

NA64H3030AS
NA64H3010AS
NA64H3110AS
NA64H3010AK
NA64H3000AK
NA64H3010CK
NA64H3010CE

طَبَّاحَةٌ غَاظ

دليل المستخدم

Planet First 100 %
Recycled Paper

دليل المستخدم هذا مصنوع من ورق قابل لإعادة التدوير 100%.

العربية

تخيل الإمكانيات

شكرا لكم على شراء منتج سامسونج.
للحصول على خدمة أفضل، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك في موقع
www.samsung.com/register

SAMSUNG

شكرا لكم لاختياركم طبخة غاز سامسونج.

لاستخدام هذا الجهاز بشكل صحيح، والحيلولة دون المخاطر المحتملة، يجب قراءة هذه التعليمات قبل استخدام الجهاز.

احفظ هذه التعليمات في مكان سهل الوصول.

إذا كنت غير متأكد من أي من المعلومات الواردة في دليل التعليمات هذا، يرجى الاتصال بمركز خدمة عملاء سامسونج.

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار تحدث للأشخاص أو الممتلكات الناجمة عن التركيب غير الصحيح أو استخدام الجهاز بشكل غير صحيح.

تم التصديق على استخدام الجهاز في دول أخرى غير تلك المذكورة على الجهاز.

الشركة المصنعة تمتلك الحق في القيام بالتعديلات على المنتجات حيث تعتبر ضرورية أو مفيدة، وأيضا لمصلحة المستخدم، دون الإضرار بالميزات الفنية

ومميزات السلامة الرئيسية للمنتجات نفسها.

تم تصميم الجهاز لاستخدامه في بيئات داخلية وليس للإستخدام التجاري

مقدمة

تحذيرات السلامة



تعليمات السلامة	3
التركيب	4
سلامة الأطفال والأشخاص	5
أثناء الإستخدام	6
التنظيف والخدمة	8
معلومات ببنية	8
وصف الجهاز	9
كيفية إستخدام الجهاز	12
نوصيات السلامة وتوفير الطاقة	13
التنظيف والصيانة	15

تعليمات الإستخدام والصيانة

تعليمات الإستخدام	17
التوضيع	18
تركيب الجهاز	19
توصيل الغاز	20
التوصيل الكهربائي	21
تحويل الغاز	22
بيانات المهندسين التقنية	23
خصائص الموقد	25
استكشاف الأخطاء وإصلاحها	26

تعليمات السلامة

- سلامتكم هي ذات أهمية قصوى بالنسبة لسامسونج.
- يرجى أخذ الوقت الكافي لقراءة دليل التعليمات هذا قبل تثبيت أو استخدام الجهاز.
- يجب حفظ دليل التعليمات هذا مع الجهاز كمرجع في المستقبل.
- إذا تم بيع الجهاز أو نقل ملكيته إلى شخص آخر، تأكد من تمرير هذا الكتيب إلى المستخدم الجديد.
- الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي تبعات عند عدم إتباع التعليمات.
- تم وضع هذه العلامات لتسهيل الفهم، مما يساعد في تجنب أي حوادث محتملة ناجمة عن سوء الاستخدام، ولإستخدام الجهاز بطريقة أكثر راحة وملائمة.
- قم بقراءة المحتويات التالية بتمعن وتأكد من فهمها قبل قراءة التعليمات.

تجاهل هذه العلامة قد يؤدي إلى إصابات شخصية خطيرة أو حتى الوفاة.	خطر / تحذير 
تجاهل هذه العلامة قد يؤدي إلى إصابات شخصية طفيفة أو أضرار بالململكات.	تنبيه 

■ تستخدم العلامات التالية في دليل التعليمات كالتالي:

- لا يمكن الوصول 
- تنبيه 
- إجباري يجب القيام به 
- أداة تجنب النيران 

خطر

■ عند تسرب الغاز، يجب القيام بالتالي:

- لا تقم بتشغيل الأضواء.
- لا تقم بتشغيل/إيقاف تشغيل أي أجهزة كهربائية، ولا تلمس أي مقابس كهربائية.
- لا تستخدم الهاتف.
- ① توقف عن استخدام المنتج وقم بإغلاق الصمام المتوسط.
- ② افتح النوافذ من أجل التهوية.
- ③ اتصل بمركز الخدمات الخاص بشركتنا باستخدام هاتف خارج المنزل.



* يحتوي وقود الغاز على غاز "مركابتان"، بحيث يساعد على شم رائحة تسرب الغاز (رائحة الثوم الفاسد أو البيض) حتى عند وجود 1000/1 فقط من الغاز في الهواء

تحذير

- قبل التركيب، تأكد من أن الغاز والتيار الكهربائي يتوافقان مع النوع المذكور على لوحة التصنيف.



- يجب تركيب هذا الجهاز وفقا للوائح المعمول بها، كما يجب استخدامه فقط في مكان جيد التهوية.



- يجب أن يتم تركيب أنابيب الغاز والكابلات الكهربائية بحيث أنها لا تلمس أي أجزاء ساخنة أو الجهاز.



- عند استخدام هذا الجهاز في الكرفانات (العربات)، فإنه لا ينبغي أن يستخدم كمدفأة.



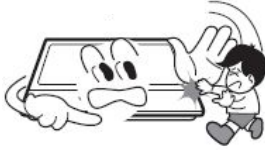
تنبيه

- يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل.
- شروط الضبط والتعديل للمنتج مذكورة على الملصق أو على لوحة البيانات.
- قم بإزالة الأغشية والتعليقات قبل استخدام الجهاز.
- بعد فك تغليف الجهاز، تحقق من عدم تلف الجهاز، وأن الكابلات في حالة جيدة. وإلا، تواصل مع التاجر قبل تركيب الجهاز.
- يجب أن يكون الأثاث المجاور وكافة المواد المستخدمة في تركيب الجهاز مقاومة لدرجة الحرارة الصغرى 85 درجة مئوية فوق درجة الحرارة المحيطة للغرفة التي يتم تركيب الجهاز فيها، أثناء الاستخدام.
- في حالة إنطفاء شعلات الموقد بشكل عرضي، قم بإطفاء الموقد ولا تحاول إعادة الإشعال إلا بعد دقيقة واحدة على الأقل.
- استخدام جهاز طبخ غازي ينتج عنه حرارة ورطوبة في الغرفة التي يتم تركيب الجهاز فيها. تحقق من التهوية الجيدة في المطبخ. حافظ على بقاء فتحات التهوية مفتوحة، أو قم بتثبيت جهاز تهوية ميكانيكي (جهاز شفط ميكانيكي).
- الاستخدام المكثف للجهاز لفترات طويلة قد يستدعي تهوية إضافية، مثل فتح النوافذ، أو تهوية أكثر فعالية مثل زيادة مستوى التهوية الميكانيكية.

تحذير



- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز أو بالقرب منه.
الجهاز يكون ساخناً أثناء الإستخدام.
يجب بقاء الأطفال بعيدين عن الجهاز حتى يصبح بارداً.



تنبيه



- تم تصميم هذا الجهاز للإستخدام من قبل الأشخاص البالغين فقط.
- قد يتسبب الأطفال بحدوث إصابات خطيرة لأنفسهم عند القيام بنزع المقالي أو الأواني عن الجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للإستخدام من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو الأشخاص ذوي المعرفة والتجربة الناقصة، التي تمنعهم من استخدام الجهاز بشكل آمن، مالم يتم الإشراف عليهم وتعليمهم من قبل شخص مسؤول، للتأكد من استخدام الجهاز بشكل آمن.



- لا تقم بإجراء تعديلات على هذا الجهاز.



- استخدم الجهاز لتحضير الطعام فقط.



- لا تستخدم هذا الجهاز عند ملامسة الجهاز للمياه. لا تقم بتشغيل الجهاز بيدتين مبللتين.



- استخدام جهاز طبخ غازي ينتج عنه حرارة ورطوبة في الغرفة التي يتم تركيب الجهاز فيها. تحقق من التهوية الجيدة في المطبخ. حافظ على بقاء فتحات التهوية مفتوحة، أو قم بتنصيب جهاز تهوية ميكانيكي (جهاز شفط ميكانيكي).



- لا تستخدم الملابس الواسعة أو المناديل أو الأشياء المشابهة، حيث أن الأطراف قد تلمس اللهب وتشتعل.



- الحرارة وسطح الطبخاة للجهاز يصيح ساخن جداً عند الاستخدام، يجب أخذ كافة الاحتياطات اللازمة.



- يجب عدم استخدام الأواني المشوهة أو غير المستقرة على هذا الجهاز، حيث أنها يمكن أن تسبب حوادث عن طريق الانسكاب.



- لا تترك الجهاز بدون مراقبة عند طبخاة زيوت أو دهون. عند التسخين المفرط للدهون أو الزيوت، فإنها قد تشتعل بسرعة فائقة.



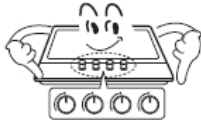
- المواد الغذائية القابلة للتلف، المواد البلاستيكية، والبخاخات قد تتأثر بالحرارة، يجب عدم تخزينها فوق أو تحت الجهاز.



- لا تستخدم أو تقوم بتخزين المواد القابلة للإشتعال في درج التخزين بالقرب من هذا الجهاز.



- تحقق من أن مقابض التحكم في موضع "●" عند عدم الإستخدام.



- لا تقم برش البخاخات أو الرذاذ بالقرب من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.



تنبيه



- هذا الجهاز مخصص للإستخدام في الطبخ المنزلي فقط. وهو غير مصمم للأغراض التجارية أو الصناعية.
- الإستخدام المكثف للجهاز لفترات طويلة قد يستدعي تهوية إضافية، مثل فتح النوافذ، أو تهوية أكثر فعالية مثل زيادة مستوى التهوية الميكانيكية.
- استخدم مقبض مقلاة مقاوم للحرارة أو قفازات عند امساك الأواني أو المقالي الساخنة.
- لا تترك مقابض المقالي بالقرب من اللهب المفتوح عند رفع أواني الطبخ.
- تأكد من عدم تيلل مقابض المقالي أو القفازات، حيث أن هذا قد يسبب إنتقال الحرارة خلال المادة بشكل أسرع مع خطر التعرض للحريق.
- قم بإشعال الشعلات بعد وضع الأواني والمقالي عليها فقط. لا تقم بتسخين أي أواني أو مقالي فارغة.
- لا تستخدم أي صحن بلاستيكية أو رقائق الألمونيوم على الجهاز.
- عند إستخدام أجهزة كهربائية أخرى، تحقق من عدم ملامسة الكابلات للأسطح الساخنة لجهاز الطبخة هذا.
- عند وجود أي أجزاء ميكانيكية داخل جسم المستخدم (مثل القلب الصناعي)، قم بإستشارة الطبيب قبل إستخدام الجهاز.
- لا تستخدم المناديل أو المواد المشابهة للنيابة عن مقبض المقلاة، هذه الأقمشة سوف تشتعل وتحترق.
- عند إستخدام أواني طبخ زجاجية، تحقق من أنها مصممة للطبخة على هذا الجهاز.
- لتقليل مخاطر الحروق أو إشتعال المواد القابلة للإحتراق أو التسرب إلى أقصى حد، قم بتدوير مقابض أواني الطبخة بإتجاه جانب أو مركز الموقد بدون الوصول إلى الموافد المجاورة.
- قم دائماً بإطفاء مقابض تحكم الموافد قبل تحريك أواني الطبخ.
- في حالة الإعداد على وضع اللهب المرتفع، قم دائماً بمراقبة الطعام الذي يتم تحضيره.
- قم دائماً بتسخين الدهون ببطء وراقبها.
- يجب أن يتم تخفيف الأطعمة المراد قليها بقدر الإمكان. الجليد الموجود على الأطعمة المجمدة أو الرطوبة على الأطعمة الطازجة يمكن أن يتسبب في طفق الدهون الساخنة فوق وعلى جوانب المقلاة.
- لا تحاول تحريك مقلاة الدون الساخنة، وخصوصاً مقلاة الدهون العميقة. إنتظر حتى يبرد الدهن تماماً.

تحذير



- يجب ألا يتم إصلاح أو خدمة هذا الجهاز إلا من قبل مهندس صيانة معتمد، كما أنه يجب استخدام قطع الغيار الحقيقية المعتمدة فقط.



- لا تقم أبداً باستخدام مواد التنظيف الكاشطة أو المواد الكاوية.



تنبيه



- قبل محاول تنظيف الجهاز، يجب فصله من التيار الكهربائي والانتظار حتى يبرد.
- يجب عدم استخدام نفث البخار أو أي معدات تنظيف ذات ضغط عالي عند تنظيف هذا الجهاز.

معلومات بيئية

- بعد التركيب، الرجاء التخلص من مواد التعبئة والتغليف مع إيلاء المراجعة الواجبة للسلامة والبيئة.
- عند التخلص من جهاز قديم، إجمعه غير صالح للاستعمال، عن طريق قطع الكابل.

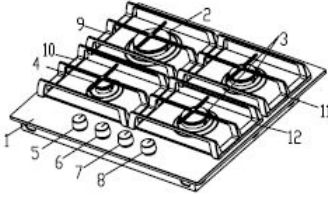


التخلص السليم من هذا المنتج

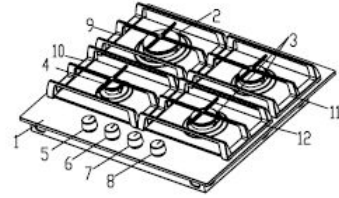


(التخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية)

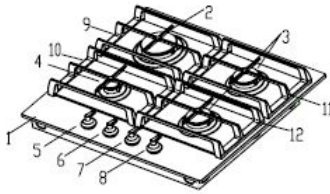
- هذه العلامة الموجودة على المنتج أو المواد المطبوعة الخاصة بالمنتج، تدل على أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى. لتجنب أي أضرار بالبيئة أو صحة الإنسان قد تنتج عن التخلص غير المسؤول للنفايات، يرجى فصلها عن غيرها من النفايات الأخرى، والقيام بإعادة تدويرها بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة استخدام المواد المتاحة.
- بالنسبة للمستخدمين للأجهزة المنزلية، يجب عليهم التواصل إما مع التاجر الذي تم شراء المنتج منه، أو المكتب الحكومي المحلي الخاص بهم، من أجل الحصول على تفاصيل بشأن مكان وكيفية التخلص من هذا المنتج من أجل إعادة التدوير الآمنة بيئياً.
- بالنسبة للمستخدمين للأجهزة التجارية، يجب عليهم التواصل مع الموزع وفحص متطلبات وشروط عقد الشراء. يجب عدم خلط هذا الجهاز مع النفايات التجارية الأخرى عند التخلص منها.



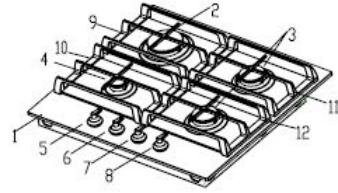
NA64H3010AK



NA64H3000AK



NA64H3010CK

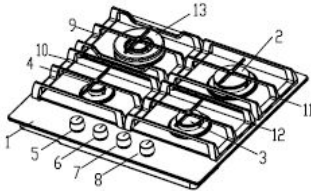


NA64H3010CE

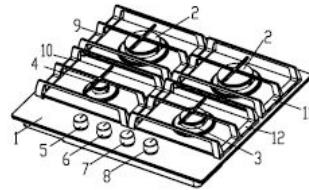
9. سناد المقلاة العلوية اليسرى (الحديد الصلب)
10. سناد المقلاة السفلية اليسرى (الحديد الصلب)
11. سناد المقلاة العلوية اليمنى (الحديد الصلب)
12. سناد المقلاة السفلية اليمنى (الحديد الصلب)

6. مقبض تحكم الشعلة العلوية اليسرى
(الشعلة العالية)
7. مقبض تحكم الشعلة العلوية اليمنى
(الشعلة نصف العالية)
8. مقبض تحكم الشعلة السفلية اليمنى
(الشعلة نصف العالية)

1. اللوحة العلوية
2. الشعلة العالية
3. الشعلة نصف العالية
4. الشعلة المساعدة
5. مقبض تحكم الشعلة
السفلية اليسرى (الشعلة
المساعدة)

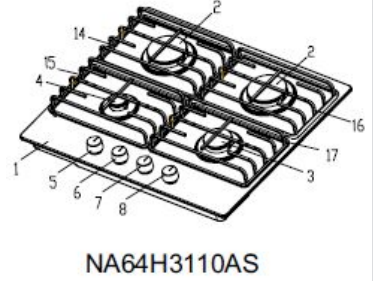


NA64H3030AS



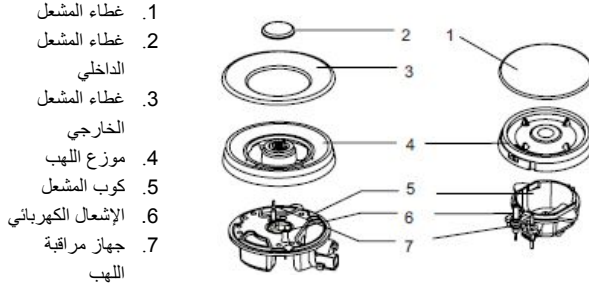
NA64H3010AS

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. اللوحة العلوية | 9. سناد المقلاة العلوية اليسرى (الحديد الصلب) |
| 2. الشعلة العالية | 10. سناد المقلاة السفلية اليسرى (الحديد الصلب) |
| 3. الشعلة نصف العالية | 11. سناد المقلاة العلوية اليمنى (الحديد الصلب) |
| 4. الشعلة | 12. سناد المقلاة السفلية اليمنى (الحديد الصلب) |
| 5. مقبض تحكم الشعلة السفلية اليسرى | 13. الشعلة الثلاثية |
| 6. مقبض تحكم الشعلة العلوية اليسرى | 14. سناد المقلاة العلوية اليسرى (مطلي بالميكا) |
| 7. مقبض تحكم الشعلة العلوية اليمنى | 15. سناد المقلاة السفلية اليسرى (مطلي بالميكا) |
| 8. مقبض تحكم الشعلة السفلية اليمنى | 16. سناد المقلاة العلوية اليمنى (مطلي بالميكا) |
| | 17. سناد المقلاة السفلية اليمنى (مطلي بالميكا) |



المشعل

الإكليل الثلاثي (NA64H3030AS) المساعد، نصف العالي، والعالي

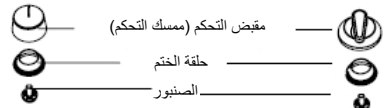


سناد المقلاة



(بعض الموديلات)

مقابض التحكم

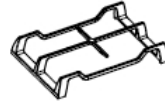
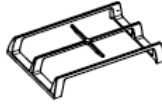


(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

سناد القدور



سناد القدور للمشعل العالي، نصف العالي، المساعد



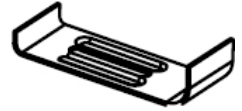
سناد القدور للمشعل الثلاثي



برغي (4)

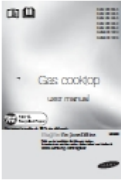


اسفنج (4)



رف (4)

الإكسسوارات



دليل التعليمات (1)



حشيه وموصل (1)



حاقن (4)

التشغيل

1 التجهيز

سوف تظهر الرموز التالية على لوحة التحكم، بجانب كل مقبض تحكم:

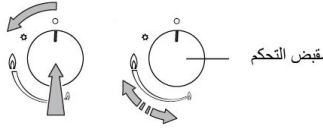


شعلة صغيرة: الإعداد الأدنى	☀
موضع الإشعال	⚡

حلقة إيقاف الغاز	○
شعلة كبيرة: الإعداد الأقصى	🔥

- الإعداد الأدنى موجود في طرف مقبض التحكم عند التدوير بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- يجب أن يتم تحديد كافة مواضع التشغيل بين الموضع الأقصى والموضع الأدنى.
- الرمز على لوحة التحكم، بجانب مقبض التحكم سيشير إلى المشعل الذي يعمل.

2 الإشعال والضبط



- ضع إناء أو مقلاة على موضع الطبخة المقابل.
- اضغط مقبض التحكم الخاص بموضع الطبخة المقابل بشكل كامل إلى الأسفل وقم بتدويره إلى اليسار، إلى موضع الإشعال، وامسكه هنالك لبضع ثواني كحد أعلى حتى يشتعل الموقد.
- بعد الإشعال، حافظ على ضغط مقبض التحكم لمدة 5-8 ثواني من أجل تسخين مستشعر الحرارة المسؤول عن فتح قناة الغاز أولاً. قم بتعيين مقبض التحكم على الموضع المطلوب.
- عند عدم إشعال الموقد، كرر العملية.
- يمكن تعيين حجم اللهب بشكل مستمر بين الحجم الأقصى والحجم الأدنى عن طريق تدوير مقبض التحكم ببطء.



عند استساخ المشاعل، هذا يصعب من عملية إشعال المواقد، لذا يجب عليك التأكد من تنظيفها بقدر الإمكان. قم بتنظيفها بفرشاة صغيرة، واحرص على عدم طرق أو ضرب جهاز الإشعال بشكل عنيف.

يجب عدم تشغيل جهاز مراقبة اللهب لمدة تزيد عن 15 ثانية. في حالة عدم اشتعال الموقد بعد 15 ثانية، توقف عن تشغيل الجهاز وافتح باب المقصورة ولا تنتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الموقد.

إيقاف التشغيل

3 إطفاء اللهب



- قم بتدوير مقبض التحكم باتجاه عقارب الساعة، لإعداد "○" (موضع الإيقاف)

نصائح السلامة وتوفير الطاقة

■ بعد إنطفاء اللهب مباشرة، سيظل الجهاز ساخناً. كن حذراً لكيلا تحترق.



■ هذا الجهاز مثبت مع جهاز مراقبة اللهب الذي يقوم بفصل توصيل الغاز إلى الموقد في حالة إنطفاء اللهب، على سبيل المثال، عند غليان الطعام وانطفاء اللهب، أو عند هبوب تيار هواء مفاجئ.



■ في حالة إنطفاء لهب الموقد بشكل عرضي مفاجئ، قم بإطفاء مقبض تحكم الموقد ولا تحاول إعادة إشعال الموقد إلا بعد دقيقة واحدة على الأقل.

يجب أن يتوافق قطر الجزء السفلي للمقلاة مع قطر الموقد.

■ لا تستخدم أواني الطبخ التي تتداخل مع الحافة على الجهاز.



المواقد	المقالي	
	أدنى Φ	أقصى Φ
إكليل ثلاثي	200 مم	260 مم
عالي	200 مم	260 مم
نصف عالي	120 مم	140 مم
مساعد	100 مم	120 مم

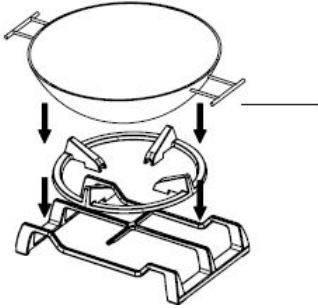
لا		نعم
	لا تستخدم أواني الطبخ الصغيرة القطر على مواقد كبيرة.	قم دائماً باستخدام أواني الطبخ المناسبة لكل موقد، وذلك لتجنب تبيثر الغاز وتجنب تغير لون أواني الطبخ.
	يجب ألا يتصاعد اللهب من على جوانب أواني الطبخ. تجنب الطبخة بدون غطاء أو عندما يكون الغطاء نصف مغلق.	ضع غطاء على أواني الطبخ.
	- لأن هذا يهدد الطاقة.	
	لا تستخدم أواني ذات سطح سفلي مقعر أو محدب.	إستخدم فقط الأواني والقدر والمقالي ذات السطح الفلي السميكة والمستوي.
	لا تضع أواني الطبخ على أحد جوانب الموقد، لأنها قد تتقلب.	قم دائماً بوضع أواني الطبخ فوق المواقد مباشرة، وليس على الجوانب.
	لا تستخدم أواني الطبخ كبيرة القطر على المواقد بالقرب من مقابض التحكم، لأنها يمكن أن تتلامس مع مقابض التحكم عند وضعها على منتصف الموقد، لأنها تزيد من درجة الحرارة في تلك المنطقة، مما قد يؤدي إلى التلف.	
	لا تضع أواني الطبخ مباشرة على قمة الموقد.	ضع أواني الطبخ على الحامل ثلاثي القوائم.
	لا تضع أي شيء مثل مروض اللهب، أو الحريز الصخري بين الإناء وسناد المقلاة، لأن هذا قد يتسبب بتلف خطير للجهاز.	
	لا تستخدم الوزن المفرط، ولا تضرب صفيحة الطبخ بأشياء ثقيلة.	امسك أواني الطبخ بعناية عندما لا تكون على الموقد.



- لا يوصى باستخدام مقالي التحميص، أو أواني القلي، أو أحجار الشوي المسخنة في نفس الوقت على مواقد متعددة، لأن الحرارة الناتجة المتجمعة قد تتسبب في تلف الجهاز.
- لا تلمس الصفيحة العلوية أو الحامل ثلاثي القوائم أثناء الاستخدام إلا بعد فترة معينة من زمن



- بمجرد بدء السوائل بالغليان، قم بتخفيض مستوى اللهب حتى يتسنى الحفاظ على طبخ السوائل على نار هادئة.

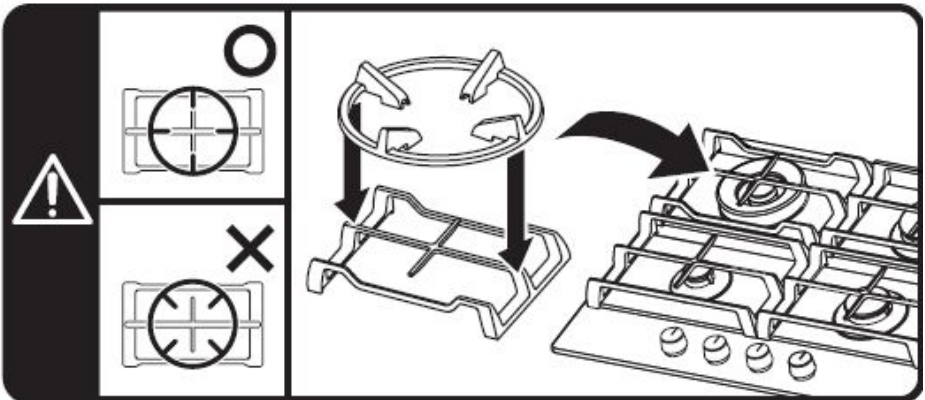


"سناد المقلاة" هذا يسمح لك باستخدام
أوعية ذات قاعدة مقعرة.



- يستخدم "سناد المقلاة" أساساً لموقد الإكليل الثلاثي. يستخدم "سناد المقلاة" (NA64H3030AS) أساساً للموقد العالي (NA3010H64 64AK, NA3010H64 CE)3010H64CK.
- الشركة المصنعة لا تتحمل أي مسؤولية في حالة عدم استخدام سناد المقلاة الإضافي هذا بشكل صحيح.
- لا تستخدم سناد مقلاة آخر للموقد الثلاثي.

مقلاة مقعرة	
أقصى Φ	أدنى Φ
200 مم	120 مم



إستخدام سناد المقلاة



- يجب عدم القيام بعملية التنظيف إلا بعد أن يبرد الجهاز تماماً.
- يجب فصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل القيام بعملية التنظيف.
- قم بتنظيف الجهاز بشكل دوري منتظم، يفضل القيام بالتنظيف بعد كل استخدام.
- المنظفات الكاشطة أو الأشياء الحادة ستلتصق سطح الجهاز؛ يجب عليك التنظيف بالماء والقليل من سائل التنظيف.

غير صالح للإستعمال	صالح للإستعمال
<p>فرشاة معدنية</p> <p>منظفات الأحماض/ القواعد</p> <p>مرقق الدهان/ البنزين</p> <p>فرشاة نيلون</p> <p>الزيوت</p> <p>الصالحة</p> <p>للأكل</p> <p>المواد الكاشطة</p>	<p>قطعة قماش ناعمة</p> <p>المنظفات المحايدة</p>

سناد المقلاة، مقابض التحكم

- انزع سناد المقلاة.
- قم بتنظيفها وتنظيف مقابض التحكم بقطعة قماش مبللة، سائل تنظيف، وماء دافئ. بالنسبة للأوساخ العنيدة، قم بتنظيفها مسبقاً.
- قم بتجفيف كل شيء باستخدام قطعة قماش نظيفة ناعمة.

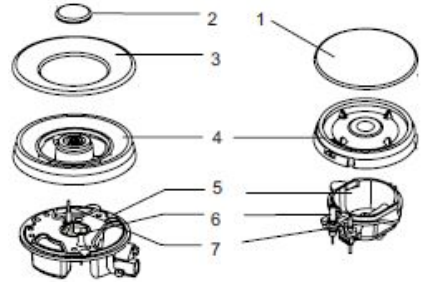
اللوحة العلوية

- قم بمسح اللوحة العلوية بشكل منتظم باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة بقليل من الماء الدافئ المضاف إليه قليل من سائل التنظيف.
- قم بتجفيف اللوحة العلوية تماماً بعد التنظيف.
- قم بتنظيف وإزالة الأطعمة المالحة أو السوائل من الموقد في أسرع وقت ممكن وذلك لتجنب مخاطر التآكل.
- قد يتغير لون الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ في الجهاز مع مرور الوقت. هذا أمر طبيعي ناجم بسبب درجات الحرارة العالية. يجب تنظيف هذه القطع بواسطة المنتجات المخصصة لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ بعد كل عملية استخدام للجهاز.

المواق

- قم بإزالة غطاء الموقد وموزع اللهب عن طريق سحبها باتجاه الأعلى وبعيداً عن اللوحة الأمامية.
- قم بتنقيعها داخل مياه ساخنة ومواد التنظيف.
- بعد التنظيف والغسل، قم بمسحها وتجفيفها بعناية. تحقق من تنظيف وتجفيف ثقوب اللهب بشكل تام.
- قم بمسح القطع الثابتة في كوب الموقد باستخدام قطعة قماش مبللة، وقم بالتجفيف بعد ذلك.
- قم بمسح جهاز الإشعال وجهاز مراقبة اللهب برفق ولطف باستخدام قطعة قماش معصورة جيداً ثم قم بمسحها وتجفيفها باستخدام قطعة قماش نظيفة.
- قبل إعادة توضع المواق على اللوحة العلوية، تأكد من أن الحاقن غير مسدود.

■ إعادة تجميع المواق المساعدة، نصف العالية، العالية، والإكليل الثلاثي كالتالي:



1. ضع موزع اللهب (4) على كوب الموقد (5) بحيث يمتد كل من جهاز الإشعال وجهاز مراقبة اللهب خلال الفتحات الخاصة بهما في موزع اللهب.
يجب أن يتم توضع موزع اللهب في مكانه بشكل صحيح.
2. قم بتوضع غطاء الموقد (3+2،1) على موزع اللهب (4) بحيث يتم تثبيت دبابيس الإمساك في التجاويف الخاصة بها.

■ قم بإعادة تركيب القطع بالترتيب الصحيح بعد الإنتهاء من التنظيف.

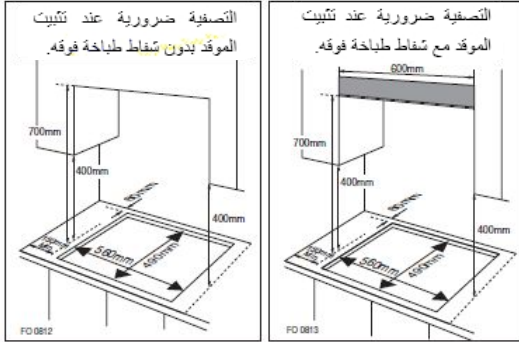
■ لا تخلط بين القمة والقاعدة.

■ يجب تثبيت دبابيس التوضع في التجاويف الخاصة بها بالضبط.





- لا تَقم بتعديل هذا الجهاز.
- يجب القيام بعملية تركيب وتثبيت هذا الجهاز من قبل فني معتمد أو شخص مؤهل.
- قبل التركيب، تحقق من توافق ظروف التوزيع المحلية (طبيعة الغاز، وضغط الغاز).
- ظروف وشروط التعديل لهذا الجهاز مذكورة على الملصق (أو صفحة البيانات).
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز إخلاء نواتج الاحتراق. يجب تركيبه وتوصيله بحسب لوائح التثبيت والتركيب الحالية. يجب إيلاء إهتمام خاص إلى متطلبات التهوية ذات الصلة.
- قبل التثبيت، قم بقطع توصيل وإمدادات الطاقة والغاز من الجهاز.
- يجب تأريض كافة الأجهزة التي تحوي مكونات كهربائية.
- تحقق من تركيب وتثبيت أنابيب الغاز وكابلات الطاقة بعيداً عن أي أجزاء قد تسخن من الجهاز.
- يجب عدم لوي أو ثني أو سد أنبوب أو موصل الغاز من قبل أي أجهزة أخرى.
- قم بقياس أبعاد الجهاز وأبعاد الفجوة المراد قطعها في المطبخ.
- يجب صنع اللوحات الموجودة فوق سطح التشغيل مباشرة وبجانب الجهاز من مواد غير قابلة للاشتعال. يجب أن تكون كل من السطوح الطبقية والمادة الغروية المستخدمة لتأمينها مقاومة للحرارة، لتجنب التلف.
- افتح صنبور الجهاز وقم بإشعال كل المواقد.
- تحقق من وجود لهب أزرق واضح بدون طفرات صفراء.
- عند وجود أي أعراض غير طبيعية في المواقد، تفحص التالي:
 - غطاء الموقد موضع بشكل صحيح.
 - موزع اللهب موضع بشكل صحيح.
 - محاذاة الموقد عمودياً مع وصلة الحاقن.
- يجب القيام باختبارات تشغيل كامل وفحص كافة احتمالات التسرب المحتملة بعد الإنتهاء من التركيب من قبل الشخص الذي قام بالتركيب.
- يجب تركيب الخرطوم المرن بحيث لا يتلامس مع أي قطع أو أجزاء متحركة، وأنه لا يمر من خلال أي فراغ يكون فيه عرضة للإحتقار أو الإحتقان.



حجم القطع

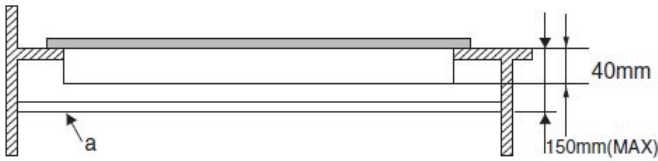
العرض: 560 مم

العمق: 490 مم

السلك: 50-30 مم

■ هذا الجهاز مخصص للإدماج داخل وحدة المطبخ أو منصة عمل 600 مم، التي توفر مسافات الحد الأدنى المسموح بها كالتالي:

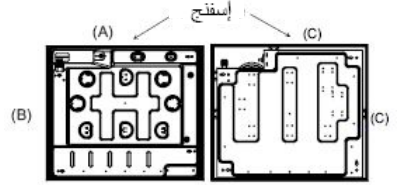
- يجب أن يكون الحد الأدنى للمسافة بين حافة الجهاز والحائط الخلفي 60 مم.
- يجب أن يكون الحد الأدنى للمسافة بين الحافة الجانبية للجهاز والخزانات المجاورة أو الحائط 150 مم.
- يجب أن يكون الحد الأدنى للمسافة بين موقع وضع المواد القابلة للاشتعال فوق الجهاز على خط مع حواف الجهاز 400 مم. إذا تم وضعها في مسافة تقل عن 400 مم، يجب ترك مسافة 50 مم من حواف الجهاز.
- يجب أن يكون الحد الأدنى للمسافة بين موقع وضع المواد القابلة للاشتعال مباشرة فوق الجهاز 700 مم.
- يجب توضع اللوحة (a) تحت منصة التشغيل مسافة حد أقصى 150 مم.
- اللوحة غير إلزامية للتطبيق.



- يجب وجود وسيلة تهوية في الفرن لتركيب موقد فوقه.
- تحقق من أبعاد الفرن في دليل التثبيت.
- يجب موافقة ومطابقة حجم القطع مع ما هو مذكور.

تركيب الجهاز

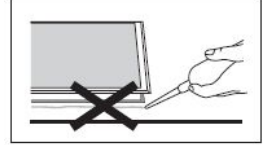
- سمك الإسفنجة 1.5 مم
سمك الإسفنجة 4 مم
(A) سمك الإسفنجة 11 مم
(B) سمك الإسفنجة 20 مم
(C) سمك الإسفنجة 10 مم



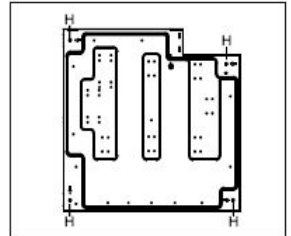
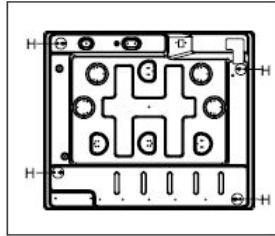
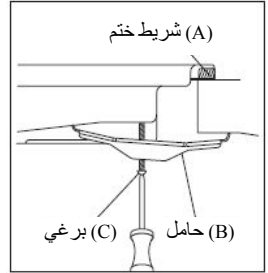
(موديل زجاجي) (موديل فولاذ مقاوم للصدأ)
منظر سفلي

1. قم بنزع مساند المقلاة، غطاء الموقد، وموزع اللهب، وقم بقلب الجهاز رأساً على عقب بحذر، وضعه على بطانية أو وسادة.
احرص على عدم إتلاف أو إلحاق الضرر بأجهزة الإشعال أو أجهزة مراقبة اللهب أثناء هذه العملية.
2. قم بتطبيق الإسفنجة المقدمة حول حواف الجهاز.
3. لا تترك فجوة في مادة الختم ولا نتوءات سميكة.

لا تستخدم المواد اللاصقة لتلحيم الجهاز داخل الفجوة.
هذا سيصعب عملية إزالة الجهاز من الفجوة في المستقبل،
وخصوصاً عند الحاجة إلى الصيانة.



1. ضع قوس التثبيت (B) فوق الفتحات المطابقة لحجم البراغي. هنا مجموعة واحدة من ثقوب البراغي في كل زاوية من زوايا الموقد (H).
قم بشد البراغي (C) برفق خلال القوس الحامل (B) بحيث يتم تثبيت الحامل إلى الموقد، ولكن بطريقة تجعلك قادراً على تعديل الموضع.
2. قم بقلب الموقد ثم ضعه برفق إلى فتحة الفجوة التي قمت بقطعها مسبقاً.
3. تحت الموقد، قم بضبط وتعديل أقواس التثبيت في الموضع المناسب لمنصة العمل الخاصة بك.
ثم قم بشد البراغي (C) بشكل محكم لتأمين وتثبيت الموقد في الموضع الصحيح.



■ يجب تثبيت وتوصيل هذا الجهاز بحسب اللوائح والقوانين المطبقة في البلد الذي سيتم فيه إستخدام هذا الجهاز.



■ هذا الجهاز مصمم للتشغيل بإستخدام الغاز الطبيعي فقط، ولا يمكن إستخدامه مع أي نوع آخر من أنواع الغاز بدون تعديل. يجب أن تتم عمليات التحويل للإستخدام مع غاز البترول المسال أو الغازات الأخرى من قبل فني مختص مؤهل.

تجهيز فتحة موصل الغاز هو 1/2 بوصة أنثى.

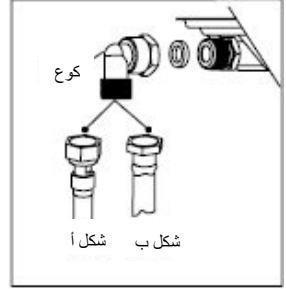
الغاز الموزع بالأنابيب: الغاز الطبيعي، غاز البروبان، أو غاز البوتان

من أجل سلامتك، يجب عليك الإختيار من بين خيارات التوصيل الثلاثة التالية:

■ **التوصيل بواسطة أنبوب صلب** مصنوع من النحاس مع موصلات ميكانيكية ملولبة. يتم التوصيل مباشرة إلى نهاية الكوع المثبت على الجهاز.

■ **التوصيل بإستخدام أنبوب معدني متموج** مع موصلات ملولبة. (شكل أ) يمكنك إستخدام أنبوب مرن من الفولاذ المقاوم للصدأ متاح من مركز خدمات ما بعد البيع.

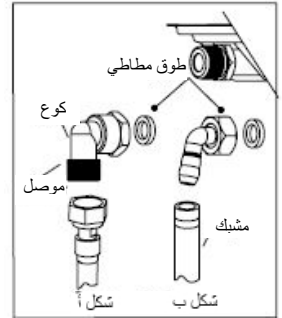
■ **التوصيل بإستخدام أنبوب مرن مع موصلات ملولبة.** (شكل ب) يجب ألا يتجاوز طول هذه الأنابيب 2 متر، ويجب أن تكون سهلة الوصول بكامل الطول.



الغاز المقدم في خزانات أو إسطوانات (بوتان/ بروبان)

■ من أجل سلامة المستخدم، ننصح بالقيام بالتوصيل بإستخدام أنابيب صلبة عند الإمكان، التوصيل بإستخدام أنبوب معدني متموج مع موصلات ملولبة (يجب ألا يتجاوز طول هذه الأنابيب 2 متر) (شكل أ)

■ في التثبيت الموجود مسبقاً، الذي يصعب فيه تثبيت خرطوم غاز مقوى مظفر مرن، يمكن القيام بالتوصيل بخرطوم غاز مرن (يجب ألا يتجاوز طوله 2 متر)، مع 2 مشابك. واحد على الموصل، والآخر على منظم الضغط، كما يجب تركيب طوق مطاطي بين الموصل وكوع الموقد. (الشكل ب)



■ يمكنك الحصول على الموصل والطوق المطاطي من مركز خدمات ما بعد البيع.



في فرنسا، يجب استخدام أنبوب ذو خاصية شعار "غاز NF"

يجب عليك مراجعة لوائح أنظمة التثبيت المحلية المتعلقة بترخيص إستخدام نوع أنبوب الغاز المرن المعين.

■ يجب القيام باختبارات تشغيل كامل وفحص كافة إحتالات التسرب المحتملة بعد الإنتهاء من التركيب من قبل الشخص الذي قام بالتركيب.

■ يجب أن يكون من السهل الوصول إلى أنبوب التوصيل بالكامل، كما يجب أن يتم إستبدال أنبوب الغاز قبل الإستخدام بعد إنقضاء العمر الافتراضي (مذكور على الأنبوب).



- يجب تأريض هذا الجهاز.
- هذا الجهاز مصمم للتوصيل بتيار كهربائي 220~240 فولت، 60/50 هرتز.
- الأسلاك داخل مأخذ الطاقة ملونة بحسب الكود التالي:

– أخضر / أصفر = تأريض

– أزرق = محايد

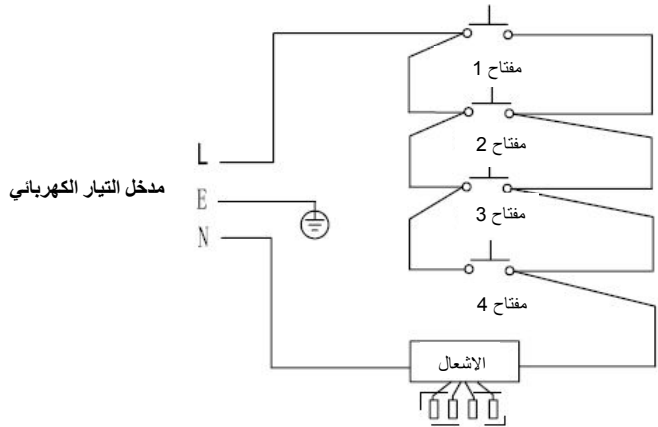
– بني = تيار حي



- يجب توصيل السلك الملون باللون الأخضر أو الأصفر إلى المنفذ ذو علامة التأريض E أو علامة رمز التأريض.



مخطط الأسلاك

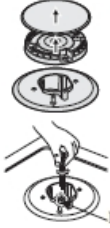


- يجب اتخاذ كافة الاحتياطات اللازمة عند القيام بالعمليات والتعديلات عند التحويل من أحد أنواع الغاز إلى نوع آخر.
- يجب القيام بكل الأعمال من قبل فني مختص مؤهل.
- قبل البدء، قم بفصل الطاقة والغاز من الجهاز.



إستبدال حاقن المواقد.

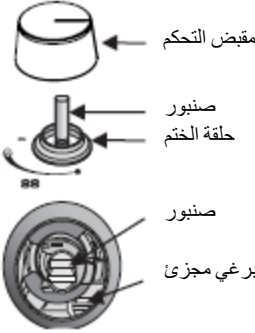
قم بنزع سناد المقلاة، غطاء الموقد، وموزع اللهب.



الحاقن

- قم بفك براغي الحاقن باستخدام مفك 7 مم،
- وقم بإستبداله محاقن معتمد لنوع تزويد الغاز الجديد. (انظر الصفحة 25)
- قم بإعادة تجميع كافة المكونات بحذر.
- بعد إستبدال الحاقنات، ينصح بشد الحاقن في مكانه بقوة.

ضبط صنابير مواقد الطباخة لتقليل الإستهلاك



مقبض التحكم

صنوبر

حلقة الختم

صنوبر

برغي مجزئ

① قم بتدوير الصنابير إلى الأسفل إلى المستوى الأدنى.

② قم بنزع مقابض التحكم من الصنابير.

③ قم بضبط برغي مجزئ التيار.

– لتحويل G20 إلى G30، يجب شد البرغي بإحكام إلى الأسفل.

– لتحويل G30 إلى G20، الرجاء إستبدال الصمام بالكامل بصمام جديد.

– في هذه المرحلة، قم بإشعال المواقد وقم بتدوير مقابض التحكم من موضع الحد الأقصى إلى موضع الحد الأدنى للتحقق من إستقرار اللهب.

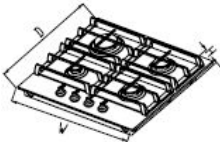
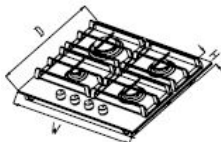
④ قم بإعادة تركيب مقابض التحكم على الصنابير.



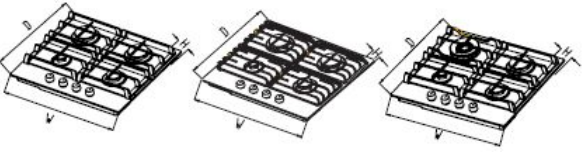
- لا تقم بتعيرية مقبض الصنوبر، في حالة حدوث أعطال، قم بإستبدال الصنوبر بالكامل.
- قبل إعادة توضع المواقد على اللوحة العلوية، تحقق من عدم إنسداد الحاقن.
- يجب القيام باختبارات تشغيل كامل وفحص كافة إحتتمالات التسرب المحتملة بعد الإنتهاء من عملية تحويل الغاز (مثل الماء والصابون، أو مستكشف الغازات)
- بعد الإنتهاء من عملية تحويل الغاز، يجب أن يقوم الفني المؤهل أو الشخص الذي قام بالتثبيت بوضع علامة "V" على نوع الغاز الصحيح المتوافق مع الإعدادات في لوحة التقييم.
- قم بإزالة علامة "V" الموضوعه مسبقاً.

		0359CO1359
		0359-14
الرقم التسلسلي:	موديل:	
الرقم التسلسلي:	موديل:	
Σ Qn G20:	G30:	G31:
<input type="checkbox"/> G20/20mbar <input type="checkbox"/> G30/29mbar <input type="checkbox"/> G31/37mbar GB Cat.: II 2H3-		

المواصفات الفنية للجهاز

				بيانات المهندسين الفنية
				المواصفات الفنية للجهاز
NA64H3010CE	NA64H3010CK	NA64H3000AK	NA64H3010AK	الموديل
حديد صلب				سناد الإناء
حديد صلب		N/A	حديد صلب	سناد المقلاة
بون بني فاتح (بيج)		لون أسود		اللوحة العلوية (زجاج)
نحاس		لون أسود		مقبض التحكم
15.7 كجم (مع المقلاة)	15.7 كجم (مع المقلاة)	14.8 كجم	15.7 كجم (مع المقلاة)	الوزن
99*520*600	99*520*600	99*520*600	99*520*600	الأبعاد (عرض*عمق*ارتفاع)
نوع الإشعال المتواصل				جهاز الإشعال
نوع G1/2				توصيل الغاز
240~220 فولت، 60/50 هرتز				إمدادات الطاقة
عالي (1)، نصف عالي (2)، مساعد (1)				خصائص الموقد
8.3 كيلو واط	8.3 كيلو واط	8.0 كيلو واط	8.3 كيلو واط	ΣQn

المواصفات الفنية للجهاز

			
NA64H3030AS	NA64H3110AS	NA64H3010AS	الموديل
حديد صلب	مطلي بالميينا	حديد صلب	سناد الإناء
حديد صلب	N/A	N/A	سناد المقلاة
فولاذ مقاوم للصدأ			اللوحة العلوية
لون فضي			مقبض التحكم
11.8 كجم (مع المقلاة)	9.1 كجم	10.6 كجم	الوزن
90*510*600	91*510*600	90*510*600	الأبعاد (عرض*عمق*ارتفاع)
نوع الإشعال المتواصل			جهاز الإشعال
نوع G1/2			توصيل الغاز
220~240 فولت، 60/50 هرتز			إمدادات الطاقة
إكليل ثلاثي (1)، عالي (1)، نصف عالي (1)، مساعد (1)	عالي (2)، نصف عالي (1)، مساعد (1)		خصائص الموقد
10.1 كيلو واط	9.6 كيلو واط	9.6 كيلو واط	ΣQn

o فئة الجهاز: فئة 3

o تصنيف الجهاز:

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

مخلات ومعدلات الحرارة الاسمية انظر الجدول التالي في 15 درجة مئوية في 1013 ميجابار

الدولة		نوع الغاز		الموقد		الأكليل ثلاثي (4.0 كيلو واط)		الأكليل ثلاثي (3.8 كيلو واط)		عالي (3.3 كيلو واط)		عالي (3.0 كيلو واط)		نصف عالي (2.0 كيلو واط)		مساعدة (1.0 كيلو واط)	
				الموضع		الأكليل ثلاثي (4.0 كيلو واط)		الأكليل ثلاثي (3.8 كيلو واط)		عالي (3.3 كيلو واط)		عالي (3.0 كيلو واط)		نصف عالي (2.0 كيلو واط)		مساعدة (1.0 كيلو واط)	
GB, JT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK, RU, KZ, UKR		G30 بوتان 29 ميجابار		الحافن يصنع (100/1 مم)		100		99		90		87		70		50	
				مخلات الحرارة الاسمية (كيلوواط) (Hs)		4.00 1.95		3.80 1.95		3.30 0.81		3.00 0.81		2.00 0.65		1.00 0.41	
				معدلات التدفق الاسمية (g/h)		281 137		267 137		232 57		211 57		137 45		71 29	
GB, IT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK		G31 بروبان 37 ميجابار		الحافن يصنع (100/1 مم)		100		99		90		87		70		50	
				مخلات الحرارة الاسمية (كيلوواط) (Hs)		4.00 1.95		3.80 1.95		3.30 0.81		3.00 0.81		2.00 0.65		1.00 0.41	
				معدلات التدفق الاسمية (g/h)		267 130		254 130		221 54		199 54		135 44		68 27	
DE, NL		G30 بوتان 50 ميجابار		الحافن يصنع (100/1 مم)		92		90		83		78		62		46	
				مخلات الحرارة الاسمية (كيلوواط) (Hs)		4.00 1.95		3.80 1.95		3.30 0.81		3.00 0.81		2.00 0.65		1.00 0.41	
				معدلات التدفق الاسمية (g/h)		281 137		267 137		232 57		211 57		137 45		71 29	
PL		G30 بوتان 37 ميجابار		الحافن يصنع (100/1 مم)		97		93		85		82		66		48	
				مخلات الحرارة الاسمية (كيلوواط) (Hs)		4.00 1.95		3.80 1.95		3.30 0.81		3.00 0.81		2.00 0.65		1.00 0.41	
				معدلات التدفق الاسمية (g/h)		273 133		259 133		223 55		203 55		143 46		71 29	
GB, IT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK, DE, PL, NL		G20 طبيعي 20 ميجابار		الحافن يصنع (100/1 مم)		145		141		133		130		106		78	
				مخلات الحرارة الاسمية (كيلوواط) (Hs)		4.00 1.95		3.80 1.95		3.30 0.81		3.00 0.81		2.00 0.65		1.00 0.41	
				معدلات التدفق الاسمية (g/h)		380 185		361 185		314 73		271 73		190 62		91 39	
RU, KZ, UKR		G20 طبيعي 13 ميجابار		الحافن يصنع (100/1 مم)		172		168		150		145		115		85	
				مخلات الحرارة الاسمية (كيلوواط) (Hs)		4.00 1.95		3.80 1.95		3.30 0.81		3.00 0.81		2.00 0.65		1.00 0.41	
				معدلات التدفق الاسمية (g/h)		475 230		450 230		340 90		340 90		235 77		113 48	
NL		G25 طبيعي 25 ميجابار		الحافن يصنع (100/1 مم)		147		154		138		130		110		79	
				مخلات الحرارة الاسمية (كيلوواط) (Hs)		4.00 1.95		3.80 1.95		3.30 0.81		3.00 0.81		2.00 0.65		1.00 0.41	
				معدلات التدفق الاسمية (g/h)		433 216		421 216		366 90		332 90		221 72		110 45	

الموقد	قوة المعايرة 100/1 مم (29 /G30 ميجابار)	قوة المعايرة 100/1 مم (50 /G30 ميجابار)
المساعد	29	25
نصف العالي	34	31
العالي	43	39
الأكليل الثلاثي	68	63

GB	المتحدة المملكة	PT	البرتغال
IT	إيطاليا	ES	إسبانيا
FR	فرنسا	CZ	التشيك جمهورية
HU	هنغاريا	SK	سلوفاكيا
BE	بلجيكا	DE	ألمانيا
LT	ليتوانيا	PL	بولندا
NL	هولندا	RU	روسيا
UKR	أوكرانيا	KZ	كازاخستان

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- يجب أن يتم تنفيذ الإصلاحات على يد فني مرخص فقط. الإصلاح غير السليم قد يؤدي إلى خطر كبير لك وللآخرين.
- إذا كان الجهاز الخاص بك يحتاج إلى الإصلاح، اتصل بمركز خدمة SAMSUNG أو التاجر الذي اشترى الجهاز منه.
- مع هذا، يمكن حل بعض المشاكل الثانوية غير الخطيرة كالتالي:

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
غير قادر على الإشعال	لا توجد شرارة	تحقق من إمدادات الكهرباء
	تم تجميع غطاء الموقد بشكل سيئ	قم بتجميع الغطاء بشكل سليم.
تم الإشعال بشكل سيئ	مزود الغاز مغلق.	افتح مزود الغاز بالكامل
	مزود الغاز غير مفتوح بالكامل.	افتح مزود الغاز بالكامل
	تم تجميع غطاء الموقد بشكل سيئ	قم بتجميع الغطاء بشكل سليم.
	قابس الإشعال ملوث بمواد غريبة.	امسح المواد الغريبة باستخدام قطعة قماش جافة.
	المواقد مبللة	قم بتجفيف أغطية المواقد بحذر.
	إنسداد فتحات موزع اللهب.	قم بتنظيف موزع اللهب.
ضجيج عند الإحراق والإشعال	تم تجميع غطاء الموقد بشكل سيئ	قم بتجميع الغطاء بشكل سليم.
	جهاز مراقبة اللهب ملوث بمواد غريبة.	قم بتنظيف جهاز مراقبة اللهب
انطفاء اللهب عند الاستخدام	فوران الطعام الذي يتم طبخه على اللهب مما يسبب إنطفاء اللهب.	قم بإطفاء مقيض الموقد. انتظر دقيقة واحدة، ثم قم بإعادة الإشعال مرة أخرى.
	هبوب رياح قوية قد تسبب إنطفاء اللهب.	الرجاء إيقاف التشغيل وفحص منطقة الطبخ للتأكد من مكان هبوب الرياح مثل النوافذ وغيرها. انتظر دقيقة واحدة، ثم قم بإعادة الإشعال مرة أخرى.
	إنسداد فتحات موزع اللهب.	قم بتنظيف موزع اللهب.
لهب أصفر	إستخدام نوع آخر من الغاز.	تفحص نوع الغاز المستخدم.
لهب غير مستقر	تم تجميع غطاء الموقد بشكل سيئ	قم بتجميع الغطاء بشكل سليم.
رائحة غاز	تسرب الغاز	توقف عن استخدام المنتج، وقم بإغلاق صمام الوسط. افتح نافذة للتهوية. اتصل بمركز الخدمات الخاص بنا باستخدام هاتف خارجي.

■ عند عدم القدرة على حل المشكلة، الرجاء التواصل بمركز خدمات زبائن سامسونج.





الأسئلة أو التعليقات

الدولة	الهاتف	أو زوروا موقعنا الإلكتروني: www.samsung.com
النمسا	0810-SAMSUNG(7267864, €0.07/min)	
بلجيكا	02-201-24-18	www.samsung.com/be (الهلندية) www.samsung.com/be_fr (الفرنسية)
الدانمارك	70 70 19 70	www.samsung.com
فنلندا	030-6227 515	www.samsung.com
فرنسا	01 48 63 00 00	www.samsung.com
ألمانيا	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20€/Anruf aus dem dt.Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
إيطاليا	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
قبرص	8009 4000 من هاتف أرضي فقط	www.samsung.com/gr
اليونان	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) من هاتف محمول وهاتف أرضي (+30)210 6897691	
اللوكسمبورغ	261 03 710	www.samsung.com
هولندا	0900-SAMSUNG(0900-€7267864)(0,10/Min)	
النرويج	815 56480	
البرتغال	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
إسبانيا	902-1-SAMSUNG(902 172 678)	
السويد	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
سويسرا	0848- SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch (الألمانية) www.samsung.com/ch_fr (الفرنسية)
المملكة المتحدة	0330 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com
إيرلندا	0818 717100	
بولندا	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
رومانيا	08008 SAMSUNG(08008 726 7864) NUMERO VERDE No.	www.samsung.com/ro
تركيا	444 77 11	www.samsung.com
أستراليا	1300 362 603	www.samsung.com/au
روسيا	8-800-555-55-55	
جورجيا	0-800-555-555	
أرمينيا	0-800-05-555	
أذربيجان	088-55-55-555	
كازاخستان	8-10-800-500-55-500(GSM:7799)	www.samsung.com
أوزبكستان	8-10-800-500-55-500	
قيرغيزستان	00-800-500-55-500	
طاجيكستان	8-10-800-500-55-500	
منغوليا	+7-800-555-55-55	
روسيا البيضاء	810-800-500-55-500	
مولدافيا	0-800-614-40	
أوكرانيا	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (الأوكرانية) www.samsung.com/ua_ru (الروسية)



NA64H3030AS
NA64H3010AS
NA64H3110AS
NA64H3010AK
NA64H3000AK
NA64H3010CK
NA64H3010CE

Gas cooktop

user manual

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.

To receive more complete service, please register your product at
www.samsung.com/register

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

9-17

- 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 before reading the instructions.

 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 Manuals follow:



Caution



No Access



No Fire Tool



Must Do

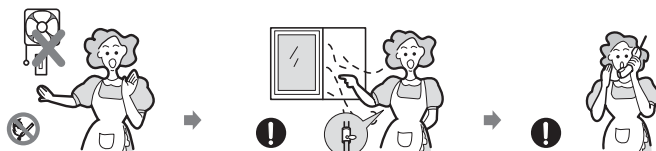


Danger

■ 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

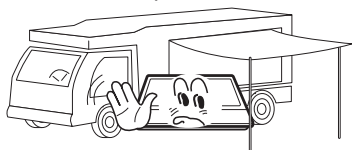
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- 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.

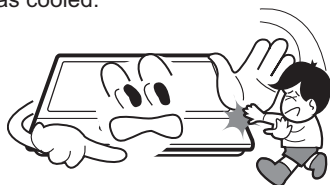


Caution

- 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

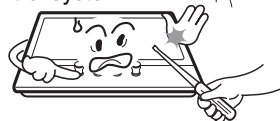
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them 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).



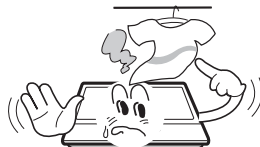
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- 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 with oil and fats. If fat and oil overheats, it can ignite extremely quickly.



- 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.



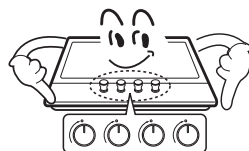
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.



- 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

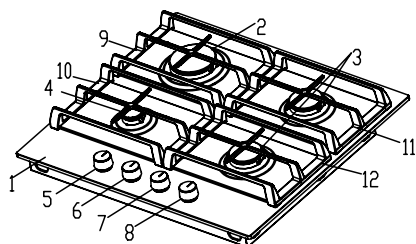
- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



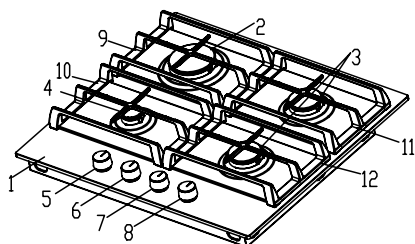
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- 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.

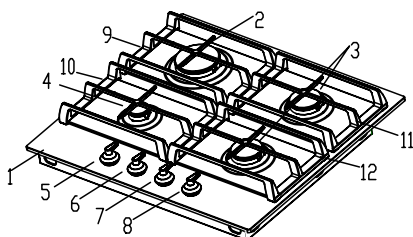
description of the appliance



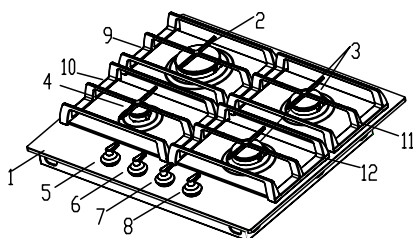
NA64H3010AK



NA64H3000AK

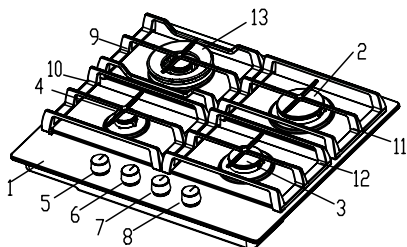


NA64H3010CK

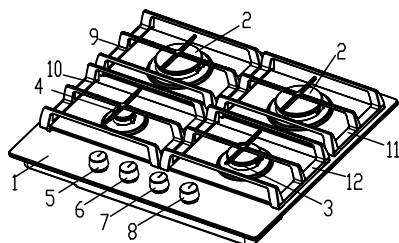


NA64H3010CE

- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| 1.top plate | 6.control knob for upper left burner(rapid burner) | 9.pan support upper left(cast iron) |
| 2.rapid burner | 7.control knob for upper right burner(semi-rapid burner) | 10.pan support left lower(cast iron) |
| 3.semi-rapid burner | 8.control knob for low right burner(semi-rapid burner) | 11.pan support upper right(cast iron) |
| 4.auxiliary burner | | 12.pan support low right(cast iron) |
| 5.control knob for left lower burner(auxiliary burner) | | |

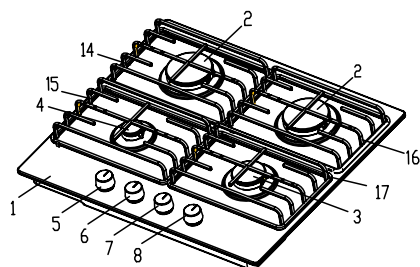


NA64H3030AS



NA64H3010AS

description of the appliance

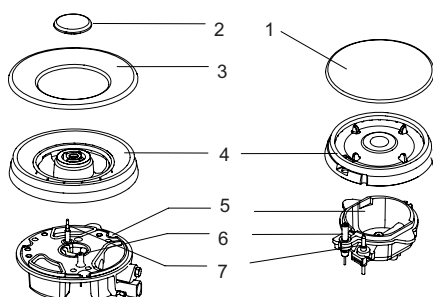


NA64H3110AS

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.top plate | 9.pan support upper left(cast iron) |
| 2.rapid burner | 10.pan support left lower(cast iron) |
| 3.semi-rapid burner | 11.pan support upper right(cast iron) |
| 4.auxiliary burner | 12.pan support low right(cast iron) |
| 5.control knob for left lower burner | 13.triple burner |
| 6.control knob for upper left burner | 14. pan support left upper(enamel) |
| 7.control knob for upper right burner | 15. pan support left lower (enamel) |
| 8.control knob for low right burner | 16. pan support right upper(enamel) |
| | 17. pan support right lower(enamel) |

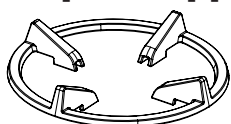
Burner

Triple Crown(NA64H3030AS) Auxiliary, Semi-rapid and Rapid



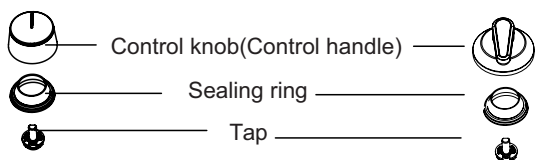
1. Burner lid
2. Inner Burner lid
3. Outer Burner lid
4. Flame Spreader
5. Burner Cup
6. Ignition Electrode
7. Flame supervision device

Wok pan support



(Some models)

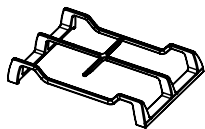
Knob



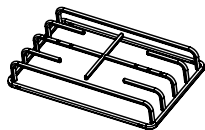
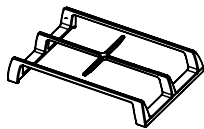
(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

description of the appliance

Pan support

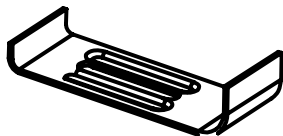


Triple burner pan support

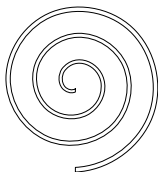


Rapid, Semi-rapid & Auxiliary burner pan support

Accessories



Bracket(4)



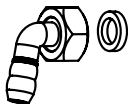
Sponge(4)



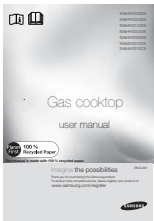
Screw(4)



Injector(4)



Connector and Gasket(1)





Instruction Manual(1)

Turn on

1 Preparation

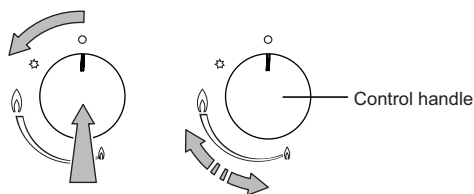
The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

	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



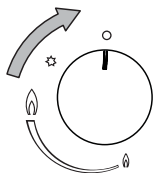
- Place a pot or a pan on the corresponding cooking position.
- Fully press down the control handle for the corresponding cooking position and turn it to the left, to the ignition position, and hold it there for a few seconds at most until the burner ignites.
- After igniting, keep the control handle pressed for about 5~8seconds 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 slowing 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 supervision 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	
	Φ min.	Φ max.
Triple-Crown	200mm	260mm
Rapid	200mm	260mm
Semi-Rapid	120mm	140mm
Auxiliary	100mm	120mm



- Do not use cookware on the appliance that overlaps the edge.

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.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	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.		
	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.	

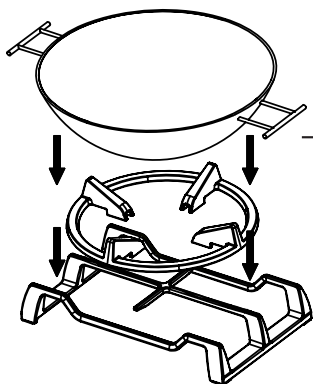


- It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.
- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.



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

safety and energy saving advice



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



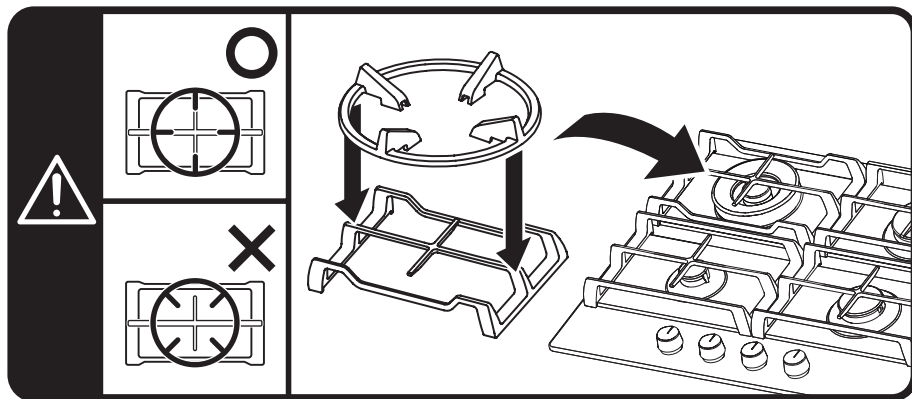
- "WOK PAN SUPPORT" is mainly used for triple crown burner. (NA64H3030AS)
- "WOK PAN SUPPORT" is mainly used for rapid burner (NA64H3010AK, NA64H3010CK, NA64H3010CE)

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

- Do not use other pan support for tripe 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

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.

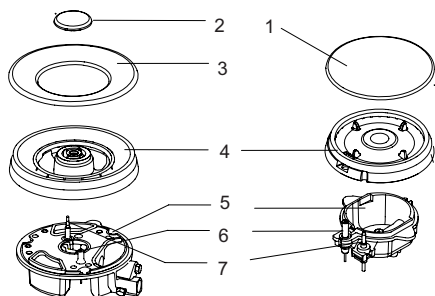
Top plate

- 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.

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.
- 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) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.

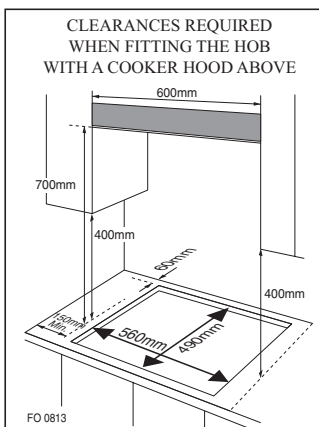
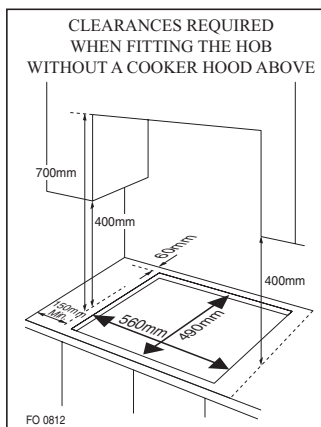


Replace parts in the correct order after cleaning.

- 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 burner.
Check for a clear blue flame without yellow tipping.
If burners show 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 traps produced at the factory to meet the requirement of all life hobs.



Cut out size

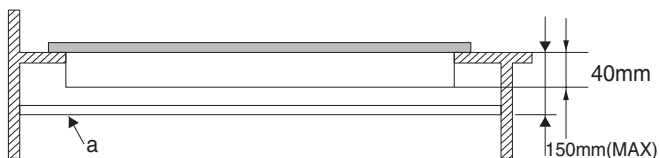
Width : 560mm

Depth : 490mm

Thickness : 30~50mm

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

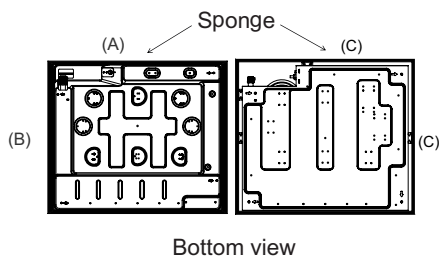
- The cut-out position must be a minimum distance of 60mm from a rear wall.
- A minimum distance of 150mm must be left between the side edges of the appliance and any adjacent cabinets or walls.
- The minimum distance combustible material can be fitted above the appliance in line with the edges of the 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

(Stainless steel model) (Glass model)

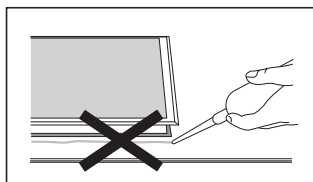


1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.

The thickness of the sponge is 1.5mm The thickness of the sponge is 4mm

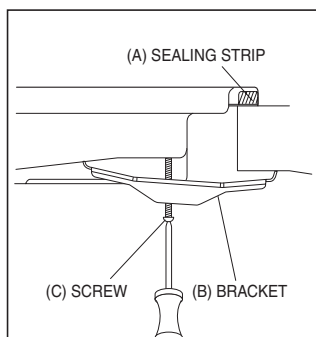
(A)The width of the sponge is 11mm (C)The width of the sponge is 10mm

(B)The width of the sponge is 20mm

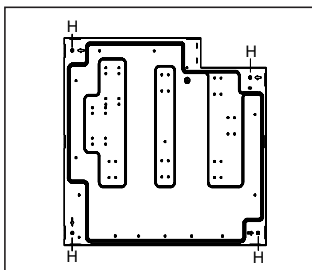
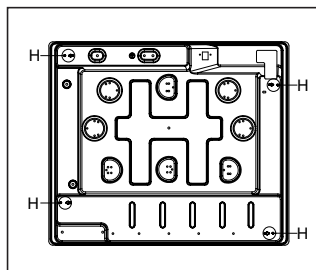


Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

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.



gas connection

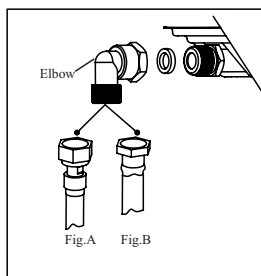


- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on natural gas only and cannot be used on any other type of gas without modification. Conversion for use on LPG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

The gas inlet connection fitting is 1/2 inch female thread.

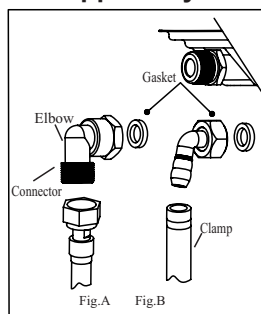
Gas distributed by pipe ; natural gas, propane-air gas or butane-air gas

For your safety, you must choose from the three following connection options.



- **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors. Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.
- **Connection using flexible undulated metal tube with screw-on connectors.** (Fig. A)
You can use a flexible stainless steel pipe available from your after sales service department.
- **Connection using flexible tube with screw-on connectors.** (Fig.B)
These tubes must not exceed 2 meters in length and must be accessible along their entire length.

Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)



- For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible, using a flexible undulated metal tube with screw-on connectors (maximum length 2meters) (Fig.A)
- For an existing installation, where it is not possible to fit a reinforced, braided, flexible gas hose, the connection can be made with a flexible gas hose (maximum length 2meters), with two clamps.
One on the connector, and the other on the pressure regulator, and a gasket should be fitted between the connector and the hob's elbow. (Fig.B)



- 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).

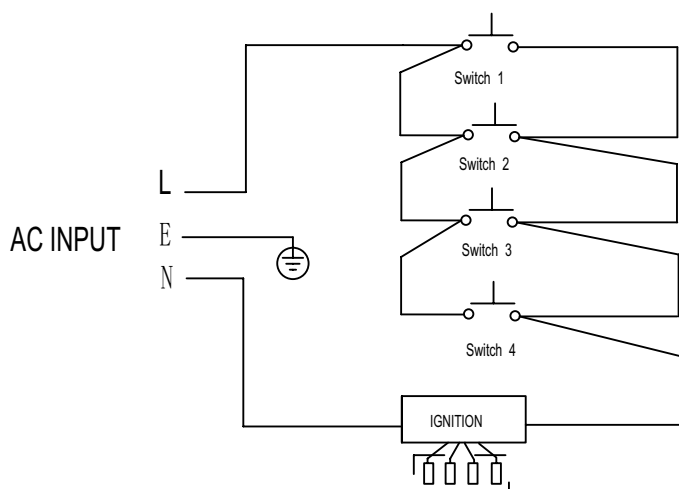
- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220~240V, 50/60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code ;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- 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



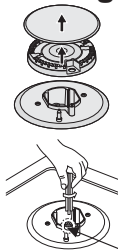
When the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer to produce, customer service agent or similarly qualified personnel.



- 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.



Injector

Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

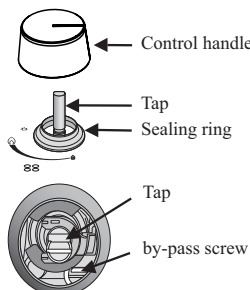
Unscrew the injector using a 7 mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. (see Page 26.)

Carefully reassemble the all components.

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

2

Adjusting of the taps of the cooking hob burners for reduced consumption



Control handle

Tap

Sealing ring

Tap

by-pass screw

① Turn the taps down to minimum.

② Remove the control handles from taps.

③ Adjusting the by-pass screw.

- For converting G20 into G30, the screw must be screwed down fully tight.

- For converting G30 into G20, please change all valve into new one.

- At this stage, light up the burners and turn the control handles from max position to minimum position to check flame stability.

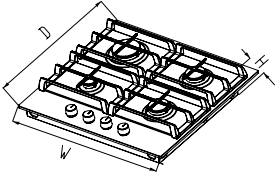
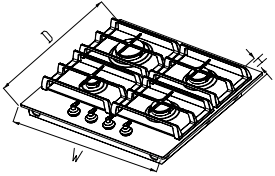
④ Replace the control handles on the taps.



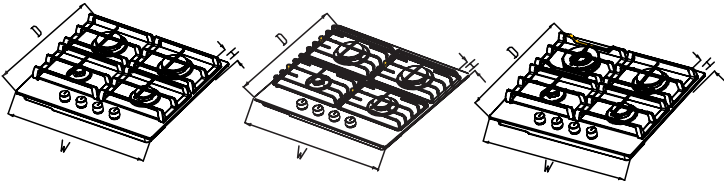
- Do not dismantle the tap shaft : in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water 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		0359CO1359
Model:	S/N:	CE 0359-14
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•		

Appliance Specification

				
Model	NA64H3010AK	NA64H3000AK	NA64H3010CK	NA64H3010CE
Pan Support	Cast Iron			
Wok pan Support	Cast Iron	N/A	Cast Iron	
Top Plate(Glass)	Black Color			Beige Color
Control Handle	Black Color		Copper	
Weight	15.7kg (Include wok)	14.8 kg	15.7kg (Include wok)	15.7kg (Include wok)
Dimension(W*D*H)	600*520*99	600*520*99	600*520*99	600*520*99
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)			
ΣQn	8.3kW	8.0kW	8.3kW	8.3kW

Appliance Specification

			
Model	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS
Pan Support	Cast Iron	Enamel	Cast Iron
Wok pan Support	N/A	N/A	Cast Iron
Top Plate	Stainless Steel		
Control Handle	Silver Color		
Weight	10.6kg	9.1kg	11.8 kg (Include wok)
Dimension(W*D*H)	600*510*90	600*510*91	600*510*90
Ignition device	Continuous Ignition Type		
Gas Connection	G1/2 thread		
Electric supply	220~240V,50/60Hz		
Burner Feature	Rapid (2), Semi-rapid (1), Auxiliary(1)		Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid (1), Auxiliary (1)
ΣQn	9.6kW	9.6kW	10.1kW

- **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/OR	NL	RU/KA/UKR
Cat.	II 2H3B/P	II 2L3B/P	II 2E3B/P
P(mbar)	25-30	25 - 28-30	13-29

burner features

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

COUNTRY	TYPE OF GAS	BURNER	Triple-Crown (4.0kW)		Triple-Crown (3.8kW)		Rapid (3.3kW)		Rapid (3.0kW)		Semi-rapid (2.0kW)		Auxiliary (1.0kW)	
			Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,RU, KZ,UKR	G30 BUTANE 29 mbar	Injector make (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	281	137	267	137	232	57	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)	100		99		90		87		70		50	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
DE,NL	G30 BUTANE 50 mbar	Injector make (1/100mm)	92		90		83		78		62		46	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
PL	G30 BUTANE 37 mbar	Injector make (1/100mm)	97		93		85		82		66		48	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,DE, PL,NL	G20 NATURAL 20 mbar	Injector make (1/100mm)	145		141		133		130		106		78	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
RU,KZ, UKR	G20 NATURAL 13 mbar	Injector make (1/100mm)	172		168		150		145		115		85	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	475	230	450	230	390	90	340	90	235	77	113	48
NL	G25 NATURAL 25 mbar	Injector make (1/100mm)	147		154		138		130		110		79	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

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

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.



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810-SAMSUNG(7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com /be(Dutch) www.samsung.com /be_fr(french)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
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
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG(0900-7267864)(€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG(902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848- SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com /ch(German) www.samsung.com /ch_fr(french)
U.K.	0330 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG(08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM:7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua(Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru(Russian)



NA64H3030AS
NA64H3010AS
NA64H3110AS
NA64H3010AK
NA64H3000AK
NA64H3010CK
NA64H3010CE

Plaque de Cuisson à Gaz

Manuel de l'Utilisateur

Planet
First

100 %
Recycled Paper

Ce manuel est fabriqué à 100% de papier recyclé.

Imagine the possibilities

Français

Merci d'avoir acheté ce produit Samsung.

Pour recevoir une assistance complète, merci de d'inscrire votre produit sur: www.samsung.com/register

SAMSUNG

Préface

Merci d'avoir choisi une plaque de cuisson à gaz Samsung.

Afin d'utiliser cet appareil correctement et éviter les risques potentiels, merci de lire ces instructions avant toute utilisation de cet appareil.

Conserver ces instructions dans un endroit où elles sont facilement accessibles.

Si vous avez des doutes concernant certaines des informations contenues dans ces instructions, merci de prendre contact avec le centre de service clientèle de Samsung.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tous dommages sur propriété ou blessures sur personne causés par l'installation ou l'utilisation incorrecte de cet appareil.

Cet appareil a été certifié pour l'utilisation dans des pays autres que ceux indiqués sur l'appareil.

Le fabricant se réserve également le droit d'effectuer sur le produit toutes les modifications considérées comme nécessaires ou utiles, dans l'intérêt également de l'utilisateur, sans compromettre les fonctions principales et les caractéristiques de sécurité du produit elles-mêmes.

L'appareil est conçu pour un usage dans un environnement domestique et non pour une utilisation commerciale.

Sommaire

Préface

Consignes de Sécurité

3-8

Instructions pour l'utilisation et l'entretien

9-17

Instructions Techniques

18-27



- 3 Instructions de Sécurité
- 4 Installation
- 5 Sécurité des personnes et des enfants
- 6 Pendant l'utilisation
- 8 Nettoyage et Entretien
- 8 Informations relatives à l'Environnement

- 9 Description de l'appareil
- 12 Comment utiliser l'appareil
- 14 Conseils pour la Sécurité
et l'Economie d'énergie
- 16 Nettoyage et Entretien

- 18 Instructions pour l'Utilisation
- 19 Positionnement
- 20 Installation de l'appareil
- 21 Connexion du Gaz
- 22 Connexion Electrique
- 23 Conversion du Gaz
- 24 Données techniques d'ingénierie
- 26 Caractéristiques des Brûleurs
- 27 Dépannage

Instructions de Sécurité

- Votre sécurité est de la plus haute importance pour Samsung.
- Merci de prendre le temps de lire attentivement ce Manuel d'Instructions avant l'installation ou l'utilisation de cet appareil.
- Ce livret d'instruction doit être conservé avec l'appareil afin de pouvoir y revenir ultérieurement. Si l'appareil est vendu ou transmis à une autre personne, merci de vérifier que ce livret est également transmis au nouvel utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où ces mesures de sécurité ne sont pas respectées.
- Les signes suivants sont conçus pour une compréhension facile, afin de vous éviter à l'avance tout accident causé par un usage incorrect de l'appareil, et pour un meilleur confort dans son utilisation.
- Lire attentivement le contenu suivant, et s'assurer de bien avoir compris avant de lire les instructions.

 Danger/ Avertissement	Négliger ce signe peut entraîner des blessures sévères voir mortelles.
 Caution	Négliger ce signe peut entraîner des blessures mineures ou des dommages sur propriété.

- Les signes suivants sont utilisés dans le Manuel d'Instructions comme suit:



Attention



Pas d'accès



Pas de feu



A faire



Danger

- S'il semble y avoir une fuite de gaz, il faut effectuer les actions suivantes:

- Ne pas allumer la lumière.
- N'allumer/éteindre aucun dispositif électrique et ne toucher à aucune prise électrique.
- Ne pas utiliser de téléphone.
- 1. Arrêter l'utilisation du produit et fermer la valve centrale.
- 2. Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- 3. Contacter notre service d'assistance via un téléphone à l'extérieur.



* Le gaz combustible contient du mercaptan, il est donc possible de sentir le gaz dans l'air (odeur d'œuf ou d'ail pourri) même à une concentration de gaz dans l'air de 1/1000.

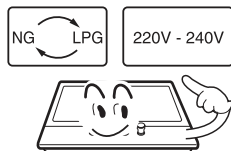
Installation

⚠ Avertissement

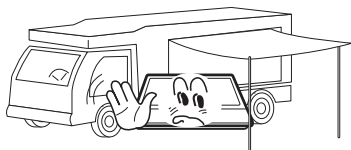
- Cet appareil doit être installé suivant la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans un espace bien aéré.



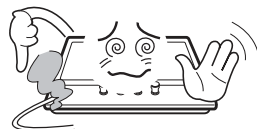
- Avant l'installation, vérifier que l'alimentation du gaz et de l'électricité soient bien adaptées aux informations indiquées sur la plaque signalétique.



- Lorsque cet appareil est utilisé dans une caravane ou une embarcation, il ne doit pas être utilisé comme un chauffage.



- Le tuyau de gaz et le câble électrique doivent être installés de façon à ce qu'ils ne touchent aucune autre pièce de l'appareil.



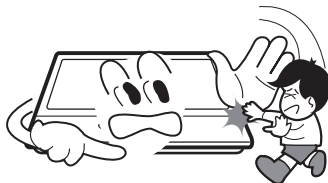
⚠ Attention

- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglages pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette et la plaque signalétique.
- Retirer l'emballage en entier avant d'utiliser l'appareil.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifier que le produit n'est pas endommagé et que le câble de connexion est en bon état. Si ce n'est pas le cas, merci de contacter le revendeur avant d'installer l'appareil.
- Les meubles et l'ensemble du matériel utilisés pour l'installation doivent pouvoir supporter une température minimale de 85°C au-delà de la température ambiante de la pièce où l'appareil se trouve, durant son utilisation.
- Pour le cas où les flammes d'un brûleur sont éteintes de façon accidentelle, fermer le bouton de contrôle du brûleur et attendre au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifier que la cuisine soit bien aérée: conserver ouvertes les voies d'aération naturelle ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter davantage d'aération, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique, si disponible.

Sécurité des personnes et des enfants

Avertissement

- Ne pas autoriser un enfant à jouer à proximité, ou avec l'appareil.
L'appareil devient brûlant durant l'utilisation.
Les enfants doivent être maintenus à distance jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.



Attention

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent aussi se blesser en retirant les casseroles ou marmites posées sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes souffrant de problèmes de capacités physiques, mentales ou sensibles ou manquant d'expérience et de connaissances à un niveau suffisant pour les empêcher d'utiliser l'appareil sans surveillance ou instructions par une personne responsable pouvant leur garantir l'usage de l'appareil en toute sécurité.

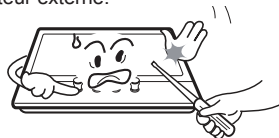
Pendant l'utilisation

⚠ Avertissement

- N'utiliser l'appareil qu'en préparant de la nourriture.



- Ne pas modifier l'appareil. Le panneau de brûleur n'est pas conçu pour être utilisé via un système de contrôle à distance séparé ou de minuteur externe.



- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifier que la cuisine soit bien aérée: conserver ouvertes les voies d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte aspirante mécanique).



- Ne pas utiliser l'appareil s'il entre en contact avec de l'eau. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.



- Les surfaces chauffantes et de cuisson deviennent très chaudes lors de leur utilisation, il faut donc faire très attention.



- Ne pas utiliser de vêtements amples, de torchons ou tissus similaires dont les extrémités peuvent entrer en contact avec les flammes et prendre feu.



- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de cuisson utilisant de l'huile ou de la graisse. En cas de surchauffe de la graisse ou de l'huile, celles-ci peuvent rapidement prendre feu.



- Ne pas utiliser de casseroles instables ou déformées sur l'appareil, cela pouvant entraîner un accident par renversement ou épanchement.



Pendant l'utilisation

- Ne pas utiliser ou entreposer des matières inflammables dans un placard de rangement à proximité de cet appareil.



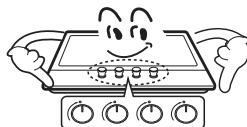
- Les aliments périssables, objets en plastique et aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou en dessous de



- Ne pas pulvériser d'aérosols aux alentours de cet appareil lors de son utilisation.



- Vérifier que les boutons de contrôle soient sur la position ● quand l'appareil n'est pas utilisé.



Attention

- L'appareil est prévu pour un usage de cuisson domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans un cadre commercial ou industriel.
- L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter davantage d'aération, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique, si disponible.
- Utiliser des poignées et des gants thermorésistants en manipulant les casseroles et marmites chaudes.
- Ne pas laisser les poignées à proximité des flammes nues en soulevant le matériel de cuisson.
- Faire bien attention à ne pas humidifier ou mouiller les poignées ou les gants, cela pouvant faciliter le transfert de chaleur via la matière plus rapidement et risquer de vous brûler.
- N'utiliser les brûleurs qu'après avoir placé les marmites et casseroles dessus. Ne pas faire chauffer s'il n'y a pas de marmite ou de casserole.
- Ne jamais utiliser de plats à revêtement plastique ou aluminium sur l'appareil.
- En utilisant d'autres appareils électriques, vérifier que leur câbles n'entrent pas en contact avec les surfaces d'utilisation de l'appareil de cuisson.
- Si vous avez une pièce mécanique, par exemple un cœur artificiel, présente dans le corps, consulter un médecin avant d'utiliser cet appareil.
- Ne pas utiliser de torchons ou matières similaires à la place de la poignée de support. De telles pièces de tissus peuvent prendre feu sur un brûleur utilisé.
- En utilisant des ustensiles de cuisine en verre, vérifier qu'il soient bien adaptés pour un usage sur plaque de cuisson. Si la surface en verre est fendillée, éteindre l'appareil afin d'éviter toute électrocution.
- Afin de minimiser les risques de brûlures, d'ignition de matières inflammables et d'épanchement, tourner les poignées des ustensiles de cuisson vers le côté ou le centre de la plaque de cuisson en évitant un contact avec les brûleurs adjacents.
- Toujours fermer les boutons de contrôle des brûleurs après avoir retiré les ustensiles de cuisson.
- En cas de réglages de flammes sur haute intensité, surveiller les aliments en train d'être frisés.
- Toujours chauffer la graisse lentement et la surveiller pendant la cuisson.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peut entraîner une ébullition de la graisse et des éclaboussures hors de la casserole.
- Ne jamais essayer de déplacer une casserole emplie de graisse chaude, particulièrement en cas de friture. Attendre jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi.

Consignes de Sécurité

⚠ Avertissement

- Ne jamais utiliser d'agents nettoyants abrasifs ou corrosifs.



- Cet appareil ne doit être réparé ou examiné que par un Ingénieur d'Entretien agréé et seules des pièces authentiques agréées peuvent être utilisées.



⚠ Attention

- Avant d'essayer de nettoyer l'appareil, il faut le déconnecter de l'alimentation et attendre qu'il ait refroidi.
- Ne pas utiliser un nettoyeur vapeur ou un autre équipement de nettoyage à haute pression pour nettoyer cet appareil.

Informations relatives à l'Environnement

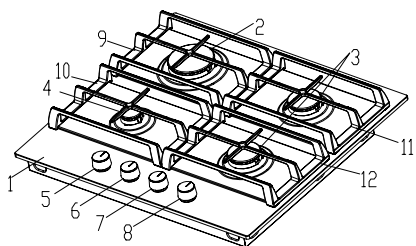
- Après l'installation, merci de mettre le matériel d'emballage au rebus dans le respect de l'environnement et de la sécurité.
- Lors de la mise au rebus d'un appareil usagé, le rendre inutilisable en sectionnant le câble.



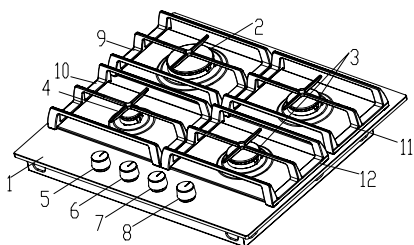
Mise au Rebus Correcte de Ce Produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

- Le symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.
- Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

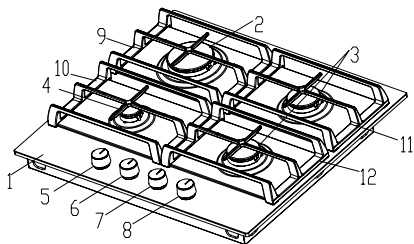
Description de l'appareil



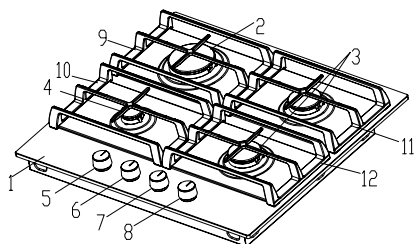
NA64H3010AK



NA64H3000AK



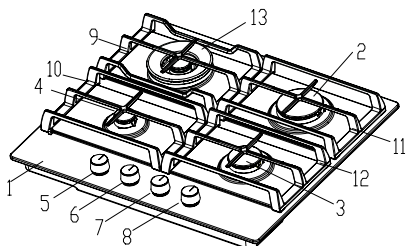
NA64H3010CK



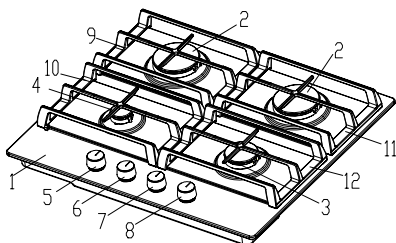
NA64H3010CE

1. Plaque chauffante
2. Brûleur rapide
3. Brûleur Semi-rapide
4. Brûleur Auxiliaire
5. Bouton de contrôle du brûleur situé en bas à gauche (brûleur auxiliaire)
6. Bouton de contrôle du brûleur situé en haut à gauche (brûleur rapide)

7. Bouton de contrôle du brûleur situé en haut à droite (brûleur semi-rapide)
8. Bouton de contrôle du brûleur situé en bas à droite (brûleur semi-rapide)
9. Grille de supporten haut à gauche (fonte)
10. Grille de support en bas à gauche (fonte)
11. Grille de support en haut à droite (fonte)
12. Grille de support en bas à droite (fonte)

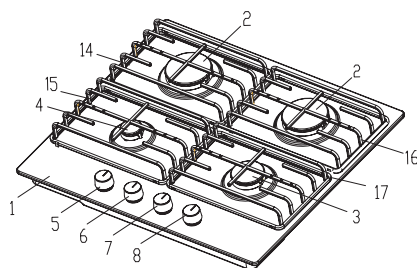


NA64H3030AS



NA64H3010AS

Description de l'appareil



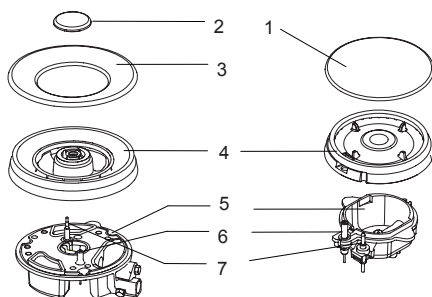
NA64H3110AS

1. Plaque chauffante
2. Brûleur rapide
3. Brûleur Semi-rapide
4. Brûleur Auxiliaire
5. Bouton de contrôle du brûleur situé en bas à gauche
6. Bouton de contrôle du brûleur situé en haut à gauche
7. Bouton de contrôle du brûleur situé en haut à droite
8. Bouton de contrôle du brûleur situé en bas à droite
9. Grille de support en haut à gauche (fonte)
10. Grille de support en bas à gauche (fonte)
11. Grille de support en haut à droite (fonte)
12. Grille de support en bas à droite (fonte)
13. Brûleur triple
14. Grille de support en haut à gauche (émail)
15. Grille de support en bas à gauche (émail)
16. Grille de support en haut à droite (émail)
17. Grille de support en bas à droite (émail)

Brûleur

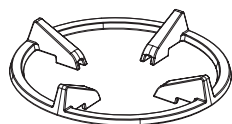
Couronne triple

Auxiliaire, Semi-rapide et Rapide



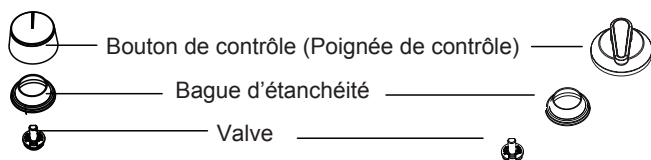
1. Chapeau brûleur
2. Chapeau Interne Brûleur
3. Chapeau Externe Brûleur
4. Diffuseur de Flamme
5. Base du Brûleur
6. Electrode d'Ignition
7. Dispositif de supervision de la flamme

Grille de Support pour Wok



(Certains modèles)

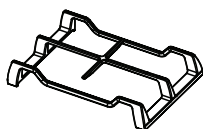
Bouton



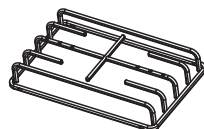
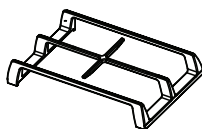
(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

Description de l'appareil

Grille de Support

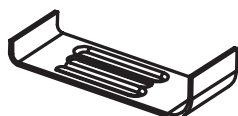


Grille de support pour brûleur triple



Grille de support pour brûleur Rapide, Semi-rapide et Auxiliaire

Accessoires



Support (4)



Eponge (4)



Vis (4)



Injecteur (4)



Connecteur et Joint (1)







Manuel d'Instructions (1)

Comment utiliser l'appareil

Allumer

1 Préparation

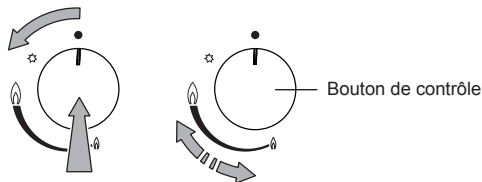
Les symboles suivants apparaîtront sur le panneau de contrôle, près de chaque bouton de contrôle:

	Cercle: arrivée de gaz coupée		Petite flamme: réglage minimal
	Grande flamme: réglage maximal		Position d'Ignition



- Pour la position de réglage minimale, tourner le bouton de contrôle autant que possible dans le sens anti-horaire.
- L'ensemble des positions d'utilisation doivent se situer entre les positions minimale et maximale.
- Le symbole sur le panneau de contrôle, près du bouton de contrôle indique quel brûleur est utilisé.

2 Ignition et Réglages



- Placer une marmite ou une casserole sur la position de cuisson correspondante.
- Appuyer complètement sur le bouton de contrôle et le faire tourner vers la gauche, en position d'ignition, puis le maintenir ainsi pendant quelques secondes le temps que le brûleur s'enflamme.
- Une fois l'ignition effectuée, maintenir le bouton de contrôle pressé pendant 5 à 8 secondes de plus, du fait que le capteur de chaleur qui ouvre la conduite de gaz nécessite un temps de préchauffage. Placer ensuite le bouton de contrôle sur la position souhaitée.
- Si le brûleur ne s'enflamme pas, répéter le processus.
- La taille de la flamme peut être établie de manière continue entre le niveau minimal et le niveau maximal, cela en tournant lentement le bouton de contrôle.



- Si les brûleurs sont sales, cela les rend plus difficiles à s'enflammer, il est donc nécessaire de les maintenir aussi propres que possible. Faire cela à l'aide d'une petite brosse et s'assurer que le dispositif d'ignition ne soit pas cogné ou buté violemment.
- Le dispositif de supervision de la flamme ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes. Si au bout de 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas enflammé, arrêter l'usage de l'appareil et ouvrir le couvercle du compartiment et/ou attendre au moins une minute avant d'essayer à nouveau d'allumer le brûleur.

Comment utiliser l'appareil

Eteindre

3

Extinction



- Tourner le bouton de contrôle dans le sens horaire, pour régler sur '0' (position éteinte)



- Juste après l'extinction, l'appareil sera encore très chaud. Attention à ne pas vous brûler.



- Cet appareil est doté d'un dispositif de supervision de la flamme qui coupe l'alimentation de gaz au brûleur si la flamme s'éteint, par exemple si de la nourriture en ébullition déborde, ou en cas de courant d'air soudain.
- Pour le cas où les flammes d'un brûleur sont éteintes de façon accidentelle, fermer le bouton de contrôle du brûleur et attendre au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Conseils pour la sécurité et l'économie d'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au brûleur.

BRULEUR	CASSEROLE	
	Ø min.	Ø max.
Triple Couronne	200mm	260mm
Rapide	200mm	260mm
Semi-Rapide	120mm	140mm
Auxiliaire	100mm	120mm



■ **Ne pas placer sur l'appareil d'ustensiles dépassant les bords.**

NON		OUI	
	Ne pas utiliser d'ustensile de cuisson de petit diamètre sur des brûleurs larges. Les flammes ne doivent jamais atteindre les bords de l'ustensile.	Toujours placer un ustensile de cuisson adapté pour chaque brûleur, cela afin d'éviter le gaspillage de gaz et la décoloration des ustensiles de cuisson.	
	Eviter la cuisson sans couvercle sur l'ustensile, ou avec un couvercle le couvrant à demi, cela consommant de l'énergie inutilement.	Placer un couvercle correctement sur l'ustensile de cuisson.	
	Ne pas utiliser une casserole dont le fond est concave ou convexe.	N'utiliser que des marmites des casseroles et des poêles disposant d'un fond plat et épais.	
	Ne pas placer d'ustensile de cuisson sur un côté du brûleur, cela pouvant provoquer un renversement.	Toujours placer les ustensiles de cuisson bien au-dessus des brûleurs, et non sur l'un des côtés.	
	Ne pas utiliser d'ustensile de cuisson d'un large diamètre sur les brûleurs à proximité des contrôles, du fait qu'ils sont placés au milieu du brûleur, ils peuvent toucher les boutons de contrôle ou être suffisamment près pour augmenter la température de cette zone et causer des dommages.		
	Ne jamais placer d'ustensile de cuisson directement sur le brûleur.	Placer les ustensiles de cuisson sur les grilles de support	
	Ne rien placer, p.ex. diffuseur de chaleur, natte en asbeste, entre la casserole et la grille de support cela pouvant gravement endommager l'appareil.		
	Ne pas appliquer un poids excessif et ne pas cogner la plaque de cuisson avec des objets lourds.	Manipuler avec précaution les ustensiles de cuisson lorsqu'ils sont sur un brûleur.	

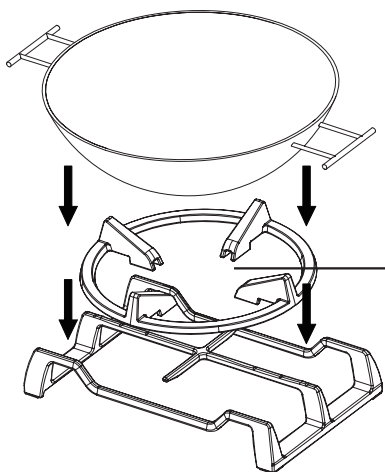


- **Il est déconseillé de faire chauffer simultanément, des poêles à frire, des rôtissoires ou des pierres de cuisson sur plusieurs brûleurs, du fait que l'accumulation de chaleur peut endommager l'équipement.**
- **Ne pas toucher la plaque de cuisson ou la grille utilisée avant un certain temps après usage.**



- **Dès qu'un liquide commence à bouillir, diminuer la flamme de façon à maintenir le liquide à peine frémissant.**

Conseils pour la sécurité et l'économie d'énergie



Cette "GRILLE DE SUPPORT POUR WOK" vous permet d'utiliser des réceptacles dotés d'une base concave.

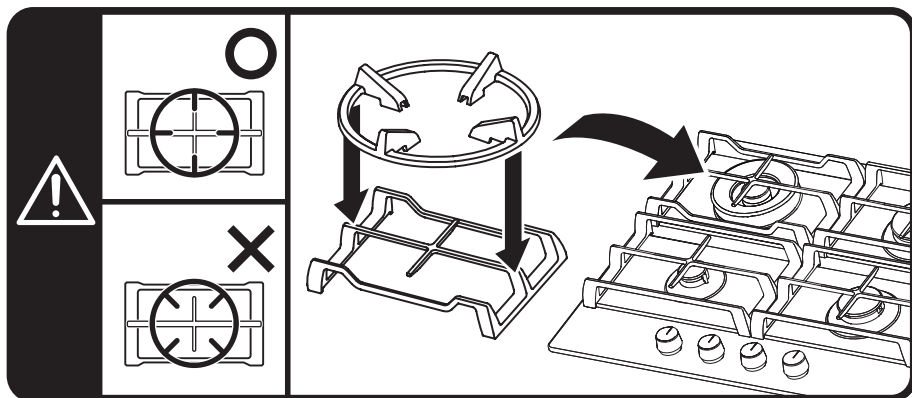


- La "GRILLE DE SUPPORT POUR WOK " est principalement utilisée pour le brûleur à triple couronne (NA64H3030AS)

La "GRILLE DE SUPPORT POUR WOK " est principalement utilisée pour le brûleur rapide (NA64H3010AK, NA64H3010CK, NA64H3010CE)

- Le fabricant décline toute responsabilité si la grille de support pour wok fournie en supplément n'est pas utilisée, ou est utilisée de façon incorrecte.
- Ne pas utiliser d'autre grille de support sur le brûleur triple.

POELE CONCAVE	
Ø min.	Ø max.
120mm	200mm











Merci d'utiliser la grille de support pour wok pour le brûleur triple couronne.

Nettoyage et entretien



- Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées qu'une fois que l'appareil ait complètement refroidi.
- Cet appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage.
- Nettoyer l'appareil régulièrement de préférence après chaque utilisation.
- Les nettoyeurs abrasifs ou objets acérés endommageront la surface; il faut nettoyer en utilisant de l'eau avec un peu de liquide nettoyant de vaisselle.

Utilisable	Non utilisable
 Chiffon Doux  Détergent Neutre	 Brosse en Nylon  Brosse Métallique  Huile Comestible  Détergent Acide/Alcalin  Abrasif  Diluant/ Benzène

Grille de support, Boutons de contrôle

- Retirer les Grilles de support.
- Les nettoyer, ainsi que les boutons de contrôle à l'aide d'un chiffon doux, humecté avec du liquide nettoyant de vaisselle ou de l'eau chaude. Pour les souillures tenaces, faire tremper au préalable.
- Sécher l'ensemble avec un chiffon doux et propre.

Plaque de Cuisson

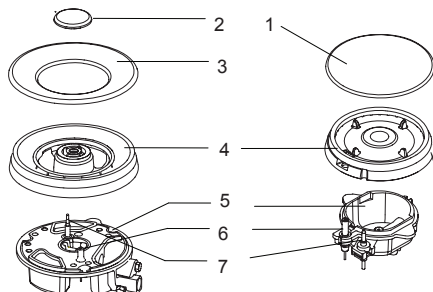
- Frotter régulièrement la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'un peu de liquide nettoyant de vaisselle et bien essoré à l'eau chaude.
- Bien faire sécher la plaque de cuisson après le nettoyage.
- Enlever soigneusement les liquides ou les aliments salés dès que possible pour éviter le risque de corrosion.
- Les pièces en inox de l'appareil peuvent se décolorer avec le temps. C'est un phénomène normal du fait de la présence de hautes températures. A chaque utilisation de cet appareil, ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'un produit adapté pour l'acier inoxydable.

Nettoyage et entretien

BRULEURS

- Retirer les chapeaux des brûleurs et les Diffuseurs de Flamme en les tirant vers le haut puis en dehors de la plaque de cuisson.
- Les faire tremper dans de l'eau chaude avec un peu de détergent.
- Après les avoir immergés et nettoyés, il faut les frotter et les faire sécher soigneusement. Vérifier que les orifices pour flamme soient bien propres et complètement secs.
- Frotter les pièces fixées de la base du brûleur à l'aide d'un chiffon humide puis les laisser sécher.
- Frotter doucement le dispositif d'ignition et le dispositif de supervision de la flamme avec un chiffon bien essoré, puis les faire sécher avec un chiffon propre et sec.
- Avant de replacer les brûleurs sur la plaque de cuisson, vérifier que l'injecteur ne soit pas bloqué.

■ Réassembler les brûleurs Auxiliaire, Semi-Rapide, Rapide et Triple Couronne comme suit:



1. Placer le diffuseur de flamme (4) sur la base du brûleur (5) de façon à ce que le dispositif d'ignition et le dispositif de supervision de la flamme s'alignent sur leurs orifices respectifs dans le diffuseur de flamme.
Le diffuseur de flamme doit s'enclencher en place correctement.
2. Positionner le chapeau du brûleur (1, 2, 3) sur le diffuseur de flamme (4) de façon à ce que les broches d'accroches s'adaptent à leurs réceptacles respectifs.



Remplacer les pièces suivant l'ordre correct après nettoyage.

- Ne pas mélanger le sommet et le bas.

- Les broches d'attaches doivent s'adapter parfaitement dans les encoches.

Instructions pour l'Utilisation

Avertissements

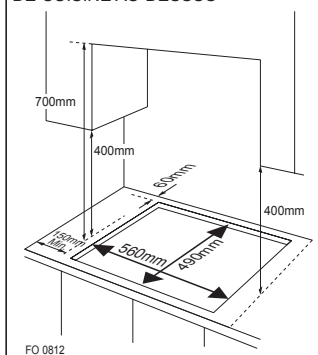
- Ne pas modifier cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un installateur ou un technicien agréé.
- Avant l'installation, vérifier que les conditions de distribution locale (nature du gaz, pression du gaz) soient compatibles avec les réglages de l'appareil.
- Les conditions de réglage pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé suivant les réglementations sur l'installation en vigueur. Une attention particulière doit être apportée aux réglementations relatives à la ventilation.
- Avant l'installation, éteindre l'alimentation de gaz et d'électricité pour l'appareil.
- Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.
- Vérifier que le tuyau de gaz et le câble électrique soient installés de façon à ne toucher aucune des pièces de l'appareil pouvant être amenées à chauffer.
- Le connecteur ou le tuyau de gaz ne doivent pas être pliés ou bloqués par d'autres appareils.
- Vérifier les dimensions de l'appareil ainsi que les dimensions de l'espace nécessaire à réserver dans la cuisine.
- Les panneaux situés au-dessus de la surface de travail, ou à proximité directe de l'appareil doivent être conçus en matière non inflammable. De plus, le revêtement stratifié et la colle utilisée pour la fixation doivent être thermorésistants, pour éviter le risque de détérioration.
- Ouvrir le robinet d'alimentation de l'appareil et allumer chacun des brûleurs.
 - Vérifier s'il y a une flamme bleue claire sans extrémité jaune.
 - Si les brûleurs présentent des anomalies, vérifier les points suivants :
 - Le chapeau du brûleur est placé correctement
- Le diffuseur de flamme est positionné correctement
- Le brûleur est aligné verticalement avec la tête d'injection.

Un test opérationnel complet et un test des fuites possibles doivent être effectués par l'installateur après installation.

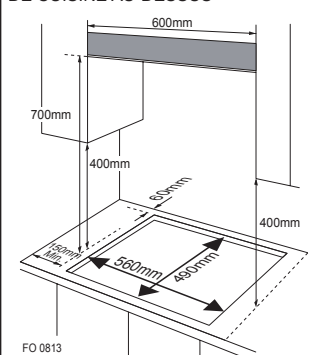
Le tuyau flexible doit être placé de façon à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec une pièce amovible de l'installation, ou passer dans un espace où il peut être congestionné.

Positionnement

ESPACE REQUIS EN INTEGRANT LA PLAQUE CHAUFFANTE SANS HOTTE DE CUISINE AU-DESSUS



ESPACE REQUIS EN INTEGRANT LA PLAQUE CHAUFFANTE AVEC HOTTE DE CUISINE AU-DESSUS



Dimensions de découpe

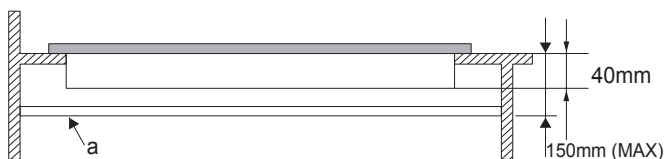
Largeur: 560mm

Profondeur: 490mm

Epaisseur: 30~50mm

- Cet appareil doit être intégré à une unité de cuisine ou un plan de travail de 600mm, compte tenu du fait que les distances suivantes minimales sont respectées:

- La position de découpe doit se situer à une distance minimale de 60 mm du mur arrière.
- Une distance minimale de 150mm doit être laissée entre les bords latéraux de l'appareil et tout mur ou placard adjacent.
- La distance minimale des matières combustibles pouvant être placées au-dessus de l'appareil par rapport aux bords de l'appareil est de 400mm. Si cette distance est inférieure à 400mm, un espace de 50mm doit être laissé depuis les côtés de l'appareil.
- La distance minimale des matières combustibles pouvant être placées directement au-dessus de l'appareil est de 700mm.
- Ce panneau (a) doit être positionné à une distance maximale de 150mm en dessous du plan de travail.
- L'usage de ce panneau n'est pas obligatoire pour cette application.

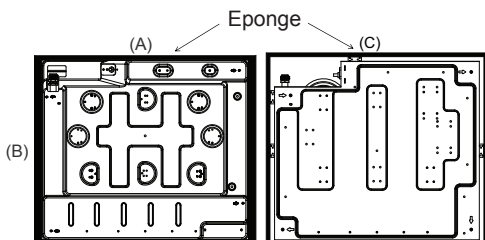


- Un four doit disposer d'une ventilation réglementaire pour pouvoir installer une plaque de cuisson dessus.
- Vérifier les dimensions du four dans le manuel d'installation.
- Les dimensions de coupe doivent respecter les indications.

Installation de l'appareil

(Modèle Inox)

(Modèle Verre)



Vue du dessous

L'épaisseur de l'éponge est de 1,5 mm

L'épaisseur de l'éponge est de 3 mm

(A) La largeur de l'éponge est de 11 mm

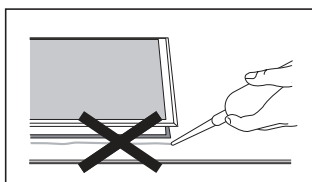
(C) La largeur de l'éponge est de 10 mm

(B) La largeur de l'éponge est de 20 mm

1. Retirer les grilles de support, les chapeaux des brûleurs et les diffuseurs de flamme et retourner avec précaution l'appareil à l'envers pour le placer doucement sur un support matelassé.

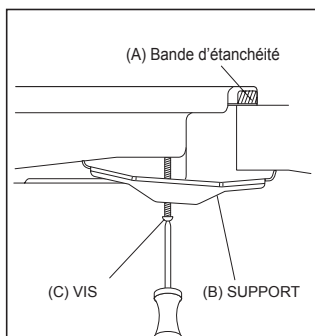
Faire bien attention à ce que les dispositifs d'ignition et les dispositifs de contrôle de flamme ne soient pas endommagés pendant l'opération.

2. Appliquer la bande d'étanchéité fournie tout autour le long des bords de l'appareil.
3. Ne pas laisser d'espace dans l'agent d'étanchéité ou entourer avec trop d'épaisseur.

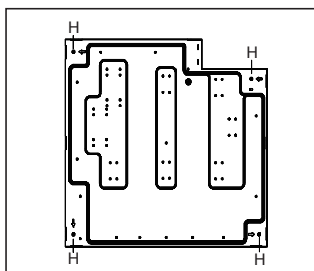
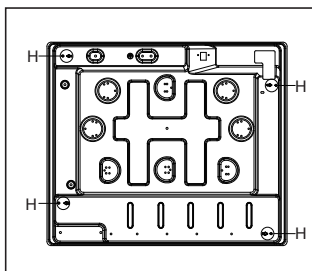


Ne pas utiliser de mastic silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture.

Cela rendra difficile le retrait de l'appareil de l'ouverture, en particulier si une réparation est nécessaire.



1. Placer le support (B) aligné sur les orifices adaptés au diamètre des vis. Il y a un ensemble de vis pour chaque coin de la plaque de cuisson (H). Resserrer légèrement une vis (C) dans le support (B) de façon à ce que le support soit fixé à la plaque, tout en vous permettant d'en ajuster la position.
2. Retourner de nouveau avec précaution la plaque de cuisson et l'abaisser en douceur jusqu'au trou de l'ouverture que vous avez découpé.
3. Au-dessous de la plaque de cuisson, ajuster les supports sur une position adaptée à votre espace de travail. Puis resserrer complètement les vis (C) pour bien fixer fermement la plaque de cuisson en place.



Connexion du gaz

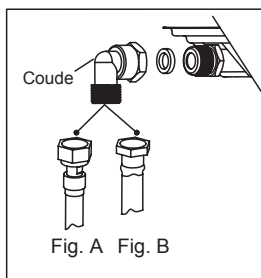


- Cet appareil doit être installé et connecté dans le respect des réglementations sur l'installation, en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.
- Cet appareil n'est conçu que pour être alimenté que par gaz naturel et ne peut utiliser un autre type de gaz sans modification. Une conversion pour l'usage de GPL ou autre gaz ne doit être effectuée que par une personne qualifiée.

La fixation de connexion à l'entrée de gaz se fait via une conduite de gaz femelle de 1/2 pouce.

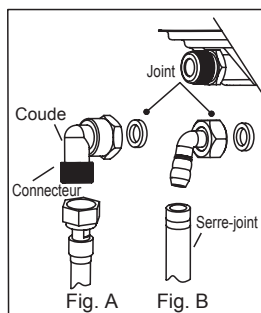
Gaz distribué par tuyau; gaz naturel, gaz propane-air ou gaz butane-air

Pour votre sécurité, vous devez choisir parmi les trois options de connexion suivantes:



- **Connexion via un tuyau rigide** fait en cuivre et avec des connecteurs mécaniques à visser.
Effectuer la connexion directement à l'extrémité en coude appliquée sur l'appareil.
- **Connexion utilisant un tuyau flexible en métal ondulé avec des connecteurs mécaniques à visser** (Fig. A)
Vous pouvez utiliser un tuyau de métal en inox disponible auprès de votre département de service après-vente.
- **Connexion utilisant un tuyau flexible avec des connecteurs mécaniques à visser** (Fig. B)
Ces tuyaux ne doivent pas dépasser 2 mètres de longueur et doivent être accessibles sur toute leur longueur.

Gas fourni par réservoir ou bonbonne (butane/propane)



- Afin de garantir la sécurité de l'utilisateur, nous recommandons d'effectuer la connexion avec un tuyau rigide si possible, en utilisant un tuyau flexible en métal ondulé avec des connecteurs mécaniques à visser (longueur maximale de 2 mètres) (Fig. A)
- Dans le cas d'une installation existante, où il n'est pas possible d'adapter un tuyau à gaz flexible, tressé, renforcé, la connexion peut alors se faire par le biais d'un tuyau flexible (longueur maximale de 2 mètres), avec deux serre-joints.
En placer un sur le connecteur, et l'autre sur le régulateur de pression, un joint doit alors être adapté entre le connecteur et l'extrémité en coude. (Fig.B)



- Vous pouvez obtenir le connecteur et le joint auprès de votre Service Après-Vente. En France, vous devez l'utiliser un tuyau arborant le logo "NF Gaz".
Si l'installation est difficile, dévisser légèrement au niveau du Coude et resserrer à nouveau après avoir replacé correctement par rapport au coude.



- Un test opérationnel complet et un test des fuites possibles doivent être effectués par l'installateur après installation.
- Il doit être possible d'accéder au tuyau de connexion sur toute sa longueur, qui plus est, le tuyau doit être remplacé avant d'atteindre la fin de sa durée de vie pour utilisation (indiqué sur le tuyau).

Connexion Electrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Cet appareil est conçu pour être connecté à une alimentation électrique de 220-240V 50/60HzAC.

Les fils sur la prise de courant sont colorés selon le code suivant;

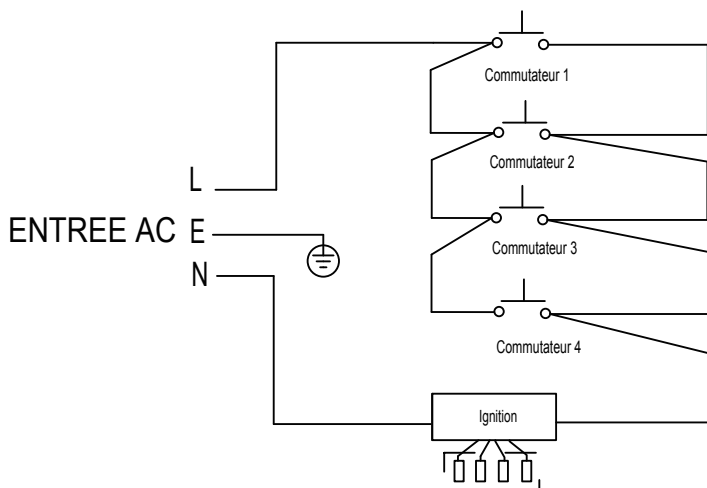
- Vert/jaune = Terre
- Bleu = Neutre
- Marron = Phase



- Les fils qui sont de couleur verte et jaune doivent être connectés au terminal qui est signalé par la lettre E ou par le symbole de terre.



■ DIAGRAMME DE CABLAGE



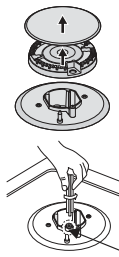
Lorsque le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant qui l'a produit, son prestataire de service clientèle ou des personnes qualifiées de façon similaire.

Conversion du Gaz



- Faire preuve de précautions concernant les opérations et les réglages à effectuer pour la conversion d'un gaz vers l'autre.
- Toutes les tâches relatives doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Avant de commencer, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et du gaz.

1 Changer l'injecteur des brûleurs. (Méthode similaire pour le brûleur triple couronne)



Retirer la grille de support, le chapeau du brûleur et le diffuseur de flamme.

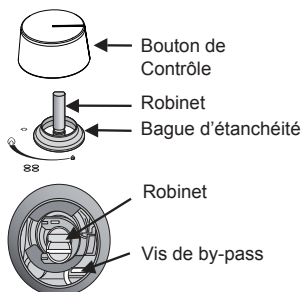
Dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et le remplacer avec l'injecteur stipulé pour la nouvelle alimentation de gaz. (voir tableau 1. Page 27.)

Réassembler soigneusement tous les composants.

Une fois les injecteurs remplacés, il est recommandé de resserrer fermement l'injecteur en place.

Injecteur

2 Ajustement des robinets des brûleurs de la plaque de cuisson pour une consommation réduite



Bouton de Contrôle

Robinet

Bague d'étanchéité

Robinet

Vis de by-pass

① Baisser les robinets au minimum.

② Retirer les boutons de contrôle des robinets.

③ Régler la vis de by-pass

- Pour une conversion de G20 vers G30, la vis doit être resserrée complètement.

- Pour une conversion de G30 vers G20, merci de remplacer toutes les valves par des nouvelles.

- A cette étape, allumer les brûleurs et tourner les boutons de contrôle depuis la position maximale vers la position minimale pour vérifier la stabilité de la flamme.

④ Replacer les boutons de contrôle sur les robinets.

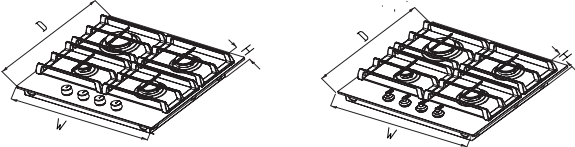


- Ne pas démonter le conduit du robinet : en cas de dysfonctionnement, merci de changer l'ensemble du robinet.
- Avant de remettre les brûleurs à leur place sur la plaque de cuisson, vérifier que l'injecteur ne soit pas bloqué.
- Un test opérationnel complet et un test des fuites possibles doivent être effectués après une conversion du gaz. (par exemple avec de l'eau savonneuse ou à l'aide d'un détecteur de gaz).
- Une fois la conversion terminée, un installateur ou un technicien qualifié doit effectuer une coche "V" à droite de la catégorie du gaz à adapter avec les réglages sur la plaque signalétique. Effacer le signe "V" de réglage précédent.

		0359CO1359	
		0359-14	
Modèle:	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+

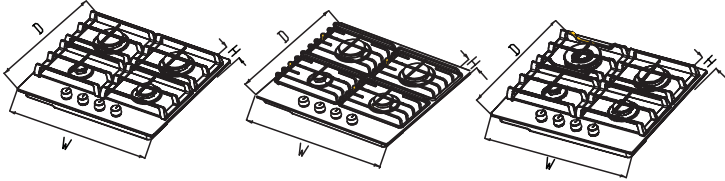
Données techniques d'ingénierie

Spécifications de l'Appareil

				
Modèle	NA64H3010AK	NA64H3000AK	NA64H3010CK	NA64H3010CE
Grille de Support	Fonte			
Grille de Support pour Wok	Fonte	-	Fonte	
Plaque de Cuisson	Verre noir			Couleur Beige
Bouton de Contrôle	Couleur Argent		Cuivre	
Poids	15,7 kg (Incluant le wok)	14,8 kg	15,7 kg (Incluant le wok)	15,7 kg (Incluant le wok)
Dimensions (LxPxH)	600*520*99	600*520*99	600*520*99	600*520*99
Dispositif d'ignition	Type Ignition Continue			
Connexion Gaz	Conduite G1/2			
Alimentation Electrique	220~240V, 50/60Hz			
Caractéristiques Brûleurs	Rapide (1EA), Semi-rapide (2EA), Auxiliaire (1EA)			
Σ Qn	8,3 kg	8,0 kg	8,3 kg	8,3 kg

Données techniques d'ingénierie

Spécifications de l'Appareil

			
Model	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS
Grille de Support	Fonte	Email	Fonte
Grille de Support pour Wok	-	-	Fonte
Plaque de Cuisson	Inox		
Bouton de Contrôle	Couleur Argent		
Poids	10,6 kg	9,1 kg	11,8 kg
Dimensions (LxPxH)	600*510*90	600*510*91	600*510*90
Dispositif d'Ignition	Type Ignition Continue		
Connexion Gaz	Conduite G1/2		
Alimentation Electrique	220~240V, 50/60Hz		
Caractéristiques Brûleurs	Rapide (2EA), Semi-rapide (1EA), Auxiliaire (1EA)		Triple Couronne (1EA) Rapide (1EA), Semi-rapide (1EA), Auxiliaire (1EA)
Σ Qn	9,6kW	9,6kW	10,1kW

- CLASSE APPAREIL: Classe 3
- CATEGORIE APPAREIL:

	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/OR	NL	RU/KA/UKR
Cat.	II 2H3B/P	II 2L3B/P	II 2E3B/P
P(mbar)	25-30	25 - 28-30	13-29

Caractéristiques des Brûleurs

Entrée chaleur nominale et débits indiqués ci-dessous à 15°C à 1.013mbar

PAYS	TYPE DE GAZ	BRULEUR	Triple Couronne (4,0kW)		Triple Couronne (3,8kW)		Rapide (3,3kW)		Rapide (3,0kW)		Semi-rapide (2,0kW)		Auxiliaire (1,0kW)	
		POSITION	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.
GB,IT,FR,HU, BE,LT,NL,PT, ES,CZ,SK,RU, KZ,UKR	G30 BUTAN 29 mbar	Injecteur (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Entrée chaleur nominale (kW)(Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Débit flux nominal (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
GB,IT,FR,HU, BE,LT,NL,PT, ES,CZ,SK	G31 BUTAN 37 mbar	Injecteur (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Entrée chaleur nominale (kW)(Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Débit flux nominal (g/h)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
DE,NL	G30 BUTAN 50 mbar	Injecteur (1/100mm)	92		90		83		78		62		46	
		Entrée chaleur nominale (kW)(Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Débit flux nominal (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
PL,NL	G30 BUTAN 37 mbar	Injecteur (1/100mm)	97		93		85		82		66		48	
		Entrée chaleur nominale (kW)(Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Débit flux nominal (g/h)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
GB,IT,FR,HU, BE,LT,NL,PT, ES,CZ,SK,PL	G20 BUTAN 20 mbar	Injecteur (1/100mm)	145		141		133		130		106		78	
		Entrée chaleur nominale (kW)(Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Débit flux nominal (g/h)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
NL	G25 BUTAN 25 mbar	Injecteur (1/100mm)	147		154		136		130		110		79	
		Entrée chaleur nominale (kW)(Hs)	4,00	1,95	3,80	1,95	3,30	0,81	3,00	0,81	2,00	0,65	1,00	0,41
		Débit flux nominal (g/h)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

BRULEUR	Orifice calibré 1/100mm (G30/29mbar)	Orifice calibré 1/100mm (G30/50mbar)
Auxiliaire	29	25
Semi-rapide	34	31
Rapide	43	39
Triple Couronne	68	63

GB: Royaume-Uni

IT: Italie

FR: France

HU: Hongrie

BE: Belgique

LT: Lituanie

NL: Pays-Bas

UKR: Ukraine

PT: Portugal

ES: Espagne

CZ: République Tchèque

SK: Slovaquie

DE: Allemagne

PL: Pologne

RU: Russie

KZ: Kazakhstan

- Aucun réglage d'aération

Dépannage

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien diplômé uniquement. Une réparation incorrecte présente un danger considérable pour vous-même ou pour les autres. Si votre plaque de cuisson nécessite une réparation, contacter un Centre d'Assistance SAMSUNG ou votre revendeur.
- Cependant, certains problèmes mineurs peuvent être réglés comme suit :

Problème	Cause probable	Solution
Pas d'ignition	Pas d'étincelle	Vérifier l'alimentation électrique.
	Le chapeau du brûleur est mal assemblé.	Assembler le chapeau du brûleur correctement.
	L'alimentation du gaz est fermée.	Ouvrir entièrement l'alimentation de gaz.
Mauvaise ignition	L'alimentation du gaz n'est pas complètement ouverte.	Ouvrir entièrement l'alimentation de gaz.
	Le chapeau du brûleur est mal assemblé.	Assembler le chapeau du brûleur correctement.
	La prise d'ignition est contaminée par une substance inconnue.	Nettoyer la substance inconnue à l'aide d'un chiffon sec.
	Les brûleurs sont mouillés.	Sécher soigneusement les chapeaux des brûleurs.
	Les orifices dans le diffuseur de flamme sont obstrués.	Nettoyer le diffuseur de flamme.
Bruit émis durant l'ignition et la combustion	Le chapeau du brûleur est mal assemblé.	Assembler le chapeau du brûleur correctement.
La Flamme s'éteint pendant l'utilisation.	Le dispositif de supervision de la flamme est contaminé par une substance inconnue.	Nettoyer le dispositif de supervision de la flamme.
	Le produit cuisiné a bouilli et débordé, éteignant la flamme.	Fermer le bouton du brûleur. Attendre une minute avant de relancer l'ignition.
	Un fort courant d'air peut avoir éteint la flamme.	Merci d'éteindre la zone et de vérifier la présence de courant d'air sur la zone de cuisson. Attendre une minute avant de relancer l'ignition.
Flamme Jaune	Les orifices dans le diffuseur de flamme sont obstrués.	Nettoyer le diffuseur de flamme.
	Un gaz différent est utilisé.	Vérifier le gaz utilisé.
Flamme Instable	Le chapeau du brûleur est mal assemblé.	Assembler le chapeau du brûleur correctement.
Odeur de gaz	Un tuyau de gaz a été laissé ouvert	Vérifier s'il y a un tuyau de gaz ouvert.
	Il peut y avoir une fuite entre le couplage et la bouteille de gaz.	Vérifier si la connexion est hermétique.



■ Si le problème n'est pas réglé, merci de contacter le centre de service clientèle de Samsung.



QUESTIONS OU REMARQUES

PAYS	APPELER	OU VISITER NOTRE SITE EN LIGNE SUR
AUTRICHE	0810-SAMSUNG(7267864, € 0.07/мин)	www.samsung.com
BELGIQUE	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Нидерландски) www.samsung.com/be_fr (Френски)
DANEMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLANDE	030-6227 515	www.samsung.com
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com.fr
ALLEMAGNE	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864*(*0.14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42€/мин)	www.samsung.com
ITALIE	800-SAMSUNG(726-7864)	
CHYPRE	8009 4000 само за стационарни телефони (+30)2106897691 за мобилни и стационарни телефони	
GRECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) само за стационарни телефони (+30)2106897691 за мобилни и стационарни телефони	
LUXEMBOURG	261 03 710	
PAYS-BAS	0900-SAMSUNG(0900-7267864)(0.10€/мин)	
NORVEGE	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
ESPAGNE	902-1-SAMSUNG(902 172 678)	
SUEDE	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SUISSE	0848- SAMSUNG(7267864, CHF 0.08€/мин)	www.samsung.com/ch (Немски) www.samsung.com/ch_fr (Френски)
R.U.	30 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com
IRLANDE	0818 717100	
POLOGNE	0 801-172-678* lub + 48 22 607 -93-33** [HHP] - 0 801 672 678* lub +48-22 607 93-33*** (calkowity koszt polaczenia jak za 1 impuls wedlug taryfy operatora) ** (koszt polaczenia wedlug taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROUMANIE	08008 SAMSUNG(08008 726 7864) БЕЗПЛА ТЕН HOMEP.	www.samsung.com/ro
TURQUIE	444 77 11	www.samsung.com
AUSTRALIE	1300 362 603	www.samsung.com/au
RUSSIE	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIE	0-800-555-555	
ARMENIE	0-800-05-555	
AZERBAÏDJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM:7799)	
OUZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KIRGHIZISTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIE	+7-800-555-55-55	
BIELORUSSIE	810-800-500-55-500	
MOLDAVIE	0-800-614-40	www.samsung.com/ua (Украински) www.samsung.com/ua_ru (Руски)
UKRAINE	0-800-502-000	