso recomendado (g)	Temperatura óptima
	Una parrilla	Varias parrillas		
Verduras	3 o 4	2 y 5	250 a 600	100-150 °F
Frutas	3 o 4	2 y 5	250 a 600	100-150 °F
Carnes	3 o 4	2 y 5	400 a 850	145-175 °F

Entibiar pan para leudado

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

Cómo ajustar el horno para entibiar para leudado.

1. Ingresar el modo de entibiar para leudado.
Presione la tecla **Bread Proof (Entibiar pan para leudado)**.



2. Active la función de entibiar para leudado. Presione la tecla. Esta función automáticamente genera la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por ende, no le corresponde ningún ajuste de temperatura.



3. Presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** en cualquier momento para desactivar esta función.



- Si presiona la tecla Bread Proof (Entibiar pan para leudado) cuando la temperatura del horno es superior a los 100°F, la palabra Hot (Caliente) aparecerá en la pantalla. Dado que estas funciones producen mejores resultados si se inician cuando el horno está frío, le recomendamos que espere hasta que el horno se haya enfriado y "Hot" (Caliente) desaparezca de la pantalla.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no fuese necesario.
- Controle el pan y alimentos similares para evitar que se excedan en este proceso.
- No utilice el modo de entibiar para calentar los alimentos ni para mantenerlos calientes. En esta función, el horno no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Cómo usar la función calentar.
- Para obtener mejores resultados, coloque la masa en un plato en el horno en la parrilla 3 o 4 y cubra la masa con un paño o con un envoltorio plástico. (Es posible que el plástico deba engancharse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo vuele.)

COCCIÓN FAVORITA

La función Cocción favorita le permite preprogramar hasta 3 funciones de cocción o ajustes de receta favorita distintos para que puedan recuperarse e iniciarse con solo tocar un botón. Puede usar solo Hornear, Hornear por convección o Asar por convección como una opción de Cocción favorita. No puede usar ninguna de las funciones de Inicio retardado como opción de Cocción favorita.

Cómo seleccionar una cocción favorita.

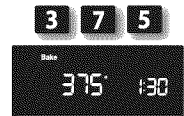
1. Presione la tecla para el funcionamiento en la cocción que desea almacenar, por ej., **Bake (Hornear)**. El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione la tecla.

La temperatura predeterminada, **350°** parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 3.



2. Presione las teclas numéricas para establecer la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5).

La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.



3. Presione la tecla **Favorite Cook (Cocción favorita)** la cantidad de veces que corresponda al lugar donde desee almacenar el proceso de cocción y la temperatura:

- 1 vez para la receta 1,
- 2 veces para la receta 2,
- 3 veces para la receta 3.

El número correspondiente y el ajuste se mostrarán en la pantalla y **Favorite Cook (Cocción favorita)** parpadeará debajo del ajuste de cocción favorita seleccionado para esa receta.

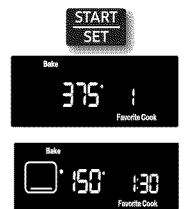


4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

La pantalla mostrará el último ajuste de temperatura establecido o de Cocción favorita utilizado y la hora del día actual.



Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** una vez para guardar el ajuste de Cocción favorita o dos veces para guardar e iniciar la Cocción favorita en el ajuste seleccionado.



Cómo usar o recuperar una selección de cocción favorita

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada.
2. Presione la tecla **Favorite Cook (Cocción favorita)** la cantidad de veces que corresponda al lugar donde se almacena el ajuste de la receta:

1 vez para la receta 1,
2 veces para la receta 2,
3 veces para la receta 3.

Favorite Cook (Cocción favorita) parpadeará debajo del ajuste de cocción favorita seleccionado para esa receta en la pantalla.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

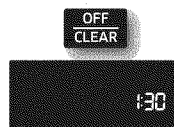
A • parpadeará a la izquierda de la temperatura predeterminada o real hasta que se alcance la temperatura seleccionada.

El horno emitirá una señal sonora 6 veces. La temperatura **predeterminada** o **real**, la función de cocción, el icono de función de cocción y la hora del día aparecerán en la pantalla.

Quando el horno alcanza la temperatura de cocción deseada, emite una señal sonora 6 veces.



4. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno. El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados en el horneado o el asado al horno.
5. Cuando finalice la cocción, retire los elementos, cierre la puerta del horno y presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora del día.



FUNCIÓN SHABAT

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



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

La función Shabat solo puede utilizarse con los ajustes Hornear y Tiempo de cocción. El horno funcionará a la temperatura establecida y permanecerá encendido hasta que se cancele la función Shabat o finalice el tiempo de cocción establecido. Cuando se selecciona Shabat, esta función anula las funciones de ahorro de energía preestablecidas de fábrica. Se desactivarán todas las luces de la pantalla, las señales del horno, la mayoría de las teclas de control y el ventilador de convección.

Cómo configurar la función shabat

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Consulte la página 30.
2. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione una tecla hasta que se active la función Shabat.

La temperatura predeterminada, **350°**, parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.



3. Presione las teclas numéricas para establecer la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5).

La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.



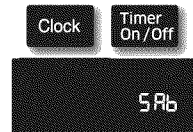
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.



5. Mantenga presionadas las teclas **Clock (Reloj)** y **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)** a la vez durante 3 segundos.

En la pantalla se verá **SAB**. Se desactivarán las señales del horno, los LED de la pantalla y todos los controles del horno, excepto las teclas de números, **Bake (Hornear)**, **Cooking Time (Tiempo de cocción)**, **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** y **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

En aproximadamente 20 segundos, el panel de control hará "clic" y el horno comenzará el proceso de iluminación y precalentamiento. Después de que el horno alcance la temperatura de cocción seleccionada, continuará cocinando a esa temperatura hasta que el tiempo de cocción haya transcurrido o la función Shabat se cancele. La pantalla no contará regresivamente el tiempo de cocción establecido, pero el horno se apagará al final del tiempo fijado.



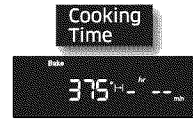
Cómo configurar el horneado programado en el modo shabat

Para configurar el horneado programado en el modo Shabat, realice los siguientes pasos después del paso 3 de "Cómo configurar la función Shabat".

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

La pantalla mostrará **-hr --min.**

(Los caracteres de hr, min no se muestran en los modelos NX58H5600S*, NX58J5600S*)



2. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción deseado.

El indicador **START (INICIO)** parpadeará en la pantalla. Puede configurar el tiempo en cualquier extensión de tiempo entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.

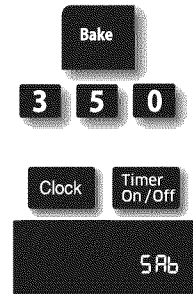
Proceda con el paso 4 de "Cómo configurar la función Shabat".



Cómo cambiar la temperatura y salir de la función shabat

Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura de horneado y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. En aproximadamente 20 segundos, el panel de control hará "clic" y el horno completará la cocción a la nueva temperatura.

Para salir de la función Shabat, mantenga presionadas las teclas **Clock (Reloj)** y **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)** a la vez durante 3 segundos. La pantalla mostrará la hora del día.



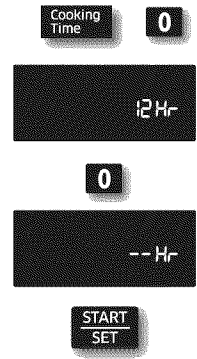
FUNCIONES ADICIONALES

Ahorro de energía de 12 horas / 3 horas

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

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

1. Presione las teclas **Cooking Time (Tiempo de cocción)** y **0** a la vez durante 3 segundos.
La pantalla mostrará **12 Hr** (cierre en 12 horas) o **-- Hr** (sin cierre).
El valor predeterminado es **12 Hr**.
2. Presione la tecla **0** para seleccionar ON (**12 Hr**) u OFF (**-- Hr**).
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar e iniciar el ajuste de la función.



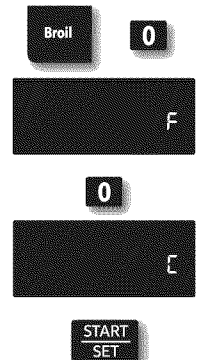
Selección de temperatura en fahrenheit o centígrados

Se puede programar el control del horno para que las temperaturas se muestren en grados Fahrenheit o Centígrados.

El horno viene de fábrica configurado para mostrar las temperaturas en Fahrenheit.

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

1. Presione las teclas **Broil (Asar a la parrilla)** y **0** a la vez durante 3 segundos.
En la pantalla se verá **F** (Fahrenheit) o **C** (Centígrados).
El ajuste predeterminado es **F**.
2. Presione la tecla **0** para seleccionar **F** o **C**. Al presionar la tecla **0** se alterna entre **F** y **C**.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar y establecer la selección de temperatura.

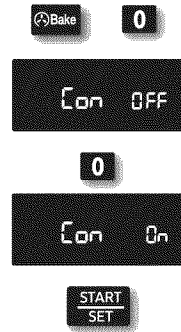


Función de auto-conversión por convección

Cuando se hornea por convección, la función de auto-conversión por convección automáticamente convertirá las temperaturas normales ingresadas a las temperaturas correspondientes para convección. Esta función se encuentra activada de manera tal que en la pantalla se verá la temperatura real convertida (reducida).

Cómo activar o desactivar la función de auto-conversión

1. Presione las teclas **Convection Bake (Hornear por convección)** y **0** a la vez durante 3 segundos. En la pantalla se verá **Con On (Conversión activada)** (habilitado) o **Con OFF (Conversión desactivada)** (deshabilitado). La configuración predeterminada es **Con OFF (Convección desactivada)**.
2. Presione la tecla **0** para seleccionar **Con On (Conversión activada)** o **Con OFF (Conversión desactivada)**.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar y establecer la función de autoconversión.

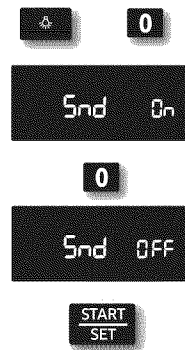


Activar o desactivar las señales sonoras

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

Cómo activar o desactivar el sonido.

1. Presione las teclas **Luz del horno** y **0** a la vez durante 3 segundos. La pantalla mostrará **Snd On (Sonido activado)** o **Snd OFF (Sonido desactivado)**. El ajuste predeterminado es **Snd On (Sonido activado)**.
2. Presione la tecla **0** para seleccionar **Snd On (Sonido activado)** o **Snd OFF (Sonido desactivado)**.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar y establecer el ajuste de la señal sonora.



uso del cajón de calentamiento

ACERCA DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO (MODELO NX58H5650W* SOLAMENTE)

El Cajón de calentamiento le permite mantener comidas cocidas y calientes a temperaturas aptas para servir. Siempre comience con alimentos calientes. No use el cajón de calentamiento para calentar o recalentar la comida fría.

Prevea que el cajón de calentamiento demora unos 25 minutos para precalentarse.



No use recipientes o envoltorios plásticos en el cajón de calentamiento. El plástico se derretirá con el contacto directo con el cajón. El plástico derretido puede resultar imposible de quitar y la garantía no cubre este problema.

- No revista el cajón de calentamiento con papel de aluminio. El papel de aluminio es un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado debajo de él. Esto alterará el funcionamiento del cajón y podría dañar su acabado interior.
- No coloque líquidos o agua dentro del cajón de calentamiento.
- Todos los alimentos colocados dentro del cajón de calentamiento deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Cuando se mantienen calientes pasteles y panes, la tapa debe tener una abertura para permitir que escape la humedad.
- Retire los cucharones o elementos similares antes de colocar recipientes en el cajón de calentamiento.
- Para mantener caliente la comida, utilice el recipiente de cocción o transfírela a un plato de servir resistente a la temperatura.
- No se puede utilizar el cajón de calentamiento durante un ciclo de auto-limpieza.
- El cajón de calentamiento se apagará automáticamente después de 3 horas.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

1. Presione la tecla **Warming Drawer (Cajón de calentamiento)** una vez para la temperatura de calentamiento baja, **dos veces** para la temperatura de calentamiento media, **tres veces** para la temperatura de calentamiento alta o **cuatro veces** para apagar el cajón de calentamiento.

Warming Drawer (Cajón de calentamiento) y la luz de temperatura seleccionada aparecerán en la pantalla y el cajón de calentamiento comenzará a calentarse.

2. Para apagar el cajón de calentamiento, presione la tecla **Warming Drawer (Cajón de calentamiento)** hasta que el cajón se apague.

 Presionar la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** no apaga el cajón de calentamiento.



Regulaciones recomendadas

AJUSTE DEL CAJÓN	TIPO DE COMIDA*
BAJO	Panecillos blandos, platos de mesa vacíos
MED	Carnes asadas (res, cerdo, cordero), guisos, verduras, huevos, pastelería, galletas, panecillos crocantes, jugos de cocción y salsas
ALTO	Aves, chuletas de cerdo, hamburguesas, pizza, tocino, alimentos fritos

* Se pueden colocar en el cajón de calentamiento diferentes tipos de alimentos a la vez. Para obtener el mejor resultado, no deje los alimentos en el cajón de calentamiento por más de 1 hora. No deje cantidades pequeñas de comida o alimentos sensibles a la temperatura, tales como huevos, por más de 30 minutos.

Mantenimiento de su electrodoméstico



- Siempre asegúrese de que los controles estén en OFF (Apagado) y que todas las superficies estén frías antes de retirar y/o limpiar cualquiera de las partes de la estufa. Esto evitará que sufra quemaduras.
- Si por alguna razón se separa la estufa de la pared, asegúrese de que vuelva a conectarse el dispositivo anti inclinación luego de volver a colocar la estufa en su lugar. Si se omite esta precaución, la estufa podría inclinarse y causar lesiones personales.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL HORNO

Los paneles de control del horno y los quemadores superiores pueden limpiarse fácilmente con un paño húmedo o un limpiavidrios. Las áreas muy sucias pueden limpiarse con agua jabonosa tibia.



- Nunca use lana de acero ni limpiadores abrasivos. Proteja la superficie de los objetos filosos. Todos estos elementos pueden dañar la superficie.

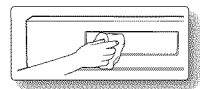
Panel de control del horno

1. Para bloquear los controles del horno y la puerta del horno, mantenga presionada la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** durante 3 segundos. Esto evita el funcionamiento accidental del horno y que el artefacto se incline.

El horno emitirá una señal sonora y la pantalla mostrará Loc (Bloqueo), la hora del día y el icono de Bloqueo.



2. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo, limpiavidrios o agua jabonosa tibia.



3. Para desbloquear los controles y la puerta, mantenga presionada la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** durante 3 segundos.

Para desbloquear solo los controles, deje la puerta levemente abierta y mantenga presionada la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** durante 3 segundos.



El horno emitirá una señal sonora y Loc (Bloqueo) y el icono de Bloqueo desaparecerán de la pantalla. Cierre la puerta del horno, si la está manteniendo abierta.

Superficies de acero inoxidable

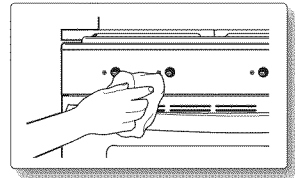
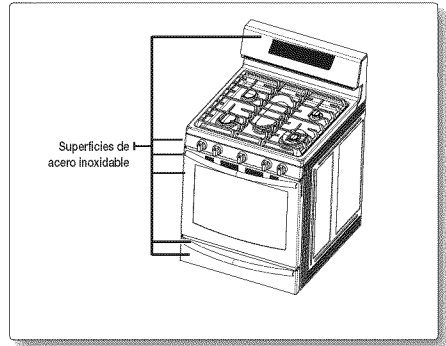


No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de acero inoxidable. Las esponjas y los limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán su acabado.



Para evitar cualquier decoloración o mancha de grasa, recomendamos limpiar y eliminar todo derrame, mancha y grasa de la estufa después de cada uso.

1. Limpie cualquier derrame con un paño suave húmedo.
2. Aplique un limpiador de acero inoxidable aprobado a un paño húmedo limpio o una toalla de papel. Limpie una pequeña área con cuidado siguiendo las instrucciones del limpiador. El acero inoxidable siempre debe limpiarse en la dirección del grano del acero inoxidable, si corresponde.
3. Seque y lustre con un paño limpio, suave y seco.
4. Repita los pasos 2 y 3 según sea necesario.



No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios del panel de distribución. Dentro de estos orificios hay interruptores de encendido que transportan la corriente que prende los quemadores superiores. Rocíarlos podría dañar la estufa.

Parrillas del horno

- Si las parrillas se dejan en el horno durante un ciclo de auto-limpieza, su color virará a tonos azulados y el acabado se volverá opaco. Una vez finalizado el ciclo de auto-limpieza y cuando se haya enfriado el horno, frote los laterales de las parrillas con un papel encerado o con un paño humedecido con una pequeña cantidad de aceite. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.
- Las parrillas deslizantes pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o de lana de acero. Durante la limpieza, tenga cuidado de que no entre agua o limpiador en los deslizadores a los costados de la parrilla.



- No las limpie en una lavavajillas.
- Si se hace difícil retirar o colocar la parrilla, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina en las guías de las parrillas del horno. No pase aceite de cocina en los deslizadores.
- Si se torna difícil deslizar la parrilla, puede ser necesario lubricarla usando lubricante de grafito.



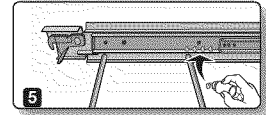
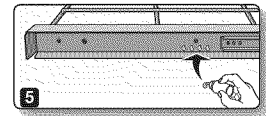
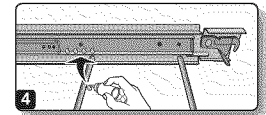
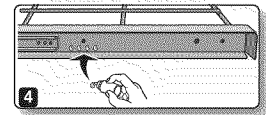
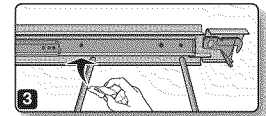
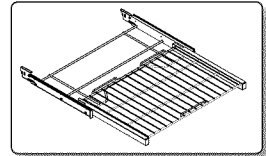
- Para pedir lubricante de grafito, llame a nuestro centro al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página web (www.samsung.com/us o www.samsung.com/ca) y busque la referencia DG81-01629A.
- Si quiere comprarlo directamente, vaya a <http://www.samsungparts.com/Default.aspx>.

Lubricación de los deslizadores

1. Quite la parrilla del horno. Consulte cómo quitar la parrilla deslizante en la sección USO DE LA PARRILLA DESLIZANTE.
2. Extienda totalmente la parrilla sobre una mesa o mesada. Se puede colocar periódico debajo de la parrilla para una limpieza fácil.
3. Si hay suciedad en las guías de los deslizadores, límpiela usando una toalla de papel. (Cualquier lubricante de grafito quitado debe volverse a colocar - vea los pasos 4 a 7.
4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Empezando con el mecanismo de deslizamiento de la izquierda (parte frontal y trasera) de la parrilla, coloque cuatro (4) gotas pequeñas de lubricante en las dos (2) guías inferiores del deslizador cerca de las correderas de rodamiento.
5. Repita para el mecanismo de deslizamiento derecho (parte frontal y trasera) de la parrilla.
6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la parrilla, dela vuelta con el lado correcto hacia arriba y colóquela en el horno. Consulte cómo instalar la parrilla deslizante en la sección USO DE LA PARRILLA DESLIZANTE.



- No rocíe la parrilla deslizante con aceite vegetal u otro lubricante en aerosol.



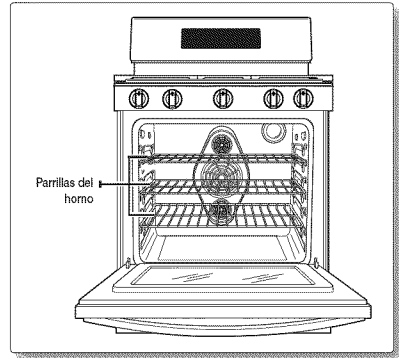
Parrillas del horno

Para mantener las parrillas brillosas y que luzcan como nuevas, retire las parrillas del horno y lávelas a mano con agua jabonosa caliente con una esponja de pulir con jabón o una esponja plástica.



No deje las parrillas en el horno durante un ciclo de auto-limpieza. El calor extremo en el ciclo de auto limpieza decolorará en forma permanente las parrillas del horno y hará que les resulte difícil deslizarse.

Si deslizar las parrillas se vuelve difícil, frote los rieles laterales con papel de cera o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite para cocinar. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en los carriles.

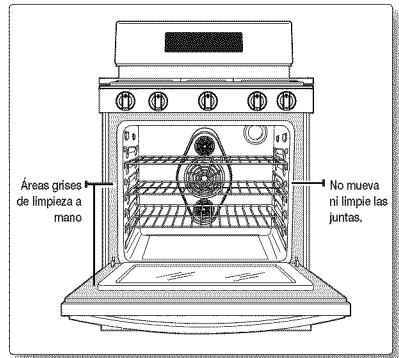


Puerta del horno



No permita que la humedad ingrese a la puerta ni entre en contacto con las juntas durante la limpieza. Si la humedad ingresa al montaje o la junta de la puerta, la junta se dañará.

La puerta del horno tiene múltiples superficies que requieren distintas técnicas de limpieza. La junta en la superficie interior de la puerta del horno nunca debe limpiarse ni moverse para limpiar otras superficies. La junta está confeccionada con un material tejido que es esencial para un cierre bien sellado.



La superficie interior de la puerta fuera de la junta debe limpiarse a mano con agua jabonosa caliente y una esponja de pulir plástica con jabón. Enjuague y seque bien con un paño limpio suave. No moje la junta ni permita que la humedad ingrese al montaje de la puerta.

La superficie interna de la puerta dentro de la junta y el vidrio del interior de la puerta se limpian durante el ciclo de auto-limpieza del horno.

La superficie externa de la puerta es de acero inoxidable y debe limpiarse siguiendo las instrucciones de la página 55.

La superficie de vidrio externa puede limpiarse con un limpiavidrios o agua jabonosa tibia con un buen enjuague. No permita que la humedad ingrese al montaje de puerta.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA CUBIERTA DE COCCIÓN

Controles de los quemadores superiores

1. Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores superiores estén en la posición OFF (Apagado).
2. Retire las perillas de control de los vástagos de la válvula de control de los quemadores superiores.



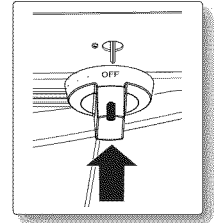
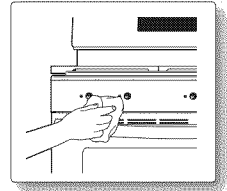
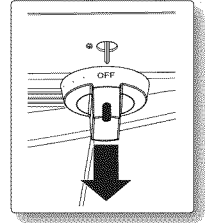
No limpie las perillas de control en una lavavajillas. No son aptas para lavarse en lavavajillas.

3. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque por completo todas las superficies (incluidos el orificio del vástago y la parte posterior).



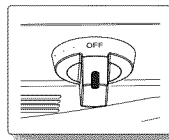
No use limpiadores en aerosol sobre el panel de control de los quemadores superiores. Si el rocío ingresa a los orificios de las válvulas podría entrar en contacto con los componentes eléctricos y causar la muerte, lesiones personales o daños al producto.

4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable en un paño suave y húmedo. Consulte la página 55.
5. Vuelva a colocar las perillas de control en la posición OFF (Apagado) insertándolas en los vástagos de las válvulas de control.

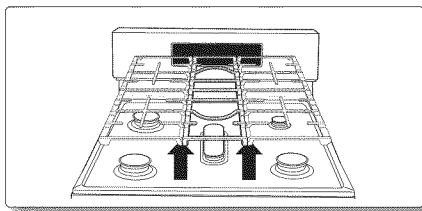


Rejillas y montajes de los quemadores superiores

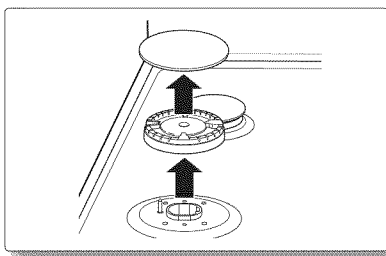
1. Apague todos los controles y asegúrese de que todas las piezas estén frías.



2. Levante y retire las rejillas de los quemadores de la cubierta de cocción. Tome nota de los tamaños de los quemadores y las ubicaciones de todos los quemadores superiores.



3. Retire las tapas de los quemadores de los cabezales.
4. Retire los cabezales de los quemadores que están en los distribuidores de las válvulas y los electrodos de encendido.

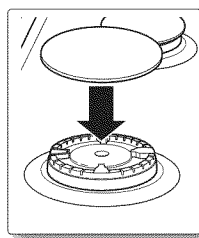
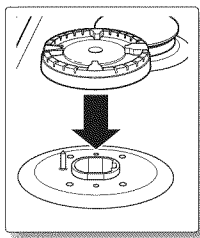


5. Limpie todas las partes desmontables de los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de los quemadores.
6. Enjuague bien y seque por completo todas las partes antes de que se vuelvan a montar.




Los electrodos de encendido no son desmontables y solo deben limpiarse cuando los controles están en posición OFF (Apagado).

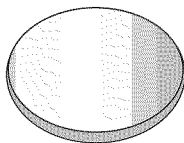
7. Coloque los cabezales de los quemadores sobre las mismas válvulas en las que estaban antes de extraerlos. El orificio del lateral de los cabezales de los quemadores va sobre los electrodos. Los cabezales de los quemadores están correctamente instalados cuando quedan planos sobre la parte superior de las válvulas.



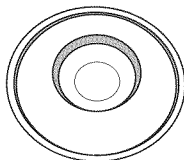
8. Coloque las tapas de los quemadores sobre los cabezales. Estas además deben quedar planas en la parte superior de los cabezales de los quemadores para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro.

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

Quemador a fuego lento de precisión (TD)

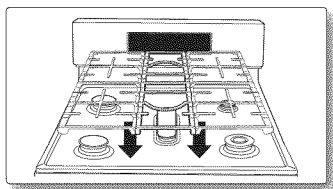


Superficie plana

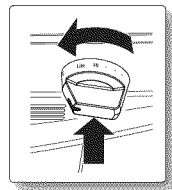


Línea cóncava

9. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores sobre la parte superior de la cubierta de cocción de la estufa.



10. Presione y gire cada perilla de control de los quemadores superiores a la posición LITE (Encender), deje que se encienda cada quemador y, luego, vuelva a ajustar la perilla de control a un ajuste del quemador para asegurarse de que cada quemador funcione correctamente.



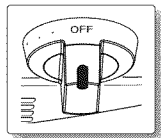
Superficie de la cubierta

La superficie de la cubierta es una superficie de esmalte de porcelana. Para evitar que esta superficie se opaque, limpie y seque los derrames apenas suceden. Los alimentos con mucho ácido (tomate, chucrut, jugos de fruta, etc.) o los alimentos con un alto contenido de azúcar pueden causar manchas opacas si se dejan secar.

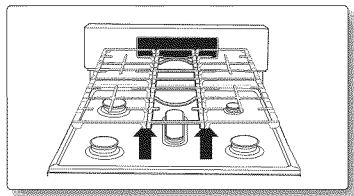


No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de esmalte de porcelana. Las esponjas y los limpiadores abrasivos rayarán y dañarán la superficie.

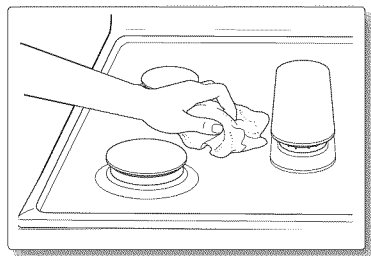
1. Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén en OFF (Apagado).



2. Cuando las superficies se enfrían, retire las rejillas de los quemadores.



No retire ni levante la cubierta durante la limpieza. Hacerlo podría dañar las líneas de gas que llevan a los distribuidores de los quemadores superiores, generando un mal funcionamiento o un funcionamiento peligroso.



3. Limpie la superficie de la cubierta con agua jabonosa tibia y un paño húmedo suave. Si el derrame pasa debajo de un quemador superior, retire la tapa y el cabezal del quemador superior para acceder y limpiar el derrame.
4. Enjuague con agua limpia y seque y lustre con un paño suave seco.
5. Vuelva a montar los componentes de los quemadores (si se retiraron) y vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.

RECAMBIO DE LA LUZ DEL HORNO


La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 40 watts. Se encenderá automáticamente al abrirse la puerta del horno. También puede encenderse y apagarse cuando la puerta del horno se cierra presionando la tecla Luz del horno en el panel de control del horno.

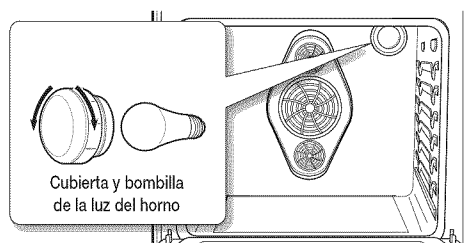


La luz del horno no funcionará durante un ciclo de auto-limpieza.



Desconecte la energía eléctrica de la estufa antes de reemplazar la luz del horno. Esto evitará cualquier lesión personal debido a una descarga eléctrica.

1. Asegúrese de que el horno y la bombilla se encuentren fríos.
 2. Abra la puerta del horno.
-  Si las parrillas del horno representan un obstáculo, pueden cambiarse de lugar o retirarse antes de cambiar la luz del horno.
3. Gire la cubierta de vidrio de la luz en el ángulo trasero superior derecho en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
 4. Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla de su casquillo.
 5. Reemplace la bombilla con una nueva bombilla para electrodomésticos de 40 watts. Gire la bombilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien colocada en el casquillo.
 6. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien colocada.
 7. Cierre la puerta del horno y vuelva a conectar la energía eléctrica a la estufa.



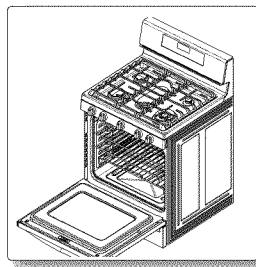
CÓMO RETIRAR Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA DEL HORNO



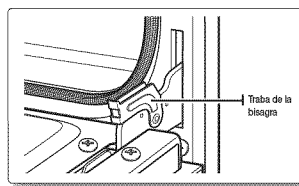
- La puerta es muy pesada. No la levante de la manija y tenga cuidado de no dejar caer la puerta cuando la retira. El manejo inadecuado podría causar lesiones personales.
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa antes de retirar la puerta del horno. Esto evita que el horno se encienda accidentalmente mientras se retira la puerta.

Para retirar la puerta

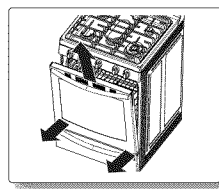
1. Abra completamente la puerta del horno.



2. Desbloquee las dos trabas de las bisagras. Empuje cada traba de bisagra hacia abajo hacia el marco de la puerta para desbloquearlas para que queden como se indica en la ilustración a la derecha.

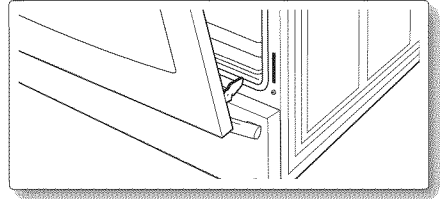


3. Cierre la puerta en la posición de remoción de la puerta, aproximadamente 5 grados de la posición vertical.
4. Sujete firmemente ambos lados de la puerta y levántela y hale hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra esté fuera de las ranuras en la parte inferior de la puerta del horno.
5. Coloque la puerta con cuidado en un lugar seguro.

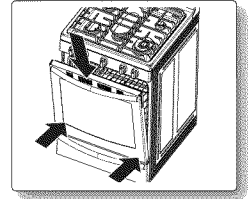


Para volver a colocar la puerta

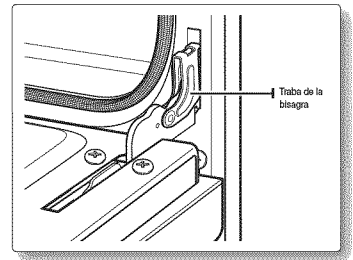
1. Asegúrese de que los brazos de las bisagras estén bloqueados y en la posición de remoción.



2. Sujete con firmeza los dos lados de la puerta.
3. Mientras sostiene la puerta del horno, inserte ambos brazos de las bisagras de la puerta en las ranuras en la parte inferior del marco de la puerta. Con la puerta abierta alrededor de 5 grados, los brazos de la bisagra se podrán deslizar hacia dentro y hacia abajo.



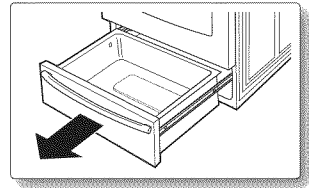
4. Abra completamente la puerta del horno.
Si la puerta no se abre por completo, los brazos de las bisagras no están correctamente insertados en las ranuras en la parte inferior de la puerta.
5. Bloquee ambas trabas de las bisagras.
Empuje cada traba hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno.
6. Cierre la puerta.
7. Vuelva a conectar la electricidad a la estufa.



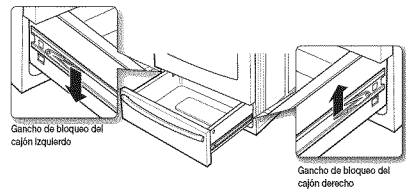
CÓMO RETIRAR Y VOLVER A COLOCAR EL CAJÓN DE CALENTAMIENTO (MODELO NX58H5650W*)

Para retirar y limpiar el cajón de calentamiento

1. Tire del cajón hacia afuera hasta que se detenga.



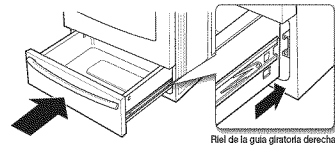
2. Localice los ganchos de bloqueo junto a la parte posterior de cada riel de extensión completa de la guía giratoria. Con las dos manos, baje el gancho de la izquierda y levante el gancho de la derecha para liberarlos. Termine de sacar el resto del cajón.



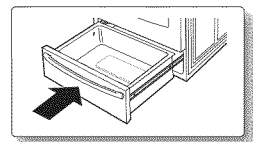
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien.

Para volver a colocar el cajón de calentamiento

1. Coloque los extremos de los rieles de la guía giratoria de extensión completa en los rieles laterales en la abertura del cajón.



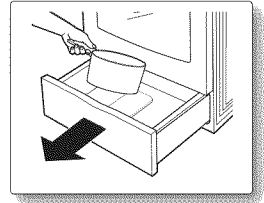
2. Empuje el cajón para cerrarlo y presione los ganchos de bloqueo en su lugar.



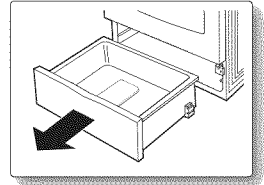
CÓMO RETIRAR Y VOLVER A COLOCAR EL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO (MODELOS NX58H5600S*, NX58J5600S*)

Para retirar el cajón de almacenamiento

1. Saque el cajón y retire todo el contenido almacenado.

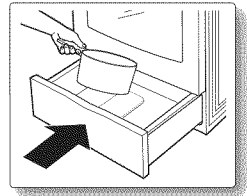
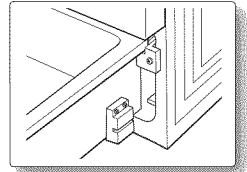


2. Mientras sostiene el cajón, tírelo hacia afuera hasta que la parte superior de los laterales del cajón salgan de las dos guías de nailon del cajón. Luego, levante para retirar el cajón.
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien.



Para volver a colocar el cajón de almacenamiento

1. Coloque la parte superior de los dos laterales del cajón en las aberturas de las dos guías de nailon del cajón y empuje hacia adentro lo suficiente como para que sostengan el cajón.
2. Vuelva a colocar todo el contenido almacenado y empuje el cajón hacia adentro mientras levanta levemente el frente para cerrarlo.



HORNO AUTO-LIMPIANTE

El 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.



No seguir estas precauciones podría tener como consecuencia que se produzcan daños al horno, incendio o lesiones personales.

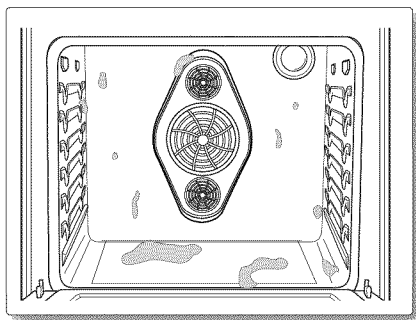
- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza. Las superficies externas de la estufa pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno auto-limpiante. Lleve a los pájaros a una sala bien ventilada alejada de la estufa.
- 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 350 °F.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después de un ciclo de auto-limpieza. El horno aún estará MUY CALIENTE y podría salir aire caliente y vapor al abrir la puerta.

Antes de un ciclo de auto-limpieza



Retire las parrillas. Dejar las parrillas del horno en el horno durante un ciclo de auto-limpieza decolorará las parrillas y hará que les sea difícil deslizarse hacia y desde su posición.

- Asegúrese de que la función de bloqueo de la puerta esté apagada y el horno esté frío. De lo contrario, el ciclo de auto-limpieza no comenzará.
- En el modelo NX58H5650W*, asegúrese de que el cajón de calentamiento esté apagado. La auto-limpieza no comenzará cuando el cajón esté encendido.



NO use los quemadores superiores mientras el horno funciona en el modo de auto-limpieza.

- Un icono de **Bloqueo** que parpadea indica que la puerta del horno está en proceso de bloquearse.
- Cuando el icono de **Bloqueo** está activado, la puerta del horno está bloqueada.
- Cuando aparece **Loc (Bloqueo)** en la pantalla, esto indica que la función de bloqueo de la puerta está activada. Mantenga presionada la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** durante 3 segundos para desbloquear los controles del horno.



Cómo programar el horno para auto-limpieza.

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté bien cerrada.
2. Presione la tecla **Self Clean (Auto-limpieza)** en el panel de control del horno.

Presione la tecla una vez para un ciclo de limpieza de 2 horas, dos veces para un ciclo de 3 horas o tres veces para un ciclo de 4 horas.

Presionar la tecla por cuarta vez volverá a seleccionar el tiempo predeterminado de 2 horas.

La pantalla mostrará **Clean (Limpiar)** y el indicador **Start (Inicio)** parpadeará debajo del tiempo del ciclo de limpieza seleccionado.

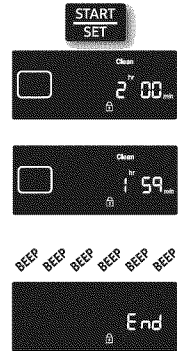


3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar el ciclo.

La pantalla mostrará **Clean (Limpiar)** y el tiempo del ciclo de limpieza seleccionado, y el icono de **Bloqueo** parpadeará hasta que se bloquee la puerta. Luego el icono de **Bloqueo** permanecerá encendido hasta que el ciclo finalice y la temperatura del horno sea inferior a los 350 °F (177 °C).

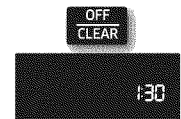
La temperatura del horno aumentará y mantendrá la temperatura de auto-limpieza predeterminada mientras dure el ciclo de limpieza seleccionado. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del ciclo de limpieza en minutos y horas.

Cuando el tiempo pase, el horno se apagará y emitirá una señal sonora 6 veces. **End (Fin)** aparecerá en la pantalla y el icono de **Bloqueo** parpadeará. Cuando la temperatura del horno cae por debajo de los 350 °F (177 °C), la puerta se desbloquea y el icono de **Bloqueo** se apaga.



4. Presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

La pantalla volverá a mostrar la hora del día.



Cómo diferir el inicio del proceso de auto-limpieza

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté bien cerrada.

2. Presione la tecla **Self Clean (Auto-limpieza)** en el panel de control del horno.

Presione la tecla una vez para un ciclo de limpieza de 2 horas, dos veces para un ciclo de 3 horas o tres veces para un ciclo de 4 horas.

La pantalla mostrará **Clean (Limpiar)** y el indicador **Start (Inicio)** parpadeará debajo del tiempo del ciclo de limpieza seleccionado.



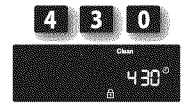
3. Presione la tecla **Delay Start (Inicio retardado)**.

La pantalla mostrará **Delay (Retardo)** y -- --.



4. Presione las teclas numéricas para establecer la hora a la que desea que el horno se encienda, por ej.: 4, 3, 0.

El indicador **Start (Inicio)** parpadeará debajo de la hora de inicio retardado seleccionada y **Delay (Retardo)** en la pantalla.



5. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

La pantalla mostrará la hora de Inicio retardado y el icono de **Bloqueo**. La traba de la puerta del horno se cerrará automáticamente.

Cuando se llegue a la hora de inicio, el horno se encenderá automáticamente e iniciará el ciclo de limpieza programado.



Cómo cancelar la auto-limpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir el ciclo de auto-limpieza debido a humo excesivo o fuego dentro del horno.

- Presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

El horno se apagará. El icono de Bloqueo parpadeará debajo de la hora actual del día en la pantalla. Cuando la temperatura del horno cae por debajo de los 350 °F (177 °C), la puerta del horno se desbloquea y el icono de **Bloqueo** se apaga.



Después de la auto-limpieza



Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después de un 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.

- La temperatura interna del horno debe estar por debajo de los 350 °F para que la traba automática de la puerta se desconecte. La traba de la puerta debe desconectarse antes de que se pueda establecer otra función de cocción.
- Una vez que se enfrió el horno, limpie las superficies del horno con un paño húmedo para retirar cualquier residuo de cenizas.
- Las manchas difíciles pueden limpiarse con un paño de lana de acero bien enjabonado. Es posible utilizar un paño empapado en vinagre para quitar los depósitos calcáreos. Enjuague bien después de limpiar.
- Si el horno no ha quedado limpio después de un ciclo, repita el ciclo. Si el horno sigue estando caliente, aparecerá la palabra **HOT (Caliente)** en la pantalla hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para comenzar un nuevo ciclo.

solución de problemas

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Samsung hace grandes esfuerzos para asegurar que usted no experimente problemas con su nueva estufa de gas. Si experimenta un problema, como primera medida busque la solución en la siguiente tabla. Si, luego de intentar la solución sugerida, aún experimenta problemas, llame a Samsung al número 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Hay olor a gas.	Hay una fuga de gas. La perilla del quemador superior no está en posición OFF (Apagado), pero el quemador no está encendido.	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.
La estufa está desnivelada.	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.
El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de error.	Usted tiene un código de error de función. Consulte la tabla "Solución de problemas y códigos de información" en la página 76.	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.
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.
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.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador en el cabezal del quemador. Alinee la base del quemador.
	La base del quemador está mal alineada.	

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El 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 64.
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte las páginas 64 y 65.)
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Montaje de orificio incorrecto.	Comuníquese con su instalador. Verifique el tamaño del orificio del quemador y comuníquese con su instalador si no es correcto. Verifique la conversión de gas LP.
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.
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.
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.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte las páginas 28, 29, 40 y 46.
	Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando.	Consulte la página 33.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	Consulte la página 24.
	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 37.
	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 las páginas 31 y 32.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la página 45.
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página 30.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 46.
La temperatura del horno está demasiado caliente o demasiado fría.	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 37.
El quemador del horno no se cerrará.	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 presionada la tecla SABBATH (Shabat) durante 3 segundos.
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 luz y otros controles, mantenga presionada la tecla SABBATH (Shabat) durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página 67.
	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.	Came o alimentos no 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 46.
	Los controles no se establecen correctamente.	Consulte la página 45.
	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
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 cajón de calentamiento está en uso.	La auto-limpieza no funcionará cuando el cajón de calentamiento esté encendido.
	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 las páginas 68 y 69.)
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 desbloquee, limpie la suciedad excesiva y reinicie el horno para la auto-limpieza.
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 350 °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.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Olores a quemado o a aceite emanan 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 las páginas 73 y 74.)
Olor fuerte.	Esto es transitorio.	El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.		Aplice una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y frote con él los bordes de la parrilla. Las parrillas se vuelven opacas y difíciles de deslizar cuando 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.		El ventilador comienza automáticamente cuando el horno llega a la temperatura de precalentamiento.
El cajón de calentamiento no funciona (Modelo NX58H5650W*).	Los controles no se han configurado correctamente.	Restablezca los controles según se describe en las páginas 57 y 58.
	Se está utilizando la función de Auto-limpieza o Shabat.	El cajón de calentamiento no funcionará durante ninguna de estas operaciones. Vuelva a intentarlo después de que la función finalice o se cancele.
	Los controles del horno se han bloqueado.	Desbloquee los controles y vuelva a intentarlo.
	Hay un fusible quemado o un disyuntor disparado.	Reemplace el fusible quemado o reinicie el disyuntor que se disparó.
Condensación excesiva en el cajón de calentamiento (Modelo NX58H5650W*).	La regulación de temperatura es demasiado alta.	Consulte la página 58.
	Los alimentos que se están calentando no están cubiertos con una tapa o papel de aluminio.	Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.
	Está intentando calentar líquidos.	No se deben calentar líquidos en el cajón. Retire los líquidos.
El cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento no se desliza suavemente o se traba.	El cajón no está correctamente alineado con los rieles de la guía giratoria de extensión completa o las guías de nailon del cajón.	Retire y vuelva a colocar el cajón. (Consulte la página 70.)
	El contenido del cajón es demasiado pesado.	Reduzca el peso o redistribuya los contenidos en el cajón.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CÓDIGOS DE INFORMACIÓN

SÍMBOLO DEL CÓDIGO	SIGNIFICADO	SOLUCIÓN
SE	Tecla en cortocircuito.	Presione la tecla OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno.
E-27	Problema de sensor del horno abierto.	Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica.
E-28	Problema de sensor del horno en cortocircuitos.	Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones. Consulte las instrucciones debajo de esta tabla.
E-0A	Recalentamiento del horno.	
E-0E	Error de la traba de la puerta.	

Para códigos no indicados anteriormente, o si la solución sugerida no repara el problema, llame al teléfono 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 INC. o SAMSUNG ELECTRONICS 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 periodo 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.

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 ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO.

INDEPENDIEMENTE 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 PRESENTE DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos territorios o provincias pueden permitir, o no, las limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el estado o la provincia en el que se encuentre. Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

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

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660
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

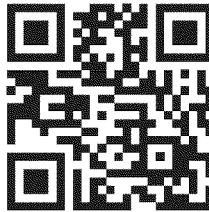
Registre su producto en línea en www.samsung.com/register.

PREGUNTAS

Si tiene preguntas sobre funciones, operación/rendimiento, piezas, accesorios o servicio, llame al 1-800-726-7864 o visite nuestro sitio Web en www.samsung.com, www.samsung.com/ca.

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.



Scan this with your smartphone

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

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

