



NA75J3030AS

Piano Cottura a Gas

manuale d'istruzioni

Planet
First

**100 %
Recycled Paper**

Questo manuale è in carta riciclata al 100 %.

ITALIANO

immagina le possibilità

Grazie per aver acquistato questo prodotto Samsung.
Per ricevere un servizio più completo, registrare il prodotto sul sito
www.samsung.com/register

SAMSUNG

Introduzione

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

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

Conservare le istruzioni in un luogo facilmente reperibile.

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

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

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

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

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

Sommario

Introduzione

Avvertenze sulla sicurezza

3-8

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

Istruzioni d'uso e manutenzione

9-16

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

Istruzioni tecniche

18-27

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

Istruzioni sulla Sicurezza

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

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

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



Attenzione



Tenere lontano dal fuoco



Vietato l'accesso



Da fare



Pericolo

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

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



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

⚠ Avvertenze

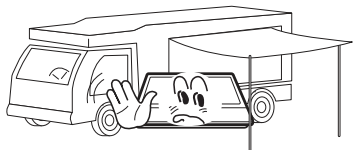
- L'apparecchiatura deve essere installata in accordo con le norme in vigore e utilizzata solo ed esclusivamente in ambiente ventilato.



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



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



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



⚠ Attenzione

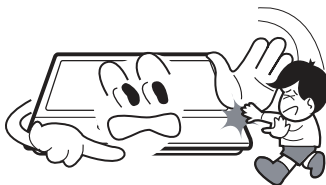
- L'apparecchiatura deve essere installata da un tecnico o da un installatore qualificato.
- Le condizioni di adeguamento dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta dei dati.
- Rimuovere tutti gli imballaggi prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Dopo aver disimballato l'apparecchiatura,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

Sicurezza Bambini e Adulti



Avvertenza

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



Attenzione

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

durante l'utilizzo

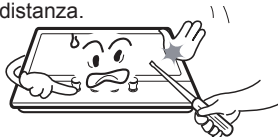


Avvertenze

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



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



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



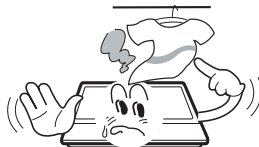
- Non utilizzare l'apparecchiatura qualora sia entrata in contatto con l'acqua. Non toccare l'apparecchiatura con le mani bagnate.



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



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



- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante la cottura.



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



Durante l'utilizzo

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



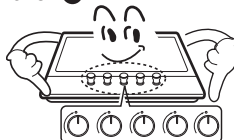
- Alimenti deperibili, oggetti in plastica e bombolette possono essere danneggiati dal calore e non devono essere riposti sopra o sotto l'apparecchiatura.



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



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



Attenzione

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

Pulizia e manutenzione



Avvertenze

- Non utilizzare agenti pulenti caustici o abrasivi.



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



Attenzione

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

Informazioni ambientali

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



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

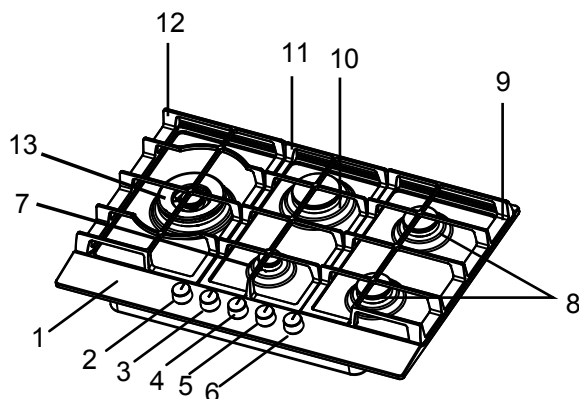
- Questo simbolo riportato sul prodotto o sul relativo manuale indica che alla fine dell'utilizzo non ne è consentito lo smaltimento insieme ai rifiuti domestici. Al fine di evitare possibili danni ambientali o alla salute derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, separare l'apparecchiatura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

Informazioni ambientali

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

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

descrizione dell'apparecchiatura

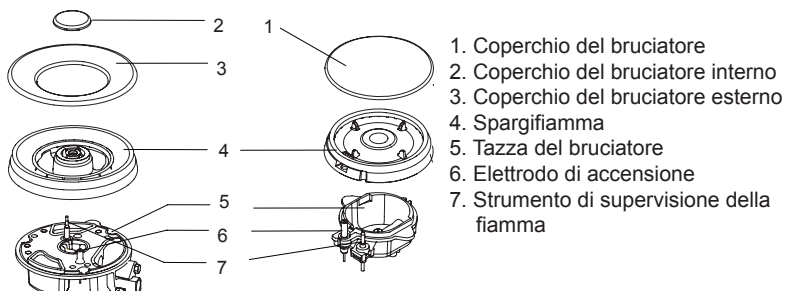


- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Piattaforma superiore | 7. Bruciatore ausiliario |
| 2. Manopola di controllo del bruciatore sinistro | 8. Bruciatore semi rapido |
| 3. Manopola di controllo del bruciatore posteriore mediano | 9. Supporto padelle destro (ghisa) |
| 4. Manopola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

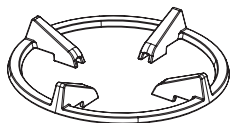
descrizione dell'apparecchiatura

Bruciatore

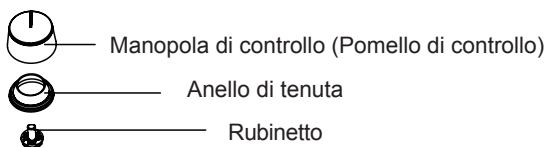
Tripla Corona, Ausiliario, Semi rapido e Rapido



Supporto per wok

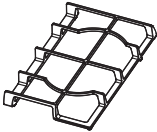
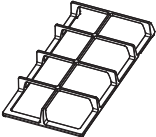
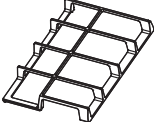


manopole



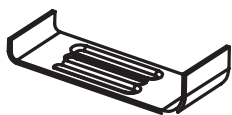
descrizione dell'apparecchiatura

Supporto per materiale di cottura

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

descrizione dell'apparecchiatura

Accessori



Supporto (4)



Spugna (4)



Vite (4)



Iniettore (5)

Connettore e
guarnizione (1)

Manuale d'Istruzioni (1)

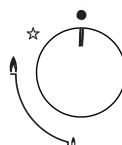
Come utilizzare l'apparecchiatura

Accensione

1 Preparazione

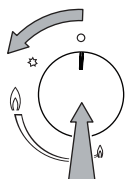
I simboli seguenti appariranno sul pannello di controllo, a fianco della relativa manopola di controllo:

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



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

2 Accensione & Regolazione



Manopola di controllo

Come utilizzare l'apparecchiatura

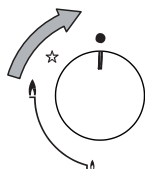
- Posizionare una pentola o una padella sulla postazione di cottura corrispondente.
- Premere a fondo la manopola di controllo relativa alla postazione di cottura corrispondente, girarla verso sinistra, verso la posizione di accensione, e tenerla in posizione al massimo qualche secondo fino all'accensione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



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

Spegnimento

3 Spegnimento



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



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



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

Consigli sulla Sicurezza e il Risparmio Energetico

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

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



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

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

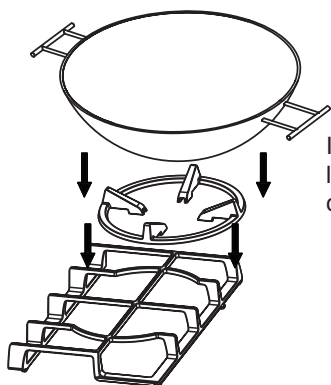


- Si sconsiglia l'utilizzo in contemporanea di pirofile, padelle e griglie posizionate su più bruciatori in quanto il conseguente riscaldamento dell'apparecchiatura potrebbe danneggiare la stessa.
- Non toccare la piastra superiore e la griglia durante l'utilizzo e per qualche tempo dopo l'utilizzo.



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

Consigli sulla Sicurezza e il Risparmio Energetico



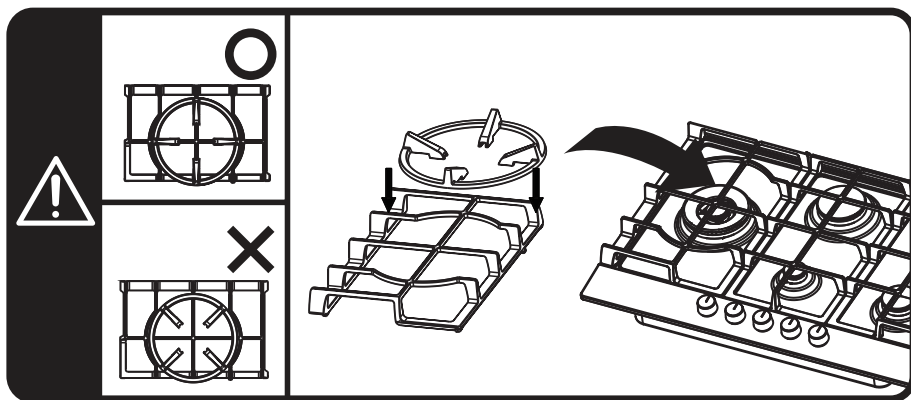
Il supporto per wok permette l'utilizzo di padelle a base concava.



- Il “Supporto per wok” è utilizzato principalmente su bruciatori a tripla corona.
- Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancato o erraneo utilizzo del supporto per wok.
- Non utilizzare altri supporti per padelle sul bruciatore a tripla corona.

PADELLE CONCAVE

Φ min.	Φ max.
120mm	200mm



Utilizzo del supporto per wok.

Pulizia e manutenzione



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

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

Supporto padelle, manopole di controllo

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

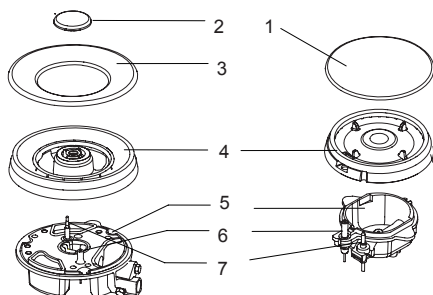
Piastra superiore

- Pulire regolarmente la piastra superiore utilizzando un panno morbido precedentemente inumidito in acqua calda mista a detergente.
- Asciugare con cura la piastra dopo la pulizia.
- Rimuovere accuratamente e il prima possibile cibi salati o liquidi dal fornello al fine di evitarne la corrosione.
- Componenti dell'apparecchiatura in acciaio inossidabile possono decolorare con il tempo, una normale conseguenza delle temperature elevate. A ogni utilizzo dell'apparecchiatura, queste componenti devono essere pulite con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

bruciatori

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

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



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



Riposizionare le componenti in ordine corretto dopo la pulizia.

- Non invertire la parte superiore e la parte inferiore.

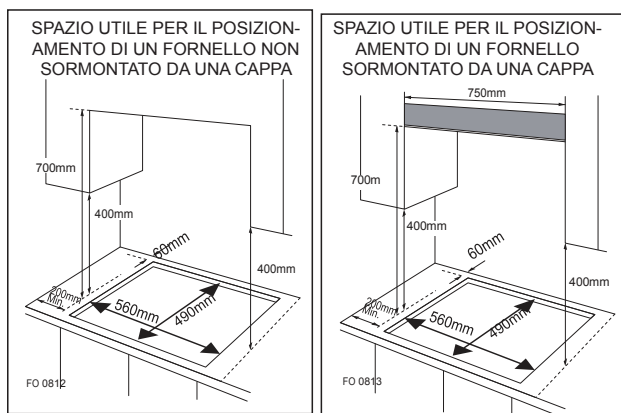
- I perni di collocamento devono essere fissati agli intagli in modo corretto.



Avvertenze

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

posizionamento

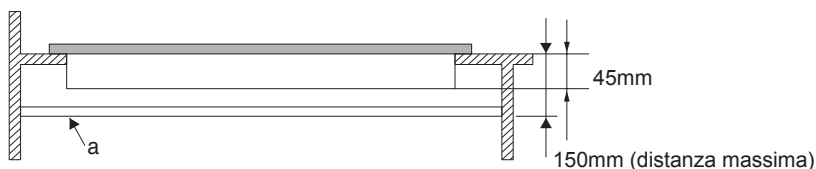


Dimensioni della sezione

Larghezza: 560mm
Profondità: 490mm
Spessore: 30~50mm

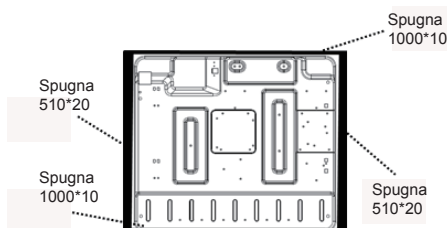
■ L'apparecchiatura deve essere inserita in un blocco cucina o su un piano di lavoro di 600 mm, nel rispetto imperativo delle seguenti distanze minime:

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

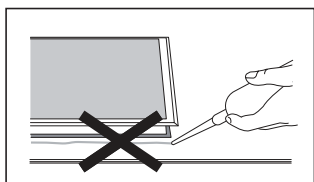


- In caso di installazione di un forno al di sotto del fornello, assicurarsi che questo sia munito di ventilazione forzata.
- Verificare le dimensioni del forno all'interno del manuale d'installazione.
- La sezione deve rispettare i parametri specificati.

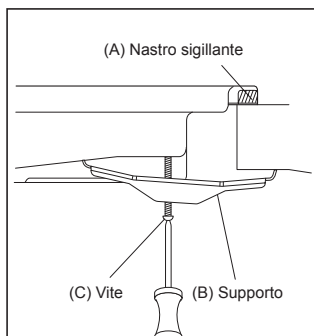
installazione dell'apparecchiatura



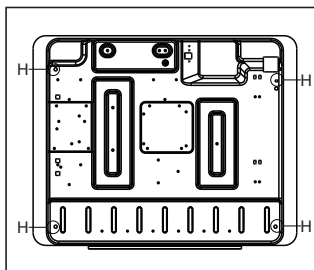
1. Rimuovere i supporti padelle, il coperchio del bruciatore e lo spargifiamma, capovolgere con cautela l'apparecchiatura e posizionarla su di un cuscinetto.
2. Assicurarsi che i dispositivi di accensione e di controllo della fiamma non vengano danneggiati nel corso di questa operazione.
3. Applicare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



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



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



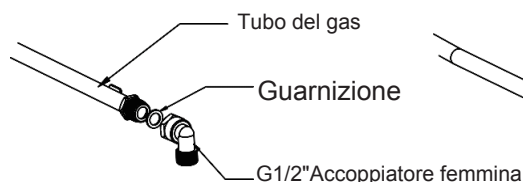
Collegamento del Gas



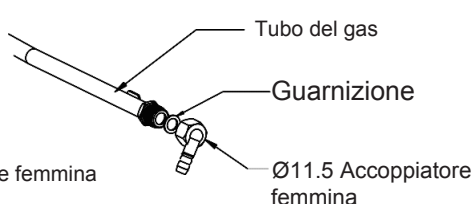
- L'apparecchiatura deve essere installata e collegata nel rispetto delle normative d'installazione in vigore nel Paese in cui l'apparecchiatura deve essere utilizzata.
- L'apparecchiatura funziona solamente a gas naturale e non può essere utilizzata con altri gas senza le dovute modifiche. La conversione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

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

GPL > GN



GN > GPL



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



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



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

Collegamento dell'Elettricità

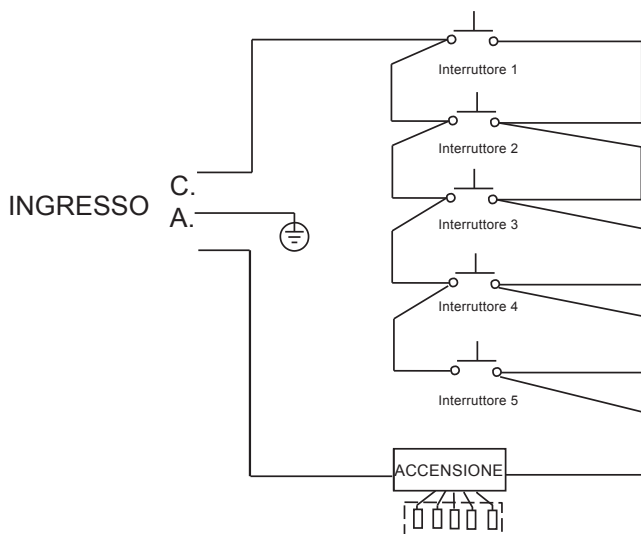
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- L'apparecchiatura è progettata per essere collegata a una presa elettrica 220-240V, 50/60HzAC.
- I cavi di alimentazione seguono il seguente codice colore:
 - Verde/giallo = Messa a terra
 - Blu = Neutro
 - Marrone = Fase 1



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



■ SCHEMA ELETTRICO



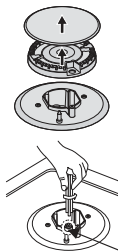
In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, ricorrere al produttore, agente del servizio clienti o personale specializzato per effettuare il riposizionamento.

Conversione del gas



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

1 Cambio di iniettore e bruciatori



Iniettore

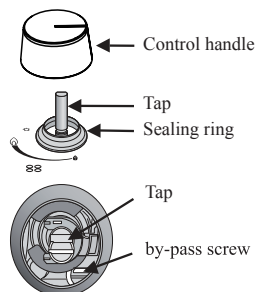
Rimuovere supporto padelle, coperchio del bruciatore e spargifiamma.

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

Riassemblare con cautela tutte le componenti.

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

2 Modifica del livello minimo della fiamma



① Posizionare il rubinetto al minimo.

② Rimuovere la manopola di controllo dal rubinetto.

③ Regolare tramite vite bypass:

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

④ Installare le manopole di controllo sul rubinetto.

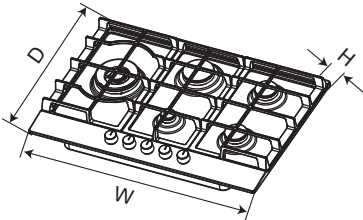


- Non smontare l'asta del rubinetto: in caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di rimettere i bruciatori in posizione, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
- Una prova di funzionamento completa e una verifica di eventuali perdite devono essere effettuate dopo la conversione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

			0359CO1395
			0359-14
Modello:	S/N:		
G20/20mbar	220-240V	50/60Hz, Pmax 1W	
Σ Qn G20:	G30:	G31:	
☐ G20/20mbar ☐ G30/29mbar ☐ G31/37mbar GB Cat.: II 2H3+			

Informazioni sul Prodotto

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

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

dati tecnici

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

Consigli per il risparmio energetico:

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

○ **apparecchiatura CLASSE: Classe 3**

○ **apparecchiatura CATEGORIA:**

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

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

caratteristiche del bruciatore

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

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

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

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

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

ISTRUZIONI TECNICHE

Risoluzione Problemi

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

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



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



DOMANDE O COMMENTI

PAESE	CHIAMA	O VISITA IL NOSTRO SITO
AUSTRIA	0800- SAMSUNG(7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com/at
BELGIO	02-201-24-18	www.samsung.com/be (olandese) www.samsung.com/be/fr (francese)
DANIMARCA	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCIA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANIA	0180 6 SAMSUNG bzw. 018067267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180667267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	www.samsung.com/it
CIPRO	8009 4000 only from landline,toll free	www.samsung.com/gr
GRECIA	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30)210 6897691 from mobile and land line	
LUSSEMBURGO	261 03 710	www.samsung.com/be_fr
PAESI BASSI	0900-SAMSUNG(0900-7267864)(€0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORVEGIA	815 56480	www.samsung.com/no
PORTOGALLO	808 20 7267	www.samsung.com/pt
SPAGNA	003490217678 [HHP] 0034902167267	www.samsung.com/es
SVEZIA	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se
SVIZZERA	0800 726 78 64 (0800 - SAMSUNG)	www.samsung.com/ch (tedesco) www.samsung.com/ch/fr (francese)
U.K.	0330 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie
POLONIA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro
TURCHIA	444 77 11	www.samsung.com/tr
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-55-55-555	www.samsung.com
KAZAKISTAN	8-10-800-500-55-500(GSM:7799)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com
KYRGYZISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com
TAGIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BIELORUSSIA	810-800-500-55-500	www.samsung.com
MOLDAVIA	0-800-614-40	
UCRAINA	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (ucraino) www.samsung.com/ua/ru (russo)