

GAS COOKER

Manual del usuario

NX52A5411CS

NX52A5412CS

NX52A7422CS

- The installation of the product must be performed only by installers authorized by the Superintendency of Electricity and Fuels.
- These gas cookers are not designed to be used with a concave or convex bottom cooking pot.
- In the manual, you must indicate minimum consumption for each gas cooking model. The consumption that currently appears in the manual is the nominal, not the minimum.
- Perform the installation with a SAMSUNG service personnel.



SAMSUNG

Installation instructions

Safety precautions3

Before installing6

 Appliance6

 Guideline for ventilation7

Installation8

Electrical connection10

Gas connection11

Converting the gas type14

 Hotplate burners14

 Oven/Grill burner15

 General nozzle table17

Safety precautions

This manual is valid for several models.
Variations in details for each cooker are possible.

The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been professionally assembled and installed in accordance with these instructions. The individual who assembled and installed the appliance is liable for damage or faults resulting from incorrect assembly or installation.

All installation and adjustment work, as well as the conversion to a different type of gas must be undertaken by an authorised expert and carried out in accordance with the currently applicable rules and regulations of the local gas and electricity supply company.

Shut off the supply of electricity and gas before carrying out any work.

Before installing the appliance, check that the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The permissible appliance settings can be found on the rating plate.

If an extractor hood is to be fitted, it must be fitted according to the associated assembly instructions. Ensure that the hood is fitted at least 762 mm clear of the hob.

This device should not be operated for more than 15 s. If after these 15 s the burner does not turn on, you must stop acting on the device and open the door of the enclosure and / or wait at least 1 min before attempting to turn on the burner again.

In the case of accidental extinguishing of the burning flames, close the operating control of the burner and not attempt to re-at least 1 min.

Add to Safety Instructions "Attention: Glass lids can explode when they heat up. Turn off all the burners before closing the lid "

Safety precautions

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Hob guards cannot be used. The use of inappropriate hob guards can cause accidents.

CAUTION: "The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion" in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use": keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Safety precautions

Please take note of the following information.

- What kind of problem does the product have?
- Under what circumstances does the problem occur?

Please have your product model name and serial number ready before calling.

You may find this information on the rating plate label.

- Model description
- S/N code (15 digits)

For quick and easy reference, we recommend that you write down the product information here or keep the additional label included with appliance.

Keep the surroundings of the cooking appliance free of combustible materials, fuel or other vapors or flammable liquids.

Do not block the exhaust outlets of combustion gases of the oven or Roaster. It shall not be used as calefaction heater.

In case of smelling gas:

- Open the windows.
- Do not operate the electrical switches.
- Turn off the flames by closing the main pass valve.
- Call immediately the Leakage Suppression Service or your gas supplier.

Before installing

Read the following information about the appliance and the guidelines for ventilation.

Appliance

Unpacking

Check the condition of the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

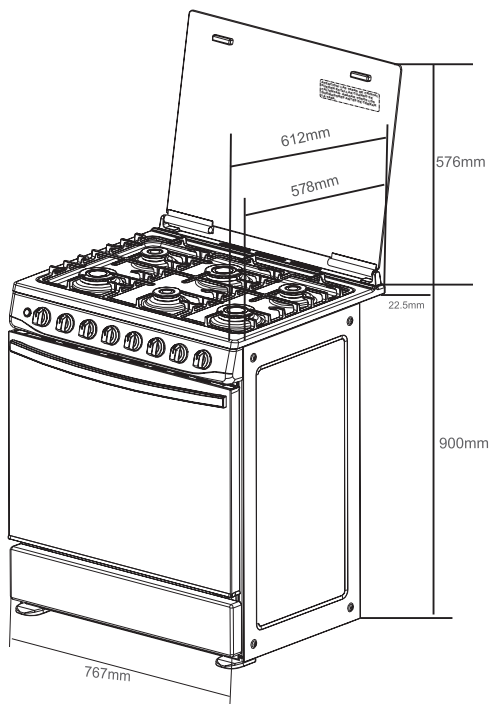
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

Caution

This appliance must be installed in accordance with the existing rules and it should be used only in adequately ventilated places

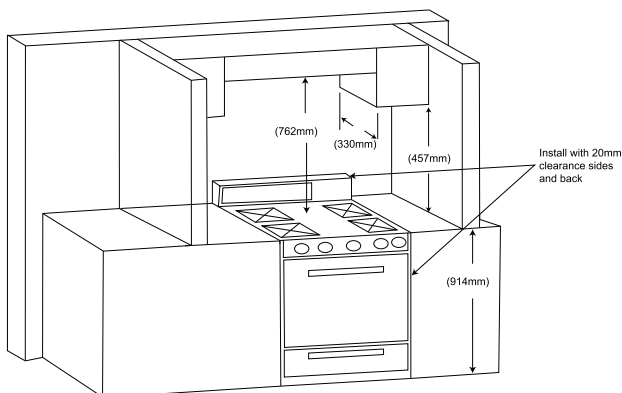
Appliance dimensions

Note the specified dimensions.



Adjacent units

Adjacent units must be made of non-combustible material. The fronts of adjacent units must be resistant to temperatures up to at least 90 °C. If the appliance is fitted close to other units, the minimum distances specified in the picture must be maintained.



Gas Range installation

1. leave at least 762mm between the top of the gas range and any cabinet and or any other containers, if the container is not directly on the top of the gas range, the distance could be more than 457mm.
2. leave at least 20mm from the back side, left side and right side of the oven to the cabinet or any other containers.
3. The oven feet must be installed.
4. Please make sure not to block the oven gas exit, including the funnel and the gas vents.

Rating plate

The technical data for the appliance can be found on the rating plate on the right side of the appliance.

Never remove the rating plate from the appliance.

Guideline for ventilation

This appliance may only be set up in a sufficiently ventilated room and according to the applicable regulations and ventilation requirements.

Please note that the air volume required for combustion must not be below 2 m³/h per kW of power (see kW total power on the rating plate).

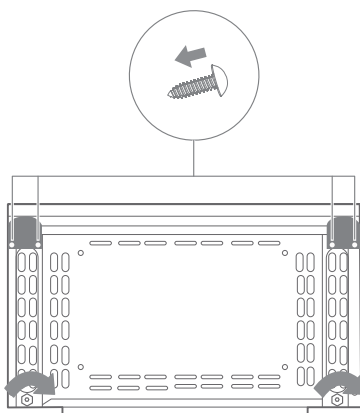
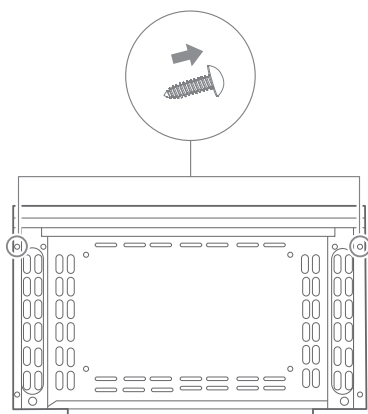
Installation

■ Installation of foots

- 1.Lay down the gas cooker
- 2.Undo 2 screws from the bottom;
- 3.Assemble the front foot with 4 screws;
- 4.Rotate to the right and twist in the back foot.
- 5.Lift the gas cooker up.

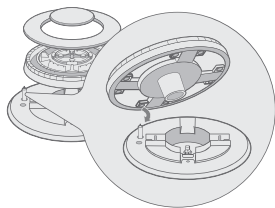
※ If you do not assemble the foot, the oven may not operate properly.

※ Be careful not to break the Hob cover open.



■ Installation of burner

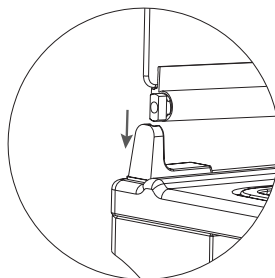
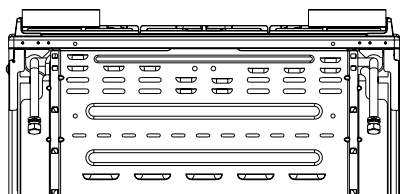
- 1.Take the burners from the rack;
- 2.Remove the pan supports;
- 3 Place the burners on the cooktop;
- 4.Place the pan supports;



Installation

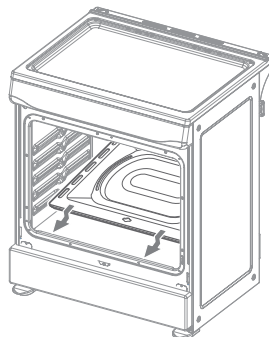
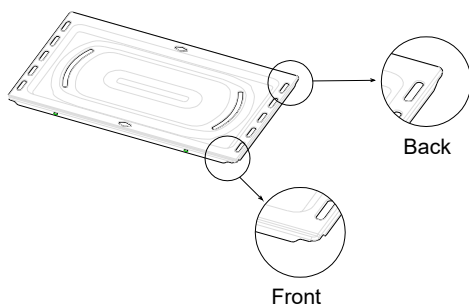
■ Installation of Cooktop cover

1. Insert the Cooktop cover to the bracket



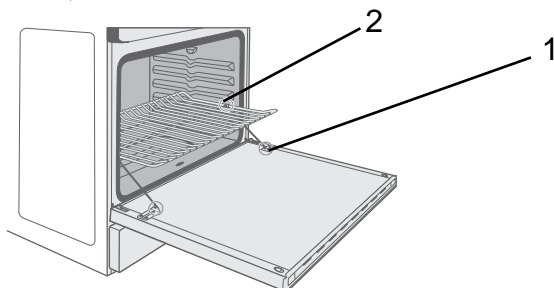
■ Installation of oil tray

1. Remove the oil pan from the oven.
2. Locate the front and rear * before proceeding with installation.
(*) The front surface of the tray has a step that fits into the rear of the front panel.
3. Insert the tray all the way under the front of the cavity, and then flatten the back.
The tray must be completely flat, otherwise you should check if the tray is on the correct side.



■ Placement of pulling rack

1. Insert rack-hook into the bracket; then connect to the rack



Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance.

The appliance must be installed according to the most recent SEC regulations.

The appliance could become damaged if incorrectly connected.

Make sure the voltage of the power supply corresponds to the specified value on the rating plate. The rating plate can be found on the inside of the storage compartment flap.

Ensure that the power supply is properly earthed and that the fuse and the wiring and piping system in the building can withstand the load from the appliance.

When you route the mains cable, make sure that:

- the cable is not trapped or squashed.
- the cable does not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- the cable does not come into contact with parts that can reach temperatures of more than 50 °C above room temperature.

Gas connection

The appliance must be connected in accordance with the currently applicable regulations.

Before installing the appliance, check that the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The permissible appliance settings can be found on the rating plate.

Connection to the gas lines and seal fitting must be carried out professionally according to the currently applicable standards.

Default setting of the burners

The burners are set up for G30 liquefied gas on delivery.

A nozzle set for G20 natural gas is supplied with the appliance.

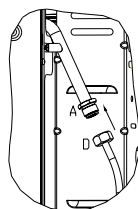
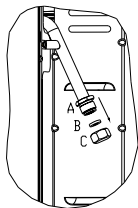
Connecting to liquefied gas

If you connect the appliance to liquefied gas, you must always install a suitable gas pressure regulator.

Use the total gas consumption of the appliance stated on the rating plate to select a suitable gas pressure regulator.

Only use connecting lines or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

■ Connection Type 1



Proceed as follows:

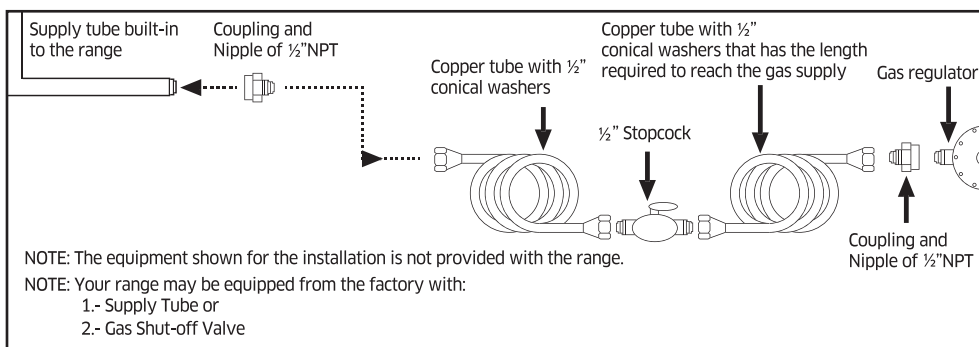
1. take the thread off the main pipe process as follows
 - a. use a 22mm spanner fasten A
 - b. use another 24mm spanner loose C, the thread.
 - c. take one side of the thread
2. connecting the gas (do not use B)
 - a. hold A with one hand
 - b. Screw D into A with another hand
 - c. use a 22mm spanner hold A
 - d. use another 24mm spanner fasten D
 - e. you can also hold D and fasten A

At the time of installation, remove one of the plugs with its respective rubber and install the flex connector with its corresponding safety seal

■ Connection Type 2 (Do not provided)

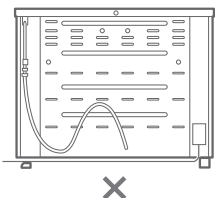
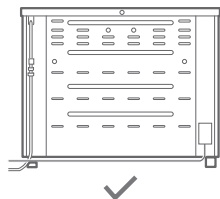
A combination of connectors must be used to connect the range to the existing gas supply line. Your connection may be different depending on the type of supply line, size, and location.

1. Use the equipment specified in the figure below to connect the range:



2. Once connected to the gas lines, TURN ON the gas to the appliance and check that there is no leakage by pouring foam on the connections and bends in the tubes.
3. Check that the copper tube is not damaged or bent in such a way to block the gas to the range.

Flexible hose



If you use flexible hoses, make sure that:

- the hoses do not become trapped or squashed.
- the hoses are not subject to twisting or pulling forces.
- the hoses do not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- the hoses do not come into contact with parts that could reach a temperature higher than 70 °C above room temperature.

Ensure that the full length of the hoses are accessible for inspection.

Shut off valve

The installation of a safety valve for opening and closing the gas supply is a compulsory requirement. Fit the safety valve between the gas connecting line to the appropriate room and the hob. Ensure unhindered access to this valve.

Checking for leaks

After connecting the gas line, check the connections for leaks using soapy water.

Initial use

Switch the appliance on as described in the instruction manual.

Light all the burners and check that the flames remain stable at both the high and low settings.

Converting the gas type

If the appliance is not already set up for the existing type of gas, the appliance must be converted.

The conversion to a different type of gas must be carried out by an authorised expert in accordance with the applicable regulations.

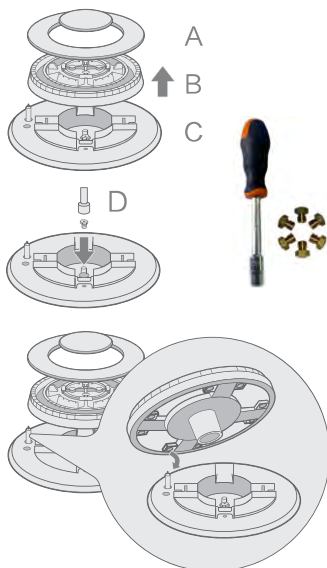
The type of gas and pressure that was preset at the factory are indicated on the insert of the instruction manual.

In order to convert to a different type of gas, the nozzles must be replaced and the low flame and primary air may have to be adjusted.

After adaptation of the device to another type of gas or pressure, other than those for which had previously been regulated, the indications of the new setting should be placed on the place of the above indications, in such a way as to permit the unambiguous identification of the state of the device after modification.

Hotplate burners

Replacing the nozzles



Proceed as follows:

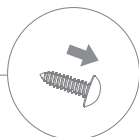
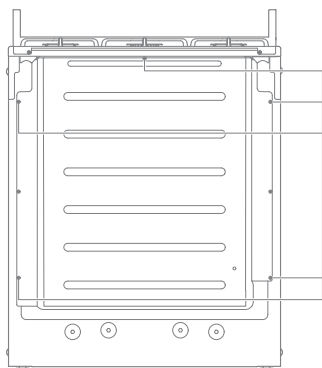
- Remove the pan supports.
- Remove the burner lids (A) and burner sprayer (B) from the burners (C).
- Remove the nozzle (D) and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (see section “General nozzle table”).
- When changing injectors, adjust the flame of the burner.
- Place each burner sprayer (B) on the burner (C).
- Position the relevant burner cap (A) exactly on top of the cup.
- Refit the pan supports.

Oven/Grill burner

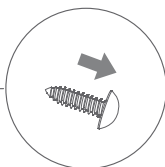
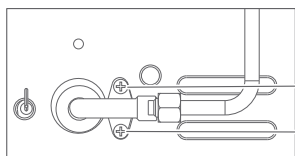
Replacing the nozzles

Proceed as follows:

- Undo the 5 screws and pull the backcover upwards and towards the front slightly.



- Undo the 2 screws from the oven/grill burner.

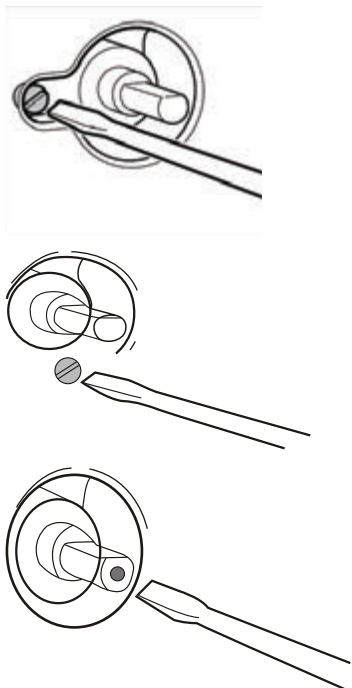


- Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for the new type of gas (see "General nozzle table" section).

Reassembling the burner

To reassemble the burner, proceed in the opposite order.

Adjusting the low flame



Proceed as follows:

- Open the appliance door. Press the control knob for the oven in and turn it counter-clockwise to the minimum setting.
The gas burner will light. Keep the control knob pressed for around 15 seconds with pushing the sparking button and then release it.
- Close the appliance door. Remove the control knob.
- Through the gas tap opening in the control panel, loosen the internal setting screw slightly.
- Replace the control knob and heat the oven for 15 minutes.
- Then turn the control knob to the minimum setting 140.
- Remove the control knob again.
- Now, through the gas tap opening in the control panel, adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly.
Loosen the setting screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is around 3 to 4 mm. In the case of a connection to liquefied gas, tighten the setting screw.
- Refit the control knob.
- Make sure that the flame does not go out when the gas flow is changed quickly from maximum to minimum and vice versa, and when the appliance door is opened and closed.

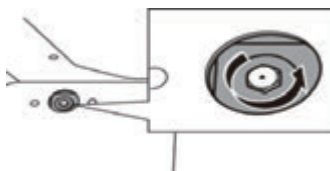
WARNING

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

CONVERTING THE GAS TYPE OF OVEN

Replacing the nozzles

Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for the new type of gas (see "General nozzle table" section).

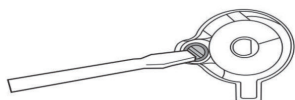


Adjust the oven burner low flame.

Open the appliance door. Press the control knob for the oven in and turn it anticlockwise to the maximum setting 230.

The gas burner will light. Hold the control knob depressed for around 15 seconds and then release it.

- Close the appliance door. Remove the control knob.
- Through the gas tap opening in the control panel, loosen the internal setting screw slightly.



- Replace the control knob and heat the oven for 15 minutes.
- Then turn the control knob to the minimum setting 150.
- Remove the control knob again.
- Now, through the gas tap opening in the control panel, adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly.

Loosen the setting screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow.

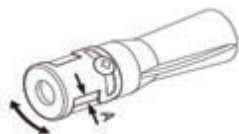
The setting is correct when the height of the small flame is around 3 to 4 mm.

In the case of a connection to nature gas, loosen the setting screw.

In the case of a connection to liquefied gas, tighten the setting screw.

Turn the setting screw clockwise mean tighten it. Turn the setting screw anticlockwise mean loosen it.

- Refit the control knob.
- Make sure that the flame does not go out when the gas flow is changed quickly from maximum to minimum and vice versa, and when the appliance door is opened and closed.



Adjust the primary air for oven burner

The primary air is correctly set when the flame is stable and blue/green.

Proceed as follows:

- Take down the oven burner, loosen the screw and turn the cover clockwise or anti-clockwise.
- The correct cover position can be determined .

In addition, any seal must be returned after the interventions necessary for the Gas change.

General nozzle table

NX52A7422CS	Nozzle no.(1/100mm)		Power (kW)		Min power (kW)	Consumption	
	GLP	GN	GLP	GN	GLP:(30 mbar) GN:(20 mbar)	GLP:(g/h) GN:(m³/h)	
Triple burner (1)	93	128	3.30	3.30	1.80	240	0.315
Rapid burner (2)	85	130(H)	2.80	2.80	1.50	204	0.268
Semi-Rapid burner (2)	65	97(Z)	1.75	1.75	1.00	128	0.167
Oven burner (low)	110	165	5.00	5.00	1.80	364	0.478
Grill burner (high)	74	110	2.20	2.20	2.20	160	0.21
NX52A5411CS NX52A5412CS	Nozzle no.(1/100mm)		Power (kW)		Min Consumption	Consumption	
	GLP	GN	GLP	GN	GLP:(30 mbar) GN:(20 mbar)	GLP:(g/h) GN:(m³/h)	
Rapid burner (3)	85	130(H)	2.80	2.80	1.50	204	0.268
Semi-Rapid burner (3)	65	97(Z)	1.75	1.75	1.00	128	0.167
Oven burner (low)	102	150	4.30	4.30	1.80	313	0.411

Instructions for use

- Important information.....19**
 - Safety precautions 20
 - Property damage22
- Your new appliance24**
 - NX52A7422CS 24
 - NX52A5411CS, NX52A5412CS 25
 - The hob(NX52A7422CS) 26
 - The hob(NX52A5411CS, NX52A5412CS) 27
 - The oven(NX52A7422CS)..... 28
 - The oven(NX52A5411CS, NX52A5412CS) 29
- How to operate your hob.....31**
 - Operating gas burners31
- How to operate your oven32**
 - Operating the oven gas burner33
 - Operating the grill gas burner34
- Operating the minute minder35**
- Cleaning and care35**
 - Using the correct cleaning agent35
 - Cleaning the interior glass of the oven 37
 - Removing and fitting the appliance door..... 38
- Faults and the after-sales service40**
 - Replacing the oven light bulb41

Important information

Read the instructions for use carefully.
This will enable you to operate your appliance safely and correctly.

This manual is valid for several models.
Variations in details for each cooker are possible.

Please keep the instruction manual, installation instructions and the various accessories in a safe place. Please pass on these manuals and accessories to the new owner if you sell the appliance.

Transport damage

Check the appliance for damage after unpacking it.
Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Connections

Have a licensed professional carry out the electric and gas connection and the conversion to a different type of gas.
Assembly instructions are supplied with the appliance.

Any damage caused by the appliance being incorrectly connected is not covered under the guarantee. We assume no liability for damage and faults caused by connection and setting errors.

Indicate that the guarantee is lost, if the gas cookers is installed by unauthorized or certified personnel, by the competent authority.

Safety precautions

This appliance is intended for domestic use only.
This appliance must only be used for food preparation.

Adults and children must not operate the appliance without supervision if:

- they do not have the physical or mental ability;
- or they lack the knowledge and experience required to operate the appliance safely and correctly.

Never let children play with the appliance.

Never drag, push or move the device once unpacked. The appliance should be lifted and placed in the position desired in order to prevent accidental damage to the floor.

Open the cover plate when the oven is working.

Risk of burns.

Never touch the burners, the surfaces of the cooking compartment, the heating elements or the oven steam outlets when they are hot.

Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times.

Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

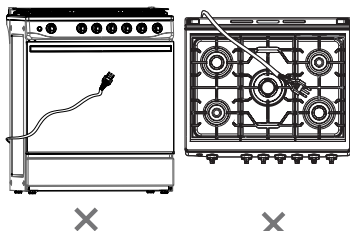
If the burners are in operation for a prolonged period, the areas between them can become hot.

Risk of fire.

Never leave flammable objects on the hob or in the storage compartment, or keep them in the cooking compartment.

Risk of short-circuit.

Never trap the mains cable of electrical appliances in the appliance door when it is hot or pull the cable over burners when they are hot. The cable insulation may melt.



Overheated oil and fat

Risk of fire.

Overheated oil or fat can ignite very quickly.

Never leave fat or oil to heat unattended. Should the

High-proof alcohol

oil ignite, do not try to put it out by pouring water on it. Cover the pan immediately with a lid or plate. Switch off the gas burner. Allow the cookware to cool down on the gas burner.

Be careful with food that is prepared using drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum). Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcoholic vapours could catch fire in the appliance.

Risk of burns.

Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the appliance door carefully.

Inadequate ventilation when using gas burners

Never use the gas burners in unventilated rooms. Cooking with gas burners releases extra heat and moisture.

During prolonged cooking and baking times, switch on the extractor hood or make sure that the area is well ventilated.

Risk of fire.

Never switch on the extractor hood if the burners are not covered by cookware.

Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite.

The intense heat may damage the extractor hood.

Repairs

Risk of electrocution.

Incorrect repairs are dangerous.

Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

Risk of electrocution.

Never replace a damaged power cable yourself.

Power cables may only be replaced by one of our experienced after-sales engineers.

Switch off the circuit breaker in the fuse box if the appliance is faulty.

Shut off the gas supply.

Call the aftersales service.

Faults with the gas installation/gas smell

If you can smell gas or identify faults with the gas installation, you must

- shut off the gas supply and/or valve on the gas cylinder immediately
- put out naked flames and cigarettes immediately
- switch off electrical appliances, even lamps
- open windows and ventilate the room well
- call the after-sales service or your gas supplier.

Shut off valve

Close the safety valve on the gas supply line if the cooker will not be used for a prolonged period.

Cover glass

If the cover glass exceeds a certain angle, it may close rapidly, so attention is required.

Property damage

Damage to the hob

Only use the burners if cookware is placed on them.

Do not heat empty pots or pans. This will damage the pan base.

Do not allow saucepans to boil dry, in particular enamel and aluminium saucepans.

The pan base must be clean, dry and flat.
It is possible that not enough heat is drawn off and the pans become red hot.

Please follow the manufacturer's instructions when using special cookware. Aluminium foil and plastic containers can melt and stick on hot burners.

Do not use a roasting dish which has to be heated using two burners. This will cause heat to accumulate. This could damage the appliance.

Please note that appliances with a hob cover may only be used with the hob cover open.

Be careful not to break the Hob cover open.

Damage to the oven

Never cook meals on the oil tray of the cooking compartment. Do not leave the baking tray on the cooking compartment floor.
Do not cover it with aluminium foil.
Do not place oven or cookware on the oven floor. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Never pour water directly into a hot oven. This will damage the enamel.
When making very moist fruit flans, do not put too much on the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

Do not stand or sit on the open oven door.

Do not cover exhaust hole.

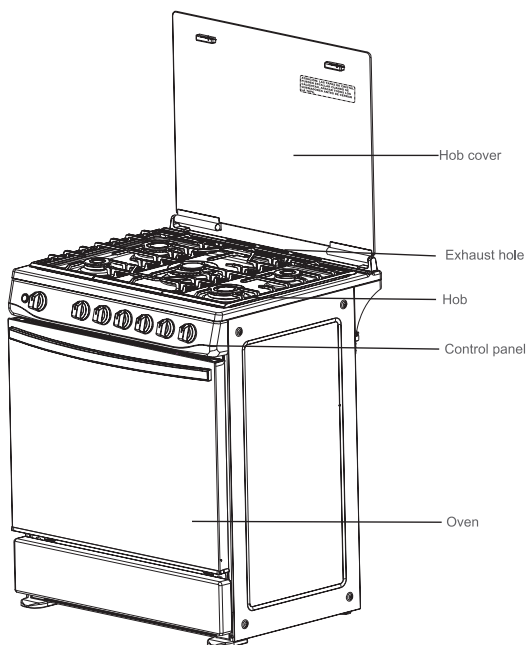
Damage to the fronts of adjacent units

Only leave the oven to cool down with the door closed. The fronts of adjacent units may eventually become damaged even if you only leave the oven door open slightly.

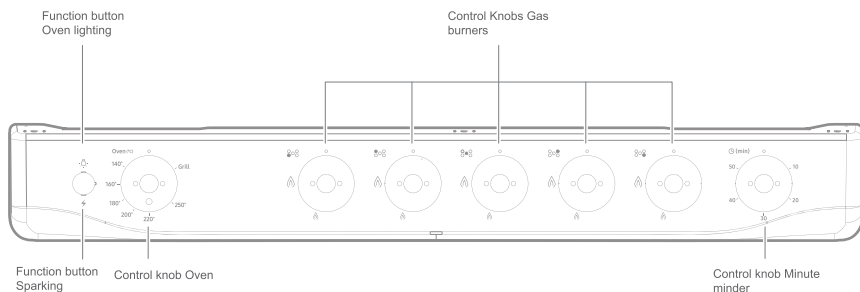
If the oven door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units will become damaged over time. Keep the seal clean.

Your new appliance (NX52A7422CS)

Get to know your appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

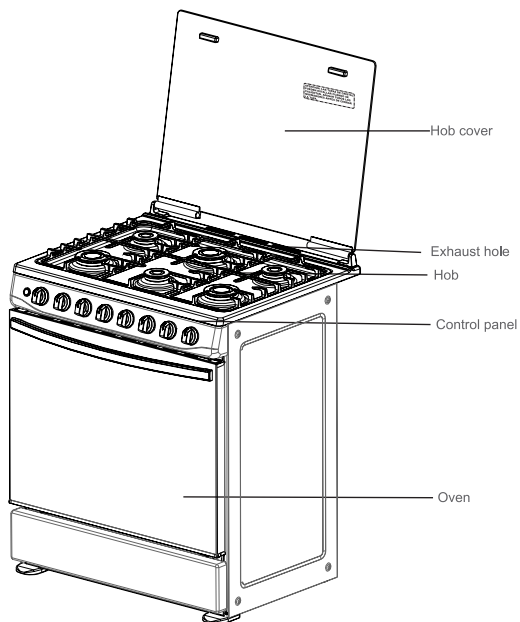


The control panel

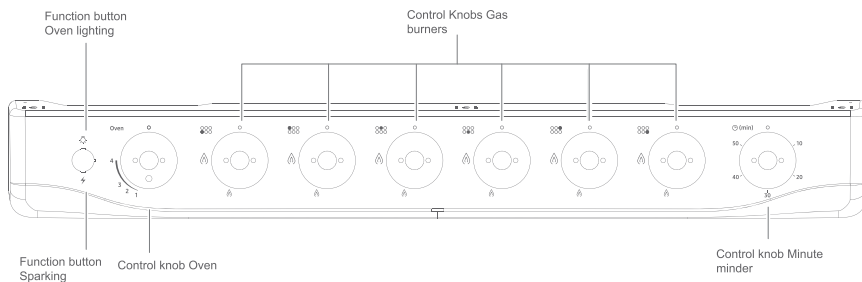


Your new appliance (NX52A5411CS/NX52A5412CS)

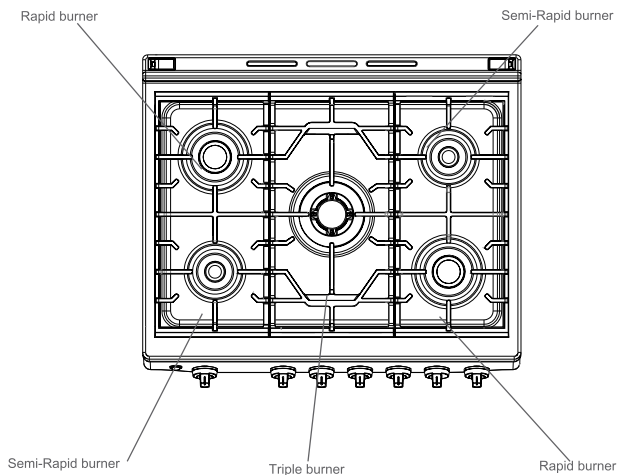
Get to know your appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.



The control panel



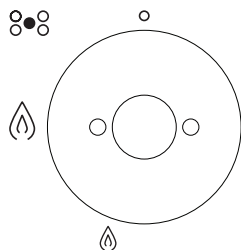
The hob(NX52A7422CS)



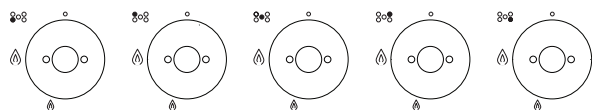
Gas burners

Gas burners	Pot or pan diameter
Semi-Rapid burner	12-20 cm
Rapid burner	20-23 cm
Triple burner	23-26 cm

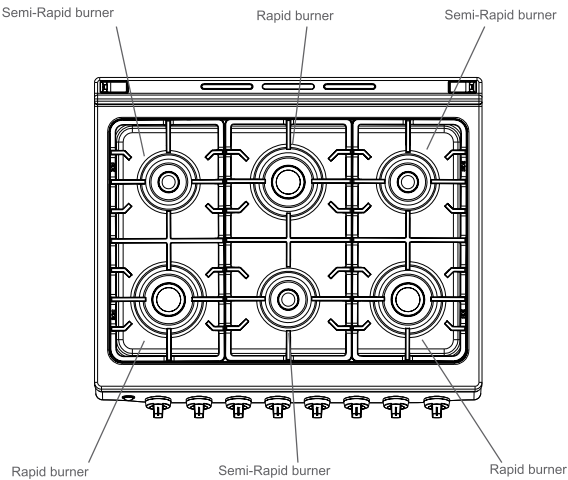
Control knobs for gas burners



Adjust the heat setting of the gas burners using the control knobs.
The symbol above the control knob shows you to which gas burner the control knob belongs.



The hob (NX52A5411CS/NX52A5412CS)



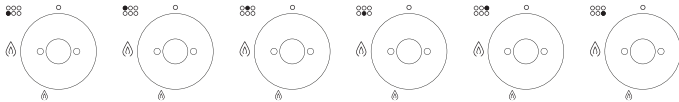
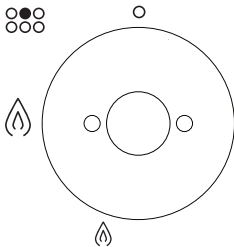
Gas burners

Gas burners	Pot or pan diameter
Semi-Rapid burner	12-20 cm
Rapid burner	20-23 cm

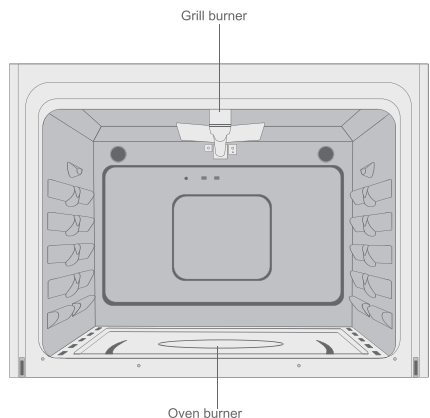
Control knobs for gas burners

Adjust the heat setting of the gas burners using the control knobs.

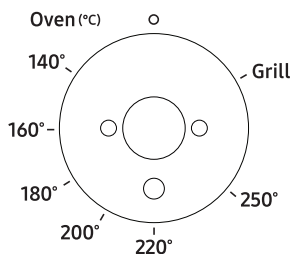
The symbol above the control knob shows you to which gas burner the control knob belongs.



The oven(NX52A7422CS)



Control knob for oven

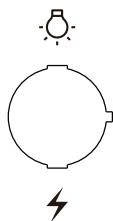


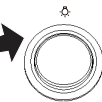
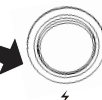
Use this control knob to set the heat output of the oven gas burner.

Setting	Meaning
o	Off
140 - 250	Oven gas burner on, temperature range in °C

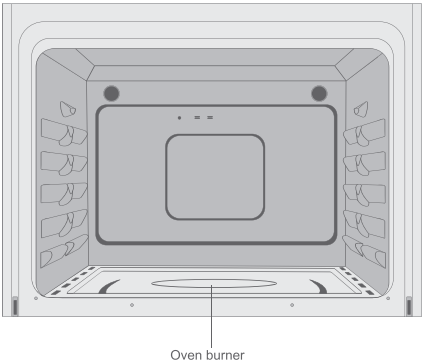
There is a limit stop between settings 250 and 0. Do not turn the knob beyond this point.

Function button

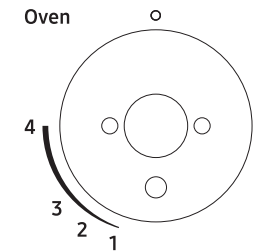


Setting	Meaning
	The oven lighting on
	Sparkling (Keep the control knob pressed for a few seconds with pushing the sparking button until the flame has stabled)

The oven (NX52A5411CS/NX52A5412CS)



Control knob for oven

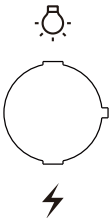


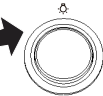
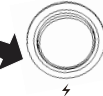
Use this control knob to set the heat output of the oven gas burner.

Setting	Meaning
○	Off
1- 4	Oven gas burner on, temperature range in °C

There is a limit stop between settings 4 and 0. Do not turn the knob beyond this point.


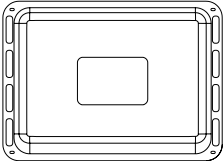
Function button



Setting	Meaning
	The oven lighting on
	Sparkling (Keep the control knob pressed for a few seconds with pushing the sparking button until the flame has stabled)

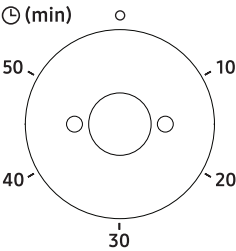
Accessories

The accessories can be inserted in the oven in 5 different shelf positions.
This allows meals to be removed easily.
You can buy accessories from the after-sales service or from specialist retailers.

Accessory	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
	Baking tray For tray bakes and small baked product.

The minute minder (NX52A7422CS、NX52A5411CS、NX52A5412CS)

Control knob for minute minder



The minute minder is a countdown timer which emits an audible signal when the cooking time has elapsed.

The minute minder runs independently of the oven.

Use this control knob to set the cooking time.

Setting	Meaning
●	Off
1 - 59	Cooking time in minutes

When you set the timer time, if the set time is less than 30 minutes, you need to first rotate the timer clockwise to make the timer time more than 30 minutes, then rotate the timer counterclockwise to make the timer rotate to the time you need.


How to operate your hob



Please note that, in the case of appliances with a hob cover, the burners may only be switched on if the hob cover is open.
Warning: glass lids can explode when they heat up.
Turn off all burners before closing the lid




Operating gas burners

Make sure that the burner lid always sits exactly on top of the burner cup. The slots on the burner cup must be open. All parts must be dry.

Switching on the gas burner

1. Press the ignitor button .
2. Press the knob.
3. Turn the knob to desired position.
4. Loose the ignitor button when fires appeared.
5. Loose the knob when the fire goes steady.

Setting	Meaning
	lowest flame setting
	highest flame setting

The flame is not steady between position ● and . Therefore, always select a position between  and .

This device must not be operated for more than 15 s. If after these 15 s the burner does not light, the you must stop acting on the device and open the door the enclosure and / or wait at least 1 min before attempting relight the burner.


In the event of accidental extinction of the flames of the burner, close the burner control knob and do not try to restart it for at least 1 min.

Switching off the gas burner

Turn the control knob for the required burner to position ● .

If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait for one minute and repeat steps 1 to 2.

-  If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that food does not boil over and that there are no draughts when cooking.

If the gas burner does not ignite

In the event of a power failure or damp ignition plugs, light the gas burner with a gas lighter or a match.

How to operate your oven




Switching on the oven lighting

Press the function button for the oven lighting until it locks into place. The oven lighting switches on.

Switching off the oven lighting

Press the function button for the oven lighting until it releases. The oven lighting switches off.

Operating modes

Operating mode	Gas burners	Use
 140 - 250 °C Conventional heating (NX52A7422CS)	Oven gas burner	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
 1-4 Conventional heating (NX52A5411CS/NX52A5412CS)	Oven gas burner	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
 Grill (NX52A7422CS)	Grill gas burner	For steaks, sausages, fish and toast.

Operating the oven gas burner

If you wish to heat your oven in the conventional way, use the oven gas burner.

Switching on the oven gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven, turn it counter-clockwise to position 250°C and Keep the control knob pressed for a few seconds with pushing the sparking button until the flame has stabled.
Then carefully close the appliance door.
3. Set the required temperature using the control knob. Do not turn the knob beyond 140.

Switching off the oven gas burner

When the dish is ready, slightly press the control knob and turn it clockwise to position 0 .

If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait one minute and switch the burner on again.

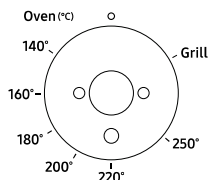


If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no draughts.

Operating the grill gas burner (NX52A7422CS)

Please note that the appliance door must be closed during grilling.

Switching on the grill gas burner



1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the grill and turn it clockwise to position GRILL.
Keep the control knob pressed for a few seconds with pushing the sparking button until the flame has stabilized.
3. Carefully close the appliance door.
4. Do not turn the knob beyond this setting.

Switching off the grill gas burner

When the dish is ready, turn the control knob counter-clockwise to position ●.

If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait one minute and switch the burner on again.



If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no draughts.

Operating the minute minder

(NX52A7422CS, NX52A5411CS, NX52A5412CS)

The minute minder runs independently of the oven.

The cooking time has elapsed

A signal sounds once the time has elapsed.

Cleaning and care

⚠ Never use high-pressure cleaners or steam jets.
Risk of short circuit.

Never use caustic or abrasive cleaning agents.
These could damage the surface.
If such an agent gets on the front of the
appliance, wipe it off immediately with water.

Do not clean any surfaces of the appliance while
they are hot.

**Switching on the oven
lighting**

To make it easier to clean the oven, you can
switch on the oven lighting.
To switch on the lighting, press the function button
for oven lighting until it locks into place.

Using the correct cleaning agent

Do not use cleaning agents that contain abrasive
substances or acids, or cleaning aids such as steel
wool or stainless steel sponges. These could damage
the surfaces.

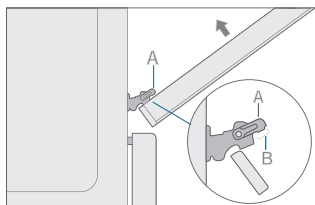
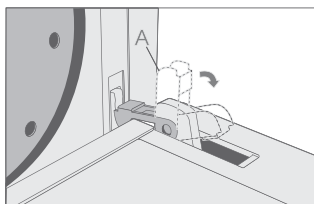
Appliance parts	Cleaning agent and cleaning aid
Appliance door glass panel	<ul style="list-style-type: none"> • Use glass cleaner. <p>Risk of injury. The lower edge of the door may have sharp edges. Clean the door and glass panels with care.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not use a glass scraper.
Control panel and knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe with a damp, soft cloth.
Seal (on the cooking compartment)	<ul style="list-style-type: none"> • Use warm soapy water.
Hook-in racks	<ul style="list-style-type: none"> • Use warm soapy water.
Cooking compartment Enamelled surfaces	<ul style="list-style-type: none"> • Use warm soapy water; Dry off with a soft cloth.
Gas burners Burners	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the burner cups and lids; use soapy water; allow to dry well. • Clean the ignition plugs with a damp cloth or a small, soft brush; allow to dry well. • When refitting: Place the burner cup onto the burner. Position the burner lid exactly on the burner cup. • The burner lids are coated with black enamel. Over time they will change colour. This does not affect the function.
Gas burners Oven and grill	<ul style="list-style-type: none"> • Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.
Appliance exterior Stainless steel surfaces	<ul style="list-style-type: none"> • Use warm soapy water; Dry off with a soft cloth. • Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. • Special stainless steel cleaners are available from specialist shops.
Glass cover (in front of the oven lighting)	<ul style="list-style-type: none"> • Use warm soapy water.
Pan support	<ul style="list-style-type: none"> • Use warm soapy water. • Do not clean the pan supports in the dishwasher.
Appliance parts	Cleaning agent and cleaning aid
Accessory	<ul style="list-style-type: none"> • Soak in hot soapy water. Clean with a brush or sponge.

Cleaning the interior glass of the oven

The interior glass of the oven door can be removed: with the door in the semi-open position, use both hands to remove the glass. After cleaning, refit the the glass by proceeding in reverse order.

Note

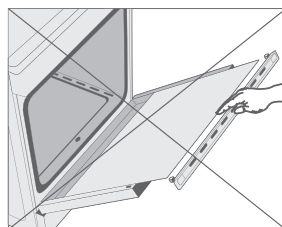
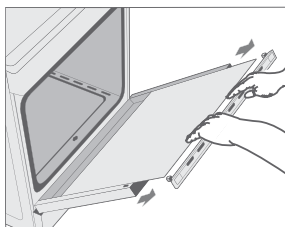
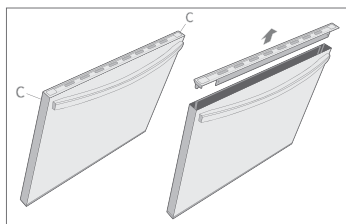
In some models, the glass is screenprinted. In this case, when refitting the glass make sure the screenprinted part is legible when the oven door is closed.



The inner glass of the oven with fixing snap (only for the models where is provided)

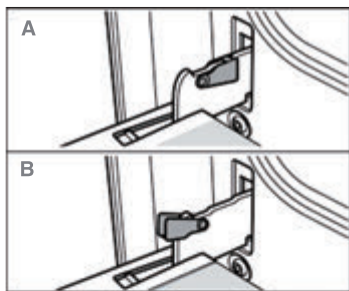
The inner glass of the oven door can be removed:

1. Open the oven door completely.
2. Flip the hinge hooks "A" outwards.
3. Shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure that hinges are locked into slots "B" of the oven door.
4. With the door in a semi-open position, press the two buttons C on the upper profile, and extract the profile.
5. Use both hands to remove the glass.
6. After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.



Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door for easier cleaning.

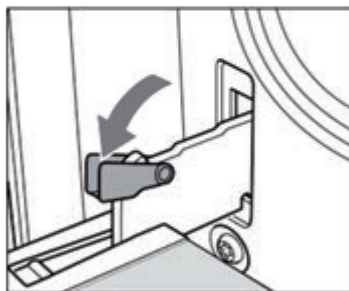


The hinges of the appliance door are each secured by a locking lever. When the locking lever is folded in (A), the appliance door is secured. It cannot be unhinged. If the locking lever is open (B), only the hinge is secured, and you can remove the appliance door.

Risk of injury.

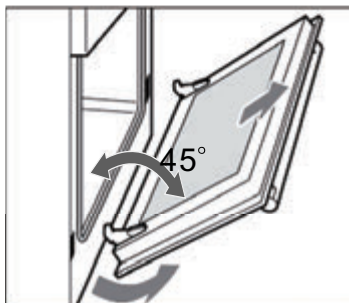
Do not reach inside the hinge.

Removing the appliance door



Proceed as follows:

1. Open the appliance door.
2. Lift up the locking levers on both sides.



3. Close the appliance door until you feel resistance at an angle of around 45° (in relation to the closed appliance door).
4. Grip the door on either side with both hands.
5. Close the appliance door a little further.
6. Lift the door upwards at an angle less than 45° to remove the door.

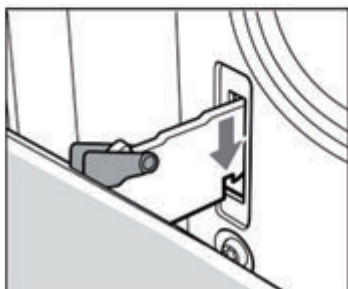
Do not disassemble the door.

Fitting the appliance door



Proceed as follows:

1. Hold the appliance door at an angle.
2. Insert both hinges, left and right, into the supports.



3. Position the door so that the hinge grooves engage on both sides.
4. Open the appliance door.



5. Fold in the locking levers on both sides.
6. Close the appliance door.

Faults and the after-sales service

Malfunctions often have simple explanations.
Please read the following notes before calling the aftersales service.

Fault	Possible cause	Remedial action
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature.	Not possible; this has no effect on oven performance.
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	Normal build-up of dirt	The burner must be professionally cleaned.
The appliance does not work.	Defective circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works, for example.
All dishes that are prepared in the oven become burnt very quickly.	Thermostat faulty	Call the after-sales service.
The oven lighting has failed.	Oven light is faulty	Replace the oven light. (see section "Replacing oven light")
The oven may smoke or emit an odor when you use it for the first time.		The smoke and/or odor will disappear after the first operation.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service engineers.

If your appliance is not repaired professionally, you may be exposing yourself to substantial risks.

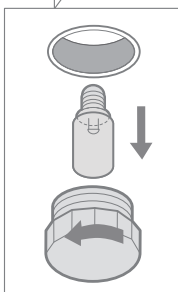
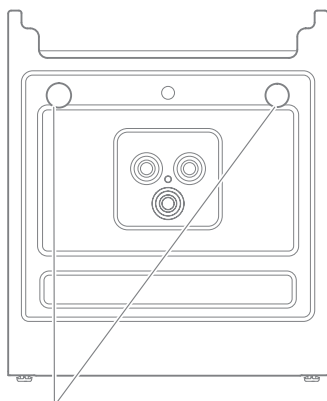
Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the SN number of your appliance.
Do not use any other type of bulb.

Proceed as follows:

1. Switch off the relevant circuit breaker.
2. Open the appliance door.
3. Lay a tea towel in the cooking compartment if it is cold to prevent damage.
4. Unscrew the glass cover from the bulb inside the cooking compartment by turning it anti-clockwise.
5. Replace the bulb with one of the same type.
Voltage: 220V~
Power: 25 W
Thread: G9
Temperature resistance: 300°C
6. Screw on the glass cover again.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on.

Press the function button the oven lighting until it locks into place in order to check whether the oven lighting is working properly.



※ There is one or two lamps depending on the model.

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

TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx/support
ARGENTINA	0800-555-SAMS(7267)	www.samsung.com/ar
URUGUAY	0800-SAMS(7267)	www.samsung.com/uy
PARAGUAY	0800-11-SAMS(7267)	www.samsung.com/py
BRAZIL	0800-124-421 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800-10-7260	
COLOMBIA	Bogotá en el 600 12 72 Sin costo en todo el país 01 8000 112 112 Y desde tu celular #726	www.samsung.com/co/support
COSTA RICA	00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICAN REPUBLIC	1-809-200-7264	
ECUADOR	1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	8000-SAMSUNG (726-7864)	
GUATEMALA	1-800-299-0033	
HONDURAS	800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin_en/support (English)
NICARAGUA	001-800-5077267	www.samsung.com/latin/support (Spanish)
PANAMA	800-0101	www.samsung.com/latin_en/support (English)
PERU	080077708 Desde teléfonos fijos, públicos o celulares	www.samsung.com/pe/support
PUERTO RICO	1-800-682-3180	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG (726-7864)	
VENEZUELA	0-800-SAMSUNG (726-7864)	

2022.06.01 V1

Factory : GDMKAM CO.,Ltd **
Address : No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan,
Guangdong, People's Republic of China
** Accronym of factory name

Cocina a gas

Manual del usuario

NX52A5411CS

NX52A5412CS

NX52A7422CS

- La instalación del producto debe ser realizada únicamente por los instaladores autorizados por la Superintendencia de la electricidad y combustible
- Estas cocinas de gas no están diseñadas para ser utilizadas con una olla de cocción de fondo cóncavo o convexo
- Realizar la instalación con un personal del servicio técnico de SAMSUNG

SAMSUNG

Instrucciones de instalación

Precauciones de seguridad.....	3
Antes de la instalación.....	6
Cocina	6
Guía de ventilación.....	7
Instalación.....	8
Conexiones eléctricas.....	10
Conexiones de gas.....	11
Conversión del tipo de gas.....	14
Quemadores	14
Quemador del horno/grill.....	15
Tabla general de boquillas.....	17

Precauciones de seguridad

Este manual es válido para varios modelos. Puede que cada cocina presente detalles diferentes.

El funcionamiento seguro de esta cocina solo se puede garantizar si su montaje y su instalación se han efectuado por un profesional siguiendo estas instrucciones. La persona que monte e instale esta cocina será responsable de los daños o fallas que resulten de un montaje o instalación inadecuados.

Todos los trabajos de instalación y ajuste, así como la conversión a otro tipo de gas, deben realizarse por un experto autorizado y de conformidad con los reglamentos y normas actualmente vigentes de la empresa encargada del suministro eléctrico y gas a nivel local.

Antes de llevar a cabo algún tipo de trabajo, desconecte el suministro de electricidad y gas.

Antes de instalar el dispositivo, compruebe que las condiciones locales (el tipo de gas y presión) son compatibles con la configuración de la cocina. La configuración permitida de la cocina se encuentra en la placa de características.

Si se desea instalar una campana extractora, se debe colocar siguiendo las instrucciones de montaje correspondientes. Asegúrese de que la campana se instale a una distancia mínima de 76.2 cm de altura de los quemadores.

En el caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender esté durante por lo menos 1 min. este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 s. Si después de estos 15 s el quemador no se enciende, se debe dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 min antes de intentar encender de nuevo el quemador

Precauciones de seguridad

Atención: las tapas de vidrio pueden explotar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa

Esta cocina no está conectada a un dispositivo de evacuación de productos de combustión, por lo que se debe instalar y conectar según el reglamento de instalación vigente. Se debe prestar especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.

No se pueden usar protectores de quemadores, ya que su uso inadecuado puede provocar accidentes.

PRECAUCIÓN: “El uso de una cocina genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que se instale. Asegúrese de que la cocina cuenta

con buena ventilación, sobre todo cuando la cocina esté en uso”: mantenga orificios de ventilación naturales abiertos o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica).

Un uso intensivo y prolongado de la cocina puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o una ventilación mas eficaz, como aumentar la intensidad de la ventilación mecánica, si la hubiere.

Precauciones de seguridad

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill esté en uso. Los niños deben mantenerse apartados.

PRECAUCIÓN: Esta cocina es solo para cocinar. No se debe utilizar para otros fines, como calentar una habitación.

Tome nota de la siguiente información.

- ¿Qué tipo de problema tiene el producto?
- ¿En qué circunstancias ocurre el problema?

Tenga listo el nombre del modelo del producto y el número de serie antes de llamar. Puede hallar esta información en la etiqueta de la placa de especificaciones.

- Descripción del modelo
- Código Número de Serie (15 dígitos)

Para una referencia fácil y rápida, recomendamos que escriba la información del producto aquí o que guarde la etiqueta adicional incluida con la cocina.

Mantenga la zona alrededor de la cocina libre de materiales combustibles, vapores o líquidos inflamables.

No bloquee las salidas de gases de combustión del horno o el asador. No debe emplearse como calefactor. En caso de oler gas:

- Abra las ventanas.
- No utilice interruptores eléctricos.
- Apague las llamas cerrando la válvula de paso principal.
- Comuníquese con bomberos, servicio de emergencia o a sus proveedor de gas si corresponde.

Antes de la instalación

Lea la siguiente información acerca de la cocina y la guía de ventilación.

Cocina

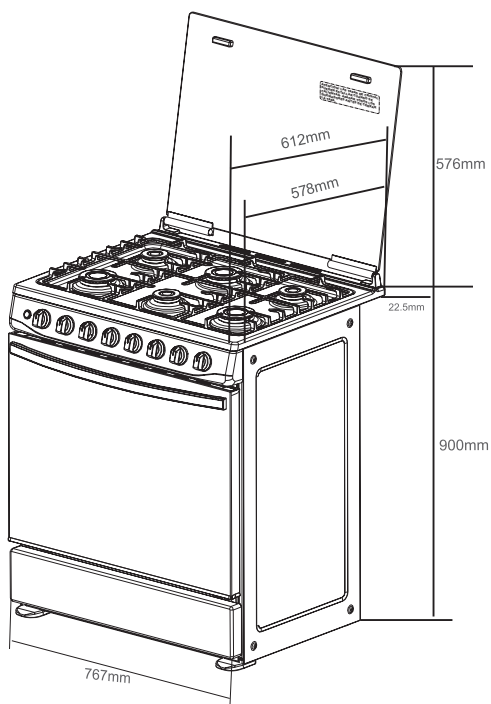
Desembalaje

Compruebe la condición de la cocina tras desembalarla. No conecte la cocina si ha resultado dañada durante el transporte.

Recicle el embalaje de forma responsable con el medio ambiente.

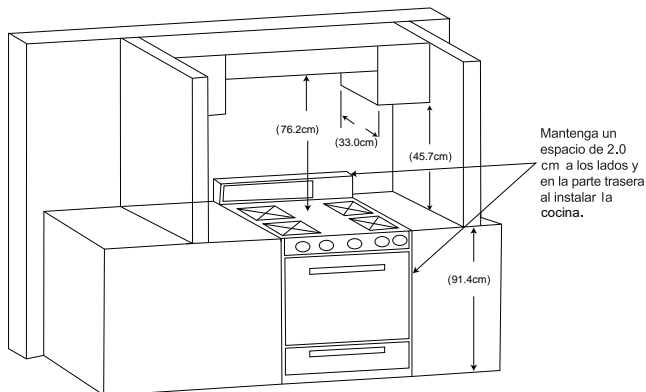
Dimensiones de la cocina

A continuación, se especifican las dimensiones.



Elementos adyacentes

Los elementos adyacentes deben ser de material no combustible. Las partes frontales de los elementos adyacentes deben poder resistir temperaturas de hasta, como mínimo, 90 °C. Si la cocina se instala cerca de otros elementos, se deben respetar las distancias mínimas especificadas en la imagen.



Instalación de cocina de gas

1. Deje al menos 762 mm de altura entre los quemadores de la cocina y cualquier mueble y/ o cualquier otro contenedor.
2. Deje al menos un espacio de 20mm desde la parte posterior, lado izquierdo y derecho de las superficies laterales de la cocina hacia cualquier otro contenedor.
3. Las patas del horno deben estar instaladas.
4. Asegúrese de no bloquear la salida de ventilación de los productos de la combustión del horno.

Placa de características

Las especificaciones técnicas del aparato se encuentran en la placa de características, en la parte derecha del aparato.

No retire la placa de características de la cocina.

Guía de ventilación

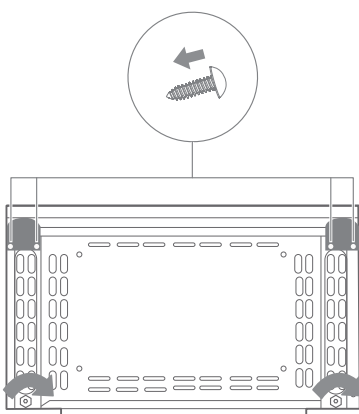
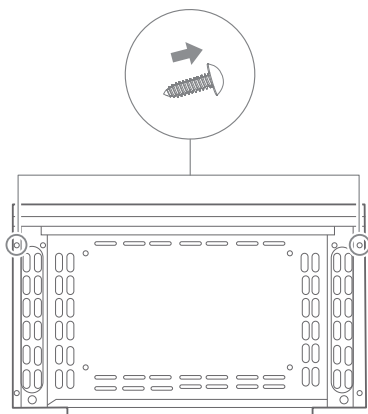
Esta cocina solo se puede instalar en una habitación con buena ventilación y según la normativa y los requisitos de ventilación vigentes.

Tenga en cuenta que el volumen de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia (véase la potencia total en kW de la placa de características).

Instalación

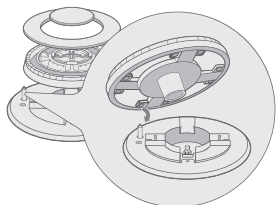
■ Instalación de las patas

1. Tumbé la cocina.
 2. Afloje los 2 tornillos de la parte trasera.
 3. Coloque la pata frontal con 4 tornillos.
 4. Gire hacia la derecha y gire la pata trasera.
 5. Levante la cocina.
- ※ Si no ensambla la base, el horno podría no funcionar correctamente.
 - ※ Tenga cuidado de no romper la cubierta de vidrio de la cocina.



■ Instalación del quemador

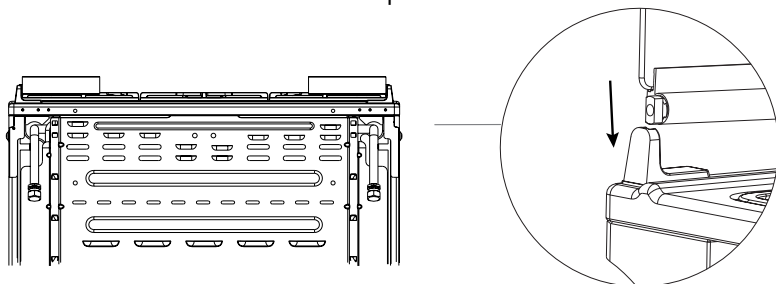
1. Extraiga los quemadores de la bandeja.
2. Retire la rejilla de los quemadores.
3. Coloque los quemadores en la cocina.
4. Coloque la rejilla de los quemadores.



Instalación

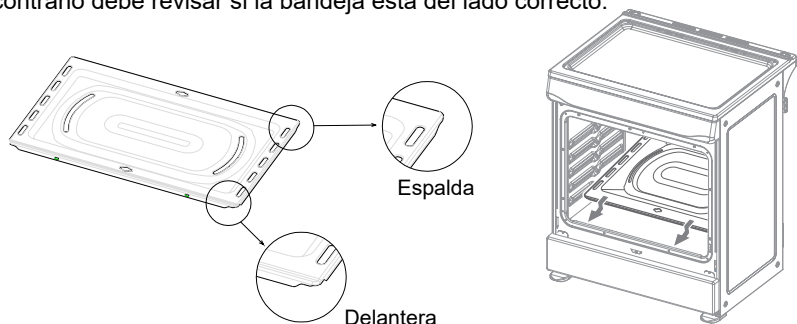
■ Instalación de la cubierta de la estufa

1. Inserte la cubierta de la cocina en el soporte.



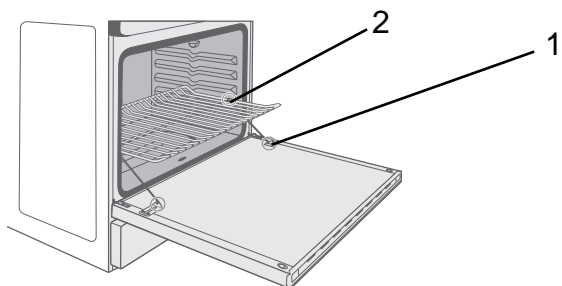
■ Instalación de la bandeja del aceite

1. Retire la bandeja de aceite del horno.
2. Ubique la parte delantera y posterior* antes de proceder con la instalación.
(*) La superficie frontal de la bandeja tiene un escalón que puede insertarse en la parte trasera del panel delantero.
3. Inserte la bandeja completamente debajo de la parte delantera de la cavidad y luego aplane la parte posterior. La bandeja debe estar totalmente plana, de lo contrario debe revisar si la bandeja está del lado correcto.



■ Colocación de la parrilla

1. Introduzca el gancho de la parrilla en el soporte de la puerta, a continuación, conéctelo a la parrilla.



Conexiones eléctricas

Únicamente un experto autorizado puede conectar la cocina.

La cocina se debe instalar según la normativa del IEE vigente.(Institute of Electrical Engineers).

La cocina podría resultar dañada si se conecta de forma incorrecta.

Asegúrese de que la tensión de la corriente eléctrica corresponde con el valor indicado en la placa de características, la cual se encuentra en la parte lateral derecha de la cocina.

Asegúrese de que la corriente eléctrica se encuentra adecuadamente conectada a tierra y que el fusible y el sistema de cableado y de tuberías del edificio pueden soportar la carga del dispositivo.

Cuando pase el cable principal, asegúrese de que:

- El cable no este atrapado ni se encuentra aplastado;
- El cable no este en contacto con bordes afilados o cortantes;
- El cable no este en contacto con partes que pueden alcanzar temperaturas superiores a los 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

Conexiones de gas

La cocina se debe conectar según el reglamento vigente.

Antes de instalar el dispositivo, compruebe que las condiciones locales (el tipo de gas y presión) son compatibles con la configuración de la cocina. La configuración permitida de la cocina se encuentra en la placa de características.

La conexión a los conductos de gas y la fijación del sellado se deben realizar por un profesional según las normas vigentes.

Configuración predeterminada de los quemadores

A su entrega, los quemadores están configurados para gas licuado.

Junto con la cocina, se suministra un juego de inyectores para gas natural.

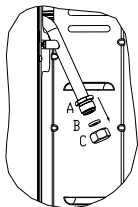
Conexión a gas licuado

Si conecta la cocina a gas licuado, debe instalar un regulador de presión de gas adecuado.

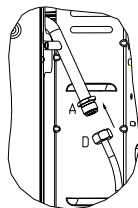
Utilice el consumo de gas total de la cocina indicado en la placa de características para seleccionar un regulador de presión de gas adecuado.

Únicamente utilice conductos de conexión o tubos flexibles que cumplan con el reglamento vigente y que se hayan aprobado para este fin.

■ Conexión tipo 1



Tipo de conexión 1/2" HI x 3/8" HI hilo izquierdo.



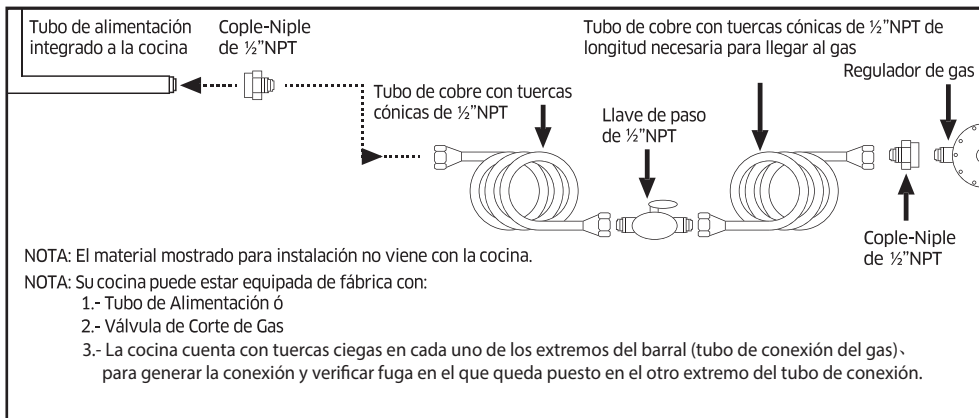
Proceda de la siguiente manera:

1. Quite la rosca del proceso de la tubería principal de la siguiente manera
 - a. Utilice una llave de 22 mm para sujetar A
 - b. utilice otra llave de 24 mm para sujetar C, la rosca.
 - c. tomar un lado de la rosca.
2. monte el tubo de entrada de gas
 - a. sostener A con una mano
 - b. Instalar B en C y luego apriete C en A con la otra mano
 - c. Utilice una llave de 22 mm para sujetar A
 - d. Utilice otra llave de 24 mm para sujetar C
 - e. también puede mantener C y sujetar A.

■ Conexión tipo 2 (Proporcionado por la compañía de gas)

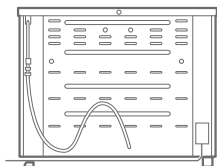
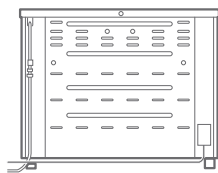
Se debe usar una combinación de tubos de unión para conectar la cocina a la línea de suministro de gas existente. Su conexión puede ser distinta, de acuerdo con el tipo de línea de suministro, tamaño y ubicación.

1. Para conectar su cocina utilice el material especificado en la figura de abajo:



2. Una vez conectada su línea de gas, abra el paso de gas y verifique que no existan fugas vertiendo espuma de jabón en las conexiones y curvas de los tubos.
3. Verifique que el tubo de cobre no esté dañado o doblado de manera que obstruya el paso de gas a su cocina.

Tubo flexible



Si utiliza tubos flexibles, asegúrese de que:

- los tubos no están atrapados ni se encuentran aplastados;
- los tubos no pueden llegar a doblarse o estar sujetos a fuerzas de torsión;
- los tubos no entran en contacto con bordes afilados o cortantes;
- los tubos no entran en contacto con partes que pueden alcanzar una temperatura superior a los 70 °C por encima de la temperatura ambiente.

Asegúrese de que la longitud total de los tubos se puede inspeccionar fácilmente.

Válvula de apagado

Es obligatorio instalar una válvula de seguridad para la apertura y el cierre del paso de gas para conexiones Tipo 2, esto debe estar proporcionado por la compañía de gas. Coloque la válvula de seguridad entre el conducto de conexión de gas a la habitación pertinente y la parte superior de la cocina.

Comprobación de fugas

Tras conectar el conducto de gas, compruebe que no haya fugas en las conexiones con agua jabonosa.

Primer uso

Encienda la cocina según se indica en el manual de instrucciones.

Prenda todos los quemadores y compruebe que las llamas se mantienen estables tanto en el nivel más alto como el más bajo.

Conversión del tipo de gas

Si todavía no se ha configurado la cocina para el tipo de gas existente, se debe realizar la conversión en la cocina.

La conversión a otro tipo de gas la debe realizar un experto autorizado según la normativa vigente.

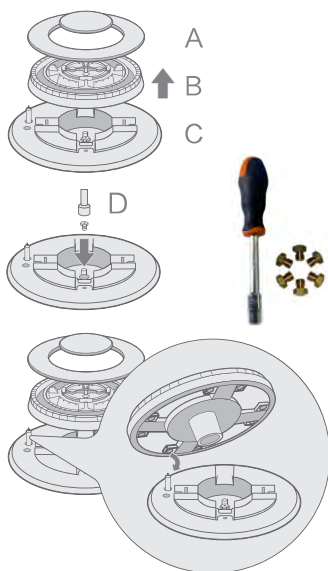
Los valores del tipo de gas y presión de fábrica se indican en el apartado del manual de instrucciones.

Para realizar la conversión a otro tipo de gas, se deben sustituir las boquillas y puede que se deban ajustar la llama baja y el aire principal.

Después de la adaptación del dispositivo a otro tipo de gas o presión, distintos de aquellos para los que se haya regulado previamente, las indicaciones del nuevo ajuste deben colocarse en el lugar de las indicaciones anteriores, de manera que permitan la identificación inequívoca del estado del dispositivo después de la modificación.

Quemadores de la cubierta

Sustitución de las boquillas



Proceda de la siguiente manera:

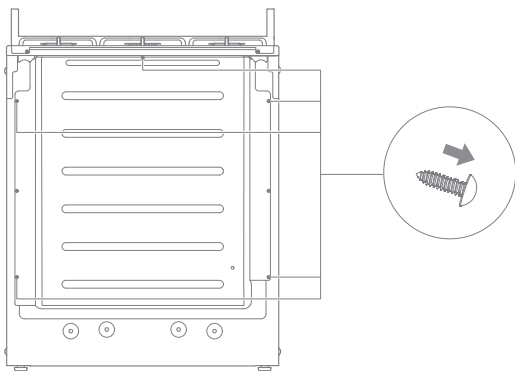
- Retire las rejillas
- Retire las tapas del quemador (A) y el esparcidor del quemador (B) de sus bases (C).
- Retire la boquilla (D) y sustitúyala por otra adecuada para el nuevo tipo de gas (véase el apartado “Tabla general de boquillas”).
- Al realizar el cambio de inyectores, realizar regulación de la llama del o los quemadores.
- Coloque los quemadores (B) en sus bases (C).
- Coloque las tapas de los quemadores (A) exactamente encima de los mismos.
- Coloque las rejillas de los quemadores.
- Corregir el paso de gas según sea el caso, para la regulación del mínimo del quemador

Quemador del horno/grill

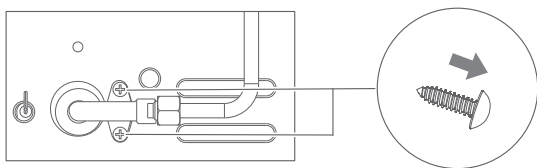
Sustitución de las boquillas

Proceda de la siguiente manera:

- Afloje los 5 tornillos y empuje ligeramente la tapa trasera hacia arriba y hacia el frente.



- Afloje los 2 tornillos del quemador del horno/grill.

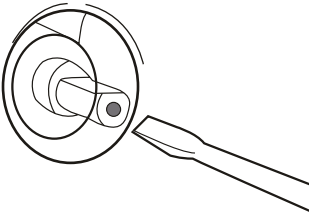


- Desatornille la boquilla y sustitúyala por otra adecuada para el nuevo tipo de gas (véase el apartado “Tabla general de boquillas”).

Volver a montar el quemador

Para volver a montar el quemador, siga el procedimiento anterior a la inversa.

Ajuste de la llama baja



Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta de la cocina. Presione el mando de control del horno hacia adentro y gírelo hacia la izquierda hasta el ajuste mínimo.

Se prenderá el quemador de gas. Mantenga presionada la perilla de control durante unos 15 segundos mientras presiona el botón de chispa y luego suéltelo.

- Cierre la puerta de la cocina. Retire la perilla.
- Afloje ligeramente el tornillo de ajuste interno a través de la apertura de la llave de gas en el panel de control.
- Sustituya la perilla y caliente el horno durante 15 minutos.
- A continuación, gire la perilla hasta su valor mínimo de 140°C.
- Vuelva a retirar la perilla.

- A continuación, a través de la apertura de la llave de gas en el panel de control, apriete el tornillo de ajuste interno hasta que prenda una llama estable de forma correcta.

Afloje el tornillo de ajuste para aumentar el flujo de gas o apriételo para bajar el flujo de gas. El ajuste será el correcto cuando la altura de la llama pequeña sea de aproximadamente 3 a 4 mm.

En caso de que se trate de una conexión de gas licuado, apriete el tornillo de ajuste.

- Vuelva a colocar la perilla.
- Asegúrese de que la llama no se desplaza hacia afuera cuando se cambia el flujo de gas de forma rápida de su valor máximo al mínimo y viceversa, y cuando la puerta de la cocina se abre y se cierra.

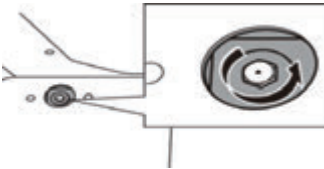
⚠ ADVERTENCIA

1. No retire por completo el tornillo de ajuste de válvula del cuerpo de la válvula. Este tornillo forma parte integrante del conjunto de la válvula de gas. Retirar el tornillo de ajuste de válvula provocará fugas de gas.
2. Después de ajustar el tornillo de ajuste de válvula, inspeccione el conjunto en busca de posibles fugas de gas.

CONVERSION DEL TIPO DE GAS DEL HORNO

Reemplazo de las boquillas

Desenrosque la boquilla y sustitúyala por una que sea la adecuada para el nuevo tipo de gas (ver "Tabla general boquilla" sección).

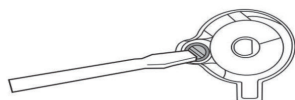


Reemplazo de las boquillas

Abra la puerta del aparato. Presione el botón de control del horno y gírelo en sentido antihorario hasta el ajuste máximo 230°C

Se encenderá el quemador de gas. Mantenga presionada la perilla de control durante unos 15 segundos y luego suéltela.

- Cierre la puerta del aparato. Retire la perilla de control.
- A través de la abertura del grifo del gas en el panel de control, afloje ligeramente el tornillo de ajuste interno.
- Vuelva a colocar la perilla de control y caliente el horno durante 15 minutos.



- Luego, gire la perilla de control al ajuste mínimo 140°C
- Quite la perilla de control nuevamente.
- Ahora, a través de la abertura del grifo de gas en el panel de control, ajuste el tornillo de ajuste interno hasta que una llama estable se encienda correctamente.

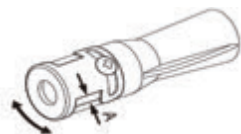
Afloje el tornillo de ajuste para aumentar el flujo de gas o apriételo para disminuir el flujo de gas. El ajuste es correcto cuando la altura de la llama pequeña es de alrededor de 3 a 4 mm.

En el caso de una conexión a gas natural, afloje el tornillo de ajuste.

En el caso de una conexión a gas licuado, apriete el tornillo de ajuste.

Gire el tornillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj y apriételo. Gire el tornillo de ajuste en sentido antihorario para aflojarlo.

- Vuelva a colocar la perilla de control.
- Asegúrese de que la llama no se apague cuando el flujo de gas se cambie rápidamente de máximo a mínimo y viceversa, y cuando se abra y cierre la puerta del aparato.



Ajuste el aire primario para el quemador del horno.

El aire primario está configurado correctamente cuando la llama es estable y azul / verde.

Proceder de la siguiente manera:

- Baje el quemador del horno, afloje el tornillo y gire la tapa en sentido horario o antihorario.
- Se puede determinar la posición correcta de la cubierta.

Además, cualquier precinto deberá devolverse después de las intervenciones necesarias para el cambio de gas.

Tabla general de boquillas

NX52A7422CS	N.º de boquilla (1/100mm)		Potencia (kW)		Potencia min (kW)	Consumo
	GLP	GN	GLP	GN	GLP:(30 mbar) GN:(20 mbar)	GLP:(g/h) GN:(m³/h)
	30 mbar	20 mbar	30 mbar	20 mbar		
Quemador triple (1)	93	128	3.30	3.30	1.80	240 0.315
Quemador rápido (2)	85	130(H)	2.80	2.80	1.50	204 0.268
Quemador semirrápido (2)	65	97(Z)	1.75	1.75	1.00	128 0.167
Quemador horno(inferior)	110	165	5.00	5.00	1.80	364 0.478
Quemador grill(superior)	74	110	2.20	2.20	2.20	160 0.21

NX52A5411CS NX52A5412CS	N.º de boquilla (1/100mm)		Potencia (kW)		Potencia min (kW)	Consumo
	GLP	GN	GLP	GN	GLP:(30 mbar) GN:(20 mbar)	GLP:(g/h) GN:(m³/h)
	30 mbar	20 mbar	30 mbar	20 mbar		
Quemador rápido (3)	85	130(H)	2.80	2.80	1.50	204 0.268
Quemador semirrápido (3)	65	97(Z)	1.75	1.75	1.00	128 0.167
Quemador horno(inferior)	102	150	4.30	4.30	1.80	313 0.411

Instrucciones de uso

Información relevante	19
Precauciones de seguridad.....	20
Daños en la cocina.....	22
Su nueva cocina.....	24
NX52A7422CS	24
NX52A5411CS, NX52A5412CS	25
La placa (NX52A7422CS).....	26
La placa (NX52A5411CS, NX52A5412CS)	27
El horno (NX52A7422CS).....	28
El horno (NX52A5411CS, NX52A5412CS).....	29
Funcionamiento de los quemadores	31
Funcionamiento de los quemadores de gas	31
Funcionamiento del horno	32
Funcionamiento del horno	33
Funcionamiento del grill	34
Funcionamiento del indicador de minutos	35
Limpieza y cuidado	35
Uso correcto del producto de limpieza	35
Limpieza del cristal interior del horno.....	37
Extracción e instalación de la puerta de la cocina	38
Fallos y servicio postventa.....	40
Sustitución de la bombilla del horno.....	41

Información relevante

Lea atentamente las instrucciones de uso.
De esta forma, podrá utilizar la cocina
correctamente y de forma segura.

Este manual es válido para varios modelos.
Puede que cada cocina presente detalles diferentes.

Conserve el manual de instrucciones, las instrucciones de
instalación y los diferentes accesorios en un lugar seguro.
Si vende la cocina, asegúrese de facilitarle estos
manuales y accesorios al nuevo propietario.

Daños de transporte

Compruebe si la cocina presenta daños tras
desembalarla. No conecte la cocina si ha
resultado dañada durante el transporte.

Conexiones

Acuda a un profesional autorizado para llevar a cabo la
conexión eléctrica y de gas, así como la conversión a otro
tipo de gas.

Junto con la cocina, se incluyen las instrucciones
de montaje.

La garantía no cubre ningún daño provocado por una
conexión inadecuada de la cocina. No asumimos
ninguna responsabilidad por daños y fallas provocados por
errores en la conexión y en la configuración.

Indicar que la garantía se pierde, si la cocina es
instalada por personal no autorizado o certificado, por la
autoridad competente.

Precauciones de seguridad

Esta cocina está fabricada exclusivamente para uso doméstico. Esta cocina solo se debe utilizar para la elaboración de comidas.

Los adultos y los niños no deberán utilizar la cocina sin supervisión si:

- no cuentan con la capacidad física o mental suficiente;
- o si no tienen experiencia ni conocimiento acerca de cómo utilizar la cocina de forma segura y correctamente.

No permita que los niños jueguen con la cocina.

No arrastre, empuje o mueva el dispositivo tras desembalarlo. La cocina se deberá levantar y colocar en el lugar deseado para evitar daños accidentales en el suelo.

Abra la cubierta de vidrio cuando el horno esté encendido.

Superficies calientes

Riesgo de quemaduras

No toque los quemadores, las superficies de los compartimentos de cocción, los elementos de calor o las salidas de vapor del horno cuando estén calientes.

Los niños deben mantenerse a una distancia segura de la cocina en todo momento.

Abra la puerta del horno con cuidado, ya que puede liberarse vapor caliente.

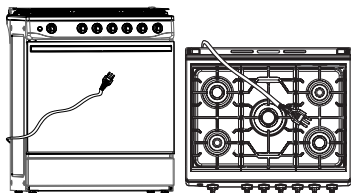
Si los quemadores están encendidos durante mucho tiempo, las zonas entre los quemadores también pueden calentarse.

Riesgo de incendio

No deje objetos inflamables sobre la placa ni en el compartimento de almacenamiento ni las guarde en el compartimento de cocción.

Riesgo de cortocircuito

No atrape el cable principal de cocina con la puerta de la cocina cuando esté caliente ni pase el cable por encima de los quemadores cuando estos estén calientes, ya que el aislamiento del cable se puede fundir.



×

Grasa y aceite sobrecalentados

Riesgo de incendio

La grasa o el aceite sobrecalentados pueden arder rápidamente.

No deje que la grasa o el aceite se calienten sin supervisión. En caso de que el aceite arda, no intente apagarlo vertiendo agua sobre el mismo. Cubra la sartén de inmediato con una tapa o un plato. Apague el quemador. Deje que el utensilio de cocción se enfríe sobre el quemador.

Alcohol de alta graduación

Tenga cuidado cuando prepare comida con bebidas con un alto contenido de alcohol, como coñac o ron. El alcohol se evapora a altas temperaturas. En circunstancias desfavorables, los vapores del alcohol podrían arder en el dispositivo.

Riesgo de quemaduras

Únicamente utilice pequeñas cantidades de bebidas con un alto contenido de alcohol y abra la puerta de la cocina con cuidado.

Ventilación inadecuada al utilizar los quemadores de gas

No utilice los quemadores de gas en habitaciones sin ventilación, ya que la cocción con quemadores de gas genera calor y humedad adicionales.

Si va a cocinar o a utilizar el horno durante un tiempo prolongado, encienda la campana extractora o asegúrese de que el área está bien ventilada.

Riesgo de incendio

No encienda la campana extractora si sobre los quemadores no hay ningún utensilio de cocción.

Los restos de grasa del filtro de la campana extractora podrían arder.

El calor intenso podría dañar la campana extractora.

Reparaciones

Riesgo de electrocución

Las reparaciones que no se hayan realizado correctamente son peligrosas.

Las reparaciones solo las puede realizar uno de nuestros ingenieros postventa experimentados.

Riesgo de electrocución

Nunca sustituya usted mismo un cable eléctrico dañado.

Los cables eléctricos solo pueden ser sustituidos por uno de nuestros ingenieros postventa experimentados.

Si la cocina falla, apague el Interruptor General Automático de la vivienda.

Cierre el paso de gas.

Llame al servicio postventa.

Fallas en la instalación de gas/olor a gas

Si huele gas o detecta fallas en la instalación de gas, debe:

- cerrar el paso de gas o la válvula del cilindro de gas de inmediato
- apague las llamas expuestas y los cigarrillos de inmediato
- apague los aparatos electrónicos, incluidas las lámparas
- abra las ventanas y ventile bien la habitación
- llame al servicio postventa o a su proveedor de gas.

Válvula de apagado

Cierre la válvula de seguridad en el conducto de paso de gas si la cocina no se va a utilizar durante un tiempo prolongado.

Vidrio de cubierta

Si el vidrio de cubierta supera un cierto ángulo, puede cerrarse rápidamente, por lo que se requiere atención.

Daños en la cocina

Solo utilice los quemadores en los que se haya colocado algún utensilio de cocción

No caliente ollas o sartenes vacíos, ya que se dañaría la base de la sartén u olla.

No permita que las cacerolas hiervan sin líquido, sobre todo las de aluminio o esmalte.

La base de la sartén debe estar limpia, seca y sin abolladuras.

Es posible que no se extraiga calor suficiente y las sartenes se calienten en extremo.

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice utensilios de cocción especiales. Los recipientes de hoja de aluminio y plástico se pueden derretir y adherir a los quemadores calientes.

No utilice recipientes que necesiten dos quemadores para calentarse, ya que el calor se acumulará, lo que podría dañar la cocina.

Al utilizar la cocina, la cubierta de vidrio debe estar abierta.

Tenga cuidado de no romper la cubierta de vidrio de la cocina.

Daños en el horno

Nunca cocine alimentos en la bandeja de aceite del compartimento de cocción.

No cubra el interior del horno con papel aluminio.

No coloque el utensilio de cocción o de horneado en la parte inferior del horno, ya que el calor se acumulará y los tiempos de horneado y asado no serán correctos y se dañará el esmalte.

No vierta agua directamente en un horno caliente, ya que se dañará el esmalte.

Cuando prepare púdines de frutas con líquido, no coloque demasiado en la bandeja del horno. El zumo de la fruta que sobresalga de la bandeja del horno podría dejar manchas imposibles de limpiar.

No se pare ni se siente sobre la puerta del horno abierta.

No tape los orificios de combustión del horno.

Daños en las partes frontales de elementos adyacentes

Deje que el horno se enfríe únicamente con la puerta cerrada. Las partes frontales de los elementos adyacentes podrían acabar dañadas aun si deja la puerta ligeramente abierta.

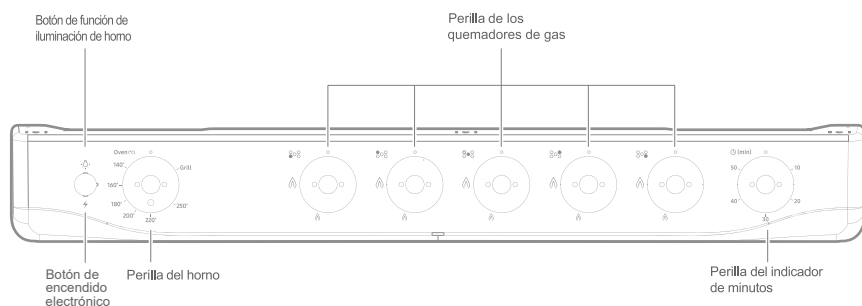
Si el sellado de la puerta del horno está muy sucio, no cerrará de forma adecuada durante su funcionamiento. Las partes frontales de los elementos adyacentes se dañarán con el tiempo. Mantenga el sellado limpio.

Su nueva cocina (NX52A7422CS)

Conozca su nueva cocina: encontrará información sobre el panel de control y la mesa, así como el horno, los tipos de calentamiento y accesorios.



El panel de control

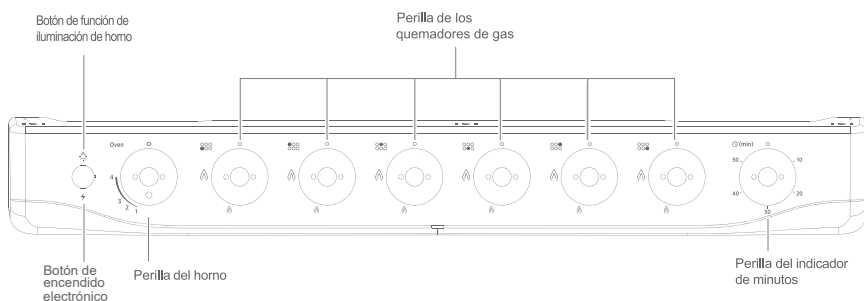


Su nueva cocina(NX52A5411CS/NX52A5412CS)

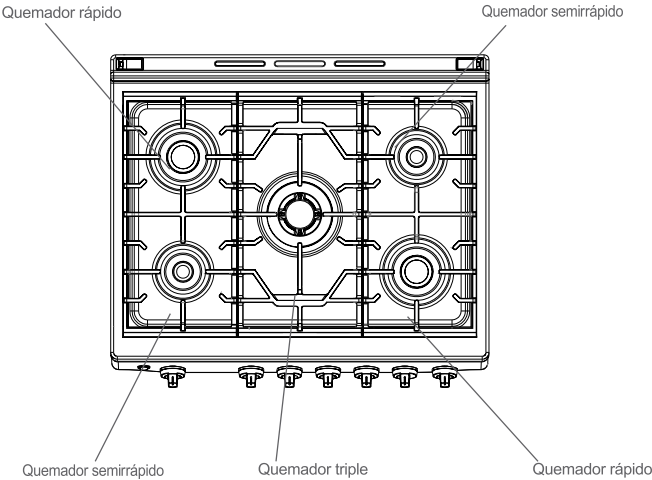
Conozca su nueva cocina: encontrará información sobre el panel de control y la mesa, así como el horno, los tipos de calentamiento y accesorios.



El panel de control



La mesa (NX52A7422CS)



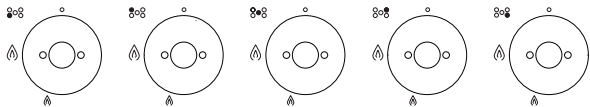
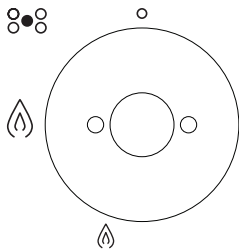
Quemadores de gas

Quemadores de gas	Diámetro de sartenes y ollas
Quemador semirrápido	12-20 cm
Quemador rápido	20-23 cm
Quemador triple	23-26 cm

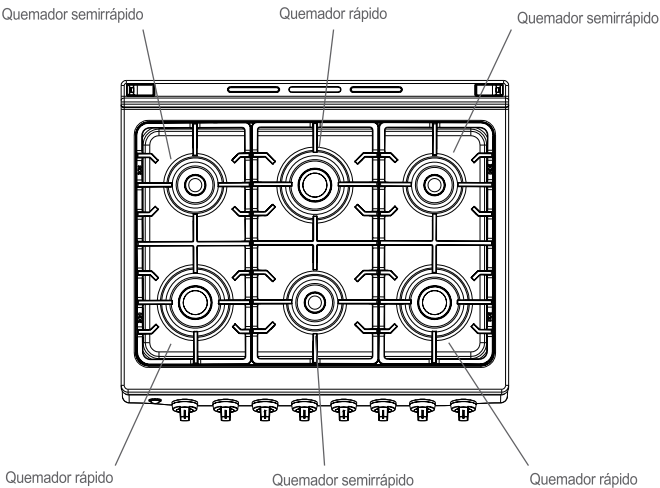
Perilla de los quemadores de gas

Regule el ajuste de calor de los quemadores de gas con la perilla.

El símbolo encima de la perilla indica a qué quemador de gas afecta.



La mesa (NX52A5411CS/NX52A5412CS)



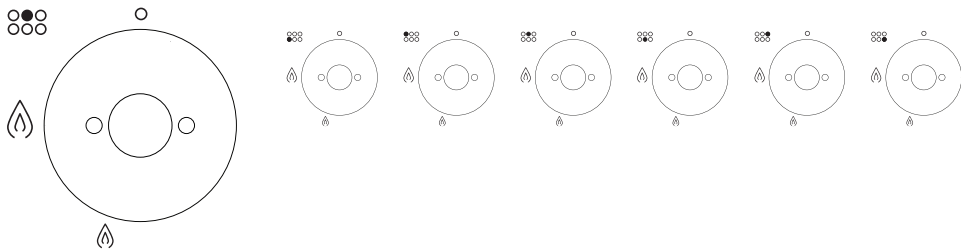
Quemadores de gas

Quemadores de gas	Diámetro de sartenes y ollas
Quemador semirrápido	12-20 cm
Quemador rápido	20-23 cm

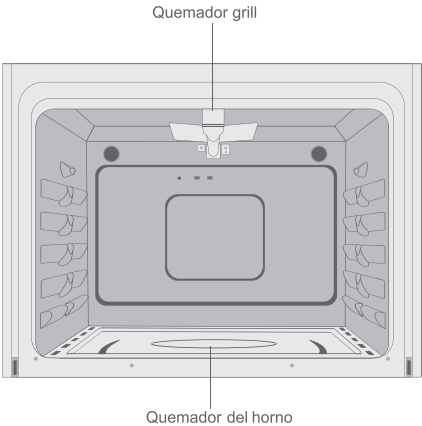
Perilla de los quemadores de gas

Regule el ajuste de calor de los quemadores de gas con la perilla.

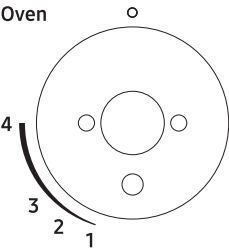
El símbolo encima de la perilla indica a qué quemador de gas afecta.



El horno (NX52A7422CS)



Perilla del horno

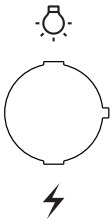


Utilice esta perilla para ajustar la salida de calor del quemador de gas del horno.

Ajuste	Significado
0	Apagado
1- 4	Quemador de gas del horno encendido, rango de temperatura en °C

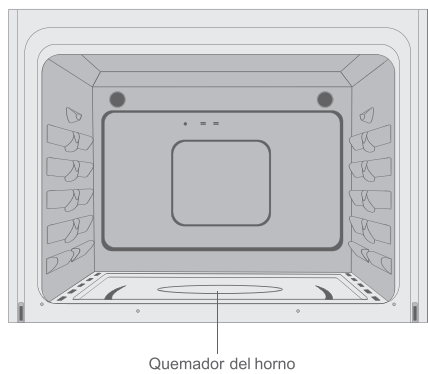
Hay un tope entre los ajustes 4 y 0, no gire la perilla más allá de este punto.

Botón de función



Ajuste	Significado
	Iluminación del horno activada
	Botón de encendido (Mantenga la perilla de control presionada por unos segundos mientras presiona el botón de chispa hasta que la llama se haya estabilizado)

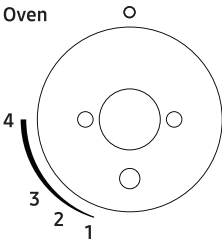
El horno (NX52A5411CS/NX52A5412CS)



Quemador del horno

Perilla del horno

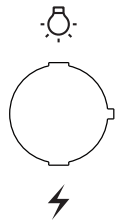
Utilice esta perilla para ajustar la salida de calor del quemador de gas del horno.





Ajuste	Significado
0	Apagado
140 - 250	Quemador de gas del horno encendido, rango de temperatura en °C

Hay un tope de limitación entre los ajustes de 250 y 0. No gire la perilla más allá de este límite.


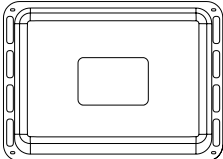
Botón de función



Ajuste	Significado
	Iluminación del horno activada
	Botón de encendido (Mantenga la perilla de control presionada por unos segundos mientras presiona el botón de chispa hasta que la llama se haya estabilizado)

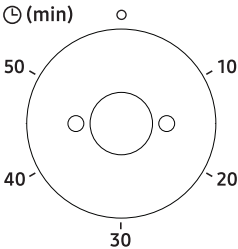
Accesorios

Los accesorios se pueden introducir en el horno en 5 alturas diferentes.
De este modo, los alimentos se pueden retirar fácilmente.
Puede adquirir accesorios en el servicio postventa o en tiendas especializadas.

Accesorio	Significado
	Rejilla de asado y horneado Para recipientes de horno, moldes de bizcochos, asados, alimentos al grill y congelados.
	Bandeja de horno Para bandejas para hornear y productos horneados pequeños.

El indicador de minutos (NX52A7422CS、NX52A5411CS、NX52A5412CS)

Perilla del indicador de minutos



El indicador de minutos es un temporizador de cuenta atrás que emite una señal sonora cuando transcurre el tiempo de cocción.

El funcionamiento del indicador de minutos es independiente del horno.

Utilice esta perilla para ajustar el tiempo de cocción.

Ajuste	Significado
●	Apagado
1 -59	Tiempo de cocción en minutos

Cuando se configura el tiempo del temporizador, si el tiempo que quiere establecer es menos de 30 minutos, primero debe rotar el indicador de minutos en sentido a las manecillas del reloj más allá de los 30 minutos, luego gire el indicador en sentido contrario al tiempo deseado.

Funcionamiento de la cocina


En las cocinas con cubierta de vidrio, solo se deben encender los quemadores de cubierta, grill y horno cuando la cubierta se encuentre abierta.



Atención: las tapas de vidrio pueden explotar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa




Funcionamiento de los quemadores

Asegúrese de que la tapa de los quemadores esté situada exactamente encima del quemador. Las ranuras del quemador deben estar abiertas y todas las piezas deben estar secas.

Encendido de los quemadores

1. Presione el botón de chispa .
2. Presione y gire la perilla hacia la intensidad de fuego.
3. Suelte el botón de chispa y la perilla cuando el quemador Deseado esté encendido.
4. Suelte el botón de encendido cuando aparezca la llama.
5. Suelte la perilla cuando el fuego se encienda.

Ajuste	Significado
	ajuste de la llama más baja
	ajuste de la llama más alta

La llama no se estabiliza entre la posición ● y . Por lo tanto, seleccione una posición entre  y .

este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 s. Si después de estos 15 s el quemador no se enciende, se debe dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 min antes de intentar encender de nuevo el quemador.

En el caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender esté durante por lo menos 1 min

Apagado de los quemadores

Gire la perilla del quemador pertinente hasta la posición ●.

Apagado accidental de la llama

Apague la perilla. Espere un minuto y repita los pasos 1 a 2.

⚠ Si la llama se apaga, el gas se escapará. No deje un quemador de gas sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
Asegúrese de que la comida no se desborde y de que no haya corrientes de aire al cocinar.

Si el quemador de gas no prende En caso de fallo eléctrico o bujías de encendido húmedas, encienda el quemador de gas con un mechero o fósforo.




Funcionamiento del horno

Encendido de la iluminación del horno

Presione el botón de encendido hasta que se fije en la posición.
La iluminación del horno se prenderá.

Apagado de la iluminación del horno

Presione el botón de encendido hacia el lado contrario, hasta que se apague
La iluminación del horno se apagará.

Modo de funcionamiento	Quemadores de gas	Uso
 140-250 °C Calor convencional (NX52A7422CS)	Quemador del horno	Para pasteles y repostería, tartas, aves, carnes magras como carne de vacuno, ternera y de caza.
 1 - 4 Calor convencional (NX52A5411CS/NX52A5412CS)	Quemador del horno	Para pasteles y repostería, tartas, aves, carnes magras como carne de vacuno, ternera y de caza.
 Grill (NX52A7422CS)	Grill	Para filetes, salchichas, pescado y tostadas.

Funcionamiento del horno

Si desea utilizar el horno del modo convencional, utilice el quemador de gas del horno.

Encendido del quemador del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione la perilla del horno, gírelo hacia la izquierda para regularlo a 250°C (4) y mantenga la perilla de control presionada por unos segundos mientras presiona el botón de chispa hasta que la llama se haya estabilizado. Cierre con cuidado la puerta del horno.
3. Ajuste la temperatura necesaria con la perilla.
No lo gire más allá de 140°C (4), de lo contrario la válvula o perilla pueden sufrir daños.

Apagado del quemador del horno

Cuando la comida esté preparada, presione ligeramente la perilla y gírelo hacia la derecha hasta la posición 0.

Apagado accidental de la llama

Apague la perilla. Espere un minuto y vuelva a encender el quemador.

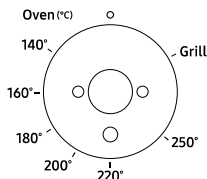


Si la llama se apaga, el gas se escapará. No deje un quemador de gas sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que no hay corrientes de aire.

Funcionamiento del grill (NX52A7422CS)

Tenga en cuenta que la puerta del horno debe permanecer cerrada durante el funcionamiento del grill.

Encendido del grill



1. Abra la puerta del horno.
2. Presione la perilla del grill y gírelo hacia la derecha hasta la posición de GRILL.

Mantenga la perilla de control presionada por unos segundos mientras presiona el botón de chispa hasta que la llama se haya estabilizado.

3. Cierre con cuidado la puerta de la cocina.
4. No gire la perilla más allá de este ajuste.

Apagado del grill

Cuando la comida esté preparada, gire la perilla hacia la izquierda hasta la posición ●.

Apagado accidental de la llama

Apague la perilla. Espere un minuto y vuelva a encender el quemador.

- ⚠** Si la llama se apaga, el gas se escapará. No deje un quemador de gas sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que no hay corrientes de aire.


Funcionamiento del indicador de minutos (NX52A7422CS、NX52A5411CS、NX52A5412CS)

El funcionamiento del indicador de minutos es independiente del horno.

Finalización del tiempo de cocción

Sonará una señal cuando haya transcurrido el tiempo de cocción.

Limpieza y cuidado

 No utilice limpiadores de alta presión o chorros de vapor. Riesgo de cortocircuito

No utilice productos de limpieza abrasivos o cáustico, ya que podrían dañar la superficie.
Si se aplica un producto de este tipo en la parte frontal de la cocina, límpiela de inmediato con agua.

No limpie ninguna superficie de la cocina mientras está caliente.

Encendido de la iluminación del horno

Para facilitar la limpieza del horno, prenda la iluminación del horno.
Encienda la luz presionando el botón ubicado en el panel frontal.

Uso del producto de limpieza correcto

No utilice productos de limpieza que contengan sustancias abrasivas, ácidos o accesorios de limpieza como estropajos de acero o esponjas de acero inoxidable, ya que podrían dañar las superficies.

Partes de la cocina	Productos y accesorios de limpieza
Panel de cristal de la puerta de la cocina	<ul style="list-style-type: none"> Utilice un limpiador de cristales. <p>Riesgo de lesión. El borde inferior de la puerta puede presentar bordes afilados. Limpie la puerta y los paneles de cristal con cuidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> No utilice un raspador de cristales.
Panel de control y perillas	<ul style="list-style-type: none"> Limpie con un trapo suave y húmedo.
Sellado (del compartimento de cocción)	<ul style="list-style-type: none"> Utilice agua jabonosa templada.
Parillas del horno	<ul style="list-style-type: none"> Utilice agua jabonosa templada.
Compartimento de cocción Superficies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> Utilice agua jabonosa templada. Seque con un paño suave.
Quemadores de gas Quemadores	<ul style="list-style-type: none"> Retire los quemadores y las tapas. Utilice agua jabonosa y deje que se seque por completo. Limpie las bujías de encendido con un paño húmedo o con un cepillo pequeño y húmedo. Deje que se seque por completo. Al volverlo a instalar: coloque el quemador en la base del quemador. Coloque la tapa del quemador exactamente encima del quemador. Las tapas de los quemadores están bañadas en esmalte negro. Con el tiempo, el color cambiará, pero esto no afectará a su función.
Quemadores de gas Horno y grill	<ul style="list-style-type: none"> No limpie los quemadores de gas del compartimento de cocción usted mismo.
Exterior de la cocina Superficies de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> Utilice agua jabonosa templada. Seque con un paño suave. Retire los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo) de inmediato. Los limpiadores especiales para acero inoxidable se pueden adquirir en tiendas especializadas.
Cubierta de cristal (frente a la iluminación del horno)	<ul style="list-style-type: none"> Utilice agua jabonosa templada.
Rejilla del quemador	<ul style="list-style-type: none"> Utilice agua jabonosa templada. No lave la rejilla de los quemadores en el lavavajillas.
Accesorio	<ul style="list-style-type: none"> Sumerja en agua jabonosa caliente. Limpie con un cepillo o esponja.

Limpieza del cristal interior del horno

El cristal interior de la puerta del horno se puede retirar: con la puerta semiabierto, extraiga el cristal con las dos manos. Tras limpiarlo, vuelva a colocar el cristal siguiendo el proceso anterior a la inversa.

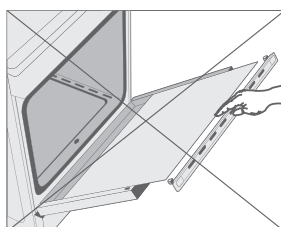
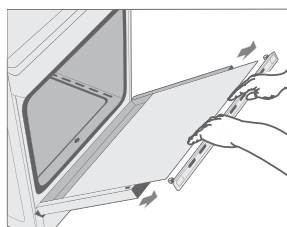
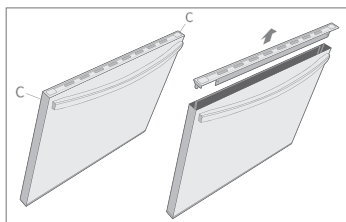
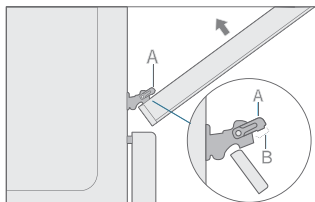
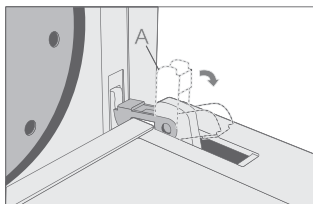
Nota

En algunos modelos, el cristal está serigrafiado. En este caso, al volver a colocar el vidrio asegúrese de que la parte con serigrafía sea legible cuando la puerta del horno esté cerrado.

Parte interior del horno con seguro de fijación (solo para los modelos equipados con esta pieza)

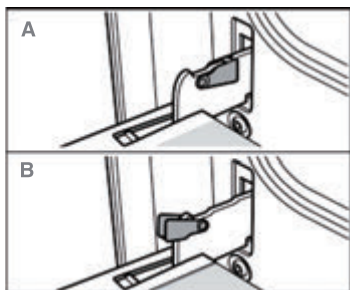
La parte interior de la puerta del horno se puede retirar:

1. Abra la puerta del horno por completo.
2. Gire los ganchos de la bisagra "A" hacia fuera.
3. Cierre la puerta del horno despacio hasta los ganchos "A", asegurándose de que las bisagras están fijadas en las ranuras "B" de la puerta del horno.
4. Con la puerta semiabierto, presione los dos botones "C" en el perfil superior y extraiga el perfil.
5. Retire el cristal con las dos manos.
6. Tras limpiarlo, vuelva a colocar el cristal siguiendo el proceso anterior a la inversa.



Extracción e instalación de la puerta de la cocina

Puede extraer la puerta de la cocina para facilitar la limpieza.



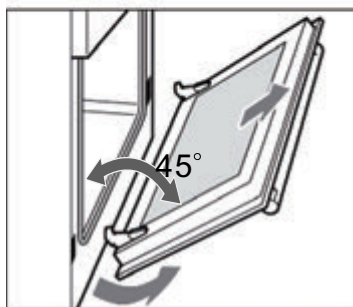
Las bisagras de la puerta de la cocina están aseguradas con una palanca de cierre. Cuando la palanca de cierre esté plegada en (A), la puerta la cocina estará asegurada, no se puede retirar.

Si la palanca de cierre está abierta (B), solo está asegurada la bisagra, por lo que puede extraer la puerta del cocina.

Riesgo de lesión

No introduzca la mano en la bisagra.

Extracción de la puerta del cocina



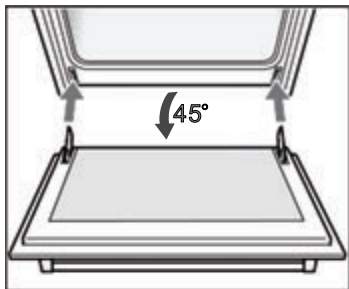
Proceda de la siguiente manera:

1. Abra la puerta del horno .
2. Levante las palancas de cierre de ambos lados.

3. Junte la puerta del horno hasta que quede en un ángulo aproximado de 45° (con respecto a la puerta la cocina cerrada)
4. Agarre cada lado de la puerta con ambas manos.
5. Cierre un poco más la puerta de la cocina.
6. Levante la puerta hacia arriba en un ángulo inferior a 45° para quitar la puerta.

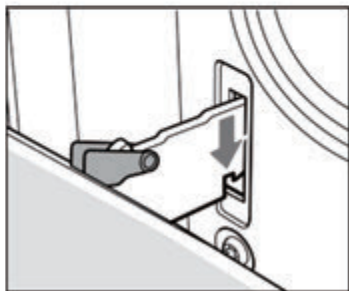
No desmonte la puerta.

Colocación de la puerta de la cocina.

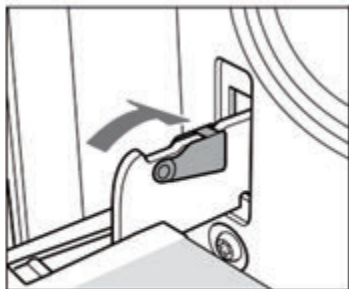


Proceda de la siguiente manera:

1. Mantenga la puerta de la cocina en ángulo.
2. Introduzca ambas bisagras, izquierda y derecha, en los soportes.



3. Coloque la puerta para que las ranuras de las bisagras se encajen en ambos lados.
4. Abra la puerta de la cocina.



5. Pliegue las palancas de cierre de ambos lados.
6. Cierre la puerta de la cocina.

Fallos y servicio postventa

Con frecuencia, las fallas tienen fácil explicación. Lea las siguientes notas antes de comunicarse con el servicio postventa.

Fallo	Posibles causas	Soluciones
El panel de la puerta se shumedece cuando el horno se calienta.	Es habitual, y se debe a la diferencia de temperatura.	No hay posibles soluciones, ya que no afecta al funcionamiento del horno.
La llama (horno) no atraviesa todas las aperturas de salida.	Acumulación normal de suciedad.	Se debe limpiar el quemador por parte de un profesional.
La cocina no funciona.	Interruptor defectuoso.	Compruebe que el interruptor de la caja de fusibles de la cocina funcione correctamente.
	Corte de corriente.	Compruebe si funciona la luz de la cocina, por ejemplo.
Todos los platos que se preparan en el horno se queman muy rápido.	Termostato defectuoso.	Llame al servicio postventa.
La iluminación del horno ha fallado.	La luz del horno está defectuosa.	Sustituya la luz del horno (consulte el apartado “Sustitución de la bombilla del horno”)
El horno puede emitir olores o humos cuando se utiliza por primera vez.		Tras el primer funcionamiento el humo y los olores desaparecerán.

Las reparaciones solo las pueden realizar nuestros ingenieros de mantenimiento postventa totalmente capacitados.

Si su cocina no la repara un profesional, puede exponerse a riesgos graves.

Sustitución de la bombilla del horno

Si la luz del horno falla, se debe sustituir.

Las bombillas resistentes al calor de repuesto se pueden conseguir en el servicio postventa o tiendas especializadas. Para ello, especifique el número de serie de su cocina.

No utilice ningún otro tipo de bombilla.

Proceda de la siguiente manera:

1. Apague el interruptor pertinente.
2. Abra la puerta del horno.
3. Extienda una toalla pequeña en el compartimento de cocción, si está frío, para evitar daños.
4. Retire la cubierta de cristal de la bombilla dentro del horno girándola hacia la izquierda.
5. Sustituya la bombilla por otra del mismo tipo.

Tensión: 220V~

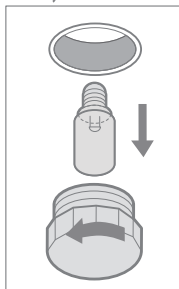
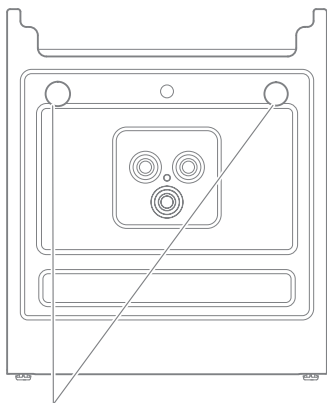
Potencia: 25 W

Rosca: G9

Resistencia a la temperatura: 300 °C

6. Vuelva a atornillar la cubierta de cristal.
7. Retire la toalla pequeña y vuelva a encender el interruptor.

Presione el botón de función de la iluminación del horno hasta que se fije para comprobar que funciona correctamente



※ Hay una o dos lámparas según el modelo.

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
MÉXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx/support
ARGENTINA	0800-555-SAMS(7267)	www.samsung.com/ar
URUGUAY	0800-SAMS(7267)	www.samsung.com/uy
PARAGUAY	0800-11-SAMS(7267)	www.samsung.com/py
BRASIL	0800-124-421 (Demais cidades e regioes) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/for/support
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800-10-7260	
COLOMBIA	Bogotá en el 600 12 72 Sin costo en todo el país 01 8000 112 112 Y desde tu celular #726	www.samsung.com/co/support
COSTA RICA	00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/1atin/support (español) www.samsung.com/1atin_en/support (inglés)
REPÚBLICA DOMINICANA	1-809-200-7264	
ECUADOR	1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	8000-SAMSUNG (726-7864)	
GUATEMALA	1-800-299-0033	
HONDURAS	800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/1atin_en/support (inglés)
NICARAGUA	001-800-5077267	www.samsung.com/1atin/support (español) www.samsung.com/1atin_en/support (inglés)
PANAMÁ	800-0101	www.samsung.com/1atin_en/support (inglés)
PERÚ	080077708 Desde teléfonos fijos, públicos o celulares	www.samsung.com/pe/support
PUERTO RICO	1-800-682-3180	www.samsung.com/1atin/support (español) www.samsung.com/1atin_en/support (inglés)
TRINIDAD Y TOBAGO	1-800-SAMSUNG (726-7864)	
VENEZUELA	0-800-SAMSUNG (726-7864)	

2022.06.01 V1

Fabrica : GDMKAM **
Dirección: No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, People's Republic of China.
** acrónimo del nombre de la fábrica”