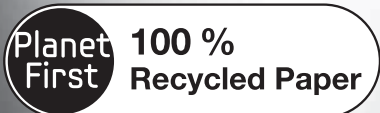




NA64H3030AS
NA64H3010AS
NA64H3110AS
NA64H3010AK
NA64H3000AK
NA64H3010CK
NA64H3010CE

Варочная поверхность

Инструкция пользователя



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Imagine the possibilities

Россия

Спасибо за приобретение этой продукции Samsung.
Для того, чтобы получить более полное обслуживание,
пожалуйста, зарегистрируйте ваше изделие на сайте
www.samsung.com/register

SAMSUNG

Предисловие

Спасибо за выбор газовой варочной поверхности Samsung.

Для правильного использования этого прибора и предотвращения любого потенциального риска, прочитайте эту инструкцию перед использованием этого бытового прибора.

Храните эту инструкцию в месте, где вы можете ее легко найти.

Если вы не уверены в отношении любой информации, которая содержится в этой инструкции, обратитесь в центр обслуживания клиентов Samsung.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб лицам или имуществу, вызванный в случае неправильной установки или неправильного использования прибора.

Прибор должен быть сертифицирован для использования в тех странах, которые не указаны на приборе.

Производитель также оставляет за собой право вносить любые изменения в устройство, которые он сочтет необходимыми или полезными, а также те, что в интересах пользователя, без угрозы изменения основных характеристик, функциональности и безопасности продукции.

Прибор спроектирован для бытового использования, а не коммерческого.

Содержание

Предисловие

Инструкции по безопасности

3-8

- 3 Инструкции по безопасности
- 4 Установка
- 5 Безопасность детей и окружающих
- 6 Во время использования
- 8 Чистка и обслуживание
- 8 Экологическая информация

Инструкции по использованию и обслуживанию

9-17

- 9 Описание прибора
- 12 Как использовать прибор
- 14 Советы по безопасности и экономии энергии
- 16 Чистка и обслуживание



Технические указания

18-27

- 18 Технические указания
- 19 Схема встраивания
- 20 Установка прибора
- 21 Подключение газа
- 22 Подключение электричества
- 23 Замена комплектующих
- 24 Инженерно-технические данные
- 26 Характеристики конфорок
- 27 Выявление неисправностей

Инструкции по безопасности

- Ваша безопасность важна для Samsung.
- Пожалуйста , найдите время , чтобы прочитать эту Инструкцию для пользователя перед установкой или использованием прибора .
- Эту инструкцию по эксплуатации необходимо держать недалеко от прибора с целью последующего обращения к ней.
Если прибор будет продан или передан другому лицу , проследите , чтобы инструкция по использованию была передана новому пользователю.
- Производитель не несет ответственности в случае, если эти меры безопасности не были соблюдены .
- Следующие отметки были сделаны с целью их легкого понимания и, чтобы вы заранее смогли предотвратить любой несчастный случай, обусловленный неправильным использованием, и с целью более удобного использования прибора.
- Перед прочтением инструкции внимательно прочтите следующие объяснения и убедитесь, что вы понимаете их правильно.

 Опасно	Пренебрежение этой отметкой может стать причиной нанесения серьезного вреда здоровью человека или смерти.
 Внимание	Пренебрежение этой отметкой может стать причиной нанесения менее серьезного вреда здоровью человека или имуществу.

- Следующие отметки используются в инструкции с такими значениями:



Внимание



Не курить



Доступ запрещен

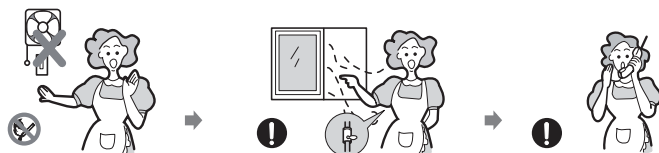


Необходимо выполнить

 **Опасно**

- Если вам кажется, что произошла утечка газа, выполните следующие

- Не включайте свет.
- Не включайте / выключайте любые электрические приборы, и не прикасайтесь к любым электрическим выключателям, вилкам, розеткам.
- Не используйте телефон.
 - 1 Прекратите использовать прибор и перекройте вентиль на газовой трубе, подающей газ в варочную поверхность
 - 2 Покиньте помещение и свяжитесь с газовой службой, позвонив снаружи



* Топливный газ содержит меркаптан, чтобы вы могли почувствовать запах газа, запах гнилого чеснока или протухшего яйца), даже если в воздухе только 1/1000 газа.

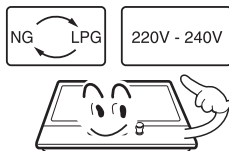
Установка

⚠ Опасно

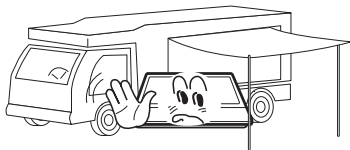
- Этот прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормативными документами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.



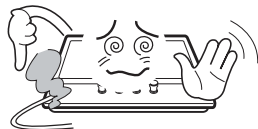
- Перед установкой убедитесь, что газовое снабжение и электроснабжение соответствует типу, указанному на табличке с техническими данными.



- В случае если этот прибор установлен на морском судне или в фургоне, его нельзя использовать в качестве обогревателя помещения



- Газовая труба и электрический кабель должны быть установлены таким образом, чтобы они не касались каких-либо деталей или прибора.



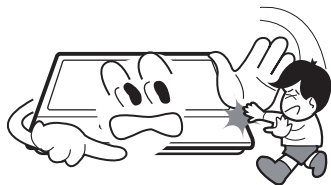
⚠ Внимание

- Этот прибор должен быть установлен квалифицированным техником или монтажной организацией.
- Условия регулирования для этого прибора указаны на заводской наклейке или наклейке с техническими данными.
- Полностью распакуйте прибор перед использованием.
- После распаковки прибора убедитесь, что прибор не поврежден и что соединительный шнур в идеальном состоянии. В противном случае обратитесь к поставщику перед установкой прибора.
- Смежное оборудование и все материалы, используемые для установки, при использовании должны выдерживать минимально температуру выше на 85 °С, чем температура в помещении, где находится прибор.
- В случае, если пламя конфорки случайно погаснет, выключите ее и не пытайтесь повторно зажигать ее минимум на протяжении одной минуты.
- Результатом использования кухонного газового прибора является выделение тепла и влаги в помещении, где он был установлен. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите отверстия естественного проветривания открытыми или установите прибор для принудительной вентиляции вытяжной вентилятор
- Из-за длительного и интенсивного использования прибора может возникнуть потребность в дополнительном проветривании. Например, открытие окна, или более эффективное проветривание. Например, путем увеличения уровня принудительной вентиляции там, где она есть.

Безопасность детей и окружающих

Опасно

- Не позволяйте детям играть около прибора или с ним. Прибор нагревается во время использования. Детей необходимо держать подальше от прибора до тех пор, пока он не остынет.



Внимание

- Этот прибор был спроектирован для использования взрослыми.
- Дети могут нанести себе вред, поднимая сковородки или кастрюли с прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами с ограниченными физическими, и умственными возможностями, а также теми, чья нехватка опыта и знаний препятствует их безопасному использованию прибора без присмотра или инструкций со стороны ответственного лица с целью обеспечения их безопасности при использовании прибора.

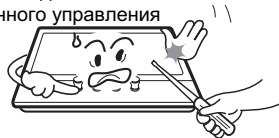
Во время использования

⚠ Опасно

- Используйте прибор только для приготовления пищи.



- Не вносите изменений в этот прибор. Конфорочная панель не предназначена для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления



- Результатом использования кухонного газового прибора является выделение тепла и влаги в помещении, где он был установлен. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите отверстия естественного проветривания открытыми или установите прибор для механического проветривания вытяжной вентилятор.



- Не используйте прибор, если он контактирует с водой. Не используйте этот бытовой прибор, если у вас влажные руки.



- Нагревательная и варочная поверхность прибора становятся горячими при использовании, применяйте все необходимые меры предосторожности.



- Не используйте свободную одежду, кухонные полотенца и т.п., так как края таких вещей могут коснуться пламени и загореться.



- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи с использованием масла и жиров. Если жир или масло перегреются, то они могут быстро загореться.



- Нельзя использовать неустойчивую или деформированную посуду, поскольку она может вызвать несчастный случай из-за наклона и разбрызгивания кипящей жидкости.



Во время использования

- Не используйте и не храните воспламеняющиеся материалы в ящике у прибора.



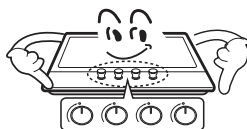
- Продукты, которые быстро портятся, пластиковые предметы и аэрозоли могут нагреваться, поэтому их нельзя хранить над или под прибором.



- Не распыляйте аэрозоли рядом с этим прибором во время его использования.



- Убедитесь, что ручки регулирования и контроля находятся в положении ●, когда прибор не используется.



Внимание

- Этот прибор предназначен только для домашнего приготовления пищи. Он не был спроектирован для коммерческого или промышленного использования.
- Из-за длительного и интенсивного использования прибора может возникнуть потребность в дополнительном проветривании. Например, открытие окна, или более эффективное проветривание. Например, путем увеличения уровня механической вентиляции там, где она есть.
- Используйте термостойкие прихватки или перчатки, когда держите горячие кастрюли и сковородки.
- Не позволяйте прихваткам находиться вблизи от открытого пламени, при поднятии кухонной посуды.
- Следите, чтобы прихватки или перчатки не были влажными или мокрыми, так как это может привести к тому, что материал будет быстрее нагреваться и возникает риск ожога.
- Всегда используйте конфорки только после того, как установили кастрюли и сковородки на них. Нельзя нагревать пустую кастрюлю или сковородку.
- Никогда не используйте в приборе пластиковую посуду или посуду из алюминиевой фольги.
- При использовании других электрических приборов, убедитесь, что кабель не контактирует с поверхностью кухонного прибора.
- Если в Вашем теле есть жизненно важные медицинские устройства например, кардиостимулятор проконсультируйтесь с врачом перед использованием прибора.
- Не используйте кухонные полотенца или подобные вещи вместо прихваток. Такой материал может коснуться пламени на горячей конфорке.
- При использовании стеклянной посуды, убедитесь, что она была спроектирована для приготовления пищи. Если поверхность изготовленная из стеклокерамики треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.
- Для уменьшения возможности ожогов, возгорания воспламеняющихся материалов и разбрызгивания, поверните ручки кухонной посуды в сторону или в центр поверхности таким образом, чтобы они не находились над соседними конфорками.
- Возвращайте ручки регулировки в отключенное положение перед тем, как снять кухонную посуду.
- Внимательно следите за приготовлением пищи на большом огне.
- Всегда медленно нагревайте жир и следите за тем, как он нагревается.
- Еда для жарки должна быть сухой, насколько это возможно. Замороженные, охлажденные продукты, или влага на свежих продуктах может привести к кипению горячего жира и его разбрызгиванию через края посуды.
- Никогда не пытайтесь передвигать посуду с горячим жиром, особенно сковородку. Подождите, пока жир полностью остынет

Чистка и обслуживание

Опасно

- Никогда не используйте абразивные, кислотные и щелочные моющие средства.



- Ремонтировать или обслуживать этот прибор могут только уполномоченные инженеры сервисной службы, используются только оригинальные запасные части.



Внимание

- Перед чисткой этого прибора, его необходимо отключить от источников электропитания и дать остыть.
- Нельзя использовать паровой ток или любое другое очистительное оборудование под высоким давлением для чистки этого прибора.

Экологическая информация

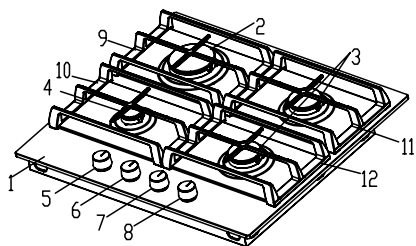
- Пожалуйста, после установки утилизируйте упаковку, учитывая безопасность и окружающую среду.
- При утилизации старого прибора, сделайте его непригодным к использованию, перерезав кабель.



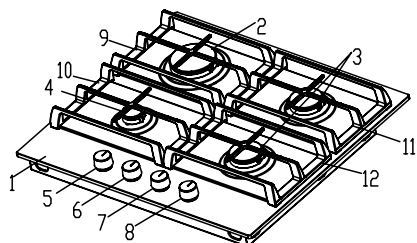
Правильная утилизация данного устройства (Отходы электрического и электронного оборудования)

- Эта маркировка на продукции или в соответствующей литературе означает, что этот прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами в конце его срока службы. Для предотвращения возможного ущерба окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов, пожалуйста, отделите его от других типов отходов и ответственно утилизируйте его повторно с целью содействия экологическому повторному использованию ресурсов и материалов.
- Бытовые пользователи должны обратиться либо к розничному продавцу, у которого они приобрели прибор, или в муниципальные учреждения с целью получения информации о том, куда и каким образом они могут передать этот прибор для экологического и безопасного повторного использования.
- Промышленные пользователи должны обратиться к поставщику и проверить сроки и условия договора приобретения. Эту продукцию нельзя сочетать с другими коммерческими отходами для утилизации.

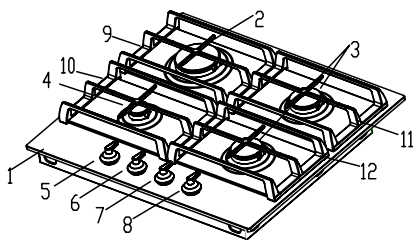
Описание бытового прибора



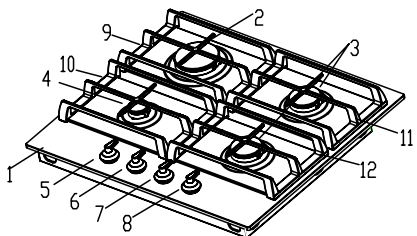
NA64H3010AK



NA64H3000AK



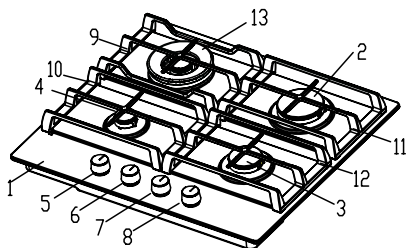
NA64H3010CK



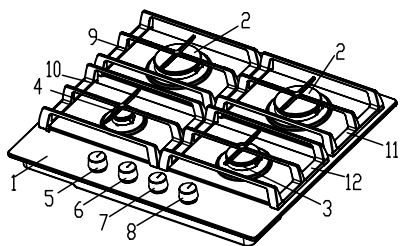
NA64H3010CE

1. Поверхность
2. Быстрая конфорка
3. Полубыстрая конфорка
4. Дополнительная конфорка
5. Ручка регулировки левой нижней конфорки (дополнительная конфорка)
6. Ручка регулировки левой верхней конфорки (быстрая конфорка)

7. Ручка регулировки правой верхней конфорки (полубыстрая конфорка)
8. Ручка регулировки правой нижней конфорки (полубыстрая конфорка)
9. Верхняя левая подставка для посуды (чугун)
10. Нижняя левая подставка для посуды (чугун)
11. Верхняя правая подставка для посуды (чугун)
12. Нижняя правая подставка для посуды (чугун)

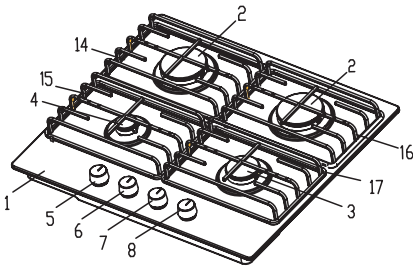


NA64H3030AS



NA64H3010AS

Описание бытового прибора

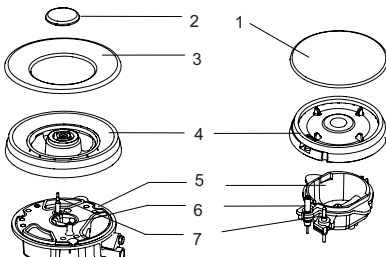


1. Поверхность
2. Быстрая конфорка
3. Полубыстрая конфорка
4. Дополнительная конфорка
5. Ручка регулировки левой нижней конфорки
6. Ручка регулировки левой верхней конфорки
7. Ручка регулировки правой верхней конфорки
8. Ручка регулировки правой нижней конфорки
9. Верхняя левая подставка для посуды (чугун)
10. Нижняя левая подставка для посуды (чугун)
11. Верхняя правая подставка для посуды (чугун)
12. Нижняя правая подставка для посуды (чугун)
13. Турбоконфорка с тройным рядом пламени
14. Верхняя левая подставка для посуды (эмаль)
15. Нижняя левая подставка для посуды (эмаль)
16. Верхняя правая подставка для посуды (эмаль)
17. Нижняя правая подставка для посуды (эмаль)

NA64H3110AS

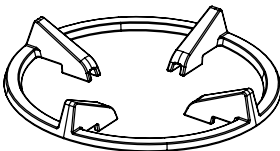
Конфорка

Турбоконфорка (NA64H3030AS) Дополнительная, Полубыстрая, Быстрая



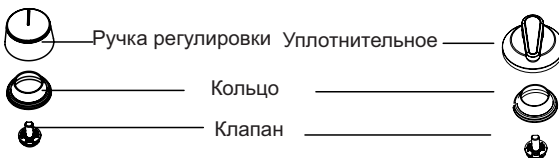
1. Крышка конфорки
2. Внутренняя крышка конфорки
3. Внешняя крышка конфорки
4. Рассекатель пламени
5. Чаша конфорки
6. Пусковой электрод
7. Устройство контроля пламени

Подставка для посуды типа «вок»



(Некоторые модели)

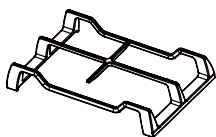
Ручка регулировки



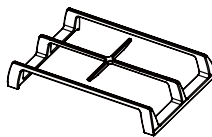
(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

Описание бытового прибора

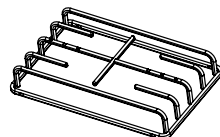
Подставка для посуды



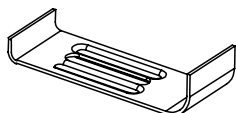
Подставка для посуды с тройной конфоркой



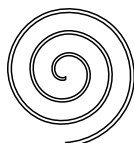
Подставка для посуды с быстрой, полубыстрой и дополнительной конфоркой



Аксессуары



Держатель(4EA)



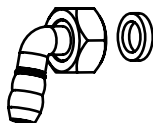
Уплотнитель(4EA)



Винт (4EA)



Сопло
(инжектор)(4EA)



Коннектор и прокладка(1EA)



Инструкция (1EA)

Как использовать прибор

Включение

1 Подготовка

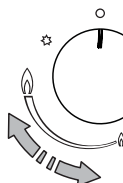
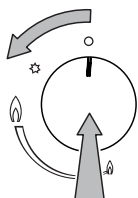
Следующие символы появятся на панели возле каждой из ручек регулировки:

	Круг: газ выключен		Малое пламя: минимальное положение
	Большое пламя: максимальное положение		Положение для воспламенения



- Минимальная настройка ручки регулирования находится в конце ее поворота против часовой стрелки.
- Все рабочие позиции должны быть выбраны между минимальной и максимальной настройкой.
- Символ на панели регулирования, который находится возле одной из ручек регулирования, показывает какая из конфорок управляется этой ручкой.

2 Поджиг и регулирование



Ручка регулирования

- Поместите кастрюлю или сковороду на соответствующую конфорку.
- Полностью нажмите ручку регулировки для соответствующей конфорки и поверните ее влево, в положение зажигания, и удерживайте в течение нескольких секунд до тех пор, пока конфорка не включится.
- После включения удерживайте регулятор, нажимая на него, еще 5-8 секунд, так как датчик тепла, который открывает газовый канал, должен сначала нагреться. Установите ручку регулировки в нужное положение.
- Если конфорка не зажигается, повторите процесс.
- Размер пламени можно постоянно менять между максимальным и минимальным положением, медленно поворачивая ручку регулировки.

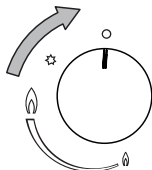


- Загрязнение свечей зажигания может вызвать трудности при зажигании конфорки, поэтому следите за их чистотой. Делайте это с помощью маленькой щетки и убедитесь, что устройство для зажигания не было повреждено во время резкого удара.
- Устройство электрического поджига нельзя использовать более 15 секунд. Если через 15 секунд конфорка не воспламеняется, прекратите использовать устройство и откройте дверцу отсека и / или подождите минимум одну минуту перед попыткой повторного зажигания конфорки. Если после нескольких попыток пламя не зажигается, удостоверьтесь, что крышка конфорки и рассекатель собраны правильно.

Как использовать прибор

Включение

3 Гашение пламени



- Поверните ручку регулировки по часовой стрелке в положение ◦ (положение Газ выключен).



- Сразу после выключения прибор еще остается горячим. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.



- Этот бытовой прибор оборудован устройством контроля пламени, которое препятствует поступлению газа к конфорке, если пламя гаснет. Например, если пища сбежала, или из-за сильного сквозняка пламя погасло.
- В случае если пламя конфорки случайно погасло, выключите регулятор конфорки и не пытайтесь повторно зажечь ее, как минимум на протяжении одной минуты.

Советы по безопасности и экономии энергии

- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки.

Конфорка	ПОСУДА	
	мин. Ø	макс. Ø
Турбоконфорка	200мм	260мм
Быстрая	200мм	260мм
Полубыстрая	120мм	140мм
Дополнительная	100мм	120мм



■ Не используйте кухонную посуду, размер которой выходит за пределы конфорки, так как это может привести к повреждению ручек регуляторов пламени

НЕТ		ДА	
	Не используйте кухонную посуду с маленьким диаметром на больших конфорках. Пламя никогда не должно подниматься по стенкам кухонной посуды.	Всегда используйте кухонную посуду, соответствующую данной конфорке, для предотвращения бесполезного расходования газа и обесцвечивания кухонной посуды.	
	Не готовьте без крышки или с полуоткрытой крышкой - это способствует бесполезному расходу энергии.	Накройте кухонную посуду крышкой.	
	Не используйте посуду с изогнутым или вогнутым дном	Используйте горшки, кастрюли и посуду с толстым плоским дном.	
	Не помещайте кухонную посуду с одной стороны конфорки, поскольку она может перевернуться. Не используйте кухонную посуду с большим диаметром на конфорках возле ручек регулировки. Она может коснуться ручек регулировки или может находиться настолько близко к ним, что может увеличить температуру в этом секторе и привести к повреждению.	Всегда размещайте кухонную посуду непосредственно над конфоркой, а не с одной стороны от нее.	
	Никогда не размещайте кухонную посуду непосредственно на верхнюю часть конфорки.	Размещайте кухонную посуду на подставке для посуды.	
	Не ставьте ничего (например, распылитель пламени, асбестовый мат) между посудой и подставкой для посуды, так как это может серьезно повредить бытовой прибор.		
	Не используйте избыточный вес и не бейте поверхность тяжелыми предметами.	Снимайте осторожно кухонную посуду с конфорки.	

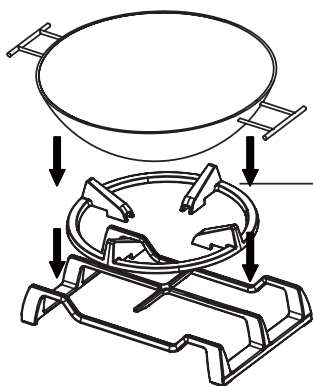


■ Не рекомендуется использовать листы, сковородки или камни для гриля, которые нагреваются одновременно, на нескольких конфорках, так как выделяемое тепло может повредить прибор.



■ Как только жидкость начинает кипеть, уменьшите пламя таким образом, чтобы оно удерживало жидкость на грани кипения.

Советы по безопасности и хранению энергии

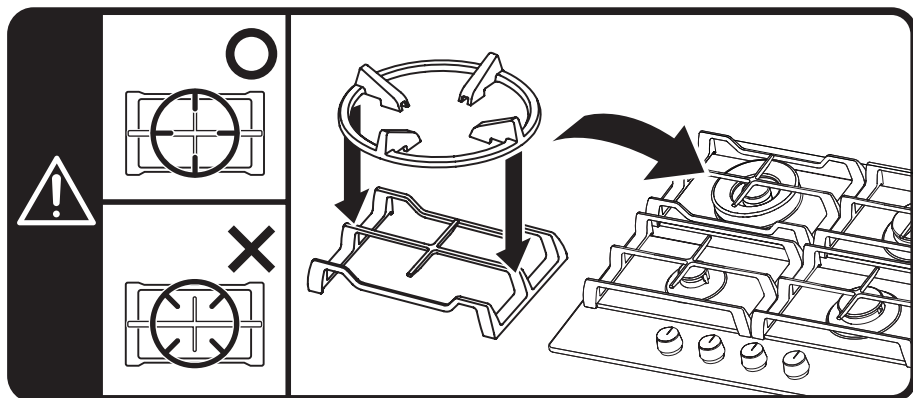


Эта Подставка для посуды типа «вок» позволяет использовать посуду с вогнутым дном.



- Подставка для посуды типа «вок», главным образом, предназначена для конфорки с тройным рядом пламени.
- Производитель не несет ответственности, если дополнительная подставка для посуды типа «вок» не используется или используется неправильно.
- Не используйте другую подставку для приготовления на конфорке с тройным рядом пламени

Вогнутая посуда	
мин. Ø	макс. Ø
120мм	200мм











Установка подставки для посуды типа "вок".

Чистка и обслуживание



- Чистка должна выполняться только когда прибор полностью охладился.
- Прибор должен быть отключен от электросети до начала процесса чистки.
- Прибор нужно регулярно чистить, желательнее после каждого использования.
- Абразивные чистящие средства или острые предметы могут повредить поверхность прибора, вы должны очищать его с помощью воды и мощного средства.

Можно использовать	Нельзя использовать	
 Мягкая ткань	 Нейлоновая щетка	 Металлическая щетка
 Нейтральное моющее средство	 Пищевое масло	 Кислотные / щелочные моющие средства
	 Абразив	 Разбавитель / Бензол

Подставки для посуды, ручки регулировки

- Снимите подставки для посуды.
- Очищайте их и ручки регулировки с помощью влажной ткани, нейтральных моющих средств и теплой воды. Для удаления стойких загрязнений, замочите их заранее.
- Вытрите все насухо чистой мягкой тканью.

Поверхность

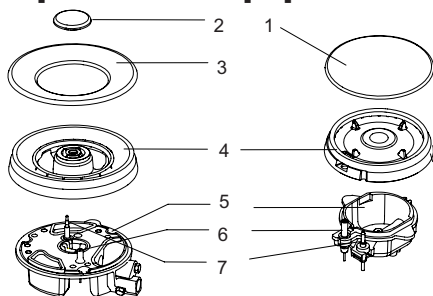
- Регулярно протирайте поверхность с помощью хорошо отжатой мягкой ткани, смоченной в теплой воде, в которую было добавлено немного жидкости для мытья посуды соответствующей требованиям (см выше).
- Высушите поверхность тщательно после очистки.
- Тщательно очистите панель от соленой пищи или жидкости как можно быстрее, чтобы избежать риска коррозии.
- Части прибора, выполненные из нержавеющей стали, могут обесцвечиваться со временем. Это нормальное явление из-за наличия высоких температур. Каждый раз, когда прибор используется, эти части должны быть очищены средством, которое подходит для нержавеющей стали.

Чистка и обслуживание

Конфорки

- Снимите крышки конфорок и рассекатели , потянув их вверх и в сторону от верхней панели.
- Замочите их в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.
- После очистки и мойки, протрите и тщательно высушите их. Убедитесь, что отверстия конфорок чистые и абсолютно сухие.
- Протрите фиксированные части чаши конфорки влажной тканью и затем сухой тряпкой.
- Аккуратно протрите устройство зажигания и контроля пламени хорошо отжатой тряпкой и затем – протрите насухо чистой тканью.
- Перед размещением конфорок на панели, убедитесь, что инжектор не загрязнен или засорен .

■ Сборка дополнительной, полубыстрой, скорой и тройной конфорок:



1. Поместите рассекатель (4) на чашу конфорки (5) так, чтобы свечи зажигания и устройство контроля пламени прошли через соответствующие им отверстия в рассекателе. Рассеиватель пламени должен быть правильно вставлен на место.
2. Установите крышку конфорки (1, 2, 3) на рассеиватель пламени (4) так, чтобы штифты, вошли в соответствующие выемки.



Установите детали в правильном порядке после чистки.

- Не перепутайте верх и низ.

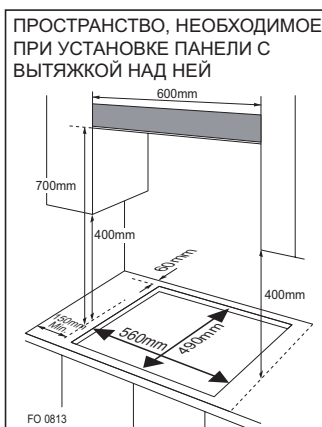
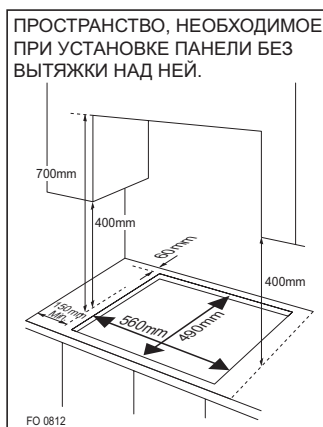
- Штифты должны быть точно подогнаны в пазы.

Технические указания

Опасно

- Не переделывайте этот прибор.
- Этот прибор должен быть установлен уполномоченным техническим специалистом или специалистом по установке.
- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (природа газа и давление газа), а также регулировка прибора совместимы.
- Условия настройки для этого прибора указаны на этикетке (или табличке).
- Этот прибор не подключен к устройству вывода продуктов сгорания. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими правилами по установке. Особое внимание должно быть уделено соответствующим требованиям вентиляции.
- Перед установкой отключите подачу газа и электроэнергии к прибору.
- Все приборы, содержащие любые электрические компоненты, должны быть заземлены.
- Убедитесь, что газовая труба и электрический кабель установлены таким образом, что они не касаются нагреваемых частей устройства.
- Газовая труба или разъем не должны быть согнуты или заблокированы другими приборами.
- Проверьте размеры прибора, а также размеры плоскости для установки прибора.
- Панели, расположенные над рабочей поверхностью, в непосредственной близости от прибора, должны быть изготовлены из негорючего материала. **Материалы слоеных панелей, клеидля их фиксации** должны быть термостойкими, чтобы предотвратить порчу.
- Включите краны прибора и зажгите все конфорки. Проверьте, чтобы пламя было голубое без желтого цвета. Если конфорки работают неправильно, проверьте следующее:
 - Правильность установки крышки конфорок
 - Правильно ли установлены **рассекатели** пламени
 - Установлены ли конфорки вертикально относительно инжектора
- Полные эксплуатационные испытания и испытания по возможному утечкам должны проводиться специалистом газовой службы после установки.
- Гибкий шланг должен быть проложен таким образом, чтобы он не вступал в контакт с движущимися частями и не проходил через любое пространство, которое может быть перегруженным.
- Смазка для кранов произведена на заводе, чтобы удовлетворить требования всего срока службы варочной поверхности

Схема встраивания

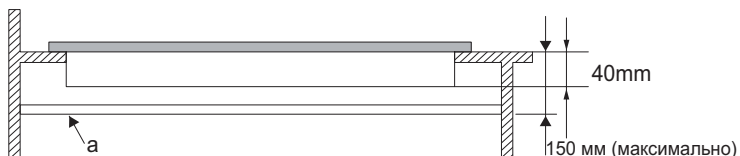


Размеры

Ширина: 560 мм
Глубина: 490 мм
Высота: 30–50 мм

■ Этот прибор должен быть встроен в кухню или столешницу 600мм, при соблюдении следующих минимальных расстояний:

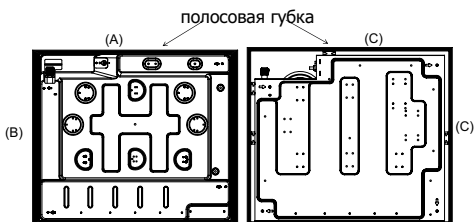
- Зазор между нишей для встраивания и стеной должен быть минимум 60мм.
- Между боковыми краями прибора и любыми смежными шкафами или стенами должно быть минимальное расстояние - 150 мм.
- Минимальное расстояние, на котором может быть установлен горючий материал над прибором (снаружи прибора, до его края) прибора - 400 мм. Если он установлен на расстоянии менее, чем 400 мм, то следует оставить пространство в 50 мм до края устройства.
- Минимальное расстояние, на котором может быть установлен горючий материал непосредственно над устройством - 700мм.
- Эта панель (а) должна быть расположена на расстоянии не более 150 мм ниже столешницы.



- Для того, чтобы установить варочную панель над духовкой, последняя должна быть оснащена искусственной вентиляцией.
- Проверьте размеры духовки в руководстве по ее установке.
- Размеры должны соответствовать показателям, указанным выше.

Установка прибора

(Модель из нержавеющей стали) (Стеклянная модель)

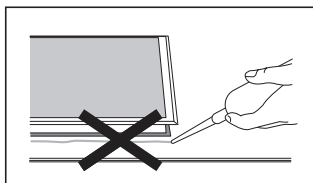


ВИД ПОДДОНА

Толщина губки 1,5 мм
(A) Ширина губки 11 мм
(B) Ширина губки 20 мм

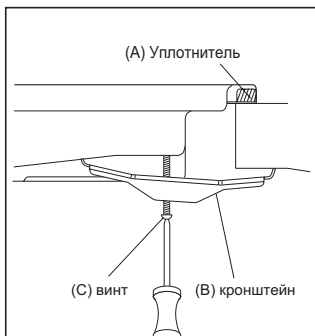
Толщина губки 4 мм
(C) Ширина губки 10 мм

1. Снимите подставку для посуды, крышку конфорки и рассекатель пламени, осторожно переверните прибор и положите его на мягкую поверхность. Позаботьтесь о том, чтобы устройства зажигания и контроля пламени не были при этом повреждены.
2. Прикрепите уплотнитель по краю устройства. Не оставляйте щели в клеевом слоеи не допускайте нахлеста .

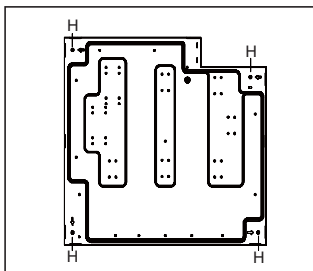
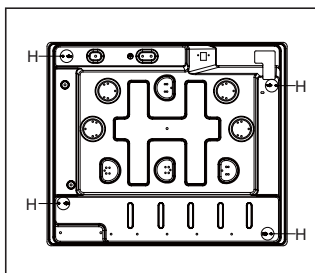


Не используйте силиконовый герметик для герметизации устройства от апертуры.

Это создаст трудности при удалении прибора из отверстия в будущем, особенно если он будет нуждаться в обслуживании.



1. Поместите кронштейн (B) над отверстиями, которые соответствуют размеру винтов. В каждом углу плиты (H) есть один набор отверстий для винтов. Слегка затяните винт (C) через кронштейн (B), чтобы кронштейн прикрепился к плите, но так, чтобы вы могли отрегулировать его положение.
2. Осторожно переверните варочную панель снова и затем аккуратно вставьте ее в отверстие, которое вы вырезали.
3. На нижней части варочной панели, отрегулируйте кронштейны в положении, которое подходит для вашей столешницы. Затем полностью затяните винты (C), чтобы закрепить плиту на месте.



Подключение газа



- Этот прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с правилами установки, действующими в стране, где прибор будет использоваться.
- Этот прибор имеет заводские настройки для работы на природном газе и не может быть использован на любом другом типе газа без дополнительных изменений. Изменения для использования сжиженного углеводородного газа и других газов должны проводиться только квалифицированным специалистом.



Прибор должен быть подключен только специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых приборов. Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.

После установки и проверки прибора требуйте документ об установке и правильности подключения и сохраняйте его до окончания эксплуатации.

Самовольно и неправильно подключенный прибор не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю.

Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора. Параметры настройки этого прибора указаны на заводской наклейке.

Если давление природного газа превышает допустимую норму (18 мбар), в подводящей сети необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.

Прибор имеет присоединительную резьбу G 1/2.

Подключение прибора осуществляется при помощи гибкого шланга.

Перед подключением прибора с помощью гибкого шланга уточните в газовой службе, разрешен ли по местным стандартам такой вид подключения и необходимый тип шланга.

При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:

- Выбранный шланг должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- Шланг не должен проходить в зоне высоких температур и касаться прибора;
- Шланг не должен ничем пережиматься, перекручиваться, иметь сильных изгибов и испытывать растягивающие усилия;
- Если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

Важно! Запрещено проверять герметичность соединений и искать утечки газа с помощью спичек и другого открытого огня.

Перед подключением мастер обязан проверить установку ручек регуляторов конфорок в нулевом положении.

После подсоединения проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

Внимание: при подключении стола к газовой сети в зданиях, не соответствующих требованиям по устройству системы выравнивания потенциалов, следует применять специальную изолирующую вставку.



- Полная эксплуатационная проверка и испытания на предмет возможных утечек должна проводиться специалистом газовой службы после установки.
- Должен быть доступ ко всей длине шланга подключения, газовый шланг должен быть заменен до истечения его срока службы (указывается на шланге).

Подключение электричества

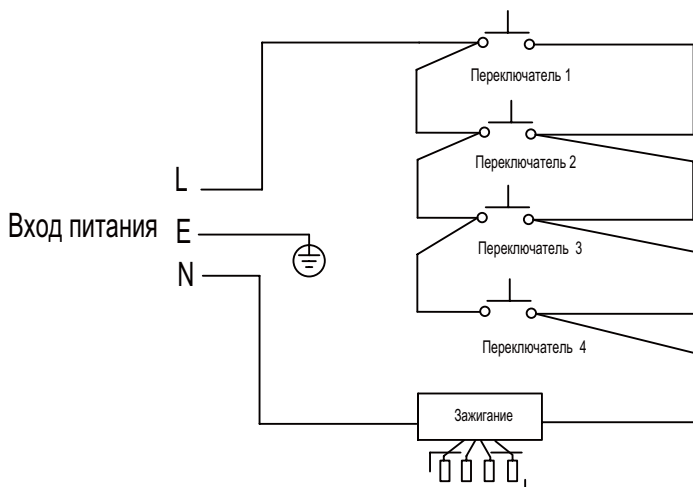
- Этот прибор должен быть заземлен.
- Данный прибор предназначен для подключения источника переменного тока 220-240 Вольт 50/60 герц.
- Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом;
 - Зеленый / желтый = заземление
 - Синий = нейтральный
 - Коричневый = активный



- Провод зеленого или желтого цвета должен быть подключен к терминалу, обозначенному буквой E или символом заземления. Розетка должна находиться в легкодоступном месте.



■ СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ



При повреждении шнура питания его замену должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Замена комплектующих



- Примените соответствующие меры при переключении одного газа на другой.
- Все работы должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Перед началом работ выключите подачу газа и электроэнергии к прибору.

1 Замена инжекторов конфорок. (Применимо для турбоконфорки)



Снимите подставку для посуды, крышки конфорок и рассеиватели пламени.

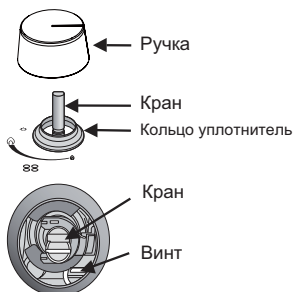
Отвинтите инжектор, используя гаечный ключ 7 мм, и замените инжектор. (См. таблицу 1. Стр.26.)

Тщательно соберите все компоненты.

После замены инжектора, плотно закрутите его

Инжектор

2 Регуляция вентилей для снижения потребления



- ① Поверните краны к минимуму.
- ② Снимите контрольные рукоятки.
- ③ Регулировка винтов
 - Для замены G20 на G30, винт должен быть должен быть полностью затянут
 - Для замены G30 на G20, пожалуйста, замените клапан на новый.
 - В это время включите все конфорки и переключите регуляторы с максимального положения на минимальное для проверки стабильности пламени.
- ④ Замените ручки

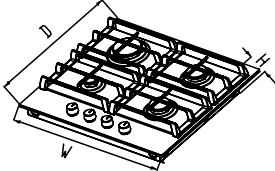
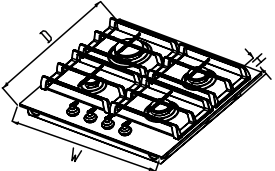


- Не разбирайте кран, в случае неисправности замените его.
- Перед установкой конфорок обратно, убедитесь, что инжекторы соответствуют конфоркам. Полная эксплуатационная проверка и испытания на предмет возможных утечек должны осуществляться после выполнения изменений. (Например, мыльной водой или газовым детектором).
- После завершения трансформации, квалифицированный специалист и установщик должен нанести отметку "V" в соответствии с данными в таблице. Также необходимо удалить предыдущую отметку.

SAMSUNG		Внимание!/Увага!/Назар Аударыңыз	
Этот прибор применяется только с тем типом газа, который указан в этой наклейке. При изменении обращайтесь в специализированную организацию (официальный сервисный центр)			
Цей прилад використовується лише з тим типом газу, який вказаний на цій наклейці. При зміні звертайтеся до спеціалізованої організації (офіційний сервісний центр).			
Бұл құрылғы тек жағаларында көрсетілген газ типімен пайдаланыңыз. өзгерісті байқасаңыз арнайы мекемеге хабарласыңыз (арнаулы сервис орталығы).			
Тип прибора	4 конфорочная газовая варочная панель Конфорочна газова варильна поверхня 4 конфоркалы газды пісіру панелі	Категория	Cat II 2H + 3 B/P
Модель	NA64H3010AK	Категория	
Давление газа	13 мбар	Тип газа/Тип газу/Газ типі	
Тиск газу	1,3 кПа	Природный газ/ Природний газ / Табиғи газ	
Газ қысымы			
ΣQn=8.3кВт	Расход газа 590 г/час Витрата газу 590 г/год Газ шығыны 590 г/сағ	<input checked="" type="checkbox"/> G20-13 мбар <input type="checkbox"/> G20-29 мбар	

Инженерно-технические данные

Спецификация прибора

				
Модель	NA64H3010AK	NA64H3000AK	NA64H3010CK	NA64H3010CE
Подставка для посуды	Чугун			
Подставка для посуды ВОК	Чугун	Нет	Чугун	
Поверхность	Черный цвет			Бежевое стекло
Ручка регулировки	Черный		Медь	
Вес	15.7 кг (вместе с подставкой для посуды ВОК)	14.8 кг	15.7 кг (вместе с подставкой для посуды ВОК)	15.7 кг (вместе с подставкой для посуды ВОК)
Размеры (ширина x глубина x высота)	600*520*99	600*520*99	600*520*99	600*520*99
Зажигательное устройство	Непрерывный тип зажигания			
Подключение газа	G1/2 подключение			
Электроснабжение	220~240Вольт, 50/60 герц			
Характеристики конфорки	Быстрая (1), полубыстрая (2), дополнительная (1)			
Σ Qn	8.3 кВт	8.0 кВт	8.3 кВт	8.3 кВт

Инженерно-технические данные

Спецификация прибора

Модель	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS
Подставка для посуды	Чугун	Эмаль	Чугун
Подставка для посуды ВОК	Нет	Нет	Чугун
Поверхность	Нержавеющая сталь		
Ручка регулировки	Серебристый цвет		
Вес	10.6кг	9.1кг	11.8кг (вместе с подставкой для посуды ВОК)
Размеры (ширина x глубина x высота)	600*510*90	600*510*91	600*510*90
Зажигательное устройство	Непрерывный тип зажигания		
Подключение газа	G1/2 подключение		
Электроснабжение	220~240 вольт, 50/60 герц		
Характеристики конфорки	Быстрая (2) полубыстрая (1) дополнительная (1)		Турбоконфорка (1) Быстрая (1) Полубыстрая (1) дополнительная (1)
ΣQn	9.6кВт	9.6 кВт	10.1кВт

○ **КЛАСС УСТРОЙСТВА: КЛАСС 3**

○ **КАТЕГОРИЯ УСТРОЙСТВА:**

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

Характеристики конфорок

Номинальная тепловая мощность и расходы при температуре 15°C и давлении 1013 мбар

Страна	Тип Газа	Конфорка	Тройная (4.0kW)		Тройная (3.8kW)		Быстрая (3.3kW)		Быстрая (3.0kW)		Полубыстрая (2.0kW)		Дополнительная (1.0kW)	
			Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин
Великобритания, Италия, Франция, Венгрия, Бельгия, Лихтенштейн, Чехия, Нидерланды, Испания, Португалия, Россия, Словакия, Украина, Казахстан	G30 БУТАН 29 мбар	Инжектор (1/100мм)	100		99		90		87		70		50	
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номинальные значения расхода (г / ч)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
Великобритания, Италия, Франция, Венгрия, Бельгия, Лихтенштейн, Нидерланды, Португалия, Испания, Чехия, Словакия	G31 ПРОПАН 37 мбар	Инжектор (1/100мм)	100		99		90		87		70		50	
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номинальные значения расхода (г / ч)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
Германия, Нидерланды	G30 БУТАН 50 мбар	Инжектор (1/100мм)	92		90		83		78		62		46	
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номинальные значения расхода (г / ч)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
ПРИРОДНЫЙ	G30 БУТАН 37 мбар	Инжектор (1/100мм)	97		93		85		82		66		48	
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номинальные значения расхода (г / ч)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
Великобритания, Италия, Франция, Венгрия, Бельгия, Лихтенштейн, Нидерланды, Чехия, Португалия, Испания, Словакия, Германия	G20 ПРИРОДНЫЙ газ 20 мбар	Инжектор (1/100мм)	145		141		133		130		106		78	
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номинальные значения расхода (г / ч)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
Россия, Украина, Казахстан	G20 ПРИРОДНЫЙ газ 13 мбар	Инжектор (1/100мм)	172		168		150		145		115		85	
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номинальные значения расхода (г / ч)	475	230	450	230	390	90	340	90	235	77	113	48
Нидерланды	G25 ПРИРОДНЫЙ газ 25 мбар	Инжектор (1/100мм)	147		154		138		130		110		79	
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номинальные значения расхода (г / ч)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

КОНФОРКА	Калиброванное отверстие 1/100мм (G30/29мбар)	Калиброванное отверстие 1/100мм (G30/50мбар)
Дополнительная	29	25
Полубыстрая	34	31
Быстрая	43	39
Тройная	68	63

Регулировки вентиляции нет

Выявление неисправностей

- Ремонт должен осуществляться только специалистом. Неправильный ремонт может привести к возникновению угрозы безопасности для вас и других. Если ваша варочная панель нуждается в ремонте, обратитесь в сервисный центр SAMSUNG или к дилеру.
- Однако некоторые незначительные проблемы могут быть решены следующим образом:

Проблема	Возможная причина	Решение
Не воспламеняется	нет искры	Проверьте электроснабжение.
	Крышка конфорки плохо собрана.	Соберите крышку правильно.
	Подача газа закрыта.	Полностью откройте подачу газа.
Плохо воспламеняется	Подача газа не полностью открыта.	Полностью откройте подачу газа.
	Крышка конфорки плохо собрана.	Соберите крышку правильно.
	Свеча зажигания загрязнена посторонним веществом.	Вытрите постороннее вещество сухой тканью.
	Конфорки мокрые.	Тщательно протрите крышки конфорок.
	Отверстия в рассекателях забиты.	Очистите рассекатели пламени.
Появляется шум при зажигании	Крышка конфорки плохо собрана.	Соберите крышку правильно.
Пламя гаснет во время работы.	Устройство контроля пламени загрязнено посторонним веществом.	Очистите устройство контроля пламени.
	Продукт, который готовится, уже закипел и затушил пламя.	Выключите ручку конфорки. Подождите одну минуту и снова включите
	Сильный сквозняк, возможно, пламя.	Пожалуйста, выключите конфорку и уберите сквозняк в области приготовления, например, закройте окна. Подождите одну минуту и снова включите.
Желтое пламя	Отверстия в рассекателе пламени забиты.	Очистите рассекатель пламени.
	Используется другой газ.	Проверьте используемый газ.
Нестабильное пламя	Крышка конфорки плохо собрана.	Соберите крышку правильно.
Запах газа	Утечка газа	Прекратите использовать прибор и закройте средний клапан. Откройте окно, чтобы проветрить комнату. Свяжитесь с нашим центром обслуживания, позвонив снаружи (вне помещения)



- Если проблема не будет решена, пожалуйста, свяжитесь с информационным центром Samsung.



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-5555
www.samsung.ru

- **Сертификат:** ТС ВУ/112 02.01. 002 00516
- **Срок действия:** с 27.01.2014 по 26.01.2019
- **Орган по сертификации:** Научно-производственное республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Изготовлено в Китае.
Изготовлено: Самсунг Электроникс Ко. Лтд.(Samsung Electronics Co. Ltd.)
Адрес производителя: (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Энгтонг-гу, г. Сувон, Кёнги-до, Республика Корея
Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани», 125009, г. Москва, ул. Воздвиженка, 10
Адрес мощностей производства: Гуандун Мидеа Китчен Апплаинсес Мануфэжчуринг Ко. Лтд., №6, Ёнг Ан Роуд, г. Бейджао, округ Шунде, префектура Фошань, провинция Гуандун КНР

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
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

Варильня поверхня

Інструкція користувача

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

Imagine the possibilities

УКРАЇНСЬКА

Дякуємо за придбання цієї продукції Samsung.
Для того, щоб отримати більш повне обслуговування, будь ласка,
zareestruyete ваш виріб на сайті
www.samsung.com/register

SAMSUNG

Передмова

Дякуємо за вибір газової варильної поверхні Samsung.

Для правильного використання цього приладу та запобігання будь-якого потенційного ризику, прочитайте цю інструкцію перед використанням цього побутового приладу.

Зберігайте цю інструкцію в місці, де ви можете її легко знайти.

Якщо ви не впевнені щодо будь-якої інформації, яка міститься в цій інструкції, будь ласка, зверніться до центру обслуговування клієнтів Samsung.

Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду особам або майну, спричинені у разі неправильного устанавлення або неправильного використання приладу.

Прилад має бути сертифікованим для використання в тих країнах, що не вказані на приладі.

Виробник також зберігає за собою право вносити будь-які зміни до приладу, які він може вважати необхідними або корисними, а також тих, що є в інтересах користувача, без загрози зміни основних характеристик, функціональності та безпеки продукції.

Прилад спроектовано для побутового використання, а не комерційного.

Передмова

Попередження про безпеку

3-8

- 3 Інструкції з безпеки
- 4 Установлення
- 5 Безпека дітей та оточуючих
- 6 Під час використання
- 8 Чищення та обслуговування
- 8 Екологічна інформація

Інструкції з використання та технічного огляду

9-17

- 9 Опис приладу
- 12 Як використовувати прилад
- 14 Поради з безпеки та зберігання енергії
- 16 Чищення та обслуговування



Технічні вказівки

18-27

- 18 Технічні вказівки
- 19 Розташування
- 20 Встановлення приладу
- 21 Підключення газу
- 22 Електричне підключення
- 23 Зміна газу
- 24 Інженерно-технічні дані
- 26 Характеристики конфорки
- 27 Виявлення несправностей

Інструкції з безпеки

- Ваша безпека важлива для Samsung.
- Будь ласка, знайдіть час, щоб прочитати цю Інструкцію для користувача перед установленням або використанням приладу.
- Цю інструкцію з експлуатації необхідно тримати неподалік від приладу з метою подальшого звернення до неї.
Якщо прилад буде продано або передано іншій особі, прослідкуйте, щоб інструкцію з користування було передано новому користувачу.
- Виробник не несе жодної відповідальності в разі, якщо ці заходи безпеки не були дотримані.
- Наступні позначки було зроблено з метою їх легкого розуміння та, щоб ви завчасно змогли запобігти будь-якому нещасному випадку, зумовленому неправильним використанням, та з метою більш зручного використання приладу.
- Перед переглядом інструкції уважно прочитайте наступні пояснення та переконайтеся, що ви розумієте їх вірно.

 Небезпека/ Попередження	нехтування цією позначкою може стати причиною серйозної шкоди здоров'ю людини або смерті.
 Застереження	нехтування цією позначкою може стати причиною менш серйозної шкоди здоров'ю людини або майну.

■ Наступні позначки використовуються в інструкції користувача з такими значеннями:



Застереження



Не палити



Доступ заборонений



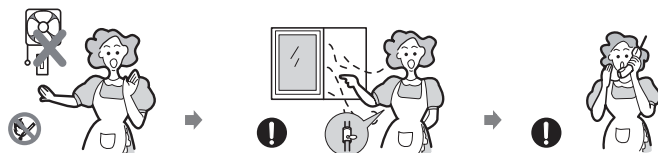
Необхідно виконати



Небезпека

■ Якщо вам здається, що газ виходить, виконайте наступні дії:

- Не вмикайте світло.
 - Не вмикайте/вимикайте будь-які електричні прилади та не торкайтеся до будь-якого електричного патрону.
 - Не використовуйте телефон.
- 1 Припиніть використовувати прилад та закрийте середній клапан.
 - 2 Відкрийте вікно, щоб провітрити кімнату.
 - 3 Зв'яжіться з нашим центром обслуговування, зателефонувавши ззовні.

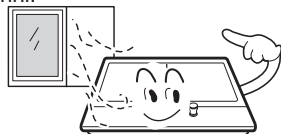


* Паливний газ містить меркаптан, щоб ви могли відчутти запах газу, що виходить (запах гнилого часнику або протухлого яйця), навіть якщо в повітрі буде лише 1/1000 газу.

Установлення

⚠ Попередження

- Цей прилад має бути встановлений згідно з чинними нормативними документами та використовуватися тільки в добре провітрюваному приміщенні.



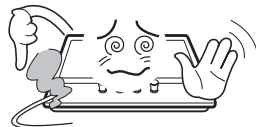
- Перед установленням переконайтесь, що газове постачання та електропостачання відповідає типу, зазначеному на табличці з технічними даними.



- В разі якщо цей прилад встановлено на морському судні або у фургоні, його не можна використовувати як обігрівач приміщення.



- Газова труба та електричний кабель мають бути встановлені таким чином, щоб вони не торкались будь-яких деталей або приладу.



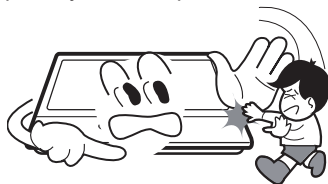
⚠ Застереження

- Цей прилад має бути встановлений кваліфікованим техніком або монтажною організацією.
- Умови регулювання для цього приладу зазначені у табличці з назвою компанії або даними.
- Повністю розпакуйте прилад перед використанням.
- Після розпакування приладу переконайтесь, що прилад не пошкоджений та що з'єднувальний шнур в ідеальному стані. В іншому випадку зверніться до постачальника перед встановленням приладу.
- Суміжне обладнання та всі матеріали, що використовуються для встановлення, під час використання повинні витримувати мінімально температуру вищу на 85°C ніж температура в приміщенні, де знаходиться прилад.
- В разі, якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть горілку та не намагайтесь повторно запалювати її, щонайменше впродовж однієї хвилини.
- Результатом використання кухонного газового приладу є виділення тепла та вологи в приміщенні, де його було встановлено. Переконайтесь, що кухня добре провітрюється: тримайте отвори природного провітрювання відкритими або встановіть прилад для механічного провітрювання (механічну витяжку).
- Через тривале та інтенсивне використання приладу може виникнути потреба в додатковому провітрюванні. Наприклад, відкриття вікна, або більш ефективне провітрювання. Наприклад, шляхом збільшення рівня механічної вентиляції там, де вона є.

Безпека дітей та оточуючих

Попередження

- Не дозволяйте дітям грати біля приладу або з ним.
Прилад нагрівається під час використання.
Дітей необхідно тримати подалі від приладу до тих пір, поки він не охолоне.



Застереження

- Цей прилад було спроектовано для використання дорослими.
- Діти можуть завдати собі шкоди, витягуючи сковорідки або каструлі з приладу.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або іншими особами з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями, а також тими, чия нестача досвіду та знань перешкоджає їхньому безпечному використанню приладу без нагляду або інструкцій з боку відповідальної особи з метою забезпечення їхньої безпеки під час використання приладу.

Під час використання

⚠ Попередження

- Використовуйте прилад тільки для приготування їжі.



- Не вносьте змін до цього приладу. Конфорочна поверхня не призначена для функціонування від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



- Результатом використання кухонного газового приладу є виділення тепла та вологи в приміщенні, де його було встановлено. Переконайтесь, що кухня добре провітрюється: тримайте отвори природного провітрювання відкритими або встановіть прилад для механічного провітрювання (механічну витяжку).



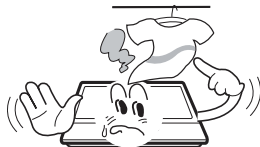
- Не використовуйте цей прилад, якщо він контактує з водою. Не використовуйте цей побутовий прилад, якщо у вас вологі руки.



- Нагрівальна та варильна поверхня приладу стають гарячими під час використання, вживайте всіх необхідних заходів.



- Не використовуйте просторий одяг, кухонні рушники та подібне, оскільки края таких речей можуть торкнутися полум'я та зайнятися.



- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час приготування їжі з використанням олії та жирів. Якщо жир і олія перегрілися, то вони можуть швидко зайнятися.



- Не можна використовувати нестабільний або деформований посуд, оскільки він може спричинити нещасний випадок своїм нахилом або розбризуванням.



Під час використання

- Не використовуйте та не зберігайте займісті матеріали в ящику біля приладу.



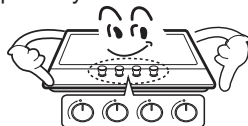
- Продукти, що швидко псуються, пластикові предмети та аерозолі можуть нагріватися, тому їх не можна зберігати над або під приладом.



- Не розпилюйте аерозолі поруч з цим приладом під час його використання.



- Переконайтесь, що ручки регулювання і контролю знаходяться в положенні ●, коли прилад не використовується.



⚠ Застереження

- Цей прилад призначений лише для домашнього приготування їжі. Він не був спроектований для комерційного або промислового використання.
- Через тривале та інтенсивне використання приладу може виникнути потреба в додатковому провітрюванні. Наприклад, відкриття вікна, або більш ефективно провітрювання, або, шляхом збільшення рівня механічної вентиляції там, де вона є.
- Використовуйте термостійкі прихватки або рукавички, коли тримаєте гарячі каструлі та сковорідки.
- Не дозволяйте прихваткам знаходитись поблизу відкритого полум'я, під час діставання кухонного посуду.
- Слідкуйте, щоб прихватки або рукавички не були вологими або мокрими, оскільки це може призвести до того, що матеріал буде швидше нагріватись та виникає ризик опіку.
- Завжди використовуйте конфорки тільки після того, як встали каструлі та сковорідки на них. Не нагрівайте порожню каструлю або сковорідку.
- Ніколи не використовуйте на приладі пластиковий посуд або посуд з алюмінієвої фольги.
- Під час використанні інших електричних приладів, переконайтесь, що кабель не контактує з поверхнею кухонного приладу.
- Якщо в вашому тілі є будь-які механічні частини, наприклад, штучне серце, проконсультуйтеся з лікарем перед використанням приладу.
- Не використовуйте кухонні рушники або подібні речі замість прихваток. Такий матеріал може торкнутися полум'я на гарячій конфорці.
- Під час використання скляного кухонного приладу, переконайтесь, що він був спроектований для приготування їжі на його поверхні. Якщо склокерамічна поверхня тріснула, вимкніть прилад для запобігання ураження електричним струмом.
- Для зменшення можливості опіків, спалаху займистих матеріалів та розбризкування, поверніть ручки кухонного посуду вбік або до центру поверхні таким чином, щоб вони не знаходились над сусідніми конфорками.
- Завжди повертайте ручки регулювання у вимкнене положення перед тим, як зняти кухонний посуд.
- Уважно слідкуйте за смаженням їжі на великому вогні.
- Завжди повільно нагрівайте жир та слідкуйте за тим, як він нагрівається.
- Їжа для смаження має бути сухою, наскільки це можливо. Заморожені, охолоджені продукти, або волога на свіжих продуктах може призвести до кипіння гарячого жиру та його розбризкування через края посуду.
- Ніколи не намагайтесь пересувати посуд з гарячим жиром, особливо сковорідку. Заждіть, поки жир повністю охолоне.

Чищення та обслуговування

⚠ Попередження

- Ніколи не використовуйте абразивні або каустичні миючі засоби.



- Ремонтувати або обслуговувати цей прилад мають тільки уповноважені інженери сервісної служби, використовуються тільки оригінальні запасні частини.



⚠ Застереження

- Перед чищенням цього приладу, його необхідно від'єднати від електроstromу та дати охолонути.
- Не можна використовувати паровий струм або будь-яке інше очисне обладнання під високим тиском для чищення цього приладу.

Екологічна інформація

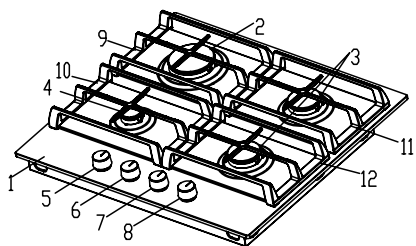
- Будь ласка, після встановлення утилізуйте пакування, зважаючи на безпеку та навколишнє середовище.
- Під час утилізації старого приладу, зробіть його непридатним до використання, перерізавши кабель.



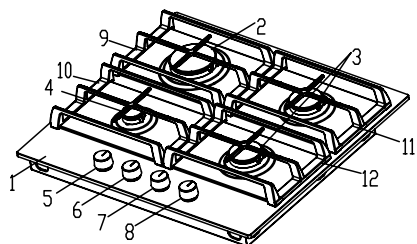
Правильна утилізація цього приладу (Відходи електричного та електронного обладнання)

- Це маркування на продукції або на відповідній літературі означає, що цей прилад не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами наприкінці його терміну служби. Для запобігання можливої шкоди навколишньому середовищу або здоров'ю людини від неконтрольованої утилізації відходів, будь ласка, відокремте його від інших типів відходів та відповідально використовуйте його повторно з метою сприяння екологічному повторному використанню ресурсів та матеріалів.
- Побутові користувачі мають звернутися або до роздрібного продавця, у якого вони придбали цей прилад, або до муніципального закладу з метою отримання інформації щодо того, куди та яким чином вони можуть передати цей прилад для екологічного та безпечного повторного використання.
- Промислові користувачі мають звернутися до постачальника та перевірити терміни та умови договору придбання. Цю продукцію не можна поєднувати з іншими комерційними відходами для утилізації.

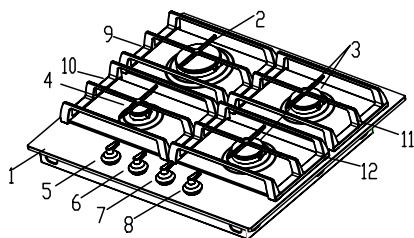
Опис побутового приладу



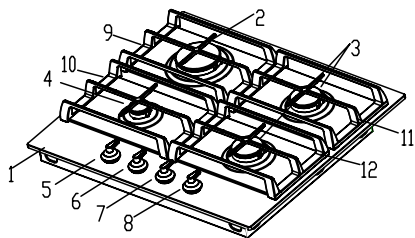
NA64H3010AK



NA64H3000AK



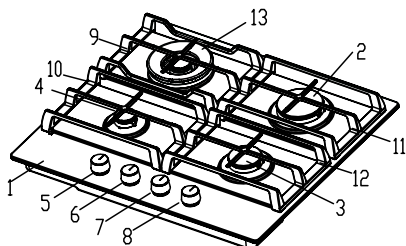
NA64H3010CK



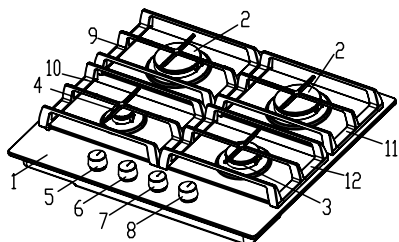
NA64H3010CE

1. Поверхня
2. Швидка конфорка
3. Напівшвидка конфорка
4. Додаткова конфорка
5. Ручка регулювання лівої нижньої конфорки (додаткова конфорка)
6. Ручка регулювання лівої верхньої конфорки (швидка конфорка)

7. Ручка регулювання правої верхньої конфорки (напівшвидка конфорка)
8. Ручка регулювання правої нижньої конфорки (напівшвидка конфорка)
9. Верхня ліва підставка для посуду (чавун)
10. Нижня ліва підставка для посуду (чавун)
11. Верхня права підставка для посуду (чавун)
12. Нижня права підставка для посуду (чавун)

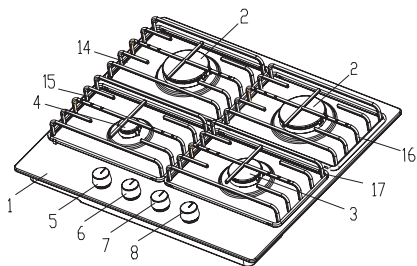


NA64H3030AS



NA64H3010AS

Опис побутового приладу



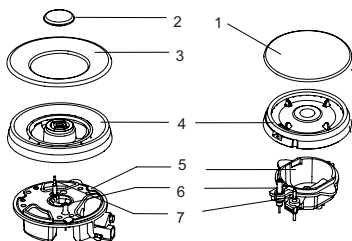
- | | |
|---|---|
| 1. Поверхня | 11. Верхня права підставка для посуду (чавун) |
| 2. Швидка конфорка | 12. Нижня права підставка для посуду (чавун) |
| 3. Напівшвидка конфорка | 13. Потрійна конфорка |
| 4. Додаткова конфорка | 14. Верхня ліва підставка для посуду (емаль) |
| 5. Ручка регулювання лівої нижньої конфорки | 15. Нижня ліва підставка для посуду (емаль) |
| 6. Ручка регулювання лівої верхньої конфорки | 16. Верхня права підставка для посуду (емаль) |
| 7. Ручка регулювання правої верхньої конфорки | 17. Нижня права підставка для посуду (емаль) |
| 8. Ручка регулювання правої нижньої конфорки | |
| 9. Верхня ліва підставка для посуду (чавун) | |
| 10. Нижня ліва підставка для посуду (чавун) | |

NA64H3110AS

Конфорка

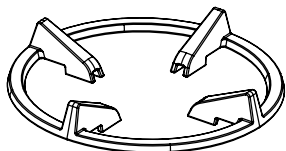
Потрійна корона (NA64H3030AS)

Додаткова, Напівшвидка та Швидка

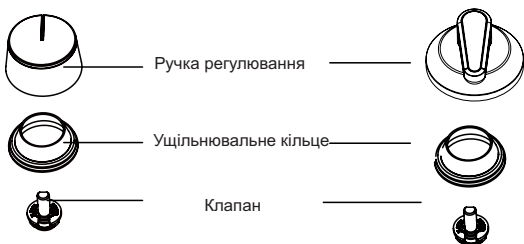


1. Кришка конфорки
2. Внутрішня кришка конфорки
3. Зовнішня кришка конфорки
4. Розсіювач полум'я
5. Чаша конфорки
6. Запалювальний електрод
7. Пристрій контролю полум'я

Підставка для посуду типу «вок»

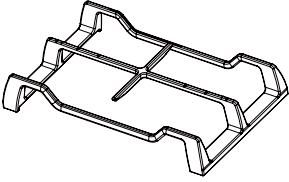


Ручка регулювання

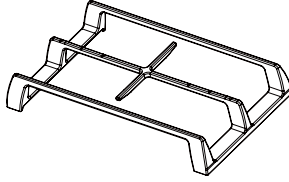


Опис побутового приладу

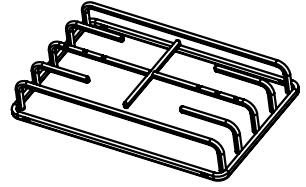
Підставка для посуду



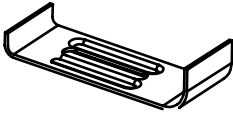
Підставка для посуду з потрійною конфоркою



Підставка для посуду зі швидкою, напівшвидкою та додатковою конфоркою



Акcesуари



Тримач(4EA)



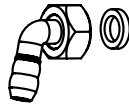
Ущільнювач(4EA)



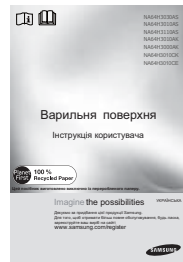
ГВИНТ(4EA)



Інжектор(4EA)



Інструкція користувача (1EA)



Приєднувач та ущільнюоче кільце (1EA)

Як використовувати прилад

Ввімкнення

1 Підготовка

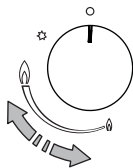
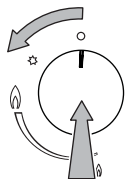
Наступні символи з'являться на контрольній панелі біля кожної з ручок регулювання:

	Коло: газ вимкнено		Мале полум'я: мінімальне положення
	Велике полум'я: максимальне положення		Положення для запалення



- Мінімальна настройка ручки регулювання знаходиться в кінці її повертання проти годинникової стрілки.
- Всі робочі позиції повинні бути вибрані між максимальною та мінімальною настройкою.
- Символ на панелі регулювання, що знаходиться біля однієї з ручок регулювання, показує яка з конфорок керується цією ручкою.

2 Запалення та регулювання



Деякі моделі

- Помістіть каструлю або сковороду на відповідне варильне місце.
- Повністю натисніть ручку регулювання для відповідного варильного місця та поверніть її вліво, в положення запалення, та утримуйте протягом кількох секунд до тих пір, поки конфорка не запалиться.
- Після запалення утримуйте ручку регулювання натиснутою протягом ще 5-8 секунд, тому що датчик тепла, який відкриває газовий канал, має спершу нагрітися. Встановіть ручку регулювання в бажане положення.
- Якщо конфорка не запалюється, повторіть процес.
- Розмір полум'я можна постійно змінювати між максимальним та мінімальним положенням повільно повертаючи ручку регулювання

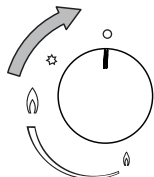


- **Забруднення запальників може викликати труднощі в запаленні конфорки, тож тримайте їх чистими. Робіть це за допомогою маленької щітки та переконайтесь, що пристрій для запалення не було пошкоджено під час різкого удару або стукоту.**
- **Пристрій контролю полум'я не можна використовувати більше ніж 15 секунд. Якщо через 15 секунд конфорка не запалюється, припиніть використовувати пристрій та відкрийте дверцята відсіку та/або заждіть щонайменше одну хвилину перед спробою повторного запалення конфорки.**

Поради з безпеки та зберігання енергії

Вимкнення

3 Гасіння



- Поверніть ручку регулювання за годинниковою стрілкою в положення ◦ (положення вимкнення)



- Одразу після вимкнення прилад ще залишається гарячим. Будьте обережні, щоб не обпектись.



- Цей побутовий прилад обладнано пристроєм контролю полум'я, який перешкоджає постачанню газу до конфорки, якщо полум'я зникає. Наприклад, якщо їжа збігла, або у разі раптової тяги.
- В разі якщо полум'я конфорки випадково погасло, вимкніть ручку регулювання конфорки та не намагайтеся повторно запалити її щонайменше упродовж однієї хвилини.

Поради з безпеки та зберігання енергії

- Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки.

Конфорка	ПОСУДА	
	мін. Ø	макс. Ø
Потрійна конфорка	200мм	260мм
Швидка	200мм	260мм
Напівшвидка	120мм	140мм
Додаткова	100мм	120мм



- Не використовуйте кухонний посуд, який виходить за межі конфорки.

НІ		ТАК	
	Не використовуйте кухонний посуд з малим діаметром на великих конфорках. Полум'я ніколи не досягне боків кухонного посуду	Завжди використовуйте кухонний посуд, який відповідає даній конфорці, для запобігання даремному витрачання газу та знебарвлення кухонного посуду.	
	Не готуйте без кришки або з напіввідкритою кришкою – це сприяє даремному витрачання енергії.	Накрийте кухонний посуд кришкою.	
	Не використовуйте посуд з вигнутим або ввігнутих дном	Використовуйте горщики, каструлі та посуду з товстим плоским дном.	
	Не розміщуйте кухонний посуд з одного боку конфорки, оскільки він може перевернутися.	Завжди розміщуйте кухонний посуд безпосередньо над конфоркою, а не з одного боку від неї.	
	Не використовуйте кухонний посуд з великим діаметром на конфорках біля ручок регулювання. Він може при розміщенні в центрі конфорки торкнутися ручок регулювання або може бути настільки близько до них, що може збільшити температуру в цьому секторі та спричинити пошкодження.		
	Ніколи не розміщуйте кухонний посуд безпосередньо на верхню частину конфорки	Розміщуйте кухонний посуд на підставці	
	Не розміщуйте нічого (наприклад розпилювач полум'я, азбестовий мат) між посудом та підставкою для посуду, оскільки це може серйозно пошкодити побутовий прилад.		
	Не використовуйте надмірну вагу та не бийте поверхню важкими предметами.	Знімайте обережно кухонний посуд з конфорки.	

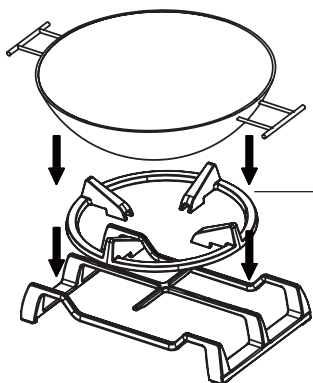


- Не рекомендується використовувати листи, сковорідки або камені для грилю, що нагріваються одночасно, на кількох конфорках, тому що тепло, що виділяється, може пошкодити прилад.
- Після використання не торкайтесь варильної поверхні та підставки протягом деякого часу.



- Як тільки рідина починає кипіти, зменште полум'я таким чином, щоб воно утримувало рідину на межі кипіння.

Поради з безпеки та зберігання енергії



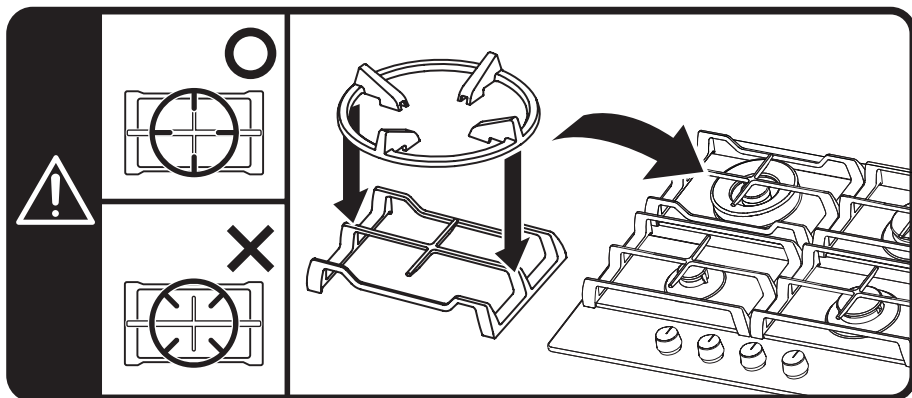
ця «Підставка для посуду типу «вок» дозволяє вам використовувати посуд з увігнутим дном.



- «Підставка для посуду типу «вок», головним чином, призначення для потрібної конфорки.
- Виробник не несе жодної відповідальності, якщо додаткова вий підставка для посуду типу «вок» не використовується або використовується неправильно.
- Не використовуйте іншу підставку для посуду на потрібній конфорці.

УВІГНУТИЙ ПОСУД

мін. Ø	макс. Ø
120мм	200мм



Використання підставки під Вок

Чищення та обслуговування



- чищення повинно виконуватися тільки коли прилад повністю охолодився.
- Прилад повинен бути відключений від електромережі до початку процесу чищення.
- чистити прилад треба регулярно, бажано після кожного використання.
- абразивні очисні засоби або гострі предмети можуть пошкодити поверхню приладу, ви можете чистити її за допомогою води і миючого засобу.

Можна використовувати	Не можна використовувати	
 М'яка тканина	 Нейлонова щітка	 Металева щітка
 нейтральний миючий засіб	 Їстівна олія	 Кислотні / лужні миючі засоби
	 Абразив	 Розріджувач / Бензол

Підставки для посуду, ручки регулювання

- Зніміть підставки для посуду.
- Чистіть їх та ручки регулювання за допомогою вологої тканини, миючої рідини і теплої води. Для видалення стійких забруднень, замочіть їх заздалегідь.
- Витріть все насухо чистою м'якою тканиною.

Поверхня

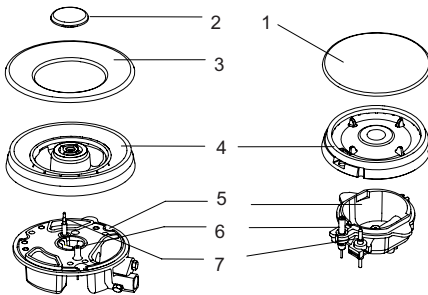
- Регулярно протирайте поверхню за допомогою добре віджатої м'якої тканини, змоченої в теплій воді, до якої було додано трохи рідини для миття посуду.
- Висушіть поверхню ретельно після очищення.
- Ретельно очистіть панель від солоної їжі або рідини якомога швидше, щоб уникнути ризику корозії.
- Частини приладу, виконані з нержавіючої сталі, можуть знебарвлюватися з плином часу. Це нормальне явище через наявність високих температур. Кожен раз, коли прилад використовується, ці частини повинні бути очищені продуктом, який підходить для нержавіючої сталі.

Чищення та обслуговування

Конфорки

- Зніміть кришки конфорок і розсіювачі вогню, потягнувши їх вгору і вбік від верхньої панелі.
- Замочіть їх у гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу.
- Після їх очищення та миття, протріть і ретельно висушіть їх. Переконайтеся, що отвори конфорок чисті і абсолютно сухі.
- Протріть фіксовані частини чаші конфорки вологою тканиною і потім сухою ганчіркою.
- Акуратно протріть пристрій запалювання і контролю полум'я добре віджатою ганчіркою і протріть насухо чистою тканиною.
- Перед розміщенням конфорок на панелі, переконайтеся, що інжектор не заблокований.

■ Збірка додаткової, напівшвидкої, швидкої та потрійної конфорок:



1. Помістіть розподільник полум'я (4) на чашу конфорки (5) так, щоб отвори пристрою запалювання і пристрою контролю запалювання співпадали в розсіювачі полум'я. Розсіювач полум'я повинен бути правильно вставлений в місце.
2. Встановіть кришку конфорки (1,2,3) на розсіювач полум'я (4) так, щоб штифти, котрі його утримують, увійшли до відповідних виїмок.



Встановіть деталі в правильному порядку після чищення.

-Не переплутайте верх і низ.

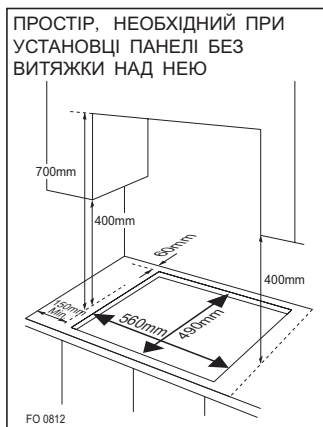
-Штифти повинні бути точно підігнані в пази.

Технічні вказівки

Попередження

- Не модифікуйте цей прилад.
- Цей прилад повинен бути встановлений уповноваженим технічним фахівцем або фахівцем з установлення.
- Перед установкою переконайтеся, що місцеві умови розподілу (природа газу та тиск газу) та регулювання приладу сумісні.
- Умови налаштування для цього приладу вказані на етикетці (або таблиці).
- Цей прилад не підключений до пристрою виведення продуктів згоряння. Він має бути встановлений і підключений у відповідності з діючими правилами зі встановлення. Особлива увага повинна бути приділена відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Перед установкою вимкніть подачу газу і електроенергії до приладу.
- Всі прилади, що містять будь-які електричні компоненти, повинні бути заземлені.
- Переконайтеся, що газова труба і електричний кабель встановлені таким чином, що вони не торкаються частин пристрою, які нагріваються.
- Газова труба або роз'єм не повинні бути зігнуті або заблоковані іншими приладами.
- Перевірте розміри приладу, а також розміри площини для встановлення приладу.
- Панелі, розташовані над робочою поверхнею, в безпосередній близькості від приладу, повинні бути виготовлені з негорючого матеріалу. Багат шарове наплавлення і клей, що використовуються для захисту повинні бути термостійкими, щоб запобігти псуванню.
- Увімкніть крани приладу і запаліть усі конфорки. Перевірте, щоб полум'я було блакитним без жовтого кольору. Якщо конфорки працюють неправильно, перевірте наступне:
 - чи правильно встановлені кришки конфорок
 - чи правильно встановлені розсіювачі полум'я
 - чи встановлені конфорки вертикально стосовно інжектора
- Повні експлуатаційні випробування і випробування щодо можливих витоків повинні проводитися слюсарем після установки.
- Гнучкий шланг повинен бути обладнаний таким чином, щоб він не вступав в контакт з рухомими частинами і не проходив через будь-який простір, який може бути перевантаженим.
- Мастило для кранів виготовлено на заводі, щоб задовільнити вимогам всього терміну служби варильної поверхні .

Розташування

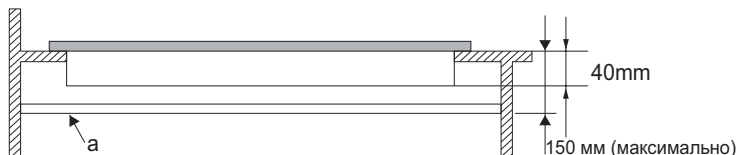


Розміри

Ширина: 560 мм
Глибина: 490 мм
Товщина: 30~50 мм

■ Цей прилад повинен бути вбудований в кухню або стільницю 600мм, при дотриманні таких мінімальних відстаней:

- Край вирізу має знаходитися не ближче, ніж 60 мм від задньої стінки.
- Мінімальна відстань 150 мм повинна бути між бічними краями приладу і будь-якими суміжними шафами або стінами.
- Мінімальна відстань, на якій може бути встановлений горючий матеріал над приладом стосовно країв приладу -- 400мм. Якщо він встановлений на відстані менше, ніж 400 мм, то потрібно залишити простір в 50 мм до краю пристрою.
- Мінімальна відстань, на якій горючий матеріал може бути встановлений безпосередньо над пристроєм, -- 700мм.
- Ця панель (а) повинна бути розташована на відстані не більше, ніж 150 мм нижче стільниці.

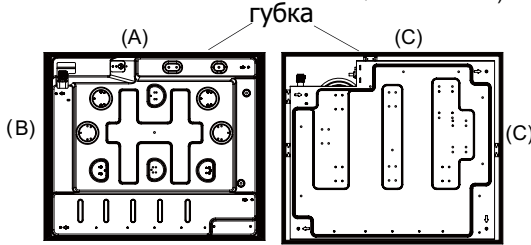


- Для того, щоб встановити варильну поверхню над духовкою, остання повинна бути оснащена штучною вентиляцією.
- Перевірте розміри духовки в керівництві з її встановлення.
- Розміри мають відповідати показникам, зазначеним вище

Встановлення приладу

(Модель із нержавіючої сталі)

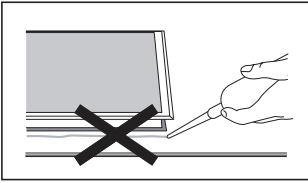
(Скляна модель)



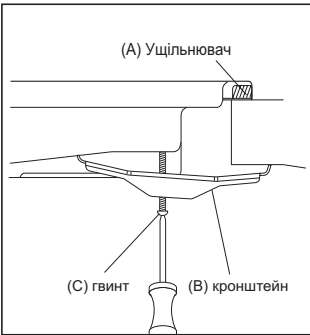
ВИД ЗНИЗУ

Товщина губки 1,5 мм Товщина губки 4 мм
 (А) Ширина губки 11 мм (С) Ширина губки 10 мм
 (В) Ширина губки 20 мм

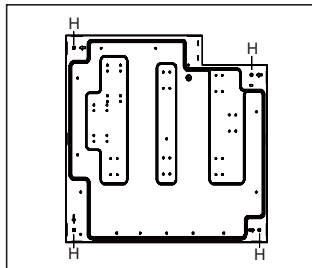
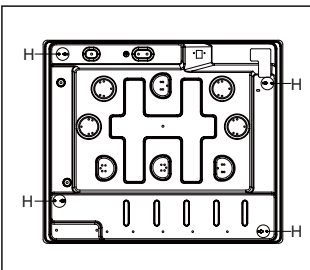
1. Зніміть підставку для посуду, кришку конфорки і розсіювач полум'я, обережно переверніть прилад і покладіть його на м'яку поверхню. Подбайте про те, щоб пристрій запалювання і контролю полум'я не були пошкоджені при цьому.
2. Нанесіть ущільнювач по краю пристрою.
3. Не залишайте прогалини при ущільнюванні і не наносьте забагато ущільнювача.



Не використовуйте силіконовий герметик для герметизації пристрою від апертури. Це створить труднощі при видаленні приладу з отвору в майбутньому, особливо якщо він буде потребувати обслуговування.



1. Помістіть кронштейн (В) над отворами, які відповідають розміру гвинтів. В кожному кутку плити (Н) є один набір отворів для гвинтів. Злегка затягніть гвинт (С) через кронштейн (В), щоб кронштейн прикріплений до плити, але так, щоб ви могли відрегулювати положення.
2. Обережно переверніть варильну панель знову і потім акуратно вставте її в отвір, котрий ви вирізали.
3. На нижній частині варильної панелі, відрегулюйте кронштейни в положенні, яке підходить для вашої стільниці. Потім повністю затягніть гвинти (С), щоб закріпити плиту на місці.



Підключення газу

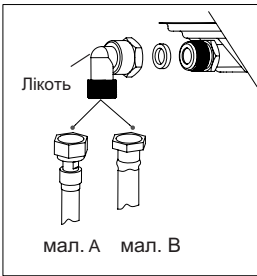


- Цей прилад повинен бути встановлений і підключений відповідно до правил установки, чинних у країні, де прилад буде використовуватися.
- Цей прилад працює тільки на природному газі і не може бути використаний на будь-якому іншому типі газу без додаткових змін. Зміни для використання зрідженого вуглеводневого газу та інших типів газу повинні проводитися тільки кваліфікованим фахівцем.

Фітинг підключення газу на вході - 1/2 дюйма з внутрішньою різьбою.

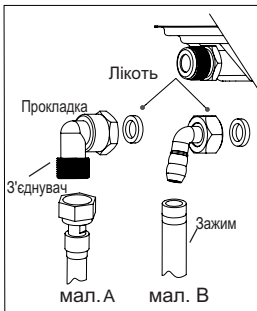
Газ розподіляється по трубі; природний газ, газ пропан-повітря або газ бутан-повітря

Для вашої безпеки, ви повинні вибрати один з трьох варіантів підключення:



- Підключення з використанням жорсткої мідної труби і з гвинтовими механічними з'єднувачами. Виконати підключення безпосередньо до кінця ліктя, встановленого на пристрої.
- Підключення за допомогою гнучкої хвилеподібної металеві трубки з гвинтовими з'єднувачами (мал. А) Ви можете використовувати гнучку трубку з нержавіючої сталі, котру можна придбати у відділі пост-продажних послуг.
- З'єднання за допомогою гнучкої трубки з гвинтовими з'єднувачами (мал. В) Ці труби не повинні бути більшими за 2 метри в довжину, до них має бути доступ по всій довжині.

Подача газу з резервуару або балону (бутан/пропан)



- Для безпеки користувачів ми радимо підключення за допомогою гнучкої хвилеподібної металеві трубки з гвинтовими з'єднувачами (максимальна довжина 2 метри) (мал. А)
- Для вже існуючої установки, де не підходить армований, обплетений, гнучкий, газовий шланг, підключення може бути зроблене за допомогою гнучкого газового шлангу(максимальною довжиною 2 метри), з двома зажимами. Один на з'єднувачі, та інший на регуляторі тиску, та ущільнююче кільце має бути розташоване між з'єднувачем та ліктем. (Мал.В)



- Ви можете отримати роз'єм і прокладку у вашому відділі після продажного обслуговування. У Франції, ви повинні використовувати трубку з логотипом "NF Gaz".

Ви повинні перевірити місцеві розпорядження з установки стосовно використання певного типу гнучкої газової трубки.



- Повна експлуатаційна перевірка і випробування на предмет можливих витоків повинна проводитися слюсарем після установки.
- Повинен бути доступ до всієї довжини шлангу підключення, газовий шланг повинен бути замінений до закінчення терміну служби (вказується на шлангу).

Електричне підключення

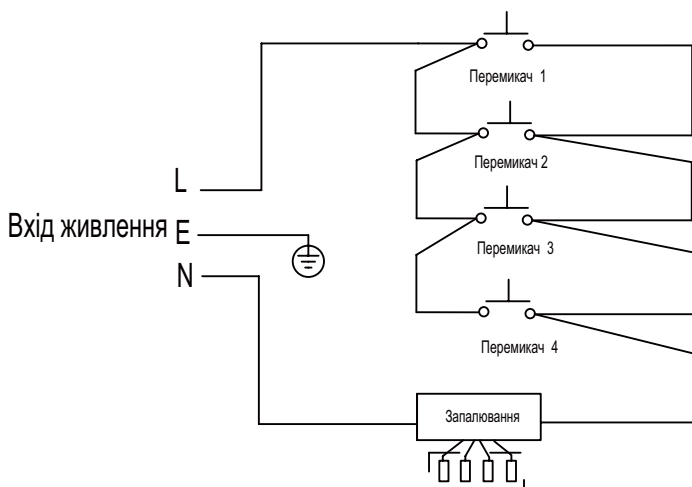
- Цей прилад повинен бути заземлений.
- Даний прилад призначений для підключення джерела змінного струму 220-240 Вольт 50/60 герц.
- Проводи в мережевому шнурі пофарбовані у відповідності з наступним кодом;
 - зелений/жовтий = заземлення
 - синій = нейтральний
 - коричневий = активний



- Провід зеленого або жовтого кольору повинен бути підключений до терміналу, позначеного літерою E або символом заземлення.



■ СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ



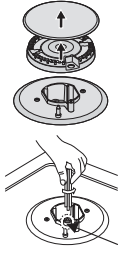
При пошкодженні мережевого шнура його заміну повинен виконувати виробник, сервісна служба або схожий кваліфікований персонал.

Зміна газу



- Застосуйте запобіжні заходи при перемиканні одного газу на інший.
- Всі роботи повинні виконуватися тільки кваліфікованим спеціалістом.
- Перед початком робіт вимкніть подачу газу і електроенергії до приладу.

1 Замініть інжектори конфорок. (Такий самий метод для потрійної конфорки)



Зніміть підставку для посуду, кришки конфорок і розсіювачі полум'я.

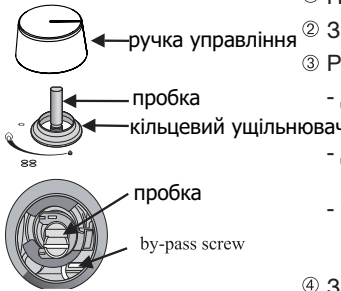
Відгвинтіть інжектор, використовуючи 7 мм гайковий ключ і замініть інжектор. (Див. таблицю 1. стор 26.)

Ретельно зберіть всі компоненти.

Після заміни інжектору, щільно закрутіть його

Інжектор

2 Регуляція вентилів для зниження споживання



① Поверніть крани до мінімуму.

② Зніміть контрольні рукоятки.

③ Регулювання гвинтів

- Для зміни G20 на G30, гвинт повинен бути повністю затягнутий

- Для зміни G30 на G20, будь ласка, замініть клапан на новий.

- У цей час, увімкніть усі конфорки і перемикніть регулятори з максимального положення на мінімальне для перевірки стабільності полум'я.

④ Замініть ручки

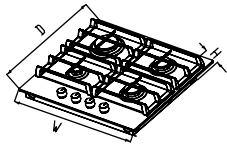
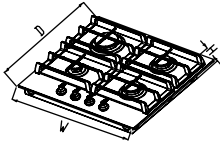


- Не розбирайте кран, у разі несправності замініть його
- Перед розташуванням конфорок назад, переконайтеся, що інжектори відповідають конфоркам.
- Повна експлуатаційна перевірка і випробування на предмет можливих витоків має здійснюватися після виконання змін. (Наприклад, мильною водою або газовим детектором).
- Після завершення трансформації, кваліфікований спеціаліст або установник повинен нанести позначку "V" відповідно з налаштуваннями в таблиці. Також необхідно видалити попередню позначку.

Внимание!/Увага!/Назар Аударыңыз			
Этот прибор применяется только с тем типом газа, который указан в этой наклейке. При изменении обращайтесь в специализированную организацию (официальный сервисный центр). Цей прилад використовується лише з тим типом газу, який вказаний на цій наклейці. При зміні звертайтеся до спеціалізованої організації (офіційний сервісний центр). Бул куралды тек жальсырмада керсетилген газ типин пайдаланыңыз. Өзгөрісті байкасаңыз арнайы мамлекет хабарласыңыз (арнайы сервис орталыгы).			
Тип прибора	4 конфорочная газовая варочная панель Конфорочная газовая варильная поверхность 4 конфорочных газды пісіру панелі	Категория	Cat II 2H + 3 B/P
Модель	NA64H3010AK	Категория	
Давление газа	13 мбар	Тип газа/Тип газу/Газ типі	
Тиск газу	1,3 кПа	Природный газ/ Природный газ / Табиги газ	
Газ қысымы			
ΣQn=8.3кВт	Расход газа 590 г/час Витрата газу 590 г/год Газ шығыны 590 г/сағ	<input checked="" type="checkbox"/> G20-13 мбар <input type="checkbox"/> G30-29 мбар	

Інженерно-технічні дані

Специфікація приладу

				
Модель	NA64H3010AK	NA64H3000AK	NA64H3010CK	NA64H3010CE
Підставка для посуду	Чавун			
Підставка для посуду ВОК	чавун	немає	чавун	
Поверхня	Чорний колір			Бежевий колір
Ручка регулювання	Чорний		Мідь	
Вага	15.7кг (разом з підставкою для посуду ВОК)	14.8кг	15.7кг (разом з підставкою для посуду ВОК)	15.7кг (разом з підставкою для посуду ВОК)
Розміри(ширина x глибина x висота)	600*520*99	600*520*99	600*520*99	600*520*99
Запалювальний пристрій	Безперервний тип запалювання			
Підключення газу	G1/2 підключення			
Електропостачання	220~240Вольт, 50/60 герц			
Характеристики конфорки	Швидка (1), Напівшвидка (2), Додаткова (1)			
∑Qn	8.3кВт	8.0кВт	8.3кВт	8.3кВт

Інженерно-технічні дані

Специфікація приладу

Модель	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS
Підставка для посуду	Чавун	емаль	Чавун
Підставка для посуду ВОК	немає	немає	Чавун
Поверхня	Нержавіюча сталь		
Ручка регулювання	сріблястий колір		
Вага	10.6кг	9.1 кг	11.8кг (разом з підставкою для посуду ВОК)
Розміри(ширина x глибина x висота)	600*510*90	600*510*91	600*510*90
Запалювальний пристрій	Безперервний тип запалювання		
Підключення газу	G1/2 підключення		
Електропостачання	220~240 вольт, 50/60 герц		
Характеристики конфорки	Швидка (2) Напівшвидка (1) Додаткова (1)		Потрійна (1) Швидка (1) Напівшвидка (1) Додаткова (1)
ΣQ_п	9.6кВт	9.6кВт	10.1кВт

○ **КЛАС ПРИЛАДУ: КЛАС 3**

○ **КАТЕГОРІЯ ПРИЛАДУ:**

	BE/FR	GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK	PL/DE
температура	II 2E+3	II 2H3+	II 2E3B/P
тиск (мбар)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20-36
	HU/TR/SK/OR	NL	RU/KZ/UKR
температура	II 2E3B/P	II 2L3B/P	II 2E3B/P
тиск (мбар)	25-30	25-28-30	13-29

Характеристики конфорки

Номінальна теплова потужність і витрати див. нижче при 15 °С та тиску 1013 мбар

Країна	ТИП ГАЗУ	Конфорка	Потрійна (4.0 кВт)		Потрійна (3.8 кВт)		Швидка (3.3kW)		Швидка (3.0kW)		Напівшвидка (2.0kW)		Додаткова (1.0kW)	
			Позиція	Максимум	Мінімум	Максимум	Мінімум	Максимум	Мінімум	Максимум	Мінімум	Максимум	Мінімум	Максимум
Великобританія, Італія, Франція, Угорщина, Бельгія, Ліхтенштейн, Нідерланди, Чехія, Португалія, Іспанія, Словаччина, Росія, Україна, Казахстан	G30 БУТАН 29 мбар	Інжектор (1/100мм)	100		99		90		87		70		50	
		Номінальна теплова потужність (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номінальні значення витрати (л/год)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
Великобританія, Італія, Франція, Угорщина, Бельгія, Ліхтенштейн, Нідерланди, Чехія, Португалія, Іспанія, Словаччина	G31 БУТАН 37 мбар	Інжектор (1/100мм)	100		99		90		87		70		50	
		Номінальна теплова потужність (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номінальні значення витрати (л/год)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
Нідерланди, Німеччина	G30 БУТАН 50 мбар	Інжектор (1/100мм)	92		90		83		78		62		46	
		Номінальна теплова потужність (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номінальні значення витрати (л/год)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
Польща	G30 БУТАН 37 мбар	Інжектор (1/100мм)	97		93		85		82		66		48	
		Номінальна теплова потужність (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номінальні значення витрати (л/год)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
Великобританія, Італія, Франція, Угорщина, Бельгія, Ліхтенштейн, Нідерланди, Чехія, Португалія, Іспанія, Словаччина, Німеччина	G20 БУТАН 20 мбар	Інжектор (1/100мм)	145		141		133		130		106		78	
		Номінальна теплова потужність (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номінальні значення витрати (л/год)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
Росія, Україна, Казахстан	G20 БУТАН 13 мбар	Інжектор (1/100мм)	172		168		150		145		115		85	
		Номінальна теплова потужність (кВт) Конфорка	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
			475	230	450	230	390	90	340	90	235	77	113	48
Нідерланди	G25 БУТАН 25 мбар	Інжектор (1/100мм)	147		154		138		130		110		79	
		Номінальна теплова потужність (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Конфорка	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

КОНФОРКА	Калібрований отвір 1/100мм (G30/29мбар)	Калібрований отвір 1/100мм (G30/50мбар)
Додаткова	29	25
Напівшвидка	34	31
Швидка	43	39
Потрійна	68	63

Виявлення несправностей

- Ремонт повинен здійснюватися тільки фахівцем. Неправильний ремонт може призвести до виникнення загрози безпеки для вас і інших. Якщо ваша плита потребує ремонту, зверніться до сервісного центру SAMSUNG або до свого дилера.
- Однак деякі незначні проблеми можуть бути вирішені наступним чином:

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Не запалюється	Немає іскри	Перевірте електропостачання.
	Кришка конфорки погано зібрана.	Зберіть кришку правильно.
	Подача газу закрита.	Повністю відкрийте подачу газу
Погано запалюється	Подача газу не повністю відкрита	Повністю відкрийте подачу газу
	Кришка конфорки погано зібрана.	Зберіть кришку правильно.
	Свічка запалювання забруднена сторонньою речовиною.	Витріть сторонню речовину сухою тканиною.
	Конфорки мокрі	Ретельно протріть кришки конфорок.
	Отвори в розсіювачі полум'я забиті.	Очистіть розсіювач полум'я.
З'являється шум при запалюванні	Кришка конфорки погано зібрана.	Зберіть кришку правильно.
Полум'я гасне під час роботи.	Пристрій контролю полум'я забруднений сторонньою речовиною.	Очистіть пристрій контролю полум'я.
	Продукт, що готується вже закипів і загасив полум'я.	Вимкніть ручку конфорки. Зачекайте одну хвилину і увімкніть його знову
	Сильна тяга можливо загасила полум'я	Будь ласка, вимкніть зону і перевірте тягу в області готування, наприклад, відкриті вікна. Зачекайте одну хвилину і увімкніть його знову
Жовте полум'я	Отвори в розсіювачі полум'я забиті.	Очистіть розсіювач полум'я.
	Використовується інший газ	Перевірте газ, що використовується
Нестабільне полум'я	Кришка конфорки погано зібрана.	Зберіть кришку правильно.
Запах газу	Витік газу	Припиніть використовувати прилад та закрийте середній клапан. Відкрийте вікно, щоб провітрити кімнату. Зв'яжіться з нашим центром обслуговування, зателефонувавши зовні (не з середини того ж приміщення).



- Якщо проблема не буде вирішена, будь ласка, зв'яжіться з інформаційним центром Samsung.



Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
Гуандун Мідеа Кітчен Апплаінсес Мануфекчурінг Ко.,
Лтд. №6, Йонг Ан Роуд, м. Бейджао, округ
Шунде, префектура Фошань, провінція Гуандун, КНР

Країна виробництва : Китайська Народна Республіка

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРИ

КРАІНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
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	



NA64H3030AS
NA64H3010AS
NA64H3110AS
NA64H3010AK
NA64H3000AK
NA64H3010CK
NA64H3010CE

Қондырмалы газ пісіру беті

Қолданушы нұсқаулығы

Planet
First

100 %
Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

Imagine the possibilities

Қазақша

Samsung-тың осы продукциясын сатып алғаныңыз үшін рахмет

Толық қызметті алу үшін, сатып алған тауарыңызды

www.samsung.com/register сайтында

тіркеу арқылы қол жеткізуіңізге болады

SAMSUNG

Алғы сөз

Samsung газ пісіру алаңын сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Бұл құралды дұрыс қолдану үшін және кез-келген қауіп-қатердің алдын-алу үшін, ас-үй құралын пайдаланар алдында нұсқаулықты оқып шығыңыз.

Осы нұсқаулықты қол жетімді жерде сақтаңыз.

Егерде сіз осы нұсқаулықтағы кез-келген мәліметке сенімсіздік білдірсеңіз, Samsung-тың тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Өндіруші құралды дырыс орнатпаған немесе дұрыс қолданбаған жағдайдан пайда болған шығын үшін адамдар немесе мүлік алдында жауапты болмайды.

Құрал – құрал бетіндегі жапсырмада көрсетілмеген мемлекеттерде қолдануға рұқсат беретін сертификациядан өтуі керек.

Өндіруші сонымен қатар, негізгі функционалдық сипаттамаларын және қауіпсіздік сипаттамаларын сол күйінде қалдыра отырып, өнімге тұтынушылардың қажеттілігіне жауап беретін, сондай-ақ қажетті және пайдалы деп санаған өзгерістерді, алдын-ала ескертусіз енгізуге құқылы.

Құрал коммерциалық қолданысқа емес, ас үй қолданысына арналып жобаланған

Мазмұны

Алғы сөз

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулық

3-8

- 3 Қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулық
- 4 Орнату
- 5 Ересек адамдар мен балалар қауіпсіздігі
- 6 Пайдалану
- 8 Пісіру алаңын тазарту және техникалық қызмет көрсету
- 8 Қоршаған ортаны қорғау жөніндегі ақпарат

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету жөніндегі нұсқаулық

9-17

- 9 Пісіру панелінің сипаттамасы
- 12 Пісіру панелін қалай пайдалану керек
- 14 Энергияны үнемдеу және қауіпсіздік жөніндегі кеңестер
- 16 Тазалау және күту



Техникалық нұсқаулық

18-27

- 18 Техникалық нұсқаулық
- 19 Орналастыру
- 20 Құралды орнату
- 21 Газға қосу
- 22 Электрлік қосу
- 23 Газдың типін ауыстыру
- 24 Инженерлік-техникалық мәлімет
- 26 Жағар газ туралы сипаттама
- 27 Істен шығу себептерін анықтау

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулық

- Сіздің қауіпсіздігіңіз Samsung компаниясы үшін ең маңыздысы болып табылады.
- Пісіру панелін орнатар немесе пайдаланар алдында қауіпсіздік шаралары жөніндегі ескертулерді мұқият оқып шығу қажет.
- Берілген нұсқаулық, келешекте, қандай да бір анықтамалар алу керек болған жағдайда, пісіру панелімен бірге сақталуы керек. Егер пісіру панелі басқа бір адамға сатылса немесе берілсе, нұсқаулықтың жаңа тұтынушыға берілгеніне көз жеткізіңіз.
- Аталған нұсқаулықта берілген құралды пайдалану ережелерін сақтау керек. Егер берілген қауіпсіздік шаралары сақталмаса, өндіруші ол үшін жауапкершілікті мойнына алмайды.
- Төменде көрсетілген белгілер, пісіру панелін дұрыс пайдаланбаған жағдайда, қажетті қауіпсіздік шараларын тез түсіну үшін және қайғылы оқиғалардың алдын алуға арналған.
- Нұсқаулықты оқу алдында, төменде берілген мәліметтерді толық анықтап алыңыз.

 Қауіптілік/Ескерту	бұл ескертуді елемеген жағдайда, тұтынушы өміріне қауіпті жарақаттар алуы мүмкін.
 Назар аударыңыз	бұл ескертуді елемеген жағдайда тұтынушы жарақат алуы немесе материалдық шығынға ұшырауы мүмкін.

- Төменде көрсетілген белгілер келесі мағыналарды білдіреді:



Назар аударыңыз



Тыйым салынады



От қауіпі



Міндетті түрде орындау



Ескерту

- Егер газ ағыны болған жағдайда, келесі әрекеттерді орындаңыз:
 - Электр жарығын қоспаңыз.
 - Кез-келген электр құралғыларын қоспаңыз / өшірмеңіз және кез-келген электр патрондарын қолмен ұстамаңыз.
 - Телефонды пайданбаңыз.
- 1. Пісіру панелін қолдануды тоқтатыңыз және газ құбырының шүмегің жабыңыз.
- 2. Бөлме аусын желдету үшін терезені ашыңыз.
- 3. Біздің тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына тыста хабарласыңыз.

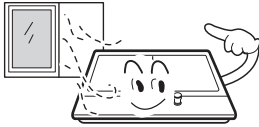


*Егер пісіру панелінде от ретінде газ қолданылған жағдайда, газ құрамында меркаптан болады. Оның өзіне тән иісінің (шіріген сарымсақтың немесе шіріген жұмыртқаның иісіне ұқсас иіс) болуына байланысты ауаға газдың шығып кетуін оңай аңғаруға болады. Мұндай иістің ауадағы қатынасы 1/1000 қатынасындай болғанның өзінде оны сезуге болады

Орнату

⚠ Ескерту

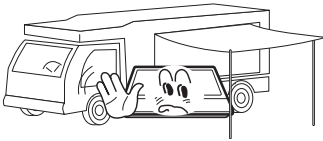
- Бұл құрылғы берілген нұсқаулыққа және газды пайдалану мен қауіпсіздік ережелеріне сәйкес жақсы желдетілетін бөлмеде орнатылуы қажет



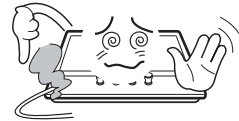
- Пісіру панелін орнатар алдында газ типінің электр параметріне панельде көрсетілген техникалық мәліметтерге байланысты сәйкестігіне көз жеткізіңіз.



- Берілген пісіру панелі жылжымалы көлікте немесе кемеде орнатылған жағдайда, жылыту құралы ретінде пайдалануға болмайды



- Газ құбырлары мен электр кабельдерін пісіру панеліне тимейтіндей етіп орналастыру керек.



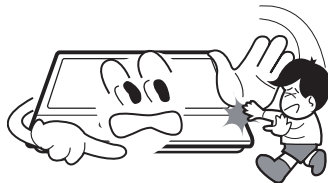
⚠ Назар аударыңыз

- Пісіру панелін білікті техникалық мамандар немесе монтаж жасаушылар ғана орнатуларына болады.
- Панельдің реттегіштерін орнату, нұсқаулықтағы техникалық мәліметтер берілген кестеде көрсетілген.
- Пісіру панелін пайдаланар алдында барлық қаптағыш материалдарын алып тастаңыз.
- Панельді қорабынан алғаннан кейін, онда ешбір ақаулардың болмауынан және электр сымдарының бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Егер қандай да бір ақауларды байқаған болсаңыз, құралды орнатпай тұрып сатушыға хабарлаңыз.
- Пісіру панеліне жақын орналасқан жиһаздар мен панельді орнату кезінде пайдаланылған барлық материалдар, панель орнатылған бөлменің температурасынан, кем дегенде 85°C жоғары температураға төзімді болулары керек.
- Егер де кездейсоқ жану құрылғысы өшіп қалса, газды бір минуттан кем болмайтындай уақыт өтпей тұрып оны қайтадан қосуға тиым салынады.
- От ретінде газды пайдаланылса, тамақ дайындағанда, бөлме қатты қызып, ауасы ылғалданады сондықтан бөлме жақсы желдетілетіндей болуы керек. Ол үшін терезелер ашық болуы керек немесе арнайы механикалық желдеткіш құрылғылар орнатылуы қажет. Құралды үнемі және ұзақ пайдаланған кезде қосымша желдету (терезелерді ашу немесе тиімді ауа тазартқыш желдеткіш құрылғыларды қосу) қажет болады.
- Газды беттік құрылғысын ұзақ пайдалану кезінде, қосымша желдету құрылғыларын пайдалану қажеттілігі туындайды, мысалға: терезелерді ашу немесе мейлінше тиімді болып табылатын желдеткіш механизмдерін қолдану.

Ересек адамдар мен балалар қауіпсіздігі

Ескерту

- Балалардың пісіру панелімен немесе оның жанында ойнауларына жол бермеңіз. Пісіру панелін пайдаланған кезде панель қатты қызады. Балаларға құрал суығанға дейін оған жақындауға тыйым салынады.



Назар аударыңыз

- Берілген пісіру панелі ересек адамдар пайдаланулары үшін арналған.
- Балалар пісіру панелінен ыдыстарды алу кезінде жарақаттар алуы мүмкін.
- Бұл құрал, қауіпсіздікті қамтамасыз ететін жауапты адамдардың қадағалауынсыз, физикалық немесе ақыл-ес қабілеттері, сондай-ақ құралды қауіпсіз қолдануға біліктіліктер мен білімдері жеткіліксіз балалар немесе басқа да тұлғаларға, пайдалануға арналмаған.

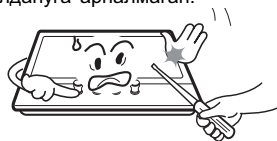
Пайдалану

⚠ Ескерту

- Панельді тек тамақ дайындау мақсатында ғана пайдаланыңыз.



- Пісіру панеліне өзгеріс енгізбеңіз. Конфоркалық панелі сыртқы таймер немесе жеке дистанционды басқару арқылы қолдануға арналмаған.



- От ретінде газ пайдаланылса, тамақ дайындағанда, белме қатты қызып, ауасы ылғалданады. Сондықтан белме жақсы желдетілетіндей болуы керек. Ол үшін терезелер ашық болуы керек немесе арнайы механикалық желдеткіш құрылғылар орнатылуы қажет. Құралды үнемі және ұзақ пайдаланған кезде қосымша желдету (терезелерді ашу немесе тиімді ауа тазартқыш желдеткіш құрылғыларды қосу) қажет болады.



- Егер пісіру панелі сумен байланыста болса, оны пайдаланбаңыз. Су қолмен пісіру панеліне тиісуге болмайды.



- Құралды пайдалану кезінде ол қатты қызады. Оның қыздырғыш элементтеріне: құралдың үстіңгі бетіне және бөлшектеріне тиіспеуге тырысыңыз.



- Үлкен көлемді сүлгілерді, орамалдарды немесе сол сияқты заттарды пайдаланбаңыз, олардың жиіктері жалынға тиіп жанып кетуі мүмкін.



- Тамақ дайындау барысында сұйық және қатты майларды пайдаланғанда еш уақытта пісіру панелін қараусыз қалдыруға болмайды. Май қатты қызып жанып кетуі мүмкін.



- Түбі тұрақсыз және деформацияланған ыдыстарды конфоркаға қоюға болмайды. Ыдыс бір жағына ауып кетуі немесе ішіндегі сұйықтықтың төгіліп қалуы, қайғылы оқиғаларға әкелуі мүмкін.



Пайдалану

- Пісіру панелінің қасына тез тұтанатын заттарды қоюға болмайды.



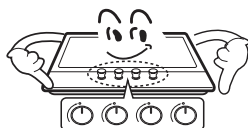
- Тез бұзылатын өнімдер, пластикалық заттар, аэрозольдер жоғары температура әсерінен бүлінулері мүмкін. Сондықтан оларды пісіру панелінің жоғарғы жағында немесе оның жанында сақтауға болмайды.



- Жұмыс істеп тұрған панельге жақын жерде аэрозольдерді пайдалануға болмайды.



- Пісіру панелі пайдаланылмаған кезде, құралдың барлық тұтқалары ● , жағдайында болуы керек.



⚠ Назар аударыңыз

- Берілген пісіру панелі тек үй жағдайында тамақ дайындауға ғана арналған. Ол коммерциялық немесе өндірістік мақсаттарға пайдалануға арналмаған.
- Пісіру панелін ұзақ уақыт пайдаланған жағдайда, қосымша желдетулер қажет болуы мүмкін. Мысалы терезелерді ашу немесе жасанды желдету қолданылса, желдету интенсивтілігін арттыру.
- Ыстық ыдыстарды бір орыннан екінші орынға ауыстыру кезінде ыстыққа төзімді ұстағыштар немесе қолғаптар пайдалану керек.
- Ұстағыштар мен қолғаптардың су болмауын қадағалаңыз. Себебі, дымқыл материалда жылу өткізгіштік жоғарылайды. Соның салдарынан күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Конфоркаларды тек оған ыдысты қойғаннан кейін ғана пайдаланыңыз. Іші бос ыдыстарды қыздыруға болмайды.
- Пісіру панелінде пластикалық ыдыстарды және алюминийлі фольгадан жасалған ыдыстарды пайдалануға болмайды.
- Басқа да электр құралдарын пайдаланған кезде олардың электр сымдарының пісірупанелінің бетіне тиеуіне көз жеткізіңіз.
- Егер сіздің ағзаңызға қандай да бір медициналық құрал орнатылған болса, мысалыкардиостимулятор, онда пісіру панелін пайдаланар алдында дәрігерден кеңес алыңыз.
- Панельден ыдысты алған кезде, ұстағыштардың ашық от жалынына тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Сүлгілер немесе басқа да үлкен көлемді материалдарды ұстағыш ретінде пайдалануға болмайды.
- Ондай заттар конфоркаға жақындағанда жанып кетуі мүмкін. Егер шыны керамикадан жасалған тақтайдың беті шатынап кетсе, аспанты электр тосымен зақымдануды болдырмау үшін сөндіру қажет.
- Шыны ыдыстарды қолданған кезде, оның пісіру панелінде қолдануға арналғандығына көз жеткізіңіз.
- Күйіп қалмау үшін, жеңіл тұтанатын заттардың жанып кетуі үшін ыдыс тұтқасын көрші конфоркалардан алшақ, панельдің сыртына қарай немесе ортасына қарай бұрып қою керек.
- Ыдысты пісіру панелінен алмас бұрын, ең алдымен конфоркаларды өшіріңіз.
- Қатты жалында қуырылатын тамақты әр уақытта бақылап отыру керек.
- Майларды біртіндеп қыздыру керек және қуырылатын тағамдар неғұрлым құрғақ болғаны дұрыс. Мұздатылған өнімдердегі мұз шықтары мен су тамшылары ыстық майда қайнап, ыдыстың сыртына шашырауы мүмкін.
- Ыстық майы бар ыдыстарды басқа орынға ауыстыруға тырыспаңыз. Май суығанғадейін күтіңіз.

Пісіру алаңын тазарту және техникалық қызмет көрсету

⚠ Ескерту

- Абразивті және сілтілі тазартқыш заттарды пайдалануға болмайды.



- Пісіру панелін жөндеу жұмыстарын тек сенімді сервистік мамандар ғана жүзеге асыра алады. Құралды жөндеу кезінде, тек өндіруші фирма шығарған құрал бөлшектерін ғана пайдалану керек.



⚠ Назар аударыңыз

- Пісіру панелін тазалау алдында оны электр көзінен ажыратып, суыту қажет.
- Панельді тазарту үшін бу ағымын немесе басқа да жоғары қысымға әкелетін тазартқыш құралдарды пайдалануға болмайды.

Коршаған ортаны қорғау жөніндегі ақпарат

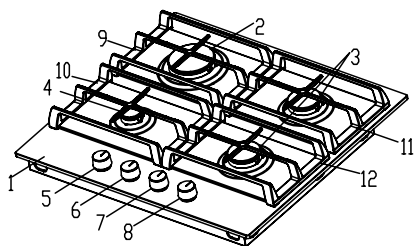
- Құралды орнатқаннан кейін оның қаптаған қораптары, қоршаған ортаны қорғау және қауіпсіздік ережелерін сақтай отырып жойылуы қажет.
- Егер сіз ескі пісіру панелін тастамақ болсаңыз, оның электр сымдарын кесіп, пайдалануға жарамсыз жағдайға келтіру керек.



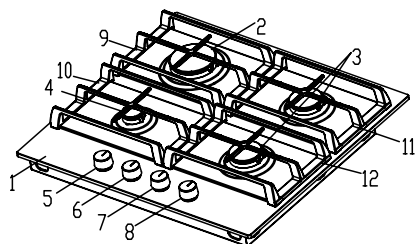
Берілген құрылғының дұрыс жойылуы (Электірлік және электрондық қалдықтар)

- Өнімдегі немесе онымен бірге болатын құжаттардағы мына белгі, өнімді тұрмыстық қалдықтарға қосуға болмайтынын білдіреді. Ол электр құралдарын қайта өңдеу үшін оларды арнайы жинақтайтын орындарға өткізілуі тиіс. Қалдықтарды жою жергілікті экологиялық нормаларға сәйкес жүргізілуі керек.
- Берілген өнімді өңдеу, жою және қайта өңдеу жөніндегі нақты ақпараттарды, сіз қалдықтарды шығару жөніндегі қалалық әкімшілік бөлімінен немесе өнімді сатып алған дүкеннен алуыңызға болады.
- Арнайы бизнес қылып, ақша табу мақсатында газды пісіру құрылғысын қолданған кезде, газды құрылғыны жеткізуші мекемемен байланысып, сату және сатып алу келісім-шарттарын жүргізу керек. Тауарды басқа да коммерциялық қалдықтармен қоса жоюға тиым салынады.

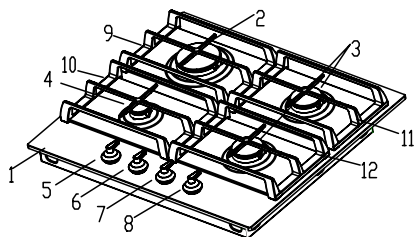
Пісіру панелінің сипаттамасы



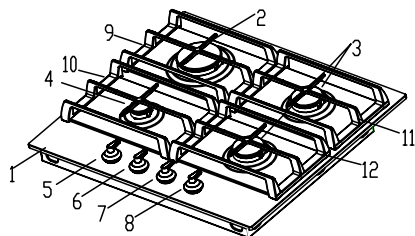
NA64H3010AK



NA64H3000AK



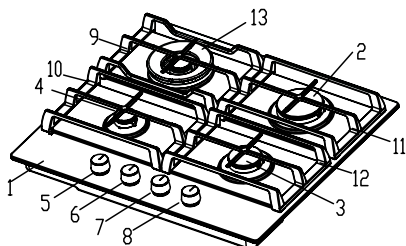
NA64H3010CK



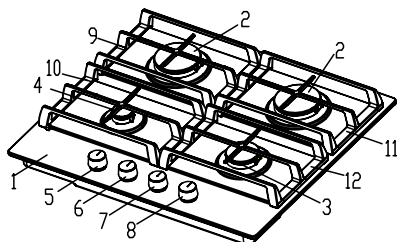
NA64H3010CE

1. Үстіңгі плита
2. Қуаттылығы жоғары конфорка
3. Қуаттылығы орташа конфорка
4. Қуаттылығы төмен конфорка
5. Алдыңғы сол жақ конфоркаға арналған реттегіш тұтқа (қуаттылығы төмен)
6. Артқы сол жақ конфоркаға арналған реттегіш тұтқа (қуаттылығы жоғары)
7. Артқы оң жақ конфоркаға арналған реттегіш тұтқа (қуаттылығы орташа)

8. Алдыңғы оң жақ конфоркаға арналған реттегіш тұтқа (қуаттылығы орташа)
9. Артқы сол жақ конфоркасы (шойын) кастрюль қоюға арналған тор
10. Алдыңғы сол жақ конфоркасы (шойын) кастрюль қоюға арналған тор
11. Артқы оң жақ конфоркасында (шойын) кастрюль қоюға арналған тор
12. Алдыңғы оң жақ конфоркасында (шойын) кастрюль қоюға арналған тор

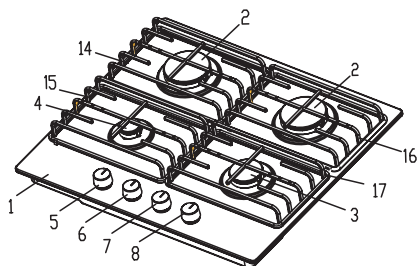


NA64H3030AS



NA64H3010AS

Пісіру панелінің сипаттамасы



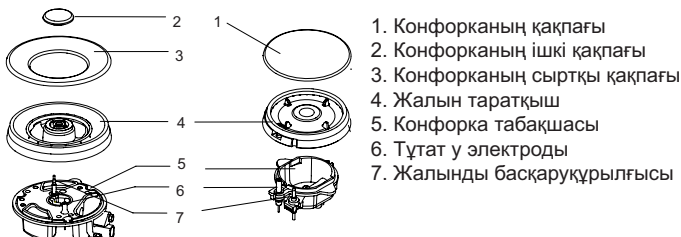
NA64H3110AS

1. Үстіңгі плита
2. Үш қатарлы жалын
3. Қуаттылығы орташа
4. Қуаттылығы
5. Алдыңғы сол жақ конфоркаға арналған реттегіш тұтқа
6. Артқы сол жақ конфоркаға арналған реттегіш тұтқа
7. Артқы оң жақ конфоркаға арналған реттегіш тұтқа
8. Алдыңғы оң жақ конфоркаға арналған реттегіш тұтқа
9. Артқы сол жақ конфоркасында (шойын) кастрюль қоюға арналған тор
10. Алдыңғы сол жақ конфоркасында (шойын) кастрюль қоюға арналған тор
11. алдыңғы оң жақ конфоркасына (шойын)кастрюль қоюға арналған тор
12. Артқы оң жақ конфоркасында (шойын) кастрюль қоюға арналған тор
13. Үш қатарлы жалын
14. Артқы сол жақ конфоркасында (эмаль) кастрюль қоюға арналған тор
15. Алдыңғы сол жақ конфоркасында (эмаль) кастрюль қоюға арналған тор
16. Алдыңғы оң жақ конфоркасына (эмаль)кастрюль қоюға арналған тор
17. Артқы оң жақ конфоркасында (эмаль) кастрюль қоюға арналған тор

ЖАНАРҒЫ

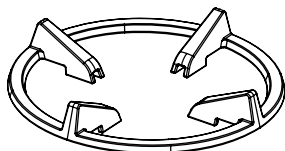
Үш қатарлы жалын
(NA64H3030AS)

Қуаттылығыжоғары,
қуаттылығыорташа, қуаттылығытөмен



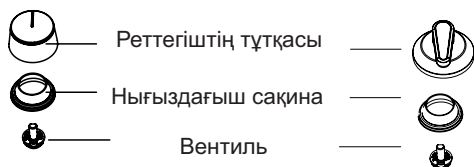
1. Конфорканың қақпағы
2. Конфорканың ішкі қақпағы
3. Конфорканың сыртқы қақпағы
4. Жалын таратқыш
5. Конфорка табақшасы
6. Тұтат у электроды
7. Жалынды басқаруқұрылғысы

Түбі үрленген кастрюльге арналған тұғырлықты тор



(Кейбір үлгілер)

Реттегіш тұтқасы



Реттегіштің тұтқасы

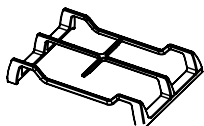
Нығыздағыш сақина

Вентиль

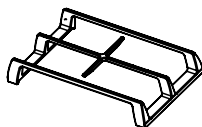
(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

Пісіру панелінің сипаттамасы

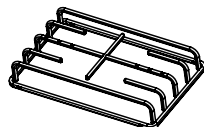
Қойылатын тор тұғырық



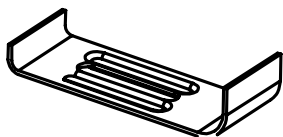
Ыдысқа арналған үш қатарлы жанарғылы тор



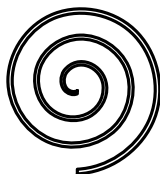
Қуаттылығы жоғары, орташа, төмен ыдыс қоюға арналған тор



Қосалқы құралдар



Ұстаушы (4EA)



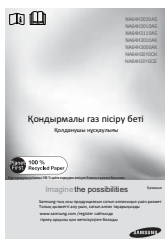
Нығыздағыш (4EA)



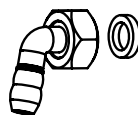
Бұранда(4EA)



Сопло (инжектор)(4EA)



Нұсқау(1EA)



Жалғағыш және тығыздағыш (1EA)

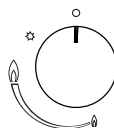
Пісіру панелін қалай пайдалану керек

Қосу

1 Дайындық

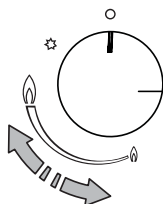
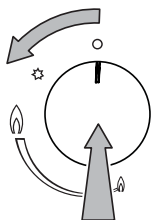
Басқару панелінің әр тұтқасының жанында келесі белгілер болады:

	Шеңбер: газ өшірулі		Кіші жалын: орнатылым минимальды
	Үлкен жалын: орнатылым максимальды		Жану жағдайы



- Сағат тілі бағытына қарсы соңына дейін бұралған жағдайда кіші жалын мәні орнатылады.
- Барлық операциялық мәндер үлкен және кіші жалын мәндері арасында таңдалады.
- Берілген реттегіш тұтқасы арқылы қайсы жанарғы қолданылып жатқанын реттегіш панельдегі символдар айқындайды

2 Жағу және реттеу



Басқару тұтқасы

- Картрюльді немесе табаны сәйкес конфоркаға қойыңыз
- Конфоркаға сәйкес реттегіш тұтқасын батырып, оны сол жаққа, яғни жағу жағдайына қарай бұраңыз. Конфорка жанғанға дейін бірнеше секунд осылай ұстап тұрыңыз.
- Конфорканы жаққаннан кейін, газ келетін каналды ашатын қыздыру көрсеткіші жұмысты бастау үшін қызу керек болғандықтан, тұтқаны 5-8 секунд ұстап тұру керек. Осыдан кейін реттегіш тұтқаны қажетті жағдайға қойыңыз.
- Егер конфорка жанбай қалса, операцияны қайталаңыз.
- Реттегішті минимальды және максимальды мәндер арасында ақырын бұрау арқылы, жылу қуаттылығын реттеуге болады.

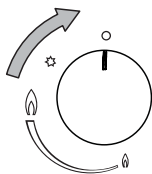


- Жағу құрылғылары ластанған болса, конфоркаларды жағу қиынға түседі. Сондықтан оларды таза ұстау керек. Тазарту үшін кішкене щеткаларды пайдалануға болады. Тазарту кезінде жағу құрылғысын қатты соғуға болмайды.
- Жалынды бақылау құрылғысы 15 секундтан артық жұмыс істеуіне болмайды. Егер 15 секундтан кейін конфорка жанбаса, онда қайта жағу үшін кем дегенде 1 минут күту қажет.

Пісіру панелін қалай пайдалану керек

Өшіру

3 Газды қалай сөндіру керек



- Реттегіштің тұтқасын сағат тілімен бағыттас о (өшіру) жағдайына дейін бұраңыз.



- Пісіру панелін өшіргеннен кейін, панель беті біраз уақытқа дейін ыстық болып тұрады. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз!!!



- Берілген құрал жалын күшін бақылауға арналған қондырғымен жабдықталған. Су тигенде немесе қатты желдің әсерінен жалын сөніп қалған жағдайда, қондырғы конфоркаға газдың келуін тоқтатады.
- Егер жалын өшіп қалса, реттегіштің тұтқасын өшіру жағдайына бұраңыз. Газды қайтадан жағу үшін, кем дегенде 1 минуттан кейін ғана қайталаңыз.

Энергияны үнемдеу және қауіпсіздік жөніндегі кеңестер

- Кастрюль түбінің диаметрі конфорка өлшеміне сәйкес болуы тиіс.

КОНФОРКА	Ыдыс	
	Ø мин.	Ø макс.
Үш қатар жанарғы	200мм	260мм
Қуаттылығы жоғары	200мм	260мм
Қуаттылығы орташа	120мм	140мм
Қуаттылығы төмен	100мм	120мм



■ Пісіру панелінің шетінен шығып кететін ыдыстарды қолдануға болмайды

ЖОҚ		ИӘ	
	Үлкен конфоркаларда диаметрі кіші ыдыстарды пайдаланбаңыз. Жалын ыдыстың сыртына шығып кетпеуі керек.	Газды бос шығындамау үшін және ыдыс тусізденіп кетпеуі үшін, әр уақытта конфоркаға сай ыдыстарды қолданыңыз.	
	Қақпақсыз ыдыста немесе қақпағының шетін ашып қойып тамақ дайындамаңыз, ол энергияның бос шығындалуына әкеледі.	Тамақ дайындағанда, әр уақытта ыдыстың қақпағын жауып қойыңыз.	
	Түбі ойық немесе дөңес кастрюльдерді пайдаланбаңыз	Түбі қалың және тегіс кастрюльдер мен табаларды пайдаланыңыз.	
	Ыдысты конфорканың жиегіне қоймаңыз, ол бір жағына қарай ауып кетуі мүмкін.	Ыдысты конфорканың үстіне дәл орналастырыңыз.	
	Реттегіш тұтқасының жанындағы конфоркаға диаметрі үлкен ыдыстарды қолдануға болмайды. Реттегіш тұтқаларының қызып, бүлінуіне әкелуі мүмкін		
	Ыдысты тікелей конфорканың үстіне қоймаңыз	Ыдысты кастрюльге арналған тор тұғырықтардың үстіне қойыңыз.	
	Ыдыс пен ыдыс қоятын тордың арасына басқа зат (тұтанғыш зат немесе асбест тақташасы) қоюға тиым салынады. Олар құралдың бүлінуіне себеп болады.		
	Конфоркаларды тым қатты қыздыруға және ауыр заттармен соғуға болмайды.	Пісіру панелінің үстіндегі ыдыстармен абай болыңыз.	

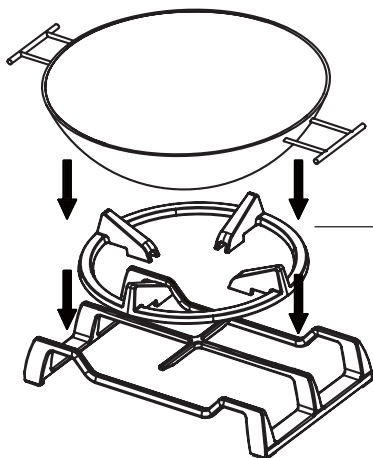


- Бір уақытта бірнеше конфоркалармен қыздырылатын грильдерді, табаларды пайдалануға болмайды. Қатты жылу бөліну әсерінен құрал зақымдануы мүмкін.
- Пісіру панелімен жұмыс кезінде және оны өшіргеннен кейін біраз уақыт конфоркаларға және торлы тұғырыққа тиісуге болмайды.



- Сұйықтық қайнағаннан кейін, ақырын ғана қайнау үшін жалынды азайтыңыз.

Энергияны үнемдеу және қауіпсіздік жөніндегі кеңестер



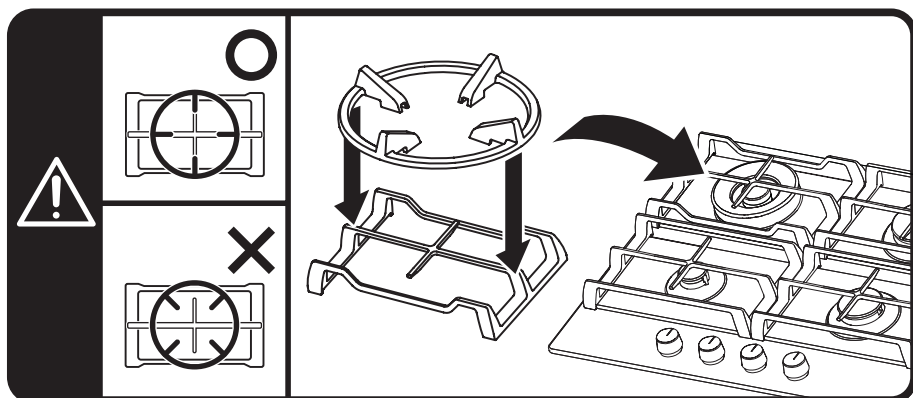
Бұл «ТҮБІ ҮРЛЕНГЕН КАСТРЮЛЬГЕ АРНАЛҒАН ТҰҒЫРЛЫҚТЫ ТОР» үрленген түбі бар ыдыспен тағам дайындауға мүмкіндік береді.



- ТҮБІ ҮРЛЕНГЕН КАСТРЮЛЬГЕ АРНАЛҒАН ТҰҒЫРЛЫҚТЫ ТОР» үш жалынды жануы бар құрылғымен қолданылады
- Өндіруші тұғырлықты түбі үрленген ыдыста тағам дайындау кезінде немесе оны басқа да жағдайларға тұтынушылардың қолданылуына жауап бермейді
- Үш жалынды жалын тартқышқа арналған басқа тұғырлықты торды қолдануға болмайды

Кастрюльдің үрленген түбі

Ø мин.	Ø макс.
120мм	200мм











Үштік басы бар жанарғы үшін Wok табасының тірегі пайдаланыңыз

Тазалау және күту



- Тазалау жұмыстарын тек панель суығаннан кейін ғана жүргізу қажет
- Кез келген тазалау жұмыстарын жүргізін уақытта пісіру панелін электр көзінен ажырату қажет.
- Пісіру панелін әр пайдаланыстан кейін тазалап отырған дұрыс.
- Абразивті тазартқыш құралдар мен өткір заттарды пайдалану кезінде панель беті бүлінуі мүмкін. Тазарту кезінде аз мөлшерде су мен біраз тазартқыш заттарды пайдалану керек.

Пайдалануға болады	Пайдалануға болмайды
 Жұмсақ мата	 Нейлон щетка
 Нейтралды жуғыш заттар	 Тағамдық май
	 Металл щетка
	 Абразивтер
	 Қышқыл/ сілтілі жуғыш заттар
	 Еріткіш/бензол

Торлы тұғырық, реттегіш тұтқалар

- Торлы тұғырықты алып қойыңыз
- Торлы тұғырықты және реттегіш тұтқаларды тазартқыш сұйықтықты пайдаланып дымқылданған сүлгімен тазартып, жылы сумен жуыңыз. Қатты ластанған жерлерін алдын-ала сулап қойған дұрыс.
- Тазалауды аяқтағаннан кейін, барлығын құрғатып сүртіп алыңыз.

Үстіңгі плита

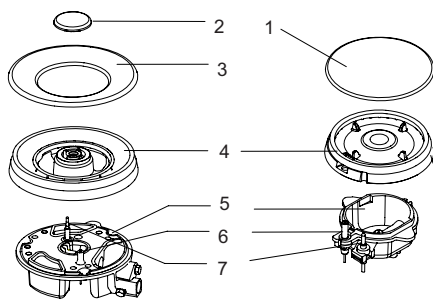
- Әрдайым плитаның үстіңгі бетін аз мөлшерде жуғыш сұйықтық қосылған жылы суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіп тұрыңыз.
- Пісіру бетін толық кепкенге дейін күтіңіз.
- Егер де пісіру бетіне қандайда болмасын тағам немесе сұйықтық түсіп кетсе, пісіру бетінде тоттануды болдырмас үшін оған дереу тазалау шараларын жүргізу
- Тоттанбайтын материалдан дайындалған элементтер уақыт өте өзінің түсін жоғалтуы мүмкін. Бұл оған әсер ететін температураның әсерінен болатын қалыпты жағдай. Әрбір қолданыстан соң тоттанбайтын болаты бар тазартқыш қолдана отырып осы аталған элементтерді тазалау қажет.

Тазалау және күту (Жалғасы)

КОНФОРКАЛАР

- Конфорка қақпағын және жалын таратқышты жоғары көтеріп, плитанаң үстінен алып қойыңыз.
- Оларды аздап жуғыш заттар қосылған ыстық суға салыңыз
- Тазартып жуғаннан кейін, мұқият кептіріңіз. Жалын шығатын саңылаулардың таза және құрғақ болуына көз жеткізіңіз
- Конфорка табақшасының плитаға бекітілген бөліктерін дымқыл орамалмен сүртіп, жақсылап кептіріңіз.
- Жалынды реттегіш құрылғы мен тұтатуға арналған құрылғыларды, суы сығылған сүлгімен абайлап сүртіп, құрғағанша құрғақ матамен сүртіп алыңыз
- Конфоркаларды қайтадан плитаға орнатарда, форсунканың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.

- Қуаттылықтары төмен, орташа және жоғары конфоркаларды төменде суретте көрсетілгендей етіп қайтадан орнатыңыз:



1. Жалын таратқышты (4) конфорка табақшасына (5) орнатқанда, тұтату құрылғысы мен жалынды бақылағыш құрылғысы, жалын таратқыштағы арнайы саңылаудан етуі керек.
Жалын таратқыш түзу, дұрыс жағдайда орнығуы керек.
2. Конфорка қақпағын орнатқанда қақпақтың(1, 2, 3) астындағы шығыңқы нүктелері (4), жалыншашыратқыштағы ойықтарға дәл киілетіндей орналастыру қажет.



- Тазартудан кейін құрал бөлшектерін дұрыс ретпен орналастырыңыз.
- Бөлшектердің үстіңгі және астыңғы беттерін шатастырып алмаңыз.
 - Бөлшектердің шығыңқы тетіктері келесі бөлшектің ойықтарына дәл киілуі қажет.

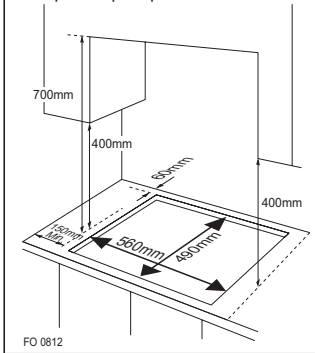
Техникалық нұсқаулық

Ескерту

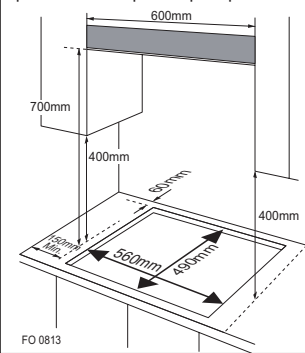
- Пісіру панелінің құрылымына және оның сипаттамаларына өзгерістер енгізуге тырысу қауіпті болады.
- Берілген пісіру панелін білікті техникалық мамандар мен монтаж жасаушылар орнатулары керек.
- Құралды қосар алдында газдың түрі мен қысымының құралда көрсетілген мәліметтерге сәйкес келуін тексеріңіз.
- Құралды бейімдеу параметрлері, оның зауыттық жабыстырғыш қағазында және техникалық мәліметтер берілген кестеде берілген.
- Берілген пісіру панелі жану заттарын шығару құрылғысына қосылмаған. Ол қазіргі кездегі ережелерге сәйкес орнатылуы және қосылуы тиіс. Әсіресе желдетуге байланысты талаптарға баса назар аудару керек.
- Құралды орнатар алдында газ өткізгіш вентильді жауып, электр көзінен ажыратыңыз.
- Электр компоненттері бар барлық құралдыр жерге қосылуы тиіс
- Газ құбырларының және электр сымдарының пісіру панелінің қызатын бөліктеріне тимеуін қадағалаңыз.
- Газ өткізгіш түтіктер және газға қосылу элементтері иіліп немесе басқа заттармен қысылып қалмауы керек.
- Пісіру панелінің өлшемдерін және ол орналастырылатын ас үй жиһазының кесіндісінің өлшемдерін тексеріңіз.
- Пісіру панелінің жоғарғы жағында және оның маңында орналасатын жиһаздар, жанбайтын материалдардан жасалуы қажет. Жапқыш және бекіткіш желім ыстыққа төзімді болуы керек.
- Газ құбырының бекіту шүмегін ашып, әр конфорканы жағып көріңіз. Жалынның түсі көкшіл болуы керек.
Жалынның ұштары сары түсті болмауы керек.
Егер газ дұрыс жанбаса келесілерді тексеріңіз:
 - Конфорка қақпағы дұрыс орнатылған
 - Жалын таратқыш дұрыс орнатылған
 - Конфорка форсункаға қатысты тігінен түзу орналасқан.
- Құралды орнатқаннан кейін орнатушы маман газдың ауаға шықпауын, құралдың дұрыс орнатылғандығын сынақтан өткізуі тиіс.
- Майысқақ шланг кез?келген қозғалатын элементтермен бірге немесе сығылып қалу қаупі бар тесіктерден жүргізілмеуі қажет
- Зауытта өмір бойғы сөренің талабына сай болатындай жасалған май сифондары

Орналастыру

СОРҒЫШЫ ЖОҚ ПІСІРУ ПАНЕЛІН ОРНАЛАСТЫРУҒА ҚАЖЕТТІ АРАҚАШЫҚТЫҚТАР



СОРҒЫШЫ БАР ПІСІРУ ПАНЕЛІН ОРНАЛАСТЫРУҒА ҚАЖЕТТІ АРАҚАШЫҚТЫҚТАР



Кесіндінің өлшемі

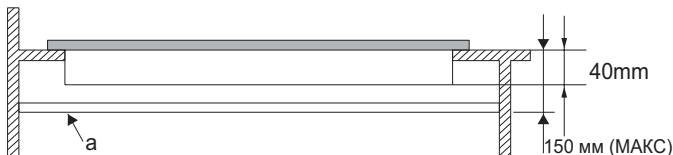
Ұзындығы: 560 мм

Ені: 490 мм

Биіктігі: 30–50 мм

■ Берілген пісіру панелі ас үй жиһазына немесе 600 мм-лік жұмыс панелінің бетіне келесі минимальды қашықтықты сақтай отырып орнатылады.

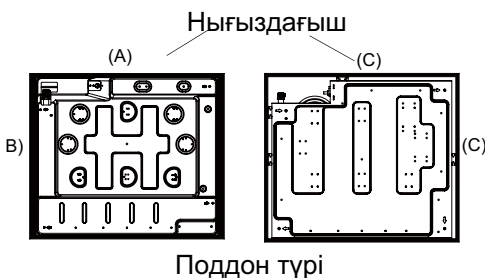
- Қабырға мен қондырмалы техника арасындағы саңылау ең кемінде 60 мм болу керек
- Панельдің бүйірлік жиектерінің кез келген көршілес қабырғадан минимальды арақашықтығы 150 мм болуы тиіс.
- Пісіру панелінің үстіңгі жағында әрі оның жиектерімен бір сызықта жанғыш заттың ең аз орналасу ара қашықтығы - 400 мм. Жанғыш зат 400 мм-ден төмен орналасса, ол пісіру панелінен 50 мм аулақ орналасуы керек.
- Егер жанғыш материал панельдің үстінде орналасса, онда олардың арақашықтықтары 700мм-ден кем болмауы тиіс.
- Берілген бет жұмысшы беттің астында 150 мм қашықтықта орналасу керек.



- Үстінде сөрени орнату үшін пештің мәжбүрлі желдетілуі болуы керек.
- Пештің өлшемдерін орнату нұсқаулығында қараңыз.
- Саңылаудың өлшемі нұсқауға сай болуы керек

Құралды орнату

(Тот баспайтын болаттан жасалған үлгі) (Шыны үлгі)



Поддон түрі

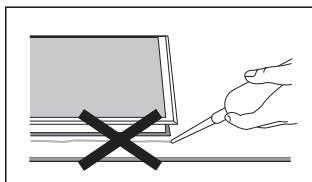
Губканың қалыңдығы - 1,5 мм Губканың қалыңдығы - 4 мм

(А) Губканың ені - 11 мм

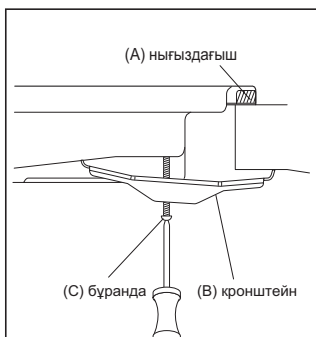
(С) Губканың ені - 10 мм

(В) Губканың ені - 20 мм

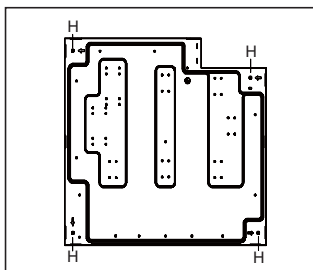
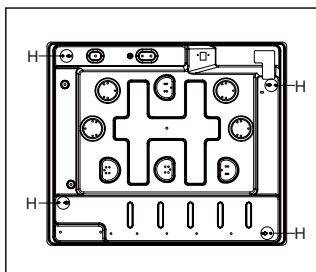
1. Тор тұғырықтарды, конфоркалардың қақпақтарын және жалын таратқышты алып қойыңыз. Панельді аударып жұмсақ жерге қойыңыз. Тұтату құрылғысы мен жалынды бақылау құрылғысын зақымдап алмаңыз.
2. Нығыздағыш лентаны пісіру панелінің жиегіне жағалай жабыстырып шығыңыз.
3. Саңылау қалдырмаңыз және бір-бірінің үстіне жабыстырмаңыз



Саңылауларды бекіту үшін силиконды герметик қолданбаңыз.
Бұл келешекте, көбінесе техникалық қызмет көрсету кезінде панельді орнынан алуға кедергі келтіреді.



1. Саңылаулардың үстіне ұстағыштарды(В)орнатып оны сәйкесінше диаметрлі бұрандалармен бекітіңіз. Пісіру бетінің әрбір бұрышы үшін жеке-жеке бұрандалардың (Н) жиынтығы қарастырылған. Орналасуын түзетуге мүмкін болатындай етіп, бұранданы жәй орналастыру арқылы пісіру құрылғысын орнатыңыз.
2. Қауіпсіздікті сақтай отырып пісіру құрылғысын өзіңізден алдын-ала белгіленген жерге бағыттаңыз.
3. Пісіру бетінің төменгі жағынан ұстағыштарды нық етіп бекітіңіз. Содан соң, беттің сенімді етіп тұруы үшін бұрандаларын(С) нық берік етіп бұраңыз.



Газға қосу

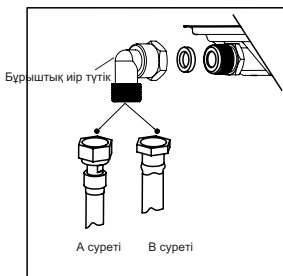


- Берілген пісіру панелі, сол мемлекеттегі пісіру панелін пайдаланумен байланысты ережелерге сай орнатылуы және қосылуы тиіс. Құралды орнатуды тек сертификатталған білікті мамандар ғана жүзеге асырулары керек.
- Бұл пісіру панелі тек табиғи газбен жұмыс істеуге арналған және өзгертусіз басқа газ типтерін пайдалануға болмайды. Сұйылтылған газды пайдалануға ауыстыруды тек білікті мамандар ғана орындау керек.

Кіреберіс газ штуцерінің оймасы 1/2дюйм.

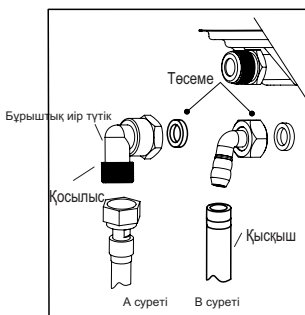
Құбырдан келетін газ, табиғи газ, пропан-ауалы немесе бутан-ауалы қоспа.

Қауіпсіздік үшін, сіз төменде берілген қосылу нұсқаларының бірін таңдауыңыз қажет.



- Бұрандалардың механикалық және қатты қалайы құбырдың қосылуын қолдану арқылы алынған қосылыс. Қосылысты пісіру бетіндегі бұрыштық құбыршегіне қосу арқылы орнатады.
- Қосылыс орнындағы бұранда мен иілгіш толқынды металл құбырды қолдану арқылы қосылады. (А суреті) Одан басқа, сіз тұтынушыларға сервистік қызмет көрсету орталығынан алуға болатын, тот баспайтын болаттан дайындалған иілгіш құбырды қолдануыңызға болады.
- Қосылыс жерлерінде бұрандасы бар иілгіш құбырды қолдану арқылы қосылған қосылыс (B сурет) Құбырлар 2 метрден аспайтындай және ұзындығы бойынша қол жетімді болуы

Газ балонына қосу (бутан/пропан)



- Механикалық қосылысы бар қатты қалайы құбырдың көмегі арқылы. Пісіру бетінде орналасқан, бұрыштық иір түтіктің орнына қосылысты қосыңыз. Бұралатын қосылыстары бар иілгіш толқынды металл құбырды қолдану арқылы қосу (А суреті).
- Сондай-ақ, сіз тұтынушыларға сервистік қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болатын тоттанбайтын болаттан дайындалған иілгіш құбырды қолдануыңызға болады. Бұралатын қосылыстары бар иілгіш құбырды қолдану арқылы орындалған қосылыс (B сурет) Құбырлардың ұзындығы 2 метрден аспайтындай және ұзындығы бойынша қол жетімді болуы керек.



- Құралды орнатқаннан кейін, орнатушы маман толығымен пайдалану сынақтарын жүргізуі тиіс және газдың ауаға шығып кетпеуін тексеруге міндетті.



- Бүкіл газ құбыры қол жетерліктей болу керек. Иілгіш металл бөлігі, онда көрсетілген жарамдылық мерзімі өткеннен кейін ауыстырылуы қажет.
- Иілгіш болат түтіктің панель орнатылған жұмыс үстелінің жылжымалы бөлшектерімен жанаспауын қадағалаңыз. Сонымен қатар, түтік қысылып қалуы мүмкін аудандар арқылы өтетін жерлерден сақтаңыз.

Электрлік қосылу

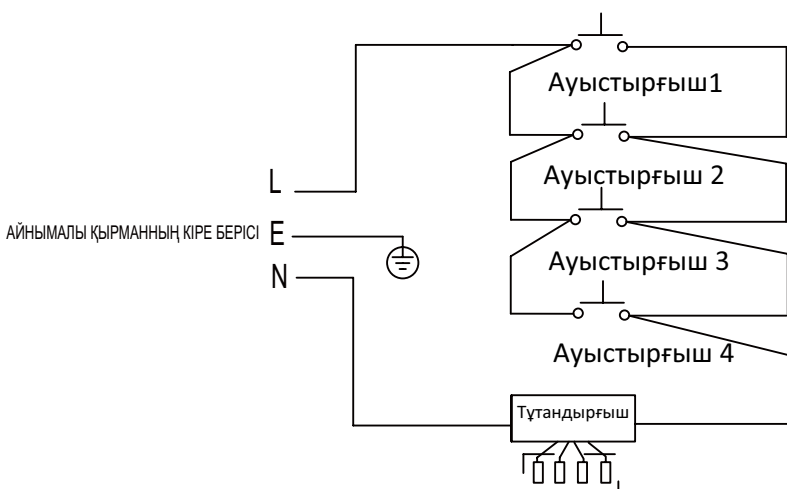
- Берілген пісіру панелі міндетті түрде жерге қосылуы керек.
- Пісіру панелі электр көзі 220-240В, 50-60Гц ауыспалы токқа есептелген.
- Желілік кабель сымдарының келесі схемаға сәйкес түстері болады:
 - жасыл/ сары = жер
 - көк = нейтраль
 - қоңыр = фаза



■ Жасыл/ сары түсті сымдар жерге қосу белгісі немесе E әрпімен белгіленген клеммаға қосылуы тиіс.



■ Электірлік сұлба



Қуат сымы зақымдалған кезде, оны өндіруші, сервис қызметі немесе оған ұқсас білікті маман алмастыру керек.

Газ типін ауыстыру



- Бір газ типінен екіншісіне ауыстыру жұмыстары кезінде сақ болыңыз.
- Барлық жұмыстарды, тұрмыстық газбен жұмыс істеуге рұқсат берілген, білікті техникалық мамандар жүргізулері қажет.
- Жұмысты бастар алдында құралға газ келуін тоқтатыңыз және электр желісінен ажыратыңыз.

1

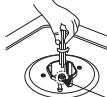
Жанарғының инжекторын ауыстыру (Үш жанарғыға арналған дәл осындай әдіс)



Ыдыс қойғышты, конфорка қақпағын жалын таратқышты шешіңіз



Инжекторды 7мм-лік кілттің көмегімен шешіп алыңыз, инжекторда ауытырыңыз (26-беттегі 1-кестені қараңыз)



Инжектор

2

Газды үнемдеп пайдалану үшін вентильдерді реттеу



Реттегіш тұтқалар



Вентиль



Нығыздағыш сақина



Вентиль



Бұранда

① Конфоркалардың вентильдерін «минимум» жағдайына келтіріңіз.

② Вентильден реттегіш тұтқаларды босатып алыңыз.

③ Реттегіш бұрандамаларды дәлдеңіз.

- Сұйылтылған газ үшін бұрандама түбіне дейін қатты бұралуы керек.

- Енді конфорканы жағып, басқару тұтқасын «максимум» жағдайынан «минимум» жағдайына қарай бұраңыз жә не бірнеше рет жалынның тұрақтылығын тексеріңіз.

- Пісіру панелінің жұмысын сұйылтылған газдан табиғи газға ауыстырғанда сатудан кейінгі қызмет көрсету бөлімімен байланысыңыз.

④ Реттегіш тұтқаларды қайтадан вентильдерге орнатыңыз.



- Вентильдің осін бөлек алуға болмайды. Ол істен шығып қалған жағдайда вентильді толығымен ауыстырыңыз.
- Конфоркаларды пісіру панеліне қайта орнатарда, форсуноктардың бос болуын қадағалаңыз.
- Газ типін ауыстырғаннан кейін, орнатушы маман толығымен пайдалану сынақтарын жүргізу тиіс және газдың ауаға шығып кетпеуін тексеруі тиіс (сабынды сумен немесе газ детекторымен).
- Реттеу жұмыстарын вентиль «минимум» жағдайында тұрған кезде жүргізген дұрыс. - жалынның деңгейін азайту үшін реттегіш бұрандаманы тартыңыз; - жалынның деңгейін арттыру үшін реттегіш винтті босатыңыз.

SAMSUNG

Внимание!/Увага!/Назар Аударыңыз

Этот прибор применяйте только с тем типом газа, который указан в этой наклейке. При изменении обращайтесь в специализированную организацию (официальный сервисный центр)

Цей прилад використовуйте лише з тим типом газу, який вказаний на цій наклейці. При зміні звертайтеся до спеціалізованої організації (офіційний сервісний центр).

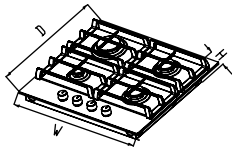
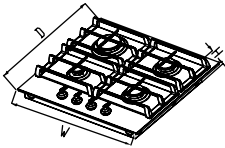
Бұл құралды тек жапсырмада көрсетілген газ типімен пайдаланыңыз. Өзгерісті байқасаңыз арнайы мекемеге хабарласыңыз (арнаулы сервис орталығы).

4 конфорочная газовая варочная панель
Конфорочная газовая варильная поверхность
4 конфорочный газовый пилиру панели

Тип прибора	4 конфорочная газовая варочная панель		
Модель	NA64N3010AK	Категория	Cat II 2H + 3 B/P
Давление газа	13 мбар	Категория	Категория
Тиск газу	1,3 кПа	Тип газа/Тип газу/Газ типі	Природный газ/ Природный газ / Табиғи газ
Газ қысымы		Категория	
ΣQn=8.3кВт	Расход газа 590 г/час Витрата газу 590 г/год Газ шығыны 590 г/сғар	■ G20-13 мбар □ G30-29 мбар	

Инженерлік-техникалық мәлімет

Пісіру панелінің сипаттамасы

				
Модель	NA64H3010AK	NA64H3000AK	NA64H3010CK	NA64H3010CE
Кастрюль астына қойылатын тор тұғырық	Шойын			
Түбі дөңес кастрюльдерге арналған тұғырық	Шойын	NA	Шойын	
Үстіңгі плита	Қара түсті шыны			Қоңыр түсті шыны
Реттегіштің тұтқасы	Қара		Мыс	
Салмағы	15.7кг (табамен бірге)	14.8кг	15.7кг (табамен бірге)	15.7кг (табамен бірге)
Өлшемі (Ұ*Е*Б)	600*520*99	600*520*99	600*520*99	600*520*99
Жағу құрылғысы	Үздіксіз типтегі			
Газға қосылу	G1/2 жіп			
Электр қуаты	220~240 В, 50/60Гц			
Конфоркалардың сипаттамасы	Қуаттылығы жоғары (1), қуаттылығы орташа (2), қуаттылығы төмен(1)			
$\Sigma Q_{\text{п}}$	8.3кВт	8.0кВт	8.3кВт	8.3кВт

Инженерлік-техникалық мәлімет

Пісіру панелінің сипаттамасы

Модель	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS
Кастрюль астына қойылатын тор тұғырық	Шойын	Сыр	Шойын
Түбі дөңес кастрюльдерге арналған тұғырық	NA	NA	Шойын
Үстіңгі плит	Тот баспайтын болат		
Реттегіштің тұтқасы	Күміс түстес		
Салмағы	10.6кг	9.1 кг	11.8кг (табамен бірге)
Өлшемі (Ұ*Е*Б)	600*510*90	600*510*91	600*510*90
Жағу құрылғысы	Үздіксіз типтегі		
Газға қосылу	G1/2 жіп		
Электр қуаты	220~240 В, 50/60 Гц		
Конфоркалардың сипаттамасы	Қуаттылығы жоғары (2) қуаттылығы орташа (1) қуаттылығы төмен (1)		Үш қатар жанарғы (1) Қуаттылығы жоғары (1) қуаттылығы орташа (1) қуаттылығы төмен (1)
ΣQn	9.6кВт	9.6кВт	10.1кВт

○ **АСПАПТЫҢ КЛАСЫ:Класс 3**

○ **Аспаптың категориясы:**

	BE/FR	GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK	PL/DE
Температура	II 2E+3	II 2H3+	II 2E3B/P
Қысым (мбар)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20-36
	HU/TR/SK/OR	NL	RU/KA/UKR
Температура	II 2E3B/P	II 2L3B/P	II 2E3B/P
Қысым (мбар)	25-30	25-28-30	13-29

Жағар газ туралы сипаттама

15°C төмен және қысымы 1013 мбар номиналды ыстық күші және шығын- см

Ел	Газдың үлгісі	Жанарғы	Үш қатар жанарғы (4.0 кВт)		Үш қатар жанарғы (3.8 кВт)		Қуаттылығы жоғары (3.3 кВт)		Қуаттылығы жоғары (3.0 кВт)		Қуаттылығы орташа (2.0 кВт)		Қуаттылығы төмен (1.0 кВт)	
			Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин
Ұлыбритания, Италия, Франция, Венгрия, Бельгия, Литва, Нидерланд, Португалия, Испания, Чех Республикасы, Словакия, Ресей Украина, қазақстан	G30 Бутан 29мбар	Инжектор	100		99		90		87		70		50	
		Номиналды ыстықтың үлесі (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номиналды тасқының шамалары (f/c)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
Ұлыбритания, Италия, Франция, Венгрия, Бельгия, Литва, Нидерланд, Португалия, Испания, Чех Республикасы, Словакия,	G31 Бутан 37 мбар	Инжектор	100		99		90		87		70		50	
		Номиналды ыстықтың үлесі (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номиналды тасқының шамалары (f/c)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
Алпмания, Нидерланд	G30 Бутан 50 мбар	Инжектор	92		90		83		78		62		46	
		Номиналды ыстықтың үлесі (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номиналды тасқының шамалары (f/c)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
Польша	G30 Бутан 37 мбар	Инжектор	97		93		85		82		66		48	
		Номиналды ыстықтың үлесі (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номиналды тасқының шамалары (f/c)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
Ұлыбритания, Италия, Франция, Венгрия, Бельгия, Литва, Нидерланд, Португалия, Испания, Чех Республикасы, Словакия, Германия	G20 Бутан 20 мбар	Вентиль жасайды (1/100 мм)	145		141		133		130		106		78	
		Инжектор	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номиналды тасқының шамалары (f/c)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
Ресей, Украина, қазақстан	G20 Бутан 13 мбар	Инжектор	172		168		150		145		115		85	
		Номиналды ыстықтың үлесі (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номиналды тасқының шамалары (f/c)	475	230	450	230	390	90	340	90	235	77	113	48
Нидерланд	G25 Бутан 25 мбар	Инжектор	147		154		138		130		110		79	
		Номиналды ыстықтың үлесі (кВт)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Номиналды тасқының шамалары (f/c)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

ЖАНАРҒЫ	Колибрленген ойық	Колибрленген ойық
Қуаттылығы төмен	29	25
Қуаттылығы орташа	34	31
Қуаттылығы жоғары	43	39
Үш қатар жанарғы	68	63

Істен шығу себептерін анықтау

- Қауіпсіздік үшін пісіру панелінің газды және электрлі компоненттерін жөндеу жұмыстарын, тек білікті мамандар ғана жүргізе алады.
- Бірақ, кейбір ақауларды келесі тәсілдермен шешуге болады.

Мәселе	Мүмкін болу себептері	Шешімі
Газ жанбайды	Жарқыл жоқ.	Электр өрісіне қосылуын тексеріңіз.
	Конфорка қақпағы дұрыс орнатылмаған.	Дұрыс орнатыңыз.
	Газ әкелуші клапан жабық.	Клапанды толық ашыңыз.
Газ дұрыс жанбайды	Газ әкелуші клапан толық ашылмаған	Клапанды толық ашыңыз.
	Конфорка қақпағы дұрыс орнатылмаған.	Дұрыс орнатыңыз.
	Тұтандырғыш білте бөгде заттармен ластанған.	Құрғақ сүлгімен бөгде заттардан тазартыңыз.
	Конфоркалар дымқыл.	Конфорка қақпақтарын мұқият кептіріңіз.
	Жалын таратқыштың саңылаулары бітеліп қалған.	Жалын таратқышты тазалаңыз.
Жанған кезде бөтен дыбыс шығуы	Конфорка қақпағы дұрыс орнатылмаған.	Дұрыс орнатыңыз.
Пайдалану кезінде жалын сөніп қалады	Жалынды бақылағыш құрылғы бөгде заттармен ластанған.	Жалынды бақылағышты тазалаңыз.
	Тағамды әзірлеу кезінде тағам тасып, жалынды өшіріп тастады.	Жалын тартқышты өшіріп, оны 1 минут өткен соң ғана жағыңыз.
	Қатты жел жалынды өшіріп тастауы мүмкін.	Пісіру бетін өшіріп тастап бөлмеде желдің бар жоғын тексеру керек. Жалын тартқышты 1 минут өткен соң іске қосыңыз.
Жалын сары түсті	Конфорка қақпағының саңылауы бітеліп қалған.	Конфорка қақпағын тазартыңыз.
	Пісіру панеліне арналмаған басқа газ берілуде.	Өзіңіз пайдаланатын газ типін тексеріңіз.
Жалын тұрақсыз	Конфорка қақпағы дұрыс орнатылмаған.	Дұрыс орнатыңыз.
Ауада газдың иісі болғанда	Газдың жылыстауы	Өнімді пайдалануды тоқтатыңыз және ортадағы клапанды жабыңыз. Желдету үшін терезені ашыңыз. Сырттағы телефонды пайдаланып біздің сервистік орталыққа хабарласыңыз.



- Егер мәселе шешілмесе Samsung компаниясының тұтынушыларына қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз .



Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекен-жайы:
ҚХР, Гуандун провинциясы, Фошань префектурасы , Шунде аймағы ,
Бейджао қаласы , Ёнг Ан Роуд
көшесі , №6 үй

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Қытай Халық Республикасы

Импорттаушы :
«Samsung Electronics KZ and Central Asia»
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
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

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

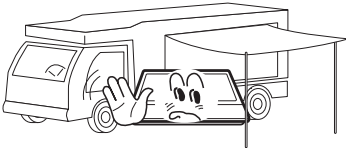
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- 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.

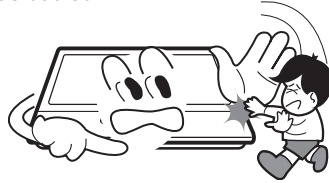


Caution

- 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

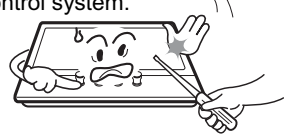
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them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



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



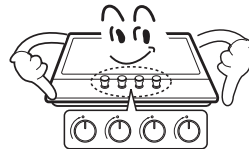
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



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



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



Caution

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

⚠ Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



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



⚠ Caution

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

environmental information

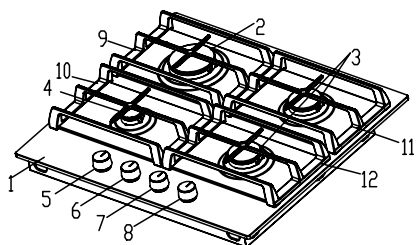
- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



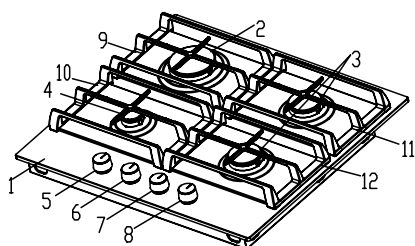
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

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

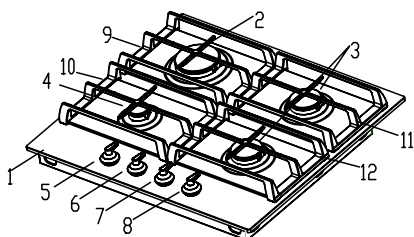
description of the appliance



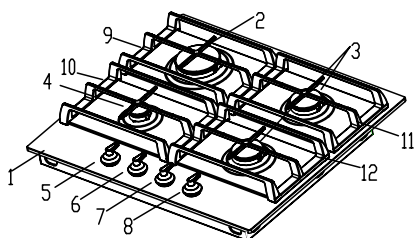
NA64H3010AK



NA64H3000AK

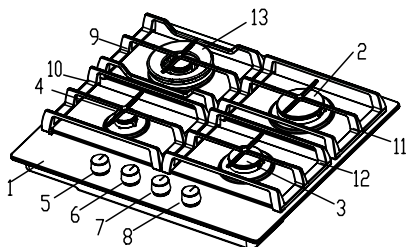


NA64H3010CK

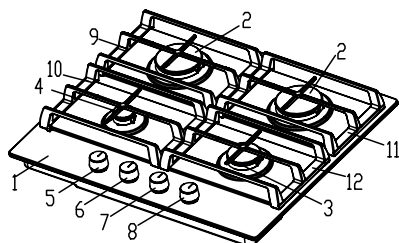


NA64H3010CE

- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| 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) | | |

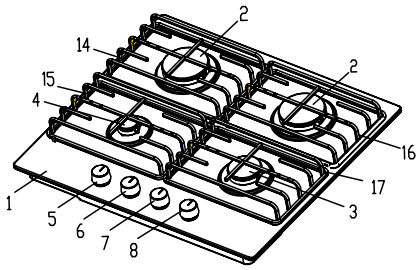


NA64H3030AS



NA64H3010AS

description of the appliance

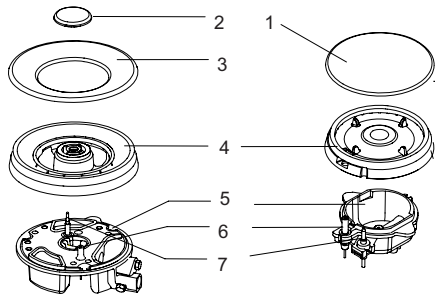


NA64H3110AS

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

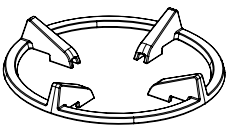
Burner

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



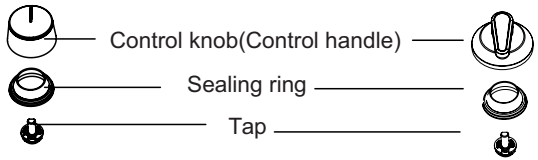
- 1. Burner lid
- 2. Inner Burner lid
- 3. Outer Burner lid
- 4. Flame Spreader
- 5. Burner Cup
- 6. Ignition Electrode
- 7. Flame supervision device

Wok pan support



(Some models)

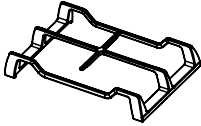
Knob



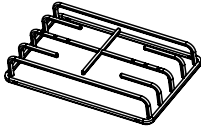
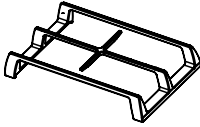
(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

description of the appliance

Pan support

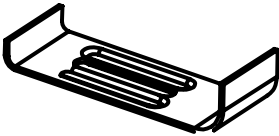


Triple burner pan support

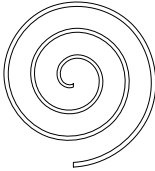


Rapid, Semi-rapid & Auxiliary burner pan support

Accessories



Bracket (4)



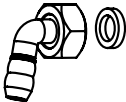
Sponge (4)



Screw (4)



Injector (4)



Connector and Gasket (1)




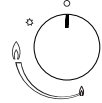
Instruction Manual (1)

Turn on

1 Preparation

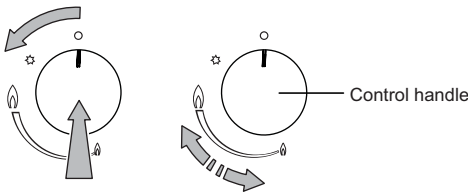
The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

	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



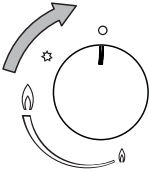
- Place a pot or a pan on the corresponding cooking position.
- Fully press down the control handle for the corresponding cooking position and turn it to the left, to the ignition position, and hold it there for a few seconds at most until the burner ignites.
- After igniting, keep the control handle 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 slowly turning the control handle.



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

Turn off

3 Extinguishment



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



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



- This appliance is fitted with a flame 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.	

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

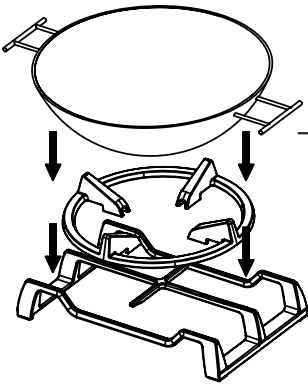


- **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**
- **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**



- **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



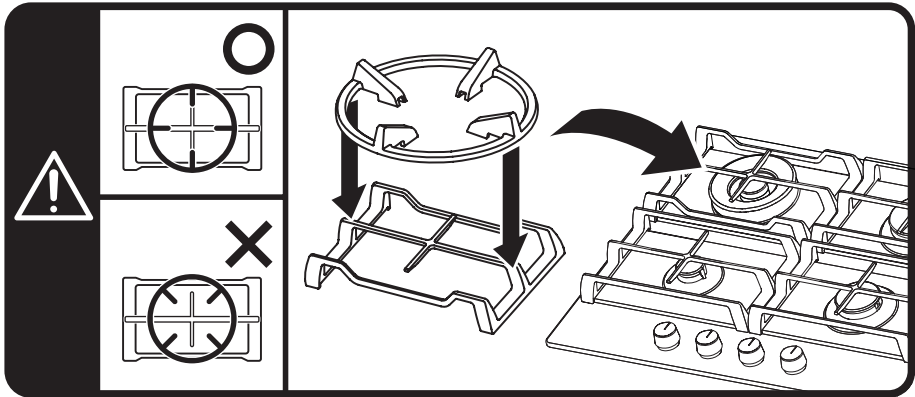
This "WOK PAN SUPPORT" allows you to use receptacles with a concave base.



- "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.

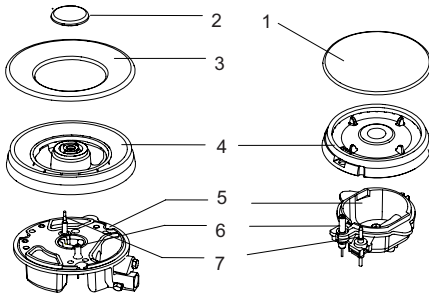
Top plate

- 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.



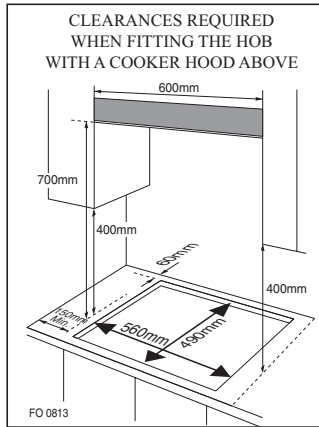
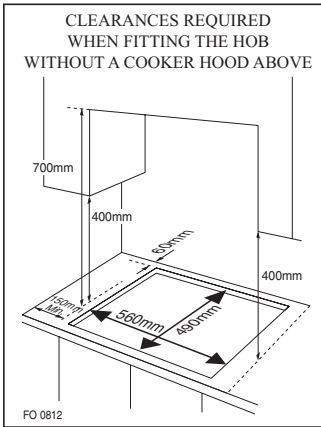
Replace parts in the correct order after cleaning.

- 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 cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hobs.



Cut out size

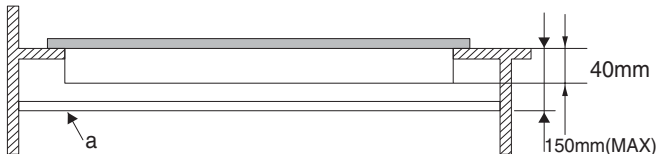
Width : 560mm

Depth : 490mm

Thickness : 30~50mm

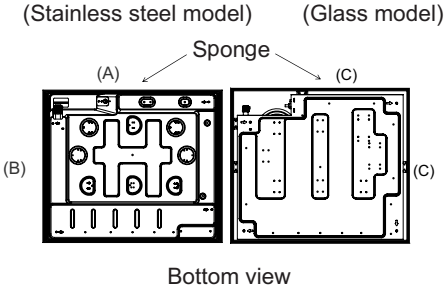
■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed ;**

- 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.



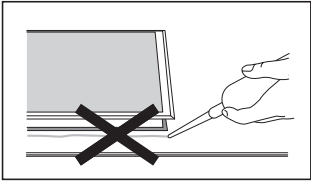
- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

installing the appliance

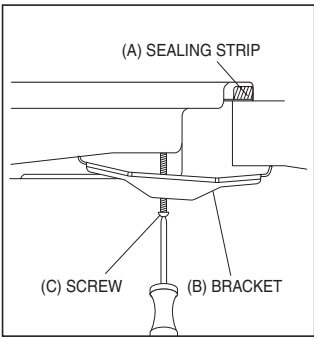


1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.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

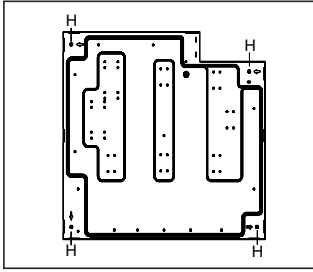
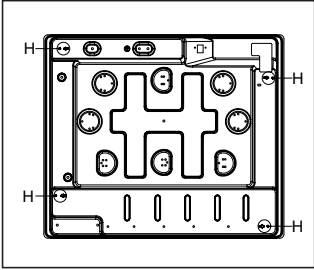
The thickness of the sponge is 1.5mm The thickness of the sponge is 4mm
 (A)The width of the sponge is 11mm (C)The width of the sponge is 10mm
 (B)The width of the sponge is 20mm



⚠ 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

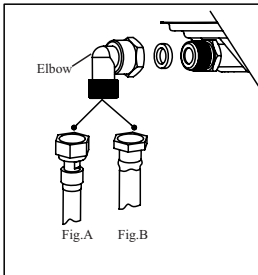


- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on natural gas only and cannot be used on any other type of gas without modification. Conversion for use on LPG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

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

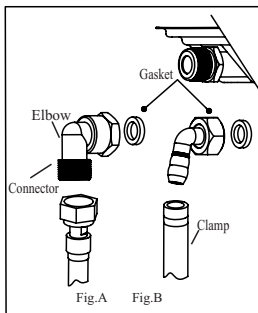
Gas distributed by pipe ; natural gas, propane-air gas or butane-air gas

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.**



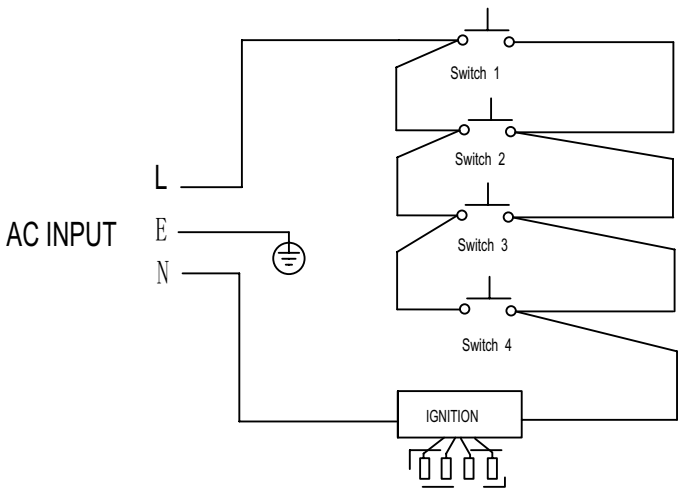
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before the end of service life (indicated on the hose).

electrical connection

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

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

■ WIRING DIAGRAM



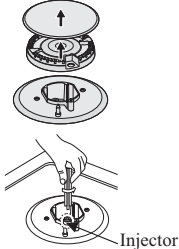
When the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer to produce, customer service agent or similarly qualified personnel.



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

1

Change the injector of the burners.



Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

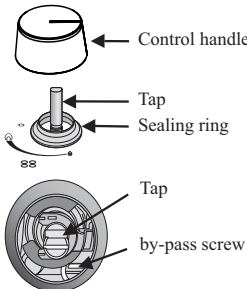
Unscrew the injector using a 7 mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. (see Page 26.)

Carefully reassemble the all components.

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

2

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



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.

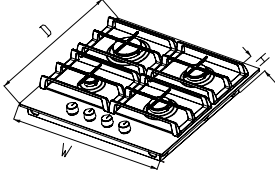
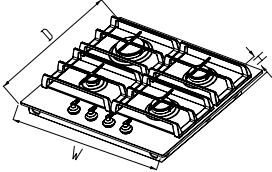
④ Replace the control handles on the taps.



- 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.

		0359CO1359
		0359-14
Model:	S/N:	
G20/20mbar	220-240V	50/60Hz, Pmax 1W
Σ Qn G20:	G30:	G31:
<input type="checkbox"/> G20/20mbar	<input type="checkbox"/> G30/29mbar	<input type="checkbox"/> G31/37mbar
GB Cat.: II 2H3*		

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)			
ΣQ_n	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
		Injector make (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK	G31 PROPANE 37 mbar	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
		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
DE,NL	G30 BUTANE 50 mbar	Nominal flow rates (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
		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
PL	G30 BUTANE 37 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
		Injector make (1/100mm)	172		168		150		145		115		85	
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,DE, PL,NL	G20 NATURAL 20 mbar	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
		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
RU,KZ, UKR	G20 NATURAL 13 mbar	Nominal flow rates (g/h)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45
		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	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30)210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG(0900-7267864)(€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	www.samsung.com
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** *(calkowity 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	
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM:7799)	www.samsung.com
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)