

NA75J3030AS

NA75M3130AS

Gas cooktop

user manual

ENGLISH

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

Preface

Thank you for choosing a Samsung gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact the Samsung customer care centre

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardising the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

Preface

Safety Warning

3-8

- 3 Safety Instructions
- 4 Installation
- 5 Child and People Safety
- 6 During Use
- 8 Cleaning and Service
- 8 Environmental Information

Instructions for use and maintenance

9-16

- 9 Description of the appliance
- 12 How to Use the appliance
- 14 Safety and Energy saving advice
- 16 Cleaning and Maintenance



Technical instructions

18-27

- 18 Using instructions
- 19 Positioning
- 20 Installing the appliance
- 21 Gas Connection
- 22 Electrical Connection
- 23 Gas Conversion
- 24 Engineers technical data
- 26 Burner Features
- 27 Troubleshooting

safety instructions

- Your safety is of the utmost importance to Samsung.
- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.
If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

■ The following marks are used in the Instruction Manual as follows:



Caution



No Access



No Fire Tool



Must Do

Danger

■ If gas seems to leak, take the actions as follow :

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.

- 1 Stop using the product and close the middle valve.
- 2 Open the window to ventilate.
- 3 Contact our service centre by using a phone outside.



* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

Warning

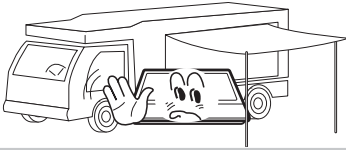
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.

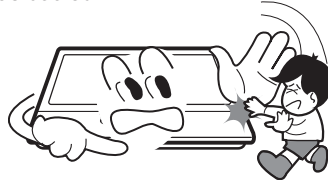


Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: 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.

Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.



Caution

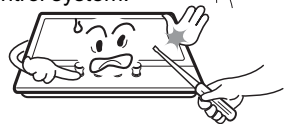
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



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



- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



during use

- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



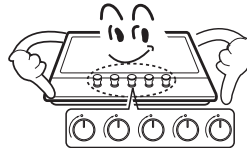
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

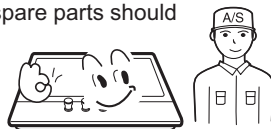
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

environmental information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



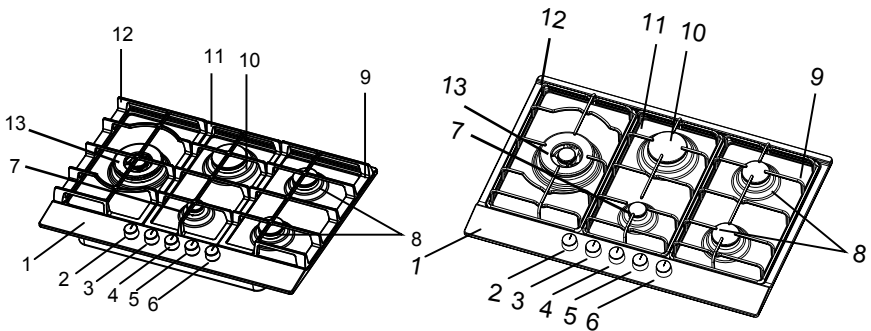
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

environmental information

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

description of the appliance



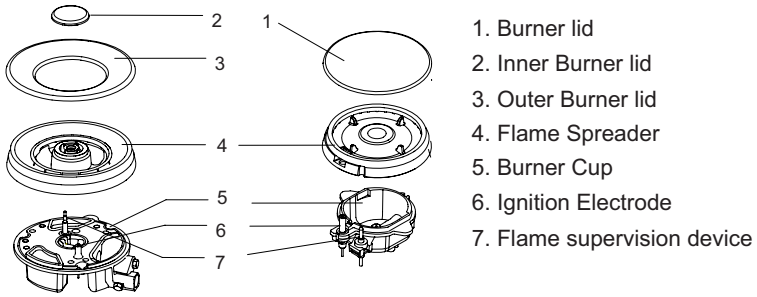
- 1.top plate
- 2.control knob for left burner
- 3.control knob for middle-rear burner
- 4.control knob for middle-front burner
- 5.control knob for right-rear burner
- 6.control knob for right-front burner
- 7.auxiliary burner

- 8.semi-rapid burner
- 9.pan support right(cast iron, enamel)
- 10.rapid burner
- 11.pan support middle(cast iron, enamel)
- 12.pan support left(cast iron, enamel)
- 13.triple burner

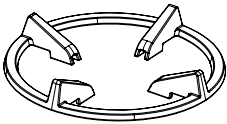
description of the appliance

Burner

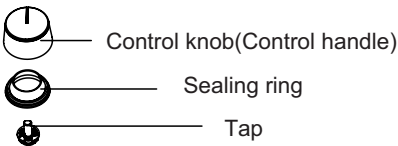
Triple Crown, Auxiliary, Semi-rapid and Rapid



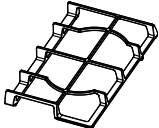
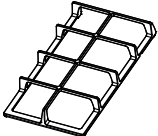
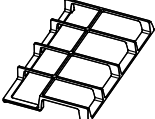



Wok pan support (NA75J3030AS)



Knob

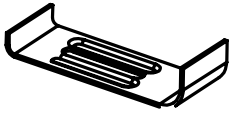


description of the appliance

Pan support		
pan support	Burner	Model
	Triple	NA75J3030AS
	Rapid Auxiliary	NA75J3030AS
	Semi-rapid	NA75J3030AS
	Triple	NA75M3130AS
	Rapid Auxiliary	NA75M3130AS
	Semi-rapid	NA75M3130AS

description of the appliance

Accessories



Bracket (4)



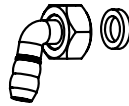
Sponge (4)



Screw (4)



Injector (5)



Connector and Gasket (1)



Instruction Manual (1)

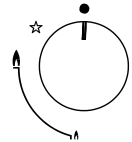
how to use the appliance

Turn on

1 Preparation

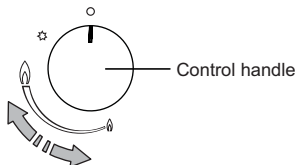
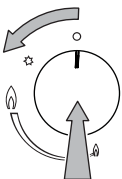
The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

	Circle : gas off		Small flame : minimum setting
	Large flame : maximum setting		Ignition position



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

2 Ignition & Adjustment



how to use the appliance

- Place a pot or a pan on the corresponding cooking position.
- Fully press down the control handle for the corresponding cooking position and turn it to the left, to the ignition position, and hold it there for a few seconds at most until the burner ignites.
- After igniting, keep the control handle pressed for about 5~8 seconds more because the heat sensor that opens the gas channel has to warm up first. Set control handle to the position you want.
- If the burner does not light, repeat the process.
- The flame size can be set continuously between maximum and minimum by slowly turning the control handle.

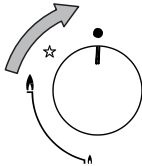


- If the igniters are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Do this with a small brush and make sure that the ignition device is not hit or knocked violently.
- The flame supervision device shall not be operated for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least one minute before attempting to reignite the burner.

Turn off

3

Extinguishment



- Turn the control handle to clockwise, to setting ‘o’ (off position)



- Right after extinguishment, the appliance is still hot. Be careful not to burn yourself.



- This appliance is fitted with a flame failure safety device which cuts off the supply of gas to a burner if the flame goes out, for example if food has boiled over, or if there is a sudden draught.
- In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

safety and energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	220mm	260mm
Rapid	180mm	220mm
Semi-Rapid	180mm	200mm
Auxiliary	120mm	180mm



■ Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off - as this wastes energy	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	

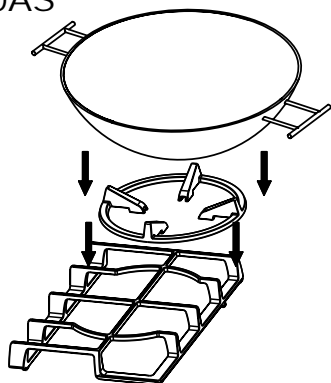


- It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.
- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.



- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

NA75J3030AS



This "WOK PAN SUPPORT" allows you to use recept with a concave base.

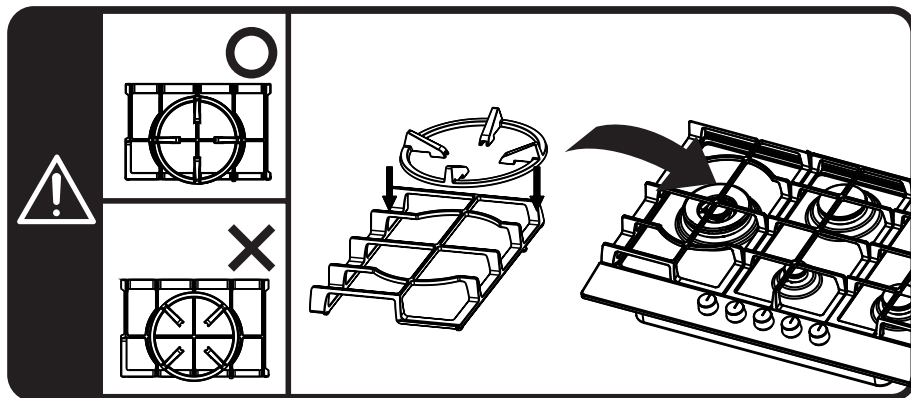


■ "WOK PAN SUPPORT" is mainly used for triple crown burner.

■ The manufacturer declines all responsibility if this additional wok pan support is not used or are used incorrectly.

■ Do not use other pan support for triple burner.










CONCAVE PAN	
Φ min.	Φ max.
120mm	200mm



Usage of Wok Pan Support .



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is **completely cool**.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benzene  Washing machine

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

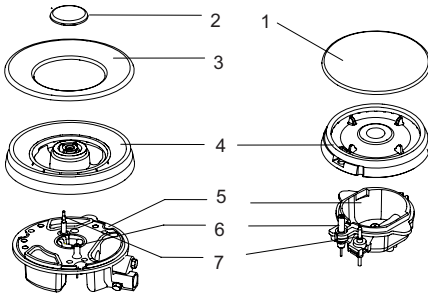
Top plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.
- When clean the top plate please don't use citric acid, sodium carbonate, lemon oil and metal brush to prevent to peel the silk print on the top plate.

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows :



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.
The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1, 2, 3) on the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.

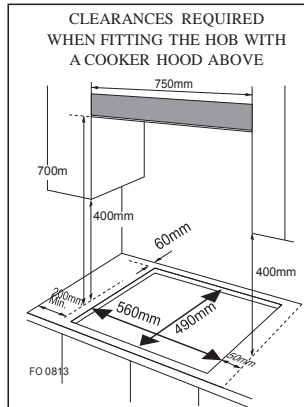
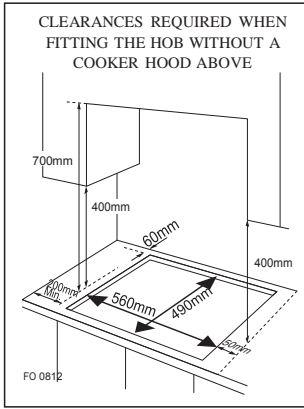


Replace parts in the correct order after cleaning.

- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- 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 should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners.
Check for a clear blue flame without yellow tipping.
If burners shows any abnormalities check the following :
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.



Cut out size

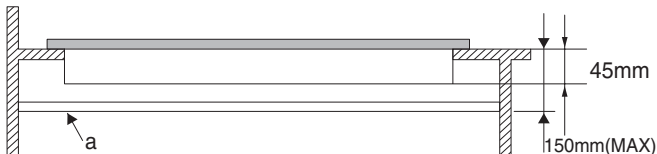
Width : 560mm

Depth : 480mm~490mm

Thickness : 30~50mm

■ This appliance is to be built into a kitchen unit or 600 mm worktop, providing the following minimum distances are allowed ;

- The cut-out position must be a minimum distance of 60mm from a rear wall.
- A minimum distance of 150mm must be left between the side edges of the appliance and any adjacent cabinets or walls.
- The minimum distance combustible material can be fitted above the appliance in line with the edges of the appliance is 400mm. If it is fitted below 400mm a space of 50mm must be allowed from the edges of the appliance.
- The minimum distance combustible material can be fitted directly above the appliance is 700mm.
- This panel(a) must be positioned at a maximum distance of 150mm below the worktop.
- This panel is not mandatory for application.



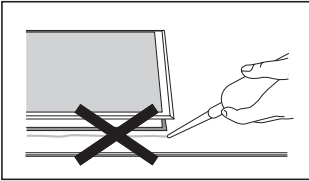
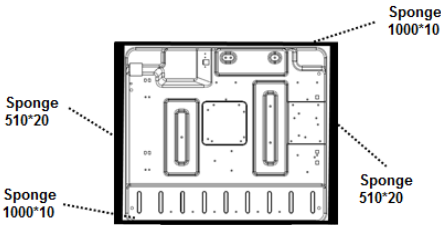
- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

installing the appliance

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.

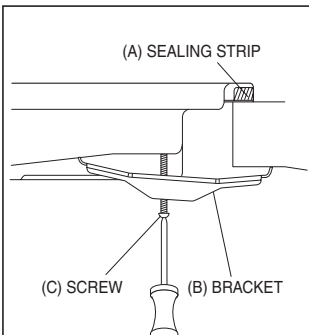
Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.

2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.

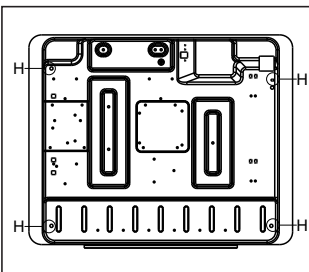


Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



1. Place the bracket(B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob(H). Slightly tighten a screw(C) through the bracket(B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws(C) to secure the hob into position.

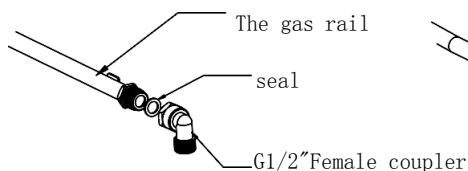




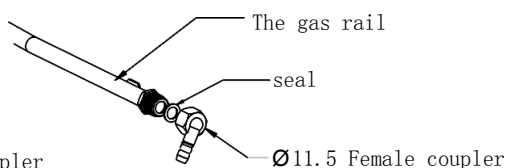
- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on natural gas only and cannot be used on any other type of gas without modification. Conversion for use on LPG and other gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:

LPG > NG



NG > LPG



- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.



- You can obtain the connector and the gasket from your After-Sales Service. In France, you must use a tube or a pipe featuring the “NF Gaz” logo.



You should check the local installation regulation regarding the permitted the use of certain type of flexible gas tube.



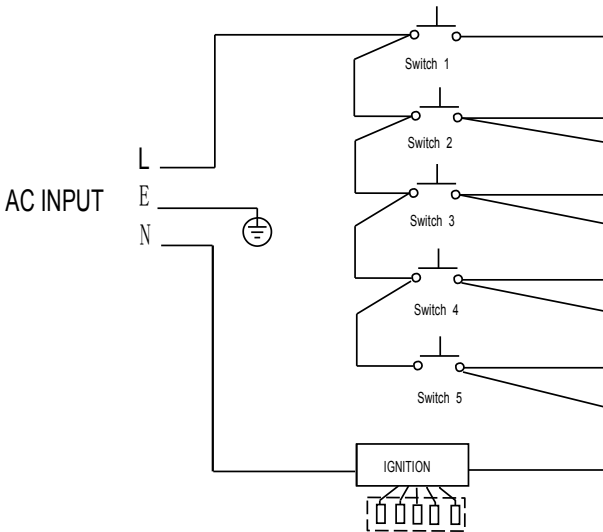
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before the end of service life (indicated on the hose).

electrical connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220~240V, 50/60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code ;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live

 ■ The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol. 

■ WIRING DIAGRAM



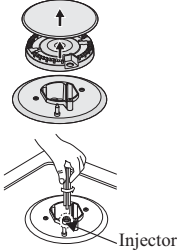
When the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer to produce, customer service agent or similarly qualified personnel.

gas conversion



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1 Change the injector of the burners.



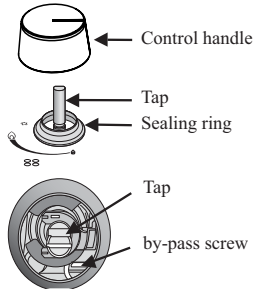
Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7 mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. (see Page 26.)

Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2 Adjustment of minimum level of the flame



- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the control hands from taps.
- ③ Adjusting by pass screw
 - For converting 'natural' gas G20 into 'liquid' gas G30 the screw must be screws down fully tight
 - For converting back from G30 into G20, please rotate the screw in opposite direction to adjust the minimum level
 - Finally check the flame does not go out when quickly turning the tap from the maximum position to the minimum position.
- ④ Install the control handles on the taps.

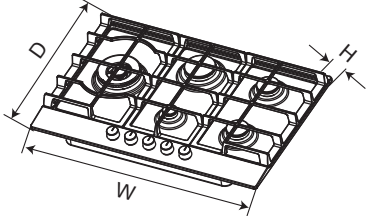


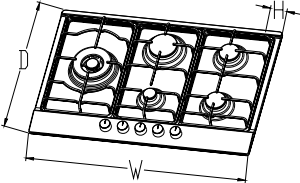
- Do not dismantle the tap shaft : in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

SAMSUNG		0359CO1395
		CE
Model:	S/N:	
G20/20mbar	220-240V	50/60Hz, Pmax 1W
Σ Qn G20:	G30:	G31:
<input type="checkbox"/> G20/20mbar <input type="checkbox"/> G30/29mbar <input type="checkbox"/> G31/37mbar GB Cat.: II 2H3+		
		0359-17

Product Information

Data determined according to standard EN 30-2-1 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

SAMSUNG	
Model	NA75J3030AS
Type of gas hob	Built-in gas hob
Pan Support	Cast Iron
Wok pan Support	Cast Iron
Top Plate	Stainless Steel
Control Handle	Silver Color
Weight	14.2kg (Include wok)
Dimension(W*D*H)	750*510*98
Ignition device	Continuous Ignition Type
Gas Connection	G1/2 thread
Electric supply	220-240V~50/60Hz
Burner Feature	Rapid (1), Semi-rapid (2), Auxiliary(1), Triple(1)
Number of gas burners	5
$\sum Q_n$	11.8kW
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Triple(3.8KW) (Left):53.5%
	Rapid(3.0KW) (Middle Rear):54.8%
	Semi-rapid(2.0KW) (Right rear):56.1%
	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):56.0%
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.1 %

SAMSUNG	
Model	NA75M3130AS
Type of gas hob	Built-in gas hob
Pan Support	Enamel
Wok pan Support	None
Top Plate	Stainless Steel
Control Handle	Silver Color
Weight	10.2kg
Dimension(W*D*H)	750*510*98
Ignition device	Continuous Ignition Type
Gas Connection	G1/2 thread
Electric supply	220-240V~50/60Hz
Burner Feature	Triple(1), Rapid (1), Semi-rapid (2), Auxiliary(1)
Number of gas burners	5
$\sum Q_n$	11.8kW
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Triple(3.8KW) (Left):52.4 %
	Rapid(3.0KW) (Middle Rear):54.9%
	Semi-rapid(2.0KW) (Right rear):56.4 %
	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):56.5%
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.1 %

Estimates show that a few simple steps can lead to energy savings of up to 50% of the total energy consumption of the appliance!

Energy saving hints:

- Ensure the lid fits properly in order to save energy. Furthermore, if you use a glass lid you can effectively monitor the cooking process.
- Use as little water as possible when cooking.
- Use adequately sized pots and pans for the amount of food. For small quantities use pots and pans that are adapted to the amount of food. For example if you are preparing only 350 g of broccoli, use small cookware (diameter of bottom approx. 15 cm).
- Use pots and pans made of heat conducting materials; steel or enamelled cast-iron pans and pots will heat up more quickly and consume less energy than glass or ceramic cookware, for example.
- Use the lowest power setting that allows water to boil. Reduce the ongoing power setting as much as possible to keep the required temperature.
- Make sure the cookware is centred on the heating element

○ **APPLIANCE CLASS : Class 3**

○ **APPLIANCE CATEGORY :**

	BE/FR	GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK	PL/DE
Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2E3B/P
P(mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20/25-37/50
	HU/TR/SK/RO	NL	RU/KA/UKR
Cat.	II 2H3B/P	II 2L3B/P	II 2E3B/P
P(mbar)	20-30	25 - 28-30	13-29

burner features

Nominal hear input and rates see below at 15°C at 1013 mbar

COUNTRY	TYPE OF GAS	BURNER	Triple-Crown (3.8kW)		Rapid (3.0kW)		Semi-rapid (2.0kW)		Auxiliary (1.0kW)	
			Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,RU, KZ,UKR, TR	G30 BUTANE 29 mbar	POSITION	99		87		70		50	
		Injector make (1/100mm)	99		87		70		50	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	267	137	211	57	137	45	71	29
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK	G31 PROPANE 37 mbar	Injector make (1/100mm)	99		87		70		50	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	254	130	199	54	135	44	68	27
		POSITION	90		78		62		46	
DE,NL	G30 BUTANE 50 mbar	Injector make (1/100mm)	90		78		62		46	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	267	137	211	57	137	45	71	29
		POSITION	93		82		66		48	
PL	G30 BUTANE 37 mbar	Injector make (1/100mm)	93		82		66		48	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	259	133	203	55	143	46	71	29
		POSITION	141		130		106		78	
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,DE, PL,NL,TR	G20 NATURAL 20 mbar	Injector make (1/100mm)	141		130		106		78	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	361	185	271	73	190	62	91	39
		POSITION	168		145		115		85	
RU,KZ, UKR	G20 NATURAL 13 mbar	Injector make (1/100mm)	168		145		115		85	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	450	230	340	90	235	77	113	48
		POSITION	154		130		110		79	
NL	G25 NATURAL 25 mbar	Injector make (1/100mm)	154		130		110		79	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	421	216	332	90	221	72	110	45
		POSITION	99		87		70		50	

BURNER	Calibrated orifice 1/100mm (G30/29mbar)	Calibrated orifice 1/100mm (G30/50mbar)
Auxiliary	29	25
Semi-rapid	34	31
Rapid	43	39
Triple-Crown	68	63

GB: United Kingdom
 IT : Italy
 FR : France
 HU: Hungary
 BE : Belgium
 LT : Lithuania
 NL : Netherlands
 UKR: Ukraine
 TR: Turkish

PT: Portugal
 ES: Spain
 CZ: Czech Republic
 SK: Slovakia
 DE: Germany
 PL: Poland
 RU: Russian
 KZ: Kazakhstan

trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your cooktop needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- However, some minor problems can be resolved as follows :

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth .
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out .	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.



- If problem is not solved, please contact the Samsung customer care centre.

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30)210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K.	0330 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
GEORGIA	0-800-555-555	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	'+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	

NA75J3030AS

NA75M3130AS

Piano Cottura a Gas

manuale d'istruzioni

ITALIANO

immagina le possibilità

Grazie per aver acquistato questo prodotto Samsung.

SAMSUNG

Introduzione

Grazie per aver scelto un piano di cottura a gas Samsung.

Per un utilizzo corretto dell'apparecchiatura e per prevenire ogni rischio potenziale, leggere le avvertenze prima dell'utilizzo.

Conservare le istruzioni in un luogo facilmente reperibile.

Qualora sussistano dei dubbi relativi alle presenti istruzioni, contattare il centro di assistenza clienti Samsung.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti da una errata installazione o un errato utilizzo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è certificata per un utilizzo in Paesi terzi rispetto quanto riportato sull'apparecchiatura stessa.

Il produttore riserva il diritto di apportare delle modifiche ai prodotti qualora ve ne sia la necessità o l'utilità, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza compromettere le caratteristiche funzionali e di sicurezza principali dei prodotti stessi.

L'apparecchiatura è progettata per un contesto domestico e non commerciale.

Sommario

Introduzione

Avvertenze sulla sicurezza

3-8

- 3 Istruzioni sulla Sicurezza
- 4 Installazione
- 5 Sicurezza Bambini e Adulti
- 6 Durante l'Utilizzo
- 8 Pulizia e Manutenzione
- 8 Informazioni Ambientali

Istruzioni d'uso e manutenzione

9-16

- 9 Descrizione dell'Apparecchiatura
- 12 Come utilizzare l'Apparecchiatura
- 14 Consigli sulla Sicurezza e il Risparmio Energetico
- 16 Pulizia e Manutenzione



Istruzioni tecniche

18-27

- 18 Istruzioni d'Uso
- 19 Posizionamento
- 20 Installazione dell'apparecchiatura
- 21 Collegamento del Gas
- 22 Collegamento Elettrico
- 23 Conversione del Gas
- 24 Dati Tecnici
- 27 Caratteristiche del Bruciatore
- 28 Risoluzione Problemi

Istruzioni sulla Sicurezza

- La Vostra sicurezza è di fondamentale importanza per Samsung.
- Leggere il manuale d'istruzioni prima dell'installazione dell'apparecchiatura.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato insieme all'apparecchiatura per ogni futura consultazione.
In caso di vendita o trasferimento a terzi dell'apparecchiatura, assicurarsi che il manuale sia consegnato al nuovo utilizzatore.
- Il produttore declina ogni responsabilità derivante dalla non ottemperanza alle seguenti misure di sicurezza.
- I seguenti simboli sono stati creati per essere facilmente compresi, in modo da prevenire ogni incidente derivante da un cattivo utilizzo e utilizzare l'apparecchiatura in modo consono.
- Leggere quanto segue ed assicurarsi di avere ben compreso.

 Pericolo/Avvertenza	La mancata osservazione del presente marchio può comportare gravi lesioni personali o morte.
 Attenzione	La mancata osservazione del presente marchio può comportare lesioni personali di lieve entità o danni alla proprietà.

■ Legenda dei simboli utilizzati all'interno del Manuale d'Istruzioni:



Attenzione



Vietato l'accesso



Tenere lontano dal fuoco



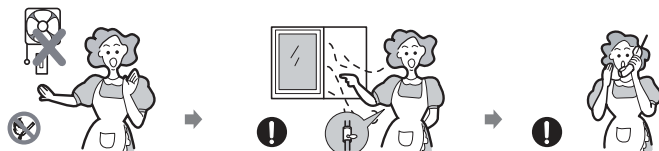
Da fare



Pericolo

■ Qualora si sospettasse una fuga di gas, rispettare le seguenti indicazioni:

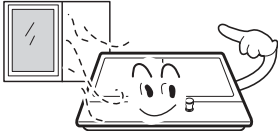
- Non accendere la luce.
 - Non accendere/spengere apparecchiature elettriche e non toccare prese elettriche.
 - Non utilizzare il telefono.
- 1 Sospendere l'utilizzo dell'apparecchiatura e chiudere la valvola mediana.
 - 2 Aprire la finestra per ventilare.
 - 3 Contattare il nostro servizio clienti utilizzando un telefono all'esterno.



* Il gas combustibile contiene mercaptano, è quindi possibile sentire una fuga di gas (odore di aglio o uova marce) anche con 1/1000 di gas nell'aria.

⚠ Avvertenze

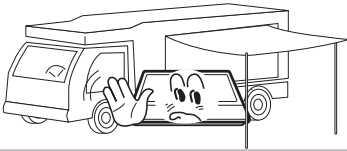
- L'apparecchiatura deve essere installata in accordo con le norme in vigore e utilizzata solo ed esclusivamente in ambiente ventilato.



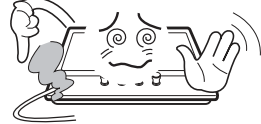
- Prima dell'installazione, assicurarsi che la fornitura di gas ed elettricità sia compatibile con quanto indicato sulla targhetta.



- In caso di installazione su imbarcazioni da diporto o camper, non utilizzare l'apparecchiatura come riscaldamento.



- Il tubo del gas e il cavo dell'elettricità devono essere installati in modo da non toccare alcun elemento dell'apparecchiatura.



⚠ Attenzione

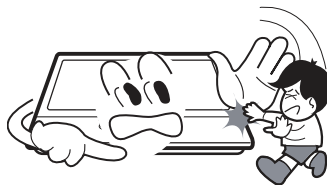
- L'apparecchiatura deve essere installata da un tecnico o da un installatore qualificato.
- Le condizioni di adeguamento dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta dei dati.
- Rimuovere tutti gli imballaggi prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Dovo aver disimballato l'apparecchiatura, assicurarsi che il prodotto non sia danneggiato e che il cavo di collegamento sia in perfette condizioni. In caso contrario, contattare il rivenditore prima dell'installazione dell'apparecchiatura.
- Il mobilio circostante e tutti i materiali utilizzati nel corso dell'installazione devono poter sopportare una temperatura minima di 85°C superiore alla temperatura ambiente della stanza in cui l'apparecchiatura è situata, durante l'utilizzo.
- In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegnere il controllo del bruciatore e non tentare di riavviarlo per almeno un minuto.
- L'utilizzo di un'apparecchiatura da cucina a gas provoca la produzione di calore e umidità nella stanza in cui essa è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperte le fonti di ventilazioni naturali o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).
- Un uso intensivo prolungato dell'apparecchiatura potrebbe richiedere ventilazione supplementare, come ad esempio l'apertura di una finestra, o ventilazione più efficace, ad esempio l'incremento del livello di ventilazione meccanica, qualora presente.

Sicurezza Bambini e Adulti



Avvertenza

- Tenere lontano dalla portata dei bambini. L'apparecchiatura si scalda con l'uso. I bambini devono essere tenuti a distanza fino al raffreddamento.



Attenzione

- L'apparecchiatura è progettata per un utilizzo da parte di persone adulte.
- I bambini possono ferirsi togliendo pentole o padelle dall'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura non è progettata per un uso da parte di bambini o di altre persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali o la cui assenza di esperienza e conoscenza ne impedisca un utilizzo sicuro; nel qual caso è necessaria la supervisione o la direzione di una persona responsabile per assicurare un utilizzo sicuro dell'apparecchiatura.

durante l'utilizzo

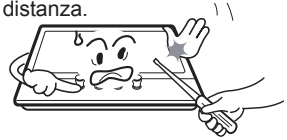


Avvertenze

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente per la preparazione del cibo.



- Non apportare modifiche all'apparecchiatura. Non è possibile utilizzare il pannello del bruciatore tramite un timer esterno o un diverso sistema di controllo a distanza.



- L'utilizzo di un'apparecchiatura da cucina a gas provoca la produzione di calore e umidità nella stanza in cui essa è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperte le fonti di ventilazioni naturali o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).



- Non utilizzare l'apparecchiatura qualora sia entrata in contatto con l'acqua. Non toccare l'apparecchiatura con le mani bagnate.



- Le superfici di riscaldamento e cottura si riscaldano con l'utilizzo, prendere le dovute precauzioni.



- Non utilizzare grandi stracci, strofinacci o simili in quanto potrebbero entrare in contatto con le fiamme e prendere fuoco.



- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante la cottura.



- Non utilizzare padelle instabili o danneggiate in quanto potrebbero perdere o rovesciarsi causando un incidente.



Durante l'utilizzo

- Non utilizzare o riporre materiali infiammabili nei cassetti in prossimità dell'apparecchiatura.



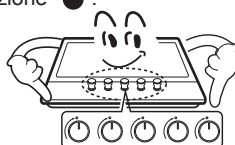
- Alimenti deperibili, oggetti in plastica e bombolette possono essere danneggiati dal calore e non devono essere riposti sopra o sotto l'apparecchiatura.



- Durante l'utilizzo, non utilizzare bombolette in prossimità dell'apparecchiatura.



- Quando non utilizzate, assicurarsi che le manopole di controllo siano sulla posizione "0".



⚠️ Attenzione

- L'apparecchiatura è progettata per un uso domestico. Non è progettata per scopi commerciali o industriali.
- Un uso intensivo prolungato dell'apparecchiatura potrebbe richiedere ventilazione supplementare, come ad esempio l'apertura di una finestra, o ventilazione più efficace, ad esempio l'incremento del livello di ventilazione meccanica, qualora presente.
- Utilizzare presine o guanti resistenti al calore durante l'utilizzo di pentole e padelle calde.
- Non far entrare le presine in contatto con la fiamma al momento del sollevamento di pentole o padelle.
- Assicurarsi che presine e guanti non siano bagnati in quanto il calore attraverserebbe il materiale più rapidamente causando ustioni.
- Utilizzare i fuochi solo ed esclusivamente dopo il posizionamento di pentole o padelle. Non riscaldare pentole o padelle vuote.
- Non utilizzare in alcun caso sull'apparecchiatura piatti in plastica o alluminio.
- Durante l'utilizzo di altre apparecchiature elettriche, assicurarsi che il cavo delle stesse non entri in contatto con la superficie dell'apparecchiatura per la cottura.
- Qualora l'utilizzatore abbia parti meccaniche all'interno del proprio corpo, ad esempio un cuore artificiale, consultare un medico prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare strofinacci o materiali simili al posto delle presine in quanto potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con la fiamma.
- In caso di utilizzo di materiale da cottura in vetro, assicurarsi sia adatto alla cottura su piastra a gas. Qualora la superficie sia in incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la folgorazione.
- Per ridurre al minimo il rischio di ustione, innescare di materiale infiammabile e fuoriuscite, posizionare il manico del materiale di cottura verso la parte laterale o centrale della piastra e non al di sopra di una delle fiamme adiacenti.
- Spegnerne sempre la fiamma prima di rimuovere il materiale di cottura.
- Sorvegliare attentamente la cottura in caso di frittura a fiamma elevata.
- Riscaldare sempre il grasso lentamente e sorvegliarne la cottura.
- Il cibo da friggere deve essere il più asciutto possibile. Il ghiaccio su prodotti surgelati o l'umidità su prodotti freschi può causare un aumento del livello del grasso e una fuoriuscita dello stesso dalla padella.
- Mai tentare di spostare una padella di grasso caldo, in particolar modo una friggitrice. Attenderne il raffreddamento.

Pulizia e manutenzione



Avvertenze

- Non utilizzare agenti pulenti caustici o abrasivi.



- Interventi di riparazione o manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati solo ed esclusivamente da un tecnico di servizio autorizzato e utilizzando solo parti di ricambio autentiche ed approvate.



Attenzione

- Prima di pulire l'apparecchiatura, scollegarla dalla corrente e raffreddarla.
- Non utilizzare getti di vapore o qualsiasi altro strumento ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchiatura.

Informazioni ambientali

- Dopo l'installazione, eliminare l'imballaggio rispettando l'ambiente e la sicurezza.
- In caso di rimozione di un'apparecchiatura desueta, renderla inutilizzabile tagliando il cavo.



Corretto smaltimento del prodotto (Materiale elettrico ed elettronico di scarto)

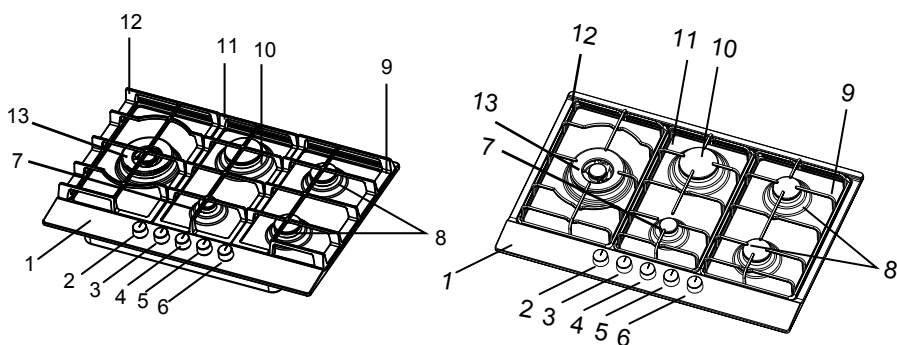
- Questo simbolo riportato sul prodotto o sul relativo manuale indica che alla fine dell'utilizzo non ne è consentito lo smaltimento insieme ai rifiuti domestici. Al fine di evitare possibili danni ambientali o alla salute derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, separare l'apparecchiatura dagli altri rifiuti e smaltirla in modo responsabile in modo da promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore presso il quale hanno acquistato il prodotto o l'ufficio governativo locale per i dettagli riguardanti il luogo e le modalità di riciclaggio ecologico.
- Utenti commerciali devono contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. In fase di smaltimento, il prodotto non deve essere assimilato ad altri materiali commerciali.

Informazioni ambientali

Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come per esempio il REACH, vogliate visitare il sito

samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

descrizione dell'apparecchiatura

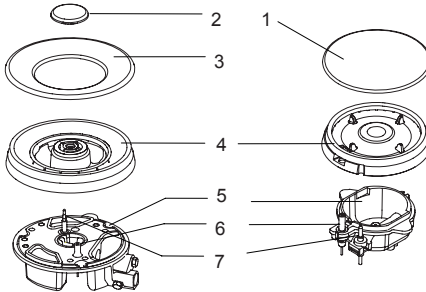


- | | |
|--|--|
| 1. Piattaforma superiore | 7. Bruciatore ausiliario |
| 2. Manopola di controllo del bruciatore sinistro | 8. Bruciatore semi rapido |
| 3. Manopola di controllo del bruciatore posteriore mediano | 9. Supporto padelle destro (ghisa,smalto) |
| 4. Manopola di controllo del bruciatore anteriore mediano | 10. Bruciatore rapido |
| 5. Manopola di controllo del bruciatore posteriore destro | 11. Supporto padelle mediano (ghisa,smalto) |
| 6. Manopola di controllo del bruciatore anteriore destro | 12. Supporto padelle sinistro (ghisa,smalto) |
| | 13. Bruciatore triplo |

descrizione dell'apparecchiatura

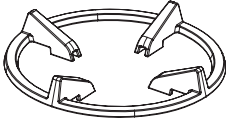
Bruciatore

Tripla Corona, Ausiliario, Semi rapido e Rapido

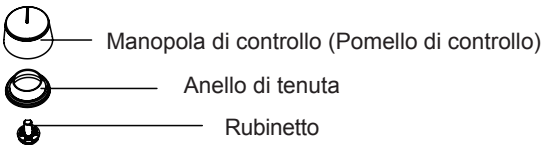


1. Coperchio del bruciatore
2. Coperchio del bruciatore interno
3. Coperchio del bruciatore esterno
4. Spargifiamma
5. Tazza del bruciatore
6. Elettrodo di accensione
7. Strumento di supervisione della fiamma

Supporto per wok (NA75J3030AS)

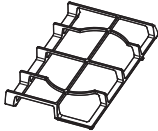
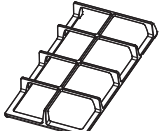
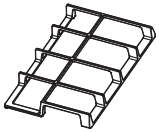





manopole



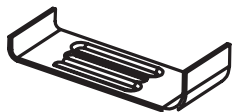
descrizione dell'apparecchiatura

Supporto per materiale di cottura

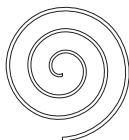
Supporto per materiale di cottura	Bruciatore	Modello
	Tripla corona	NA75J3030AS
	Rapido Ausiliario	NA75J3030AS
	Semi-rapido	NA75J3030AS
	Tripla corona	NA75M3130AS
	Rapido Ausiliario	NA75M3130AS
	Semi-rapido	NA75M3130AS

descrizione dell'apparecchiatura

Accessori



Supporto (4)



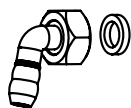
Spugna (4)



Vite (4)



Iniettore (5)



Connettore e guarnizione (1)



Manuale d'Istruzioni (1)

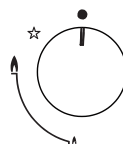
Come utilizzare l'apparecchiatura

Accensione

1 Preparazione

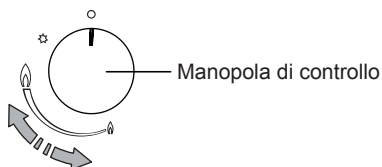
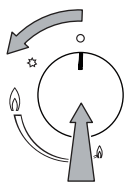
I simboli seguenti appariranno sul pannello di controllo, a fianco della relativa manopola di controllo:

	Cerchio: gas spento		Fiamma piccola: impostazione sul minimo
	Fiamma grande: impostazione sul massimo		Posizione di accensione



- L'impostazione sul minimo è situata alla fine della rotazione antioraria della manopola di controllo.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate nell'intervallo tra la posizione massima e la posizione minima.
- Il bruciatore azionato è segnalato tramite il simbolo sul pannello di controllo a fianco della relativa manopola di controllo.

2 Accensione & Regolazione



Come utilizzare l'apparecchiatura

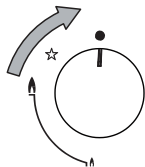
- Posizionare una pentola o una padella sulla postazione di cottura corrispondente.
- Premere a fondo la manopola di controllo relativa alla postazione di cottura corrispondente, girarla verso sinistra, verso la posizione di accensione, e tenerla in posizione al massimo qualche secondo fino all'accensione del bruciatore.
- Dopo l'accensione, tenere premuta la manopola di controllo per circa 5~8 secondi supplementari, in quanto il rilevatore termico che apre il canale del gas deve prima riscaldarsi. Posizionare la manopola di controllo sulla posizione desiderata.
- Se bruciatore non si accende, ripetere il processo.
- La dimensione della fiamma può essere regolata in qualunque momento tra il massimo e il minimo girando delicatamente la manopola di controllo.



- Dispositivi di accensione sono sporchi rendono il bruciatore più difficile da accendere, è quindi necessario mantenerli il più puliti possibile. Utilizzare una piccola spazzola e assicurarsi che il dispositivo di accensione non venga urtato o colpito violentemente.
- Il dispositivo di controllo della fiamma non deve essere utilizzato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è ancora acceso, interrompere l'utilizzo del dispositivo e aprire lo sportello dello scomparto e/o attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

Spegnimento

3 Spegnimento



- Girare in senso orario la manopola di controllo fino a "○" (posizione di spegnimento).



- Immediatamente dopo lo spegnimento, l'apparecchiatura è ancora calda. Prestare attenzione a non scottarsi.



- L'apparecchiatura è dotata di dispositivo di sicurezza in caso di spegnimento della fiamma che interrompe il flusso di gas verso un bruciatore qualora la fiamma si sia spenta, a causa ad esempio di fuoriuscita di liquidi o di un colpo di vento improvviso.
- Qualora la fiamma di un bruciatore si spenga accidentalmente, spegnere il controllo del bruciatore e attendere almeno un minuto prima di tentare la riaccensione.

Consigli sulla Sicurezza e il Risparmio Energetico

- Il diametro del fondo della padella deve corrispondere al diametro del bruciatore.

bruciatori	PADELLE	
	min.	max.
Tripla Corona	220mm	260mm
Rapido	180mm	220mm
Semi Rapido	180mm	200mm
Ausiliario	120mm	180mm



■ **Non utilizzare materiale di cottura che superi i bordi del bruciatore.**

NO		SI	
	Non utilizzare materiale di cottura di piccolo diametro su bruciatori di grande diametro. La fiamma non deve mai eccedere i bordi del materiale di cottura.	Utilizzare sempre materiale di cottura adatto ad ogni bruciatore al fine di evitare spreco di gas e decolorazione del materiale di cottura.	
	Per evitare lo spreco di gas, non cucinare senza un coperchio o con un coperchio mal posizionato.	Posizionare un coperchio sul materiale di cottura.	
	Non utilizzare padelle con fondo concavo o convesso.	Utilizzare esclusivamente pentole, casseruole e padelle per friggere con un fondo spesso e piatto.	
	Non posizionare materiale di cottura sul lato di un bruciatore in quanto potrebbe cadere. Non utilizzare materiale di cottura di largo diametro su bruciatori in prossimità delle manopole di controllo in quanto il contatto tra di essi potrebbe incrementare la temperatura dell'area di controllo e causare danni.	Posizionare sempre il materiale di cottura esattamente sopra il bruciatore e non su di un lato.	
	Mai posizionare materiale di cottura direttamente sopra il bruciatore.	Posizionare il materiale di cottura sulla griglia.	
	Non posizionare nulla, ad esempio domatori di fiamma, tappetini in fibra di amianto, tra la pentola e il supporto per evitare eventuali gravi danni all'apparecchiatura.		
	Non utilizzare pesi eccessivi e non colpire la piastra con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura il materiale di cottura quando si trova sul bruciatore.	

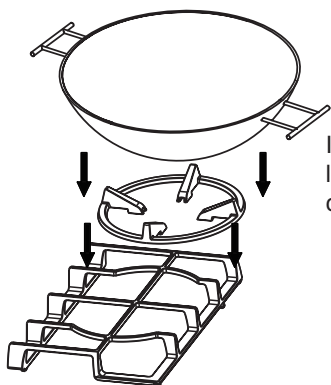


- Si sconsiglia l'utilizzo in contemporanea di pirofile, padelle e griglie posizionate su più bruciatori in quanto il conseguente riscaldamento dell'apparecchiatura potrebbe danneggiare la stessa.
- Non toccare la piastra superiore e la griglia durante l'utilizzo e per qualche tempo dopo l'utilizzo.



- Non appena i liquidi cominciano a bollire, abbassare la fiamma in modo da far semplicemente sobbollire il liquido.

Consigli sulla Sicurezza e il Risparmio Energetico



Il supporto per wok permette l'utilizzo di padelle a base concava.



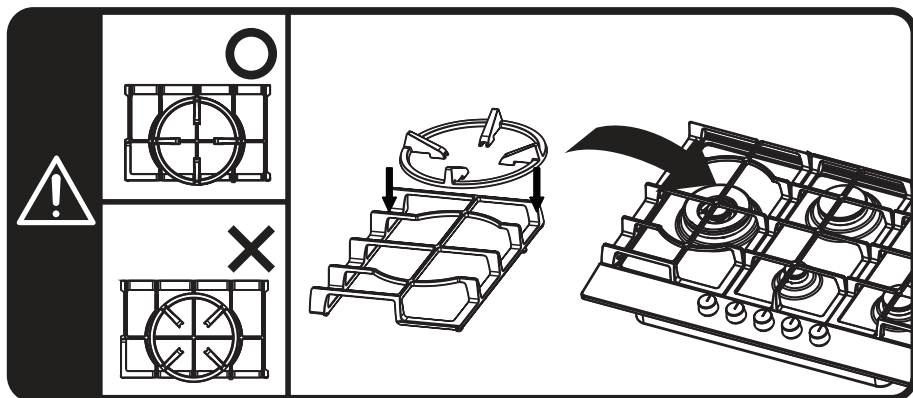
■ Il “Supporto per wok” è utilizzato principalmente su bruciatori a tripla corona.

■ Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancato o erroneo utilizzo del supporto per wok.

■ Non utilizzare altri supporti per padelle sul bruciatore a tripla corona.

PADELLE CONCAVE

Φ min.	Φ max.
120mm	200mm












Utilizzo del supporto per wok.

Pulizia e manutenzione



- Le operazioni di pulizia devono essere effettuate esclusivamente al totale raffreddamento dell'apparecchiatura.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima dell'inizio del processo di pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente, di preferenza dopo ogni utilizzo.
- Detergenti abrasivi o oggetti taglienti potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchiatura; utilizzare acqua e liquido detergente.

Utilizzo consigliato	Utilizzo sconsigliato	
 Panno morbido	 Spugna in nylon	
 Detergente naturale	 Spugna in metallo	
	 Olio alimentare	
	 Detergente acido/alcalino	
	 Materiale abrasivo	 Solvente/Benzene
	 Lavatrice	

Supporto padelle, manopole di controllo

- Rimuovere i supporti padelle.
- Pulire i supporti e le manopole di controllo con un panno umido, liquido detergente e acqua calda. In caso di sporco persistente, mettere precedentemente in ammollo.
- Asciugare con un panno morbido pulito.

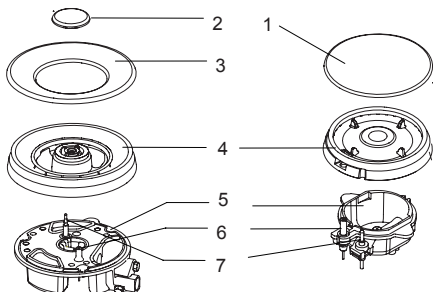
Piastra superiore

- Pulire regolarmente la piastra superiore utilizzando un panno morbido precedentemente inumidito in acqua calda mista a detergente.
- Asciugare con cura la piastra dopo la pulizia.
- Rimuovere accuratamente e il prima possibile cibi salati o liquidi dal fornello al fine di evitarne la corrosione.
- Componenti dell'apparecchiatura in acciaio inossidabile possono decolorare con il tempo, una normale conseguenza delle temperature elevate. A ogni utilizzo dell'apparecchiatura, queste componenti devono essere pulite con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.
- Quando pulite il piatto non usare acido citrico, bicarbonato di sodio, olio di limone o spugne metalliche per evitare di graffiare o eliminare la seigrafia sul piatto.

bruciatori

- Rimuovere i coperchi dei bruciatori e gli spargifiamma tirandoli verso l'alto e allontanandoli dalla piastra superiore.
- Immergerli in acqua calda mista a un po' di detergente o detersivo.
- Dopo la pulizia, strofinare e asciugare accuratamente. Assicurarsi che i fori della fiamma siano puliti e completamente asciutti.
- Strofinare le parti fisse della tazza del bruciatore con un panno umido; asciugare.
- Strofinare delicatamente il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma con un panno umido; asciugare con un panno pulito.
- Prima di reinserire i bruciatori sulla piastra superiore, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.

■ Riasssemblare i bruciatori ausiliario, semi rapido, rapido e a tripla corona come segue:



1. Posizionare lo spargifiamma (4) all'interno della tazza del bruciatore (5) di modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma passino attraverso i rispettivi fori nello spargifiamma.
Lo spargifiamma deve essere reinserito correttamente.
2. Posizionare il coperchio del bruciatore (1, 2, 3) sullo spargifiamma (4) di modo che i perni di fissaggio rientrino nei rispettivi fori.



Riposizionare le componenti in ordine corretto dopo la pulizia.

- Non invertire la parte superiore e la parte inferiore.

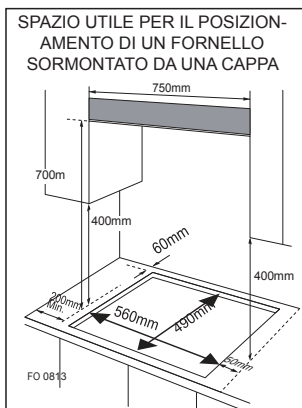
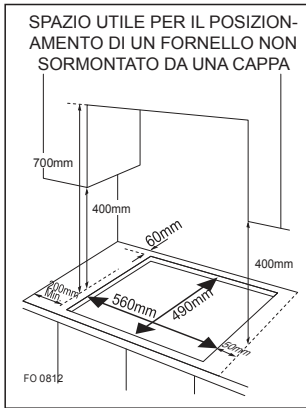
- I perni di collocamento devono essere fissati agli intagli in modo corretto.



Avvertenze

- Non apportare modifiche all'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere installata da un tecnico o un installatore autorizzato.
- Prima di procedere all'installazione, accertarsi della compatibilità delle condizioni di alimentazione (natura e pressione del gas) e di regolazione dell'apparecchiatura.
- Le condizioni di regolazione dell'apparecchiatura sono enunciate sull'etichetta (o placca dati).
- L'apparecchiatura non è collegata a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione che deve essere installato e collegato secondo le norme di installazione in vigore. Prestare particolare attenzione ai requisiti relativi alla ventilazione.
- Prima dell'installazione, spegnere il gas e sconnettere l'apparecchiatura dalla fonte di elettricità.
- Tutte le apparecchiature contenenti componenti elettriche devono essere messe a terra.
- Assicurarsi che il condotto del gas e il cavo elettrico siano installati in modo da non entrare in contatto con componenti dell'apparecchiatura che potrebbero scaldarsi.
- Il condotto o il connettore del gas non dev'essere piegato o bloccato da altre apparecchiature.
- Verificare le dimensioni dell'apparecchiatura e le dimensioni dello spazio dedicato all'interno della cucina.
- I pannelli situati sopra la superficie di lavoro a contatto con l'apparecchiatura devono essere in materiale non infiammabile. Sia la superficie stratificata che la colla utilizzata per il fissaggio devono essere resistenti al calore per prevenirne il danneggiamento.
- Apendere il rubinetto dell'apparecchiatura e i bruciatori.
Verificare che la fiamma sia di un blu chiaro senza punte di giallo.
Qualora i bruciatori presentassero delle anomalie, verificare quanto segue:
 - il coperchio del bruciatore sia posizionato correttamente
 - lo spargifiamma sia posizionato correttamente
 - il bruciatore sia allineato verticalmente al cappuccio dell'iniettore.
- Una prova di funzionamento completa e una verifica di eventuali perdite devono essere effettuate dall'installatore subito dopo l'installazione.
- Il tubo flessibile deve essere posizionato in modo tale da non entrare in contatto con componenti mobili dell'unità abitativa e da non attraversare alcuno spazio che possa intasarsi.
- Lubrificare i componenti prodotti in fabbrica nel rispetto dei requisiti di ogni fornello.

posizionamento



Dimensioni della sezione

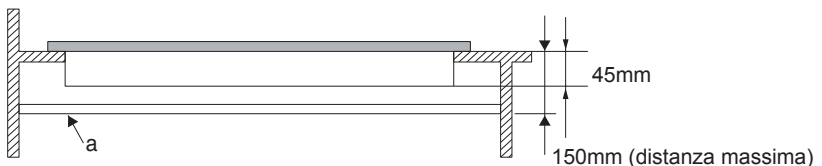
Larghezza: 560mm

Profondità: 480mm~490mm

Spessore: 30~50mm

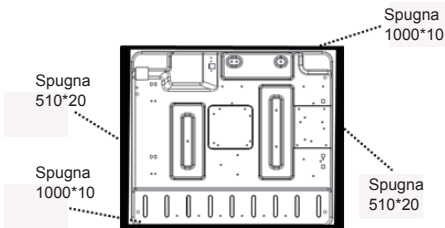
■ L'apparecchiatura deve essere inserita in un blocco cucina o su un piano di lavoro di 600 mm, nel rispetto imperativo delle seguenti distanze minime:

- La sezione deve trovarsi a una distanza minima di 60mm dal muro posteriore.
- Lasciare una distanza minima di 150mm tra i bordi laterali dell'apparecchiatura e ogni scompartimento o muro adiacente.
- La distanza minima alla quale è consentito posizionare del materiale combustibile al di sopra dell'apparecchiatura e in linea con i bordi dell'apparecchiatura stessa è 400mm. Qualora il materiale combustibile sia posizionato al di sotto dei 400mm, è necessario assicurare uno spazio di 50mm dai bordi dell'apparecchiatura.
- La distanza minima alla quale del materiale combustibile può essere posizionato direttamente al di sopra dell'apparecchiatura è 700mm.
- Il pannello (a) deve essere posizionato a una distanza massima di 150mm al di sopra del piano di lavoro.
- Il pannello è obbligatorio.

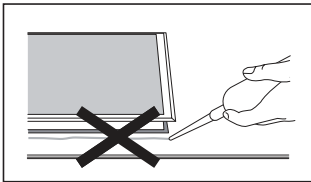


- In caso di installazione di un forno al di sotto del fornello, assicurarsi che questo sia munito di ventilazione forzata.
- Verificare le dimensioni del forno all'interno del manuale d'installazione.
- La sezione deve rispettare i parametri specificati.

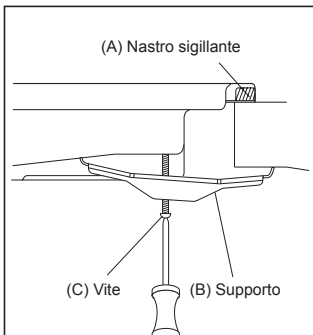
installazione dell'apparecchiatura



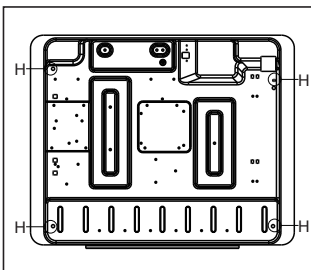
1. Rimuovere i supporti padelle, il coperchio del bruciatore e lo spargifiamma, capovolgere con cautela l'apparecchiatura e posizionarla su di un cuscinetto.
2. Assicurarsi che i dispositivi di accensione e di controllo della fiamma non vengano danneggiati nel corso di questa operazione.
3. Applicare la spugna in dotazione intorno ai bordi dell'apparecchiatura.
4. Non lasciare buchi nel materiale di tenuta e non sovrapporre più spessori.



Non utilizzare un sigillante in silicone per sigillare l'apparecchiatura all'apertura, in quanto potrebbe rendere difficile un'eventuale la rimozione dell'apparecchiatura stessa, in particolar modo al momento della manutenzione.



1. Posizionare il supporto (B) sopra i buchi corrispondenti alla taglia delle viti. C'è una serie di buchi in ogni angolo del fornello (H).
2. Avvitare leggermente una vite (C) attraverso il supporto (B) di modo che il supporto sia attaccato al fornello, ma che sia anche possibile modificare la posizione.
3. Rigirare il fornello con cautela e adagiarlo lentamente nell'apertura precedentemente effettuata.
4. Nella parte inferiore del fornello, regolare i supporti in una posizione adatta al piano di lavoro.
5. Infine, avvitare saldamente le viti (C) per posizionare il fornello.



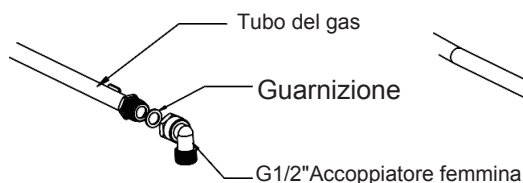
Collegamento del Gas



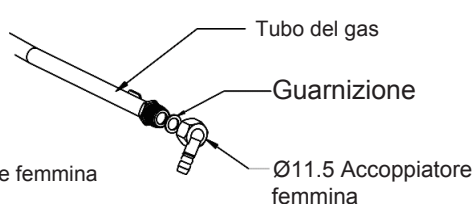
- L'apparecchiatura deve essere installata e collegata nel rispetto delle normative d'installazione in vigore nel Paese in cui l'apparecchiatura deve essere utilizzata.
- L'apparecchiatura funziona solamente a gas naturale e non può essere utilizzata con altri gas senza le dovute modifiche. La conversione per l'utilizzo di GPL o altri gas deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato.

Linee guida per il posizionamento e l'installazione della fornitura del gas

GPL > GN



GN > GPL



- Secondo quanto stabilito per legge, tutte le apparecchiature a gas devono essere installate da personale competente secondo l'edizione in vigore del Regolamento per Installazione e Utilizzo Sicuri del Gas.
- È nel proprio interesse e nell'interesse della sicurezza, ottemperare alla legge in materia.
- In Gran Bretagna, installatori registrati GASSAFE lavorano secondo norme di pratica sicure. Il fornello deve inoltre essere installato secondo l'edizione in vigore del BS 6172. Un'installazione scorretta può portare all'annullamento della garanzia, responsabilità civile e avvio di una procedura penale.



- È possibile richiedere connettore e guarnizione al Servizio Post-Vendita. In Francia è necessario l'utilizzo di un tubo riportante il logo "NF Gaz". Verificare le norme per l'installazione locali riguardanti l'uso consentito di alcuni tipi di tubi flessibili per il gas.



- Una prova di funzionamento completa e una verifica di eventuali perdite devono essere effettuate dall'installatore subito dopo l'installazione.
- Deve essere possibile l'accesso al tubo di collegamento nella sua interezza e il tubo del gas deve essere riposizionato prima dell'utilizzo prima della fine della vita utile (indicata sul tubo).

Collegamento dell'Elettricità

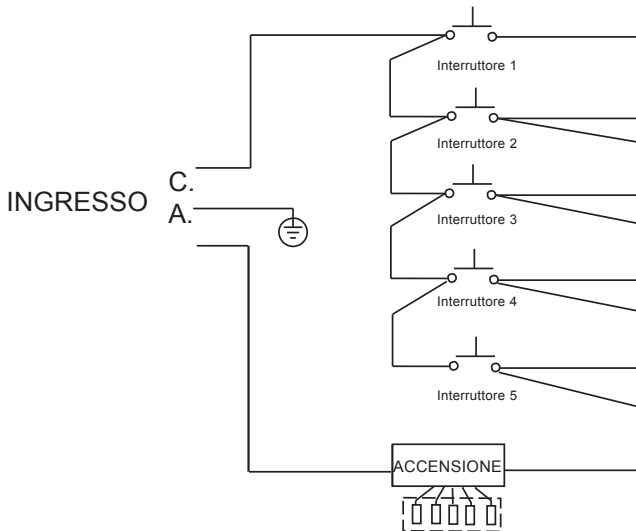
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- L'apparecchiatura è progettata per essere collegata a una presa elettrica 220-240V, 50/60HzAC.
- I cavi di alimentazione seguono il seguente codice colore:
 - Verde/giallo = Messa a terra
 - Blu = Neutro
 - Marrone = Fase 1



- Il cavo verde e giallo deve essere collegato al terminale segnalato dalla lettera E o dal simbolo della messa a terra.



■ SCHEMA ELETTRICO



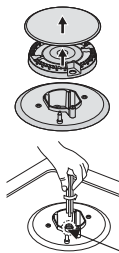
In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, ricorrere al produttore, agente del servizio clienti o personale specializzato per effettuare il riposizionamento.

Conversione del gas



- Prestare attenzione alle necessarie operazioni e modifiche in caso di conversione da un gas a un altro.
- Ogni azione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- Prima di iniziare, spegnere l'alimentazione elettrica e del gas dell'apparecchiatura.

1 Cambio di iniettore e bruciatori



Iniettore

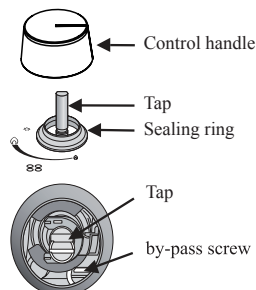
Rimuovere supporto padelle, coperchio del bruciatore e spargifiamma.

Svitare l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm e riposizionarlo con l'iniettore stabilito per una nuova fornitura di gas (si veda Pagina 26).

Riassemblare con cautela tutte le componenti.

Dopo aver riposizionato gli iniettori, si consiglia di saldare fermamente l'iniettore in posizione.

2 Modifica del livello minimo della fiamma



① Posizionare il rubinetto al minimo.

② Rimuovere la manopola di controllo dal rubinetto.

③ Regolare tramite vite bypass:

- Per una conversione di gas "naturale" G20 in gas "liquido" G30, la vite deve essere stretta a fondo.
- Per una riconversione da G30 a G20, ruotare la vite nella direzione opposta per regolare il minimo.
- Infine, verificare che la fiamma non si spenga nel passaggio rapido tra il massimo e il minimo.

④ Installare le manopole di controllo sul rubinetto.



- Non smontare l'asta del rubinetto: in caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di rimettere i bruciatori in posizione, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
- Una prova di funzionamento completa e una verifica di eventuali perdite devono essere effettuate dopo la conversione del gas (come acqua saponata o rilevatori di gas).
- Al completamento della conversione, un tecnico o installatore qualificato deve apporre una "V" sulla corrispondente categorizzazione del gas riportata qui a destra. Rimuovere la "V" del settaggio precedente.

SAMSUNG

0359CO1395



0359-17

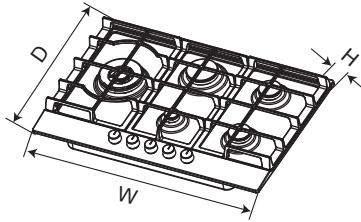
Modello:	S/N:
G20/20mbar	220-240V 50/60Hz,Pmax 1W
Σ Qn G20:	G30: G31:

G20/20mbar G30/29mbar G31/37mbar GB Cat.: II 2H3+

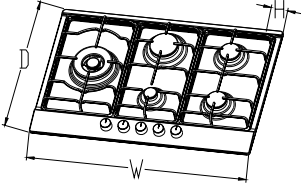
dati tecnici

Informazioni sul Prodotto

Dati determinati sulla base del modello EN 30-2-1 e del Regolamento Comunitario (CE) N°66/2014.



SAMSUNG	
Modello	NA75J3030AS
Tipo di fornello per il gas	Fornello per il gas integrato
Supporto padelle	ghisa
Supporto wok	ghisa
Piastra superiore	Acciaio inossidabile
Manopola di controllo	Color argento
Peso	14.2kg (wok incluso)
Dimensioni (L*P*A)	750*510*98
Dispositivo di accensione	Ad accensione continua
Collegamento Gas	Cavo G1/2
Alimentazione elettrica	220-240V~50/60Hz
Caratteristiche del bruciatore	Rapido (1), Semi rapido (2), Ausiliario (1), a tripla corona (1)
Numero di bruciatori a gas	5
ΣQ_n	11.8kW
Efficienza energetica del bruciatore del gas (EE del bruciatore del gas)	A tripla corona (3.8KW) (Sinistra): 53.5%
	Rapido (3.0KW) (mediano posteriore): 54.8%
	Semi rapido (2.0KW) (posteriore destro): 56.1%
	Semi rapido (2.0KW) (anteriore destro): 56.0%
Efficienza energetica del fornello a gas (EE fornello a gas)	55.1 %

SAMSUNG	
Modello	NA75M3130AS
Tipo di fornello per il gas	Fornello per il gas integrato
Supporto padelle	Smalto
Supporto wok	/
Piastra superiore	Acciaio inossidabile
Manopola di controllo	Color argento
Peso	10.2kg (wok incluso)
Dimensioni (L*P*A)	750*510*98
Dispositivo di accensione	Ad accensione continua
Collegamento Gas	Cavo G1/2
Alimentazione elettrica	220-240V~50/60Hz
Caratteristiche del bruciatore	Rapido (1), Semi rapido (2), Ausiliario (1), a tripla corona (1)
Numero di bruciatori a gas	5
ΣQ_n	11.8kW
Efficienza energetica del bruciatore del gas (EE del bruciatore del gas)	A tripla corona (3.8KW) (Sinistra): 52.4%
	Rapido (3.0KW) (mediano posteriore): 54.9%
	Semi rapido (2.0KW) (posteriore destro): 56.4%
	Semi rapido (2.0KW) (anteriore destro): 56.5%
Efficienza energetica del fornello a gas (EE fornello a gas)	55.1 %

dati tecnici

Stime dimostrano come una serie di piccoli accorgimenti permettano un risparmio energetico fino al 50% del consumo totale dell'apparecchiatura!

Consigli per il risparmio energetico:

- Assicurarsi che i coperchi siano della misura corretta per risparmiare energia. In caso di utilizzo di coperchi in vetro è possibile monitorare la cottura.
- Utilizzare la quantità minima possibile di acqua durante la cottura.
- Utilizzare pentole e padelle della giusta dimensione rispetto alla quantità di cibo, soprattutto in caso di piccole quantità; se si stanno ad esempio cucinando solo 350g di broccoli, utilizzare del materiale di cottura con un diametro del fondo di circa 15cm.
- Utilizzare pentole e padelle in materiali conduttori di calore; ad esempio, pentole e padelle in acciaio o ghisa smaltata si scaldano più rapidamente e consumano meno energia rispetto a materiale di cottura in vetro o ceramica.
- Utilizzare l'impostazione minima per far bollire l'acqua. Ridurre l'impostazione al minimo utile per mantenere la temperatura desiderata.
- Assicurarsi che il materiale di cottura sia posizionato al centro della fonte di calore.

○ **apparecchiatura CLASSE: Classe 3**

○ **apparecchiatura CATEGORIA:**

	BE/FR	GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK	PL/DE
Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II2E3B/P
P (mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20/25-37/50
	HU/TR/SK/RO	NL	RU/KA/UKR
Cat.	II 2H3B/P	II 2L3B/P	II2E3B/P
P (mbar)	20-30	25 - 28-30	13-29

Per informazioni riguardanti l'impegno ambientale assunto da Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto (es. REACH), visitare il sito:

caratteristiche del bruciatore

Per portata termica nominale e portata nominale vedere a 15 a 1013 mbar

PAESE	TIPO DI GAS	bruciatore	Tripla corona (3.8kW)		Rapido (3.0kW)		Semi rapido (2.0kW)		Ausiliario (1.0kW)	
			Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,RU, KZ,UKR, TR	G30 BUTANO 29 mbar	Iniettore n/1 00mm)	99		87		70		50	
		portata termica nominale (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		portata nominale (g/h)	267	137	211	57	137	45	71	29
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK	G31 PROPANO 17 mbar	Iniettore (1/100mm)	99		87		70		50	
		portata termica nominale (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		portata nominale (g/h)	254	130	199	54	135	44	68	27
DE,NL	G30 BUTANO 50 mbar	Iniettore (1/100mm)	90		78		62		46	
		portata termica nominale (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		portata nominale (g/h)	267	137	211	57	137	45	71	29
PL	G30 BUTANO 37 mbar	Iniettore (1/100mm)	93		82		66		48	
		portata termica nominale (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		portata nominale (a/h)	259	133	203	55	143	46	71	29
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,DE, PL,NL,TR	G20 NATURALE 20 mbar	Iniettore (1/100mm)	141		130		106		78	
		portata termica nominale (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		portata nominale (g/h)	361	185	271	73	190	62	91	39
RU,KZ, UKR	G20 NATURALE 13 mbar	Iniettore (1/100mm)	168		145		115		85	
		portata termica nominale (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		portata nominale (a/h)	450	230	340	90	235	77	113	48
NL	G25 NATURALE 25 mbar	Iniettore (1/100mm)	154		130		110		79	
		portata termica nominale (kW)(Hs)	3.80	1.95	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		portata nominale (g/h)	421	216	332	90	221	72	110	45

bruciatore	Inserto calibrato 1/100mm (G30/29mbar)	Inserto calibrato 1/100mm (G30/50mbar)
Ausiliario	29	25
Semi rapido	34	31
Rapido	43	39
Tripla corona	68	63

GB: Gran Bretagna
 IT : Italia
 FR: Francia
 HU: Ungheria
 BE: Belgio
 LT : Lituania
 NL : Paesi Bassi
 UKR: Ucraina
 TR: Turchia

PT: Portogallo
 ES: Spagna
 CZ: Repubblica Ceca
 SK: Slovacchia
 DE: Germania
 PL: Polonia
 RU: Russia
 KZ: Kazakistan

Risoluzione Problemi

- Le riparazioni devono essere effettuate solo ed esclusivamente da un tecnico autorizzato. Riparazioni erranee possono causare danni considerevoli alle persone. Qualora il piano cottura debba essere riparato, contattare il Servizio Clienti SAMSUNG o il rivenditore.
- Tuttavia, alcuni problemi minori possono essere risolti come segue:

Problema	Probabile causa	Soluzione
Mancata accensione	Assenza di scintilla.	Verificare la fornitura elettrica.
	Il coperchio del bruciatore è posizionato erroneamente.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il gas è chiuso.	Aprire completamente il gas.
Cattiva accensione	Il gas non è del tutto aperto.	Aprire completamente il gas.
	Il coperchio del bruciatore è posizionato erroneamente.	Posizionare correttamente il coperchio.
	La candela di accensione è contaminata da sostanze esterne.	Eliminare le sostanze esterne con un panno asciutto.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I fori dello spargifiamma sono bloccati.	Pulire lo spargifiamma.
Rumori all'accensione e durante la combustione	Il coperchio del bruciatore è posizionato erroneamente.	Assemblare correttamente il coperchio del bruciatore.
La fiamma si spegne durante l'utilizzo.	Il dispositivo di controllo della fiamma è contaminato da sostanze esterne.	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma.
	Il prodotto in fase di cottura potrebbe essere fuoriuscito ed aver spento la fiamma.	Spegnere la manopola del bruciatore. Aspettare un minuto e riaccendere.
	Un colpo di vento potrebbe aver spento la fiamma.	Spegnere e verificare l'area di cottura per correnti causate da finestre aperte. Aspettare un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla	I fori dello spargifiamma sono bloccati.	Pulire lo spargifiamma.
	Utilizzo di un gas diverso.	Verificare il gas utilizzato.
Fiamma instabile	Il coperchio del bruciatore è posizionato erroneamente.	Posizionare correttamente il coperchio del bruciatore.
Odore di gas	Fuga di gas	Sospendere l'utilizzo del prodotto e chiudere la valvola mediana. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il servizio clienti utilizzando un telefono all'esterno.



- Se il problema persiste, contattare il Centro Assistenza Samsung.

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI

PAESE	CHIAMA	O VISITA IL NOSTRO SITO
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 <u>only from landline, toll free</u>	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30)210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K.	0330 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
GEORGIA	0-800-555-555	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	
		www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)