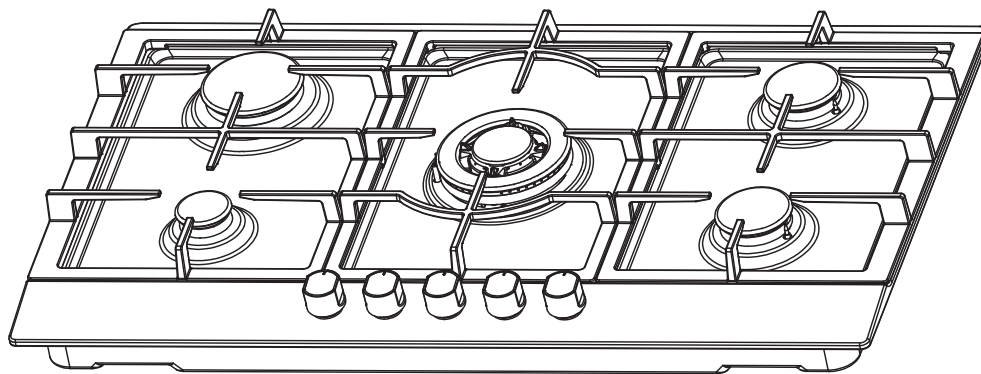


KTC[®]

Parrilla de Gas Manual del usuario



Modelo: CEC-90G50MA005-SFT

Prefacio

Gracias por haber escogido nuestra parrilla de gas.

Para el uso correcto de este aparato y para prevenir cualquier riesgo potencial, debe leer este manual antes de usar el aparato.

Mantenga estas instrucciones en un lugar de fácil acceso.

Si Usted tiene cualquier duda acerca de la información contenida en estas instrucciones, por favor contacte al centro de atención a clientes de Samsung.

El fabricante no será responsable de cualquier daño a personas u objetos ocasionados por una instalación o un uso incorrecto de este aparato.

El aparato ha sido certificado para su uso en países diferentes a los marcados en el aparato.

El fabricante también se reserva el derecho de realizar cambios en el producto que sean considerados como necesarios o útiles y también en el interés del usuario; sin poner en riesgo la funcionalidad principal y las características de seguridad de los mismos productos. El aparato está diseñado para uso doméstico y no para un uso comercial.

Contenido

Prefacio

Advertencias de Seguridad

- 3 Instrucciones de Seguridad
- 4 Instalación
- 5 Seguridad para Niños y Adultos
- 6 Durante el Uso
- 8 Limpieza y Servicio
- 8 Información del Ambiente

Instrucciones para Uso y Mantenimiento



- 9 Descripción del Aparato
- 10 Uso del Aparato
- 12 Consejo de Seguridad y Ahorro
- 13 Limpieza y Mantenimiento

Instrucciones Técnicas

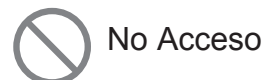
- 15 Instrucciones de Uso
- 16 Colocación
- 17 Instalando el Aparato
- 18 Conexión de Gas
- 19 Especificación del Gas
- 20 Conexión Eléctrica
- 21 Conversión de Gas
- 22 Solución de Problemas

Instrucciones de Seguridad

- Su seguridad es de suma importancia para Samsung.
- Favor de tomar el tiempo para leer este manual de instrucciones antes de instalar y de usar este aparato.
- Guarde este folleto de instrucciones con el aparato, para una futura consulta. Si el aparato es vendido o traspasado a otra persona, asegúrese de entregar la libreta al nuevo usuario.
- El fabricante niega cualquier responsabilidad si no se observaron estas medidas de seguridad.
- Los siguientes símbolos se usan para una fácil comprensión, a fin de evitar cualquier accidente ocasionado por un uso incorrecto y para un uso más conveniente.
- Lea el siguiente contenido detalladamente y asegúrese de entenderlo por completo.

 Peligro/Advertencia	La falta de atención a esta señal puede ocasionar la muerte o una lesión severa en su persona.
 Precaución	La falta de atención a esta señal puede ocasionar una lesión menor en su persona o en su propiedad.

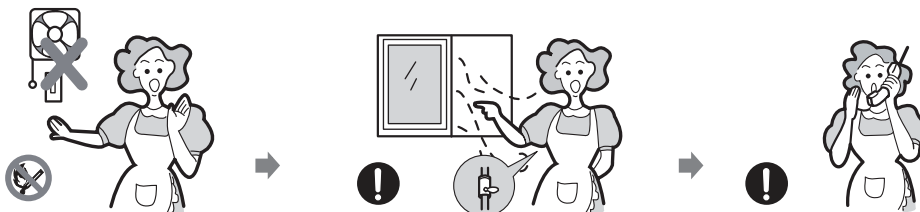
- Los siguientes símbolos son usados en este Manual del Usuario de la siguiente manera:



Peligro

- Si hay una posible fuga de gas, tome las siguientes acciones:
 - No enciende las luces.
 - No enciende/apague ningún aparato eléctrico y no toque ningún enchufe eléctrico.
 - No use un teléfono.

 - 1 Deje de usar el aparato y cierre la válvula del medio.
 - 2 Abra la ventana para ventilar.
 - 3 Póngase en contacto con nuestro centro de servicio usando un teléfono en el exterior.

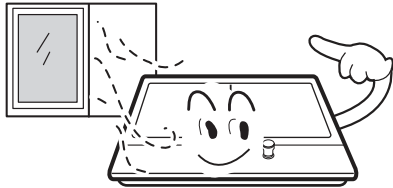


* El gas contiene mercaptano, para que Usted pueda oler una fuga (huele a ajo o huevo podrido) aun con una concentración de solamente 1/1000 partes de gas en el aire.

Instalación

⚠ Advertencia

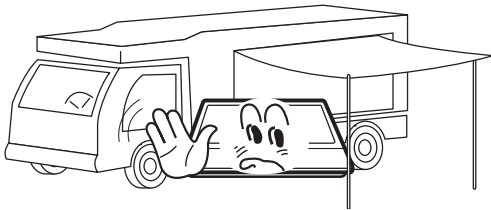
- Este aparato debe instalarse de acuerdo a los reglamentos vigentes y solamente en un espacio bien ventilado.



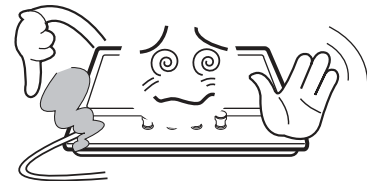
- Antes de la instalación asegúrese que el suministro de gas y de corriente eléctrica cumplen con el tipo señalado en la placa de identificación.



- Si se encuentra instalada en un barco o casa rodante no debe usarse como calentador.



- El ducto de gas y el cable eléctrico deben ser instalados de tal manera que no rocen con ninguna parte del aparato.



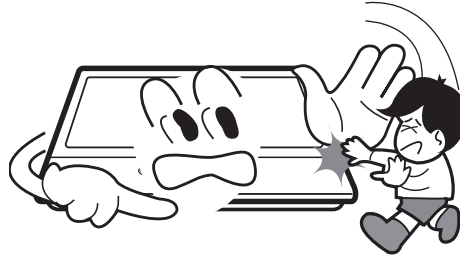
⚠ Precaución

- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador calificado.
- Las condiciones de ajuste para este aparato son señaladas en la placa de identificación.
- Antes de usarlo remueva todo el empaque.
- Después de desempacar el aparato, asegúrese que no está dañado y que el cable de conexión esté en perfectas condiciones. En caso contrario, comuníquese con el vendedor antes de instalar el aparato.
- Los muebles en su alrededor y el material usado en la instalación, deben resistir un mínimo de temperatura de 85°C arriba de la temperatura ambiente del lugar donde se ubica mientras se esté usando.
- En caso que se extinga la flama del quemador accidentalmente, apague el control del quemador y espere, por lo menos un minuto, antes de intentar prender nuevamente el quemador.
- El uso de un aparato para cocinar a gas produce calor y humedad en el área de su instalación. Asegúrese que la cocina esté bien ventilada, mantenga abiertas las salidas naturales de ventilación o instale un dispositivo de ventilación mecánica. (campana de extracción mecánica).
- El uso prolongado e intenso puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana, o una ventilación más efectiva, por ejemplo aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando se cuenta con ella.

Seguridad para Niños y Adultos

Advertencia

- No permita que los niños jueguen cerca de, o con el aparato. El aparato se calienta cuando se usa. Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.



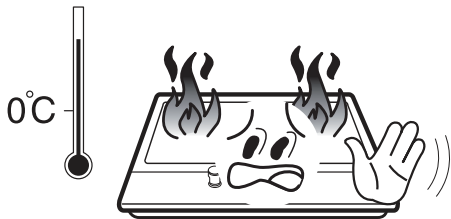
Precaución

- Este aparato fue diseñado para ser manejado por adultos.
- Los niños también pueden lastimarse jalando ollas o sartenes que estén sobre el aparato.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas; o con falta de experiencia y conocimiento a menos que sea bajo supervisión, o siguiendo las instrucciones relativas al uso por una persona responsable de su seguridad.

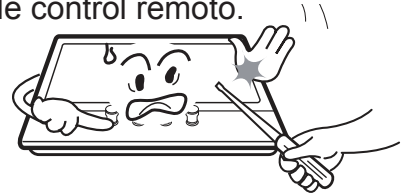
Durante el Uso

⚠ Advertencia

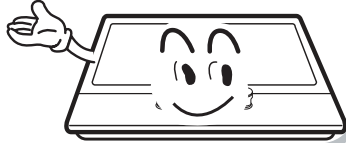
- Use el aparato únicamente para preparar comida.



- No modifique este aparato. El panel de los quemadores no está diseñado para trabajar con un reloj temporizador o un sistema de control remoto.



- El uso de un aparato para cocinar a gas produce calor y humedad en su lugar de instalación. Asegúrese que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertas las aperturas naturales de ventilación o instale un dispositivo de ventilación mecánica. (Campana de extracción mecánica).



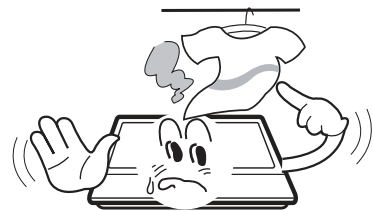
- 'No use este aparato cuando esté en contacto con agua. No opere este aparato con las manos mojadas.



- Las superficies de calentamiento y cocción se calientan cuando están en uso, tome las debidas precauciones.



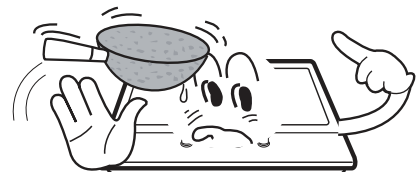
- No use secadores largos, toallas, servilletas o similares, las puntas pueden tocar las flamas e incendiarse.



- Nunca deje su aparato sin supervisión mientras está cocinando.

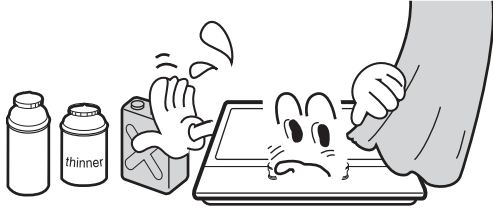


- No se deben usar sartenes deformes o inestables sobre la parrilla, ya que pueden ocasionar un accidente al volcarse o derramarse.



Durante el Uso

- No use o guarde material flamable en el cajón que esté cerca de este aparato.



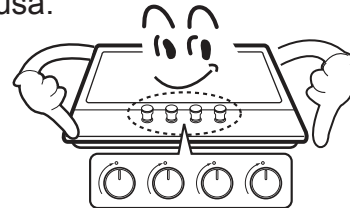
- No guarde alimentos perecederos, artículos de plástico y aerosoles que pueden verse afectados por el calor arriba o abajo del aparato.



- No aplique aerosoles cerca del aparato mientras está funcionando.



- Asegúrese que los botones de control estén en la posición '●' cuando no se usa.



⚠ Precaución

- Este aparato fue diseñado para uso doméstico. No fue diseñado para uso comercial o industrial.
- El uso intenso prolongado podría requerir ventilación adicional, por ejemplo: abrir una ventana, o aumentar el nivel de ventilación mecánica, cuando sea posible.
- Use agarraderas de asas, o guantes resistentes al calor cuando manipule sartenes u ollas calientes.
- No permita que las agarraderas tengan contacto con la flama abierta al levantar las ollas.
- No permita que las agarraderas o guantes se humedezcan, o se mojen; esto ocasiona que el calor se transmita más rápidamente, con riesgo de quemarse.
- Use siempre los quemadores con una olla o sartén sobre ellos. No caliente ollas o sartenes vacíos.
- Nunca use platos de plástico o aluminio sobre la parrilla.
- Al usar otros aparatos eléctricos, asegúrese que el cable no entre en contacto con la superficie de la parrilla.
- Si Usted tiene partes mecánicas, por ejemplo un marcapasos cardíaco en su cuerpo, consulte con su médico antes de usar el aparato.
- No use una toalla de cocina, o implementos similares, en lugar de una agarradera. Estas telas pueden incendiarse al estar en contacto con un quemador caliente.
- Al usar ollas o sartenes de vidrio, asegúrese que sean aptos para cocinar sobre parrillas. Si se fisura el recipiente, apague la parrilla para evitar causarse un daño.
- Para reducir la posibilidad de quemaduras, incendio, material flamable y derrame, gire los mangos del sartén u ollas hacia un lado o al centro del aparato, sin que se extiendan por encima de otro quemador.
- Siempre apague los controles de los quemadores antes de quitar las ollas.
- Vigile los alimentos cuidadosamente, cuando los está friendo con flama alta.
- Cuando caliente grasa, siempre hágalo lentamente y no la descuide mientras se calienta.
- Los alimentos que va a freír deben estar lo más secos que sea posible. La escarcha en la comida congelada y la humedad en la comida fresca, pueden ocasionar que la grasa caliente burbujee y se derrame a los lados de la olla
- Nunca intente mover una olla con grasa caliente, especialmente de una freidora. Espere a que la grasa se haya enfriado por completo.

Limpieza y Servicio

⚠ Advertencia

- Nunca use agentes limpiadores abrasivos o cáusticos



- Este aparato debe ser reparado o recibir mantenimiento solamente por personal autorizado y con refacciones genuinas.



⚠ Precaución

- Antes de intentar limpiar la parrilla, debe desconectarla de la red eléctrica y debe estar fría.
- No use un limpiador de chorro de vapor u otro equipo de limpieza a presión para limpiar el aparato.

Información del Ambiente

- Después de la instalación, favor de disponer del material de empaque respetando la seguridad y el ambiente.
- Al disponer de un aparato viejo, hágalo inutilizable, cortándole el cable.



Correcta eliminación de este producto (Disposición de Aparatos eléctricos y electrónicos de deshecho)

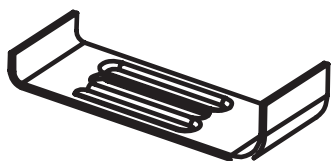
- Este símbolo presente en el producto o en su literatura, indica que no debe ser desechado junto con los residuos domésticos, al llegar al fin de su vida útil. Para evitar cualquier daño al medio ambiente, o a la salud humana por basura fuera de control, por favor separe este aparato de otro tipo de desechos y recíclelos responsablemente para fomentar el uso sostenible de los recursos materiales.
- Los usuarios domésticos deben ponerse en contacto con el vendedor con quien compraron el producto, o con la oficina local de la autoridad, para conocer los detalles de cómo y dónde llevar el producto para un reciclado ambientalmente seguro.
- Los usuarios comerciales deben ponerse en contacto con su proveedor y revisar los términos y condiciones de su contrato de compra. Este producto no debe mezclarse con otros materiales de deshecho.

Descripción del Aparato

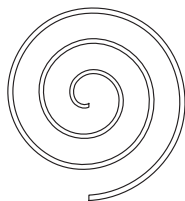
Modelo	90G50ME005-SFT-R01	90G50ME005-SFT-R02	90G50ME005-SFT-R03
Soporte de Charola	Hierro fundido		
Soporte de Charola para Wok	N/A		
Placa Superior (Vidrio)	Acero Inoxidable		
Peso	13,5 kg		
Dimensiones (A x P x A)	860 x 510 x 90		
Método de Ignición	Ignición Continua		
Conexión de Gas	Rosca G1/2		
Suministro Eléctrico	110~220 V,50 Hz/60 Hz, 3A,1W		
Características del Quemador	Triple-Corona (1), Rápido(1), Semi-rápido (2), Auxiliar (1)		
ΣQ_n	10.8kW	11.1 kW	11.3 kW

Descripción de la Parrilla

Accesorios



Soporte (4)



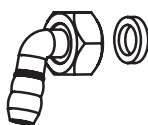
Sello de Espuma (4)



Tornillo (4)



Inyector (4)



Conector y Rondana (1)



Manual de Instrucciones (1)

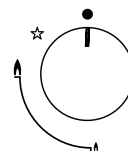
Uso del Aparato

Los siguientes símbolos aparecen en el panel de control, al lado de cada manija de control:

● Circulo negro: gas apagado

🔥 Flama alta: ajuste máximo

🔥 Flama baja: ajuste mínimo

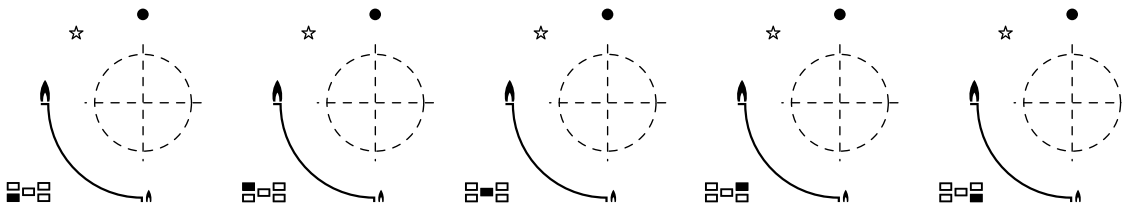


- El ajuste mínimo está al final de la rotación en sentido contrario a las manecillas del reloj de la manija de control.
- Todas las posiciones de operación deben seleccionarse entre la posición máxima y la mínima.
- El símbolo en el panel de control, al lado de la manija indica cual quemador le corresponde.

Ignición automática con el dispositivo de seguridad por falla de la flama

El equipo cuenta con un dispositivo de seguridad por falla de la flama en cada quemador, el cual interrumpe el flujo de gas al quemador, en el caso que la flama se apague.

Uso del Aparato



Ignición automática con dispositivo de seguridad por falla de la flama

Este aparato cuenta con un dispositivo de seguridad por falla de la flama en cada quemador que está diseñado para interrumpir el flujo de gas hacia el quemador en caso que se apague la flama.

Para encender un quemador:

- o Oprima la manija de control del quemador que desea encender y gírelo a la posición máxima en el sentido contrario a las manecillas del reloj.
- o Si mantiene oprimida la manija de control, funcionará la ignición automática.
- o Debe mantener oprimida la manija de control por 15 segundos después que se haya encendido la flama. Si después de 15 segundos no se ha encendido, deje de operar el dispositivo y abra la puerta del compartimiento y/o espere por lo menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.
- o Después del periodo de 15 segundos, debe continuar con el ajuste de la flama girando la manija en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que la flama alcance un nivel adecuado. La posición de funcionamiento DEBE estar entre las posición de máximo y mínimo.
- o Para apagar el quemador, gire la manija de control completamente en el sentido a las manecillas del reloj para cerrar el gas.
- o En caso que no haya corriente eléctrica, puede encender los quemadores usando un cerillo, con extrema precaución.

Consejo de Seguridad y Ahorro

- El diámetro del fondo de la olla debe corresponder al del quemador.

Quemador	OLLAS	
	Min.	Máx.
Triple-Corona	220 mm	220 mm
Rápido	180 mm	180 mm
Semi-Rápido	160 mm	160 mm
Auxiliar	120 mm	120 mm



■ **'No use ollas que excedan el borde del quemador.**

NO		SI	
	No use ollas de diámetro chico sobre un quemador grande La flama nunca debe subir por los lados de la olla.	Siempre use ollas que se ajusten a cada quemador, para evitar desperdiciar gas y descolorar las ollas.	
	Evite cocinar sin tapa o la tapa puesta a medias. Esto desperdicia energía	Coloque una tapa sobre la olla.	
	No use ollas con fondo cóncavo o convexo.	Solamente use ollas, salseras y sartenes con el fondo grueso.	
	No coloque la olla sobre un solo lado del quemador, ya que se puede ladear No use ollas de diámetro grande en los quemadores cercanos a los controles, ya que al colocarlas sobre el centro del quemador pueden tocar los controles, o estar tan cerca que el aumento de temperatura en esta área puede ocasionar algún daño.	Coloque siempre las ollas sobre el centro del quemador, nunca sobre un solo lado.	
	No coloque la olla directamente sobre el quemador.	Ponga la olla encima del trébede	
	No coloque nada como por ejemplo: un reductor de flamas o tela de asbesto, entre la olla y el soporte de la olla, ya que puede resultar seriamente dañada la parrilla.		
	No coloque un peso excesivo y no golpea la parrilla con objetos pesados.	Maneje las ollas con cuidado mientras están sobre el quemador	



■ **No se recomienda usar recipientes de asar, sartenes o parillas de piedra que se calienten simultáneamente sobre varios quemadores, porque el cúmulo del calor resultante puede dañar la parrilla.**

■ **No toque la parrilla ni el trébede al usarlos, ni después de un buen rato después de terminar de usarlos.**











■ **Tan pronto como empieza a hervir el líquido, baje la flama para continuar cocinando apenas a fuego lento.**

Limpieza y Mantenimiento

- La limpieza se debe hacer solamente cuando la parrilla está totalmente fría.
- Antes de iniciar la limpieza, debe desconectar la parrilla de la red eléctrica.
- Limpie la parrilla regularmente, de preferencia después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos u objetos filosos dañan la superficie de la parrilla; limpie usando agua y un poco de líquido de lavar.



Se puede usar	No se debe usar
 Tela suave  Detergente Neutro	 Cepillo de nailon  Cepillo metálico  Aceite  Detergente ácido, alcalino  Abrasivos  Disolvente, benceno

Soporte para olla, Manijas de control

- Remueva los soportes para las ollas.
- Límpielos así como las manijas de control con un paño húmedo, líquido para lavar trastes y agua caliente. Para manchas difíciles, remójelos antes.
- Seque todo con un paño seco y suave.

Cubierta

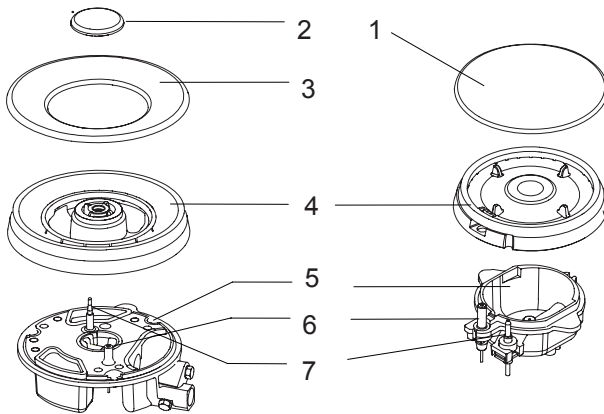
- Limpie la cubierta regularmente usando un trapo suave humedecido en agua caliente a la que se le agrega un poco de líquido para lavar trastes; debe estar bien exprimido.
- Seque perfectamente la cubierta después de cada limpieza.
- Remueva a fondo los alimentos salados o líquidos de la cubierta, tan pronto como sea posible, para evitar el riesgo de corrosión.
- Las partes de acero inoxidable pueden descolorarse con el tiempo. Esto es normal por las altas temperaturas. Después de cada uso, estas partes deben limpiarse con un producto apto para acero inoxidable.

Limpieza y Mantenimiento

Quemadores

- Remueva las tapas de los quemadores y las bases de quemador jalando hacia arriba afuera de la cubierta.
- Remójelas en agua caliente con un poco de detergente o líquido para lavar trastos.
- Después de lavar y limpiarlas, séquelas completamente. Asegúrese que las salidas de flama estén limpias y completamente secas.
- Limpie las partes fijas de la copa del quemador con un trapo húmedo y seque después.
- Limpie suavemente el dispositivo de encendido y el dispositivo de control de la flama con un trapo bien exprimido y seque con un trapo limpio.
- Antes de colocar los quemadores en la parrilla, asegúrese que los inyectores no estén bloqueados.

- **Ensamble de nuevo los quemadores auxiliar, semi-rápido, rápido y triple corona como sigue:**



1. Coloque la base del quemador (4) sobre la copa del quemador (5) de tal manera que el dispositivo de encendido y el dispositivo de control de la flama pasen por sus respectivos orificios en la base del quemador.
2. Coloque la tapa del quemador (1, 2, 3) en la base del quemador (4) con las espigas en sus respectivos recesos.



Ensamble las partes después de limpiarlas en el orden correcto.

- No mezcle las tapas con las bases.

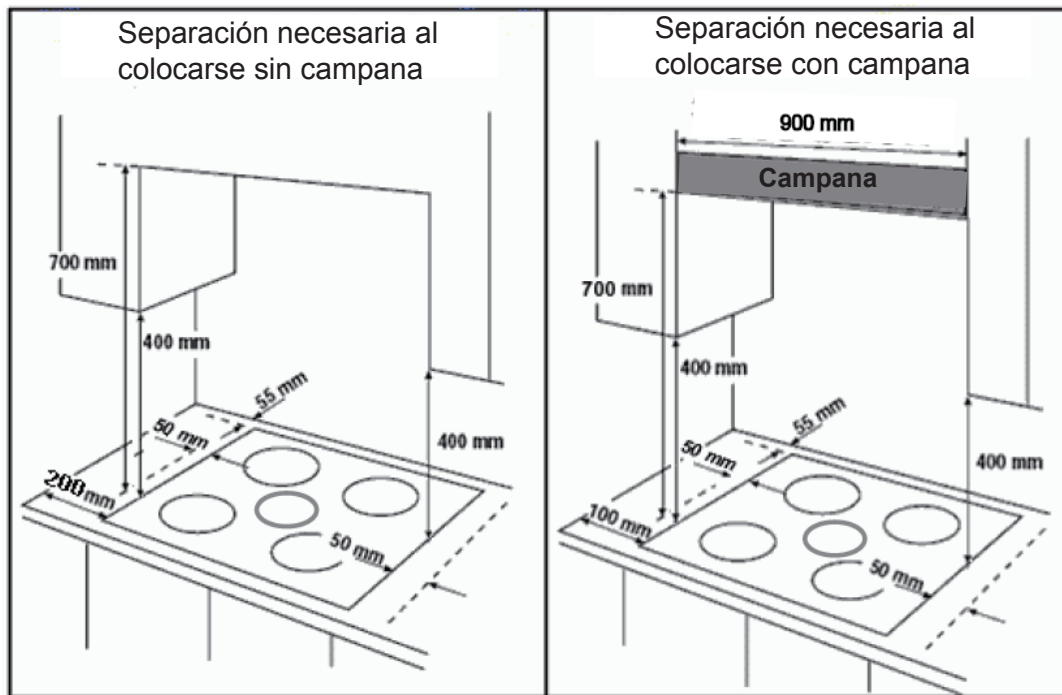
- Las espigas deben embonar perfectamente en las ranuras.

Instrucciones de Uso

Advertencias

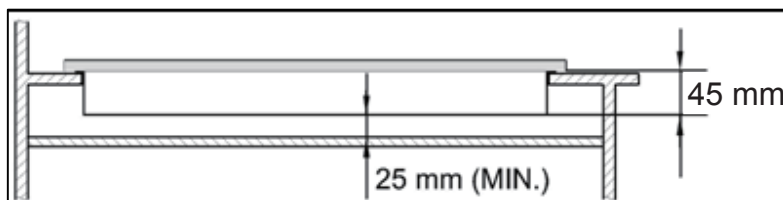
- No modifique el equipo.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador calificado.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones locales (tipo de gas y presión) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- Las condiciones de ajuste se encuentran en la etiqueta (placa) de identificación.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debería de instalarse y conectarse de acuerdo a los reglamentos vigentes de instalación. Se debe prestar especial atención a las indicaciones con relación a la ventilación.
- Antes de la instalación, desconecte el suministro de gas y el de la corriente del aparato.
- Todos los aparatos que contienen componentes eléctricos deben estar conectados a tierra.
- Asegúrese que el tubo de gas y el cable eléctrico estén instalados de tal manera que no toquen ninguna parte de la parrilla que pudier a calentarse
- Los tubos de gas o conectores no deben doblarse o estar bloqueados por otros aparatos.
- Revise las dimensiones de la parrilla, así como las dimensiones del recorte por hacerse en la unidad de cocina.
- Los paneles que se encuentran arriba de la superficie de trabajo, directamente próximos a la parrilla, deben estar hechos de material no-flamable. Ambos, los revestimientos estratificados y el pegamento usado, deben estar a prueba de calor, para evitar su deterioro.
- Conecte el aparato y encienda cada quemador. Revise que la flama sea de color azul sin punta amarilla. Si los quemadores muestran cualquier anomalía revise lo siguiente:
 - Colocación de la tapa del quemador
 - Colocación correcta de la base del quemador
 - Quemadores alineados verticalmente con las válvulas de los inyectores.
- El instalador debe realizar una prueba de funcionamiento completa, así como una prueba de posibles fugas después de la instalación.
- La manguera flexible debe ser colocada de tal manera que no pueda entrar en contacto con una parte móvil de la carcasa y que no pase por un lugar en donde se pueda atorar.
- El engrasado que fue aplicado en la fábrica, es el necesario para que la parrilla no requiera lubricación en ningún momento.

Colocación



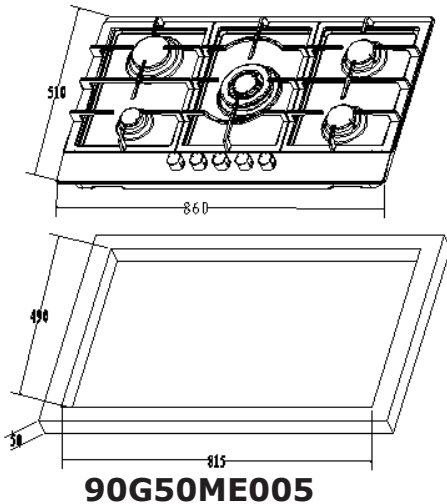
■ **Esta parrilla debe empotrarse en una unidad de cocina o en una cubierta de 600 mm, considerando que las distancias mínimas sean respetadas:**

- o Los cantos de la placa deben estar a una distancia mínima de 55 mm de un lado o de la pared trasera.
- o 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa (incluyendo los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal directamente encima de esta.
- o 400 mm entre las superficies de la placa, suponiendo que las partes inferiores de las superficies estén alineadas con el canto exterior de la placa. Si la parte inferior de la superficie horizontal es más baja que 400 mm, entonces debe de estar por lo menos 50 mm separada de los cantos exteriores de la placa.
- o 50 mm de separación alrededor de la parrilla y entre la superficie de la placa y cualquier material combustible.

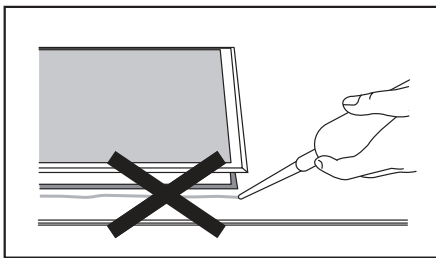


- Un horno debe contar con un sistema de ventilación forzoso para poderle instalar una placa encima.
- Revise las dimensiones del horno en el manual de instalación.
- El recorte debe cumplir con las indicaciones.

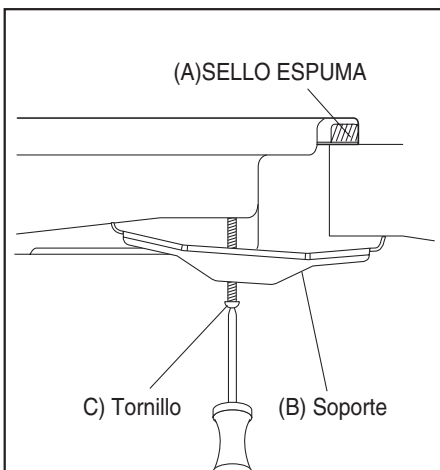
Instalando el Aparato



1. Quite los soportes de la cubierta, las tapas y las bases de los quemadores y con cuidado gire el aparato con la cara hacia abajo y póngala sobre un tapete acolchado. Tenga cuidado de que no se dañen los dispositivos de encendido y el dispositivo de control de la flama.
2. Coloque la espuma incluida en el borde de la parrilla.
3. No deje un hueco en el agente de sellado, ni trasape su grosor.



No use un sellador de silicón para sellar la parrilla con el hueco. Esto dificultaría el poder retirar la parrilla del hueco en un futuro, particularmente si requiere que se le dé servicio.

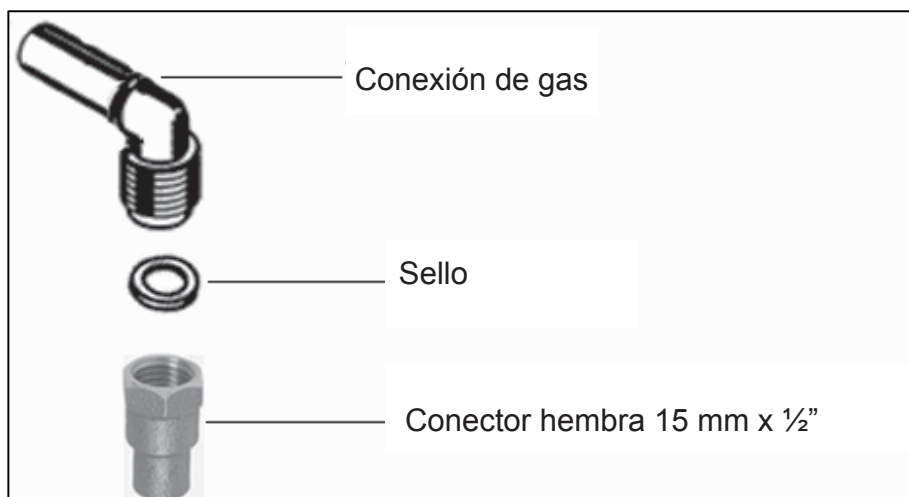


1. Ponga el soporte (B) sobre los orificios que coincidan con el tamaño de los tornillos. Hay un juego de orificios para tornillos en cada esquina de la placa (H). Apriete ligeramente un tornillo (C) a través del soporte (B) para juntar el soporte a la placa, pero de tal manera que se pueda ajustar su posición.
2. Cuidadosamente dele vuelta a la placa y bájela suavemente al hueco que usted cortó.
3. En la parte inferior de la placa ajuste los soportes en una posición adecuada para la cubierta. Después apriete los tornillos (C) para asegurar la placa en su posición.

Conexión de gas



- Esta parrilla debe ser instalada y conectada de acuerdo a los reglamentos vigentes en el país donde se va a usar.
- Esta parrilla está ajustada para usarse únicamente con gas natural y no se puede usar con otro tipo de gas sin antes modificarla. La conversión para usar LPG u otros gases debe ser realizada por una persona calificada.



- o Por ley todos los enseres electrodomésticos deben ser instalados por una persona calificada, de acuerdo con la versión actual del Reglamento de Seguridad de Instalación y Uso de Gas.
- o Por su propio interés y su seguridad es importante cumplir con la ley.
- o En el Reino Unido, los instaladores registrados en la GASSAFE trabajan según los estándares de seguridad. La placa también debe instalarse de acuerdo con la versión vigente de la BS 6172. El incumplimiento de una instalación segura, puede invalidar la garantía, las reclamaciones de responsabilidad y puede llevarlo a juicio.

Categoría de gas, tipo de gas y países destino (para todos modelos)

Categoría	Países	País de destino directo
I2H/I2E/I2E+	AT,CH,CZ,DK,ES,FI,GB,GR,IE,IS,IT,PT,SE,SI,SK,DE,LU,GE,FR	
I3B/P(30)	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	√
I3+(28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	
II2H3+	CH, CZ,ES,GB,GR,IE, IT,PT,SI	
II2H3B/P(30)	CH,CZ,DK,FI,GR,SE,SI,SK	
II2E+3+	BE, FR,	

Especificación de Gas specification

Modelo No.	Tipo gas & presión	Corriente eléctrica	Entrada de calor y tamaño de orificio maracado (mm)					Entrada calor total
			Triple-Corona quemador	Queimador rápido	Semi-rápido	Semi-rápido	Auxiliar	
75G50ME005-SFT-R01		220-240V 50/60Hz	3.3kW(241g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	10.8kW(787g/h)
	G31 37mbar		0.93	0.85	0.65	0.65	0.5	NA
	G30 29mbar		0.93	0.85	0.65	0.65	0.5	
	G20 20mbar	1.28	1.3	0.97	0.97	0.72		
75G50ME005-SFT-R02		220-240V 50/60Hz	3.6kW(263g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	11.1kW(809g/h)
	G30 37mbar		0.96	0.85	0.65	0.65	0.5	NA
	G30, 29mbar		0.96	0.85	0.65	0.65	0.5	
	G20, 20mbar	1.32T	1.30H	0.97	0.97	0.72		
75G50ME005-SFT-R03		220-240V 50/60Hz	3.8kW(277g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	11.3kW(823g/h)
	G30 37mbar		0.99	0.87	0.66	0.66	0.5	NA
	G30, 29mbar		0.99	0.87	0.66	0.66	0.5	
	G20, 20mbar	1.41	1.3	1.0	1.0	0.78		
90G50ME005-SFT-R01		220-240V 50/60Hz	3.3kW(241g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	10.8kW(787g/h)
	G31 37mbar		0.93	0.85	0.65	0.65	0.5	NA
	G30 29mbar		0.93	0.85	0.65	0.65	0.5	
	G20 20mbar	1.28	1.3	0.97	0.97	0.72		
√ 90G50ME005-SFT-R02		220-240V 50/60Hz	3.6kW(263g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	11.1kW(809g/h)
	G30 37mbar		0.96	0.85	0.65	0.65	0.5	NA
	G30, 29mbar		0.96	0.85	0.65	0.65	0.5	
	G20, 20mbar	1.32T	1.30H	0.97	0.97	0.72		
90G50ME005-SFT-R03		220-240V 50/60Hz	3.8kW(277g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	11.3kW(823g/h)
	G30 37mbar		0.99	0.87	0.66	0.66	0.5	NA
	G30, 29mbar		0.99	0.87	0.66	0.66	0.5	
	G20, 20mbar	1.41	1.3	1.0	1.0	0.78		
90G50ME060-GFT-R01		220-240V 50/60Hz	3.3kW(241g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	10.8kW(787g/h)
	G31 37mbar		0.93	0.85	0.65	0.65	0.5	NA
	G30 29mbar		0.93	0.85	0.65	0.65	0.5	
	G20 20mbar	1.28	1.3	0.97	0.97	0.72		
90G50ME060-GFT-R02		220-240V 50/60Hz	3.6kW(263g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	11.1kW(809g/h)
	G30 37mbar		0.96	0.85	0.65	0.65	0.5	NA
	G30, 29mbar		0.96	0.85	0.65	0.65	0.5	
	G20, 20mbar	1.32T	1.30H	0.97	0.97	0.72		
90G50ME060-GFT-R03		220-240V 50/60Hz	3.8kW(277g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	11.3kW(823g/h)
	G30 37mbar		0.99	0.87	0.66	0.66	0.5	NA
	G30, 29mbar		0.99	0.87	0.66	0.66	0.5	
	G20, 20mbar	1.41	1.3	1.0	1.0	0.78		

Conexión Eléctrica

- Esta parrilla debe estar conectada a tierra.
- Esta parrilla fue diseñada para una conexión a 110-240V, 50/60 Hz corriente alterna.
- Los cables en la alimentación están identificados por colores con el siguiente código;

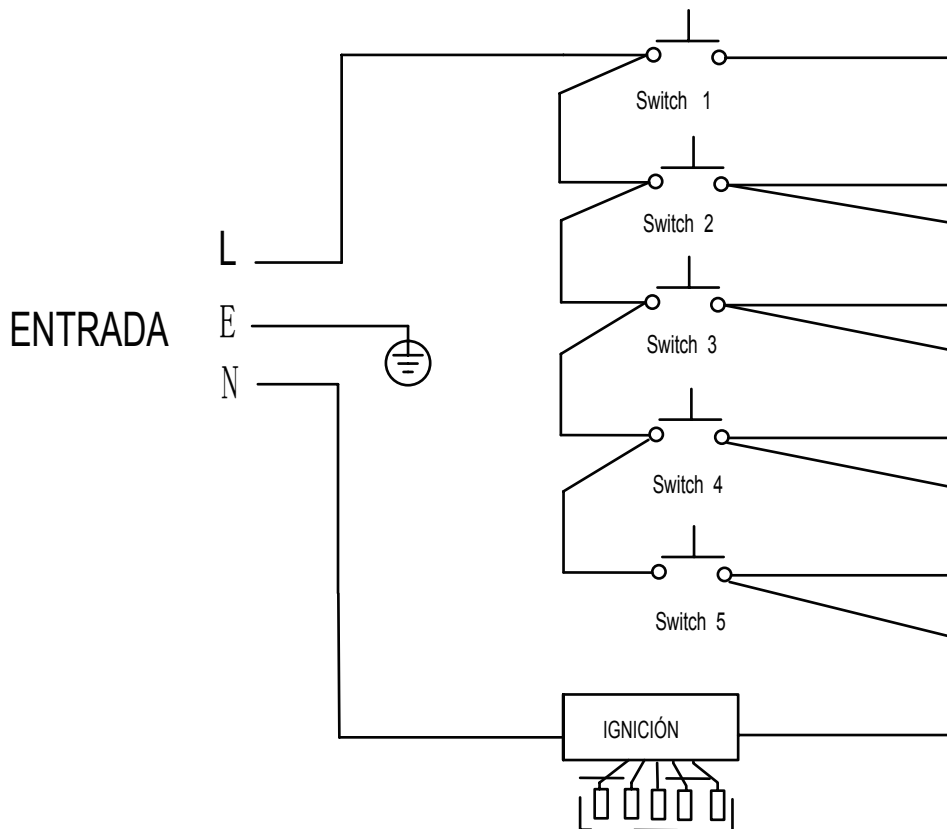
- Verde/ amarillo = Tierra
- Azul = Neutral
- Café = Corriente



- Las terminales de color verde y amarillo deben estar conectados a la terminal marcada con la letra E o al símbolo de tierra.



■ DIAGRAMA DE CONEXIÓN

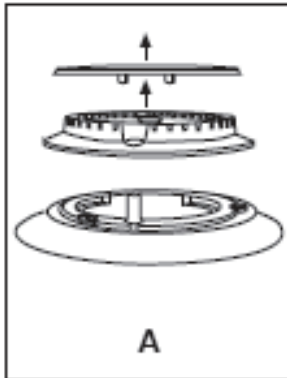


Si el cable de corriente está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por un agente de servicio o por una persona calificada del mismo nivel.

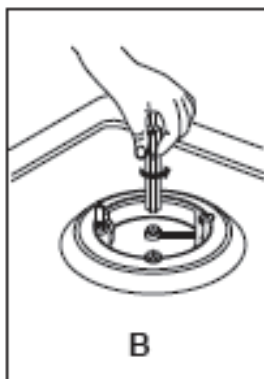
Conversión de Gas



- Tome precauciones en la operación y los ajustes a realizarse cuando convierta de un tipo de gas a otro.
- Todo trabajo debe ser realizado por un técnico calificado.
- Antes de iniciar, apague el gas y el suministro eléctrico del aparato.



- Quite los soportes para las ollas, los quemadores y las bases de los quemadores (A).



- Desatornille el inyector (B) y sustitúyalo con el nuevo inyector que corresponde al gas suministrado (ver tabla).

Solución de Problemas

- Las reparaciones deben efectuarse solamente por un técnico calificado. Una reparación inapropiada puede resultar en un grave riesgo para usted y para otras personas. Si su parrilla requiere ser reparada, póngase el contacto con un centro de servicio SAMSUNG o con su vendedor.
- Algunos problemas menores pueden ser resueltos de la siguiente manera:

Problema	Probable causa	Solución
No enciende	Sin chispa.	Revise el suministro de corriente
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble correctamente la tapa.
	El suministro de gas está cerrado.	Abra el suministro de gas por completo.
Mal encendido	El suministro no está completamente abierto.	Abra el suministro por completo.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble correctamente la tapa.
	El dispositivo de encendido está contaminado con algo extraño.	Limpie las sustancias con un trapo seco.
	Los quemadores están mojados.	Seque los quemadores por completo.
	Los orificios en la base del quemador están bloqueados.	Limpie las bases del quemador.
Se escuchan ruidos durante el encendido y al estar trabajando	Mal ensamble de la tapa del quemador.	Ensamble correctamente la tapa.
Flama se apaga durante el uso.	El dispositivo de control de la flama está contaminado.	Limpie el dispositivo de control de la flama.
	El producto que se está cocinando se derramó y apagó la flama.	Apague el control del quemador. Espere un minuto y enciéndalo otra vez.
	Una corriente fuerte de aire puede haber apagado la flama.	Apague el quemador, revise su área de la cocina buscando alguna fuente de corriente, tal como una ventana abierta. Espere un minuto y encienda nuevamente la parrilla.
Flama amarilla	Las perforaciones de la base del quemador están obstruidas.	Limpie la base del quemador.
	Se usó otro tipo de gas.	Revise el gas que se está usando.
Flama inestable	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble correctamente la tapa del quemador.
Olor a gas	Fuga de gas	Deje de usar el producto y cierre la válvula de en medio. Abra una ventana para ventilar. Contacte a nuestro centro de servicio usando un teléfono del exterior.



- Si no se resuelve el problema, favor de contactar un centro de atención