



NA64H3031AK	NA64H3040AS
NA64H3010AK	NA64H3030AS
NA64H3000AK	NA64H3010AS
NA64H3030BK	NA64H3110AS
NA64H3041BS	NA64H3031BS
NA64H3010BS	NA64H3110BS

Piano Gas

Utente & Manuale di installazione



ITALIANO

Imagine the possibilities

Grazie per aver acquistato questo prodotto Samsung.

Per ricevere un migliore servizio di assistenza, si prega di registrare il prodotto in www.samsung.com/register

SAMSUNG

Prefazione

Grazie per aver scelto un piano gas Samsung.

Per utilizzare questo prodotto correttamente e prevenire ogni potenziale pericolo, si prega di leggere con cura queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

Conservare queste istruzioni in un luogo dove possano essere facilmente trovate.

Se sussistono delle incertezze riguardo alle informazioni contenute in queste istruzioni, si prega cortesemente di contattare il centro di assistenza clienti della Samsung.

Il produttore non si ritiene responsabile per qualsivoglia danno a persone o cose di proprietà derivanti dalla non corretta installazione o utilizzazione del prodotto.

Il prodotto è stato certificato per l'utilizzo in altri paesi oltre a quelli segnalati sul prodotto.

Il produttore si riserva inoltre il diritto di applicare delle modifiche ai prodotti, nel caso siano considerate necessarie o utili, anche nell'interesse del consumatore, senza compromettere il funzionamento principale e le caratteristiche di sicurezza dei prodotti stessi.

Il prodotto è destinato ad uso in ambiente domestico e non ad uso commerciale.

Contenuto

Avvertenze importanti	3
Avvertenze di sicurezza	4
Istruzioni di sicurezza	4
Installazione	5
Sicurezza bambini e persone	6
Durante l'uso	7
Pulizia e servizio	9
Consulenza sulla sicurezza e sul risparmio energetico	10
Descrizione dell'appliance	12
Ingegneri dati tecnici	16
Caratteristiche del bruciatore	21
Installazione del prodotto	22
Posizionamento	22
Installazione dell'apparecchio	23
Collegamento del gas	24
Conversione del gas	25
Connessione elettrica	26
Come utilizzare il prodotto	27
Pulizia e manutenzione	29
Risoluzione dei problemi	31

Avvertenze importanti



AVVERTENZE

- Non modificare questo apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico o un installatore autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas e pressione) e le caratteristiche dell'apparecchio siano compatibili.
- Le caratteristiche di funzionamento dell'apparecchio sono dichiarate sull'etichetta (o sulla piastrina dati).
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di scarico di prodotti di combustione. Dovrebbe essere installato e collegato nel rispetto delle vigenti normative. Particolare attenzione deve essere data alle vigenti disposizioni riguardanti la ventilazione.
- Prima dell'installazione, chiudere la connessione alla fornitura di gas e di corrente elettrica all'apparecchio.
- Tutte le applicazioni contenenti componenti elettriche devono avere la messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione elettrica siano installati in modo da non venire a contatto con alcuna parte dell'apparecchio che potrebbe diventare rovente.
- Il tubo o la valvola di connessione del gas non dovrebbero essere piegati o bloccati da nessun altro dispositivo.
- Verificare le dimensioni dell'apparecchio così come le dimensioni dello spazio che deve essere realizzato nel piano della cucina.
- I pannelli collocati sopra la superficie di lavoro, direttamente a contatto con l'apparecchio, devono essere di materiale non infiammabile. Sia le superfici stratificate che la colla utilizzata per legarle devono essere resistenti al calore, per prevenirne il deterioramento.
- Ruotare le manopole e accendere tutti i fornelli.
Verificare che la fiamma sia blu e chiara, senza punte di giallo.
Se il fornello evidenzia delle anomalie, verificare quanto segue:
 - Che il coperchio del fornello sia posizionato correttamente
 - Che lo spargifiamma sia posizionato correttamente
 - Che il fornello sia verticalmente allineato con ugello di iniezione
- Un completo test di funzionamento e un test per possibili perdite dovrebbe essere compiuto dall'installatore, dopo l'installazione.
- Il tubo flessibile dovrebbe essere posizionato in modo tale da non venire a contatto con le parti mobili dell'unità e non dovrebbe passare per alcuno spazio che potrebbe divenire utilizzato per altre funzioni.

Avvertenze di Sicurezza

- La vostra sicurezza è della massima importanza per la Samsung.
- Si prega di prendersi il tempo di leggere questo Manuale di Istruzioni prima dell'installazione o dell'uso del prodotto.
- Questo libretto di istruzioni deve essere conservato insieme al prodotto per qualsiasi futura consultazione. Se il prodotto viene venduto o passato ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga consegnato al nuovo utente.
- Il produttore declina qualsiasi responsabilità nel caso in cui queste avvertenze di sicurezza non vengano rispettate.
- I seguenti simboli sono stati creati per essere facilmente compresi così che sia possibile prevenire qualsiasi incidente causato da uso improprio, e utilizzare il prodotto nel modo migliore.
- Leggere per intero il contenuto e assicurarsi di averlo compreso prima di leggere le successive istruzioni.

 Pericolo / Avvertenza	Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare seri danni fisici o la morte.
 Attenzione	Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare danni alle persone o alle cose.

- I seguenti simboli vengono utilizzati nel Manuale d'Uso come segue:



Attenzione



Divieto di Accesso



Non utilizzare Fuoco



Obbligo di osservanza

**PERICOLO**

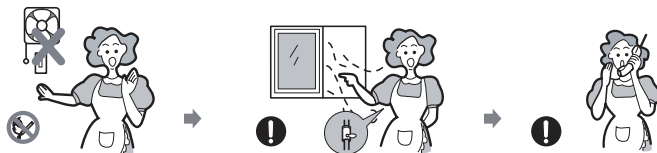
- si ritiene possano esserci fughe di gas, prestare attenzione a quanto segue:

- Non accendere la luce.
- Non accendere alcun apparecchio elettrico e non toccare alcuna presa di corrente.
- Non utilizzare il telefono.

1 Smettere di utilizzare il prodotto e chiudere la valvola di collegamento.

2 Aprire la finestra per ventilare.

3 Contattare il centro di assistenza utilizzando un telefono esterno.



* Il gas di alimentazione contiene mercaptano, e pertanto è possibile rilevare le perdite di gas dall'odore (puzza di aglio o uova marce) anche alla presenza di 1/1000 di gas nell'aria.

Installazione

! AVVERTENZA

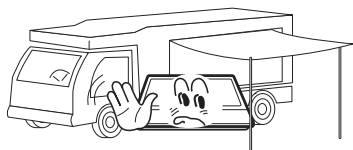
- Questo apparecchio deve essere installato nel rispetto della normativa in vigore e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.



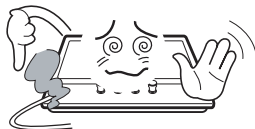
- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'impianto gas ed elettrico siano conformi al tipo indicato sulla piastra di riferimento.



- Nel caso in cui questo apparecchio sia installato su imbarcazioni o caravan, non deve essere utilizzato come impianto di riscaldamento.



- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo tale da non venire a contatto con nessuna parte dell'apparecchio.



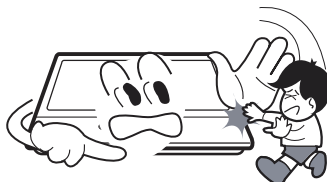
! ATTENZIONE

- Questo prodotto dovrebbe essere installato da un tecnico o installatore qualificato.
- Le condizioni di regolazione di questo prodotto sono indicate sull'etichetta o sulla piastra dati.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
- Dopo aver disimballato il prodotto, assicurarsi che non sia danneggiato e che il cavo di connessione sia in condizioni perfette. In caso contrario, contattare l'installatore prima dell'installazione dell'apparecchio.
- Il mobilio adiacente e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 85°C superiore a quella dell'ambiente in cui il prodotto è collocato, finché in uso.
- Nel caso in cui le fiamme del fornello si spengano accidentalmente, spegnere il fornello e non cercare di riaccenderlo per almeno un minuto.
- L'uso del fornello a gas produce calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).
- L'utilizzo prolungato e sostenuto del prodotto potrebbe richiedere una ventilazione aggiuntiva, come per esempio l'apertura di una finestra, o di una ventilazione più efficace, per esempio l'incremento della ventilazione meccanica, se presente.

Sicurezza di bambini e persone

AVVERTENZA

- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto nelle sue immediate vicinanze. Il prodotto diventa rovente durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti lontano, finché il prodotto non si è raffreddato.



ATTENZIONE

- Questo prodotto è destinato all'utilizzo da parte di persone adulte.
- I bambini potrebbero farsi del male tirandosi addosso padelle o pentole dai fornelli.
- Questo prodotto non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o altre persone le cui caratteristiche fisiche, sensoriali o mentali o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro di utilizzarla in sicurezza senza la supervisione o le indicazioni di una persona responsabile che si assicuri che il prodotto venga utilizzato correttamente.

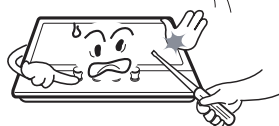
Durante l'Utilizzo

! AVVERTENZA

- Utilizzare l'apparecchio solo per preparare cibo.



- Non modificare l'apparecchio. Il pannello del fornello non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un separato sistema di controllo remoto.



- L'utilizzo di fornelli a gas produce calore e umidità nella stanza in cui l'apparecchio è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).



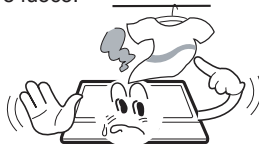
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso sia venuto a contatto con l'acqua. Non utilizzare l'apparecchio con le mani o bagnate.



- Le superfici di riscaldamento e di cottura dell'apparecchio diventano roventi quando vengono utilizzate: prendere pertanto tutte le dovute precauzioni.



- Non utilizzare panni larghi, tovaglette da tè o tessuti simili in quanto le loro estremità potrebbero venire a contatto con le fiamme e prendere fuoco.



- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura con olio e grassi. Se il grasso o l'olio si surriscalda, può prendere fuoco con estrema facilità.



- Padelle instabili o deformate non dovrebbero essere utilizzate sull'apparecchio in quanto potrebbero incidentalmente rovesciarsi o versare il contenuto.



Durante l'Utilizzo

- Non utilizzare o immagazzinare materiali infiammabili in cassetti o armadietti vicini all'apparecchio.



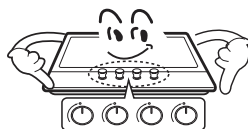
- Cibo deteriorabile, oggetti di plastica e sostanze aerosol potrebbero venir danneggiati del calore e non dovrebbero essere conservate sopra o sotto l'apparecchio.



- Non spruzzare sostanze aerosol in prossimità del l'apparecchio mentre è in funzione.



- Assicurarsi che le manopole di controllo siano nella posizione indicata nel disegno '●' quando il prodotto non viene utilizzato.



⚠ ATTENZIONE

- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico. Non è stato realizzato per utilizzo commerciale o industriale.
- L'uso prolungato e intensivo del prodotto può richiedere ulteriore ventilazione, per es. l'apertura di una finestra o l'incremento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Utilizzare manopole o guanti resistenti al calore quando si maneggiano contenitori roventi.
- Non lasciare che le manopole vengano a contatto con le fiamme nel sollevare le pentole.
- Assicurarsi che manopole o guanti non siano umidi o bagnati, in quanto ciò potrebbe far sì che il calore si diffonda più velocemente, con il rischio di provocare ustioni.
- Utilizzare sempre i fornelli solo dopo avervi posato sopra pentole o padelle. Non mettere sul fuoco padelle o pentole vuote.
- Non utilizzare mai contenitori in plastica o in foglio di alluminio sul prodotto.
- Quando si utilizzano altre apparecchiature elettriche, assicurarsi che i cavi non vengano a contatto con la superficie del prodotto in cottura.
- Se si hanno parti meccaniche all'interno del proprio corpo, come per esempio un pace-maker, consultare il proprio medico prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare tovagliette da té o altro materiale simile in sostituzione delle manopole. Tali parti in stoffa possono prendere fuoco sul fornello arroventato.
- Quando si utilizzano recipienti di cottura in vetro, assicurarsi che siano realizzate per la cottura su fornello. Se la superficie del vetro presenta crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il verificarsi di un corto-circuito.
- Per ridurre la possibilità di eventuali scottature, infiammabilità di materiali e riversamenti, ruotare le maniglie delle pentole di cottura verso le parti laterali o il centro del piatto superiore in modo che non sporgano sopra i fornelli adiacenti.
- Spegnere sempre il fornello prima di togliere la pentola dal fuoco.
- Sorvegliare attentamente il cibo durante la frittura a fiamma elevata.
- Riscaldare sempre olii e grassi in modo lento e controllare mentre si scaldano.
- I cibi da friggere devono essere sempre il più asciutti possibile. Cibi congelati o surgelati o cibi freschi ancora umidi possono far bollire l'olio e farlo traboccare dalla padella.
- Non tentare mai di togliere dal fuoco una padella di grasso bollente, specialmente se si tratta di una friggitrice a immersione. Attendere che il grasso si sia raffreddato.

Pulizia e Riparazione

! AVVERTENZA

- Non utilizzare mai sostanze chimiche abrasive o caustiche.



- La riparazione e manutenzione di questo apparecchio dovrebbe essere fatta da autorizzati Tecnici di Manutenzione e le parti dovrebbero essere sostituite solo da pezzi di ricambio autorizzati.



! ATTENZIONE

- Prima di cercare di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete di alimentazione e che si sia raffreddato.
- Non utilizzare getto di vapore o altri apparecchi di pulitura ad alta pressione per pulire il prodotto.

Tutela dell'Ambiente

- Dopo l'installazione, si prega di gettare i materiali di imballaggio con la dovuta attenzione alla salvaguardia dell'ambiente.
- Per lo smaltimento di vecchie applicazioni, si prega di renderle inutilizzabili, tagliandone il cavo di alimentazione.



Corretto smaltimento di Questo Prodotto

Smaltimento di Apparecchiature Elettriche & Elettroniche

- Questo simbolo, apposto sul prodotto o sul libretto di istruzioni, indica che non dovrebbe essere smaltito insieme agli abituali rifiuti domestici una volta esausto. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a un incontrollato smaltimento, si prega di separarlo dagli altri rifiuti e di riciclarlo in modo responsabile al fine di favorirne il riutilizzo del materiale riciclabile.
- Gli utenti del prodotto dovrebbero contattare il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato, oppure il servizio di smaltimento rifiuti locale, per informazioni circa il luogo e le modalità di smaltimento corretto e riciclaggio delle parti dell'apparecchio.
- Gli utenti commerciali dovrebbero contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere mescolato ad altri rifiuti di tipo commerciale.

Sicurezza e Risparmio di energia

- Il diametro del fondo della pentola dovrebbe corrispondere a quello del fornello.

FORNELLI	PENTOLE	
	Φ min.	Φ max.
Tripla-corona	200mm	260mm
Rapido	200mm	260mm
Semi-rapido	120mm	140mm
Ausiliario	100mm	120mm



■ **Non utilizzare utensili di cottura che superino il bordo dell'apparecchio.**

NO		Sì	
	Non utilizzare utensili di cottura di piccolo diametro su fornelli più larghi. La fiamma non dovrebbe mai salire lungo i bordi dell'utensile di cottura.	Utilizzare sempre utensili di cottura che corrispondano alle dimensioni del fornello, per evitare spreco di gas e alterazione del colore dell'utensile di cottura.	
	Evitare di cucinare senza coperchio o con il coperchio non correttamente posizionato - In quanto così si spreca energia.	Coprire con un coperchio l'utensile di cottura.	
	Non utilizzare utensili di cottura con fondo convesso o concavo.	Utilizzare solo pentole e padelle che abbiano il fondo piatto e spesso.	
	Non collocare mai utensili di cottura sul bordo del fornello, in quanto potrebbero rovesciarsi Non collocare utensili di cottura con un diametro più largo del fornello vicino ai comandi di controllo, oppure che, se collocati al centro del fornello possano toccare i comandi di controllo, o essere così vicini da provocare il surriscaldamento di questa zona e causarne il danneggiamento.	Collocare sempre gli utensili di cottura esattamente sopra il fornello, non a lato.	
	Non collocare mai utensili di cottura direttamente sopra il fornello.	Collocare gli utensili di cottura sopra la griglia di supporto.	
	Non collocare nulla, come ad es. spargifiamma o piastre di amianto tra pentola e griglia di supporto, in quanto ne potrebbero derivare seri danni al prodotto.		
	Non utilizzare pesi eccessivi e non urtare la piastra di cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura gli utensili di cottura quando sono sopra i fornelli.	



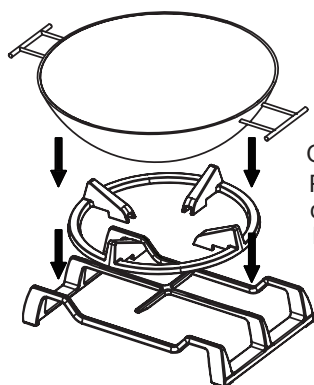
- **Si raccomanda di non utilizzare contemporaneamente pentole per arrosti, padelle per friggere e griglie su diversi fornelli, in quanto il calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.**
- **Non toccare la piastra di cottura e i supporti utilizzati per un certo tempo dopo l'uso.**



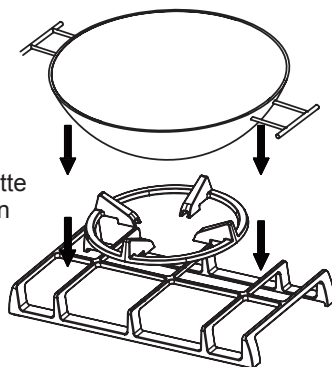
- **Quando un liquido comincia a bollire, abbassare la fiamma per evitare che il liquido trabocchi.**

Sicurezza e Risparmio di energia

Utilizzo del Supporto per pentole Wok

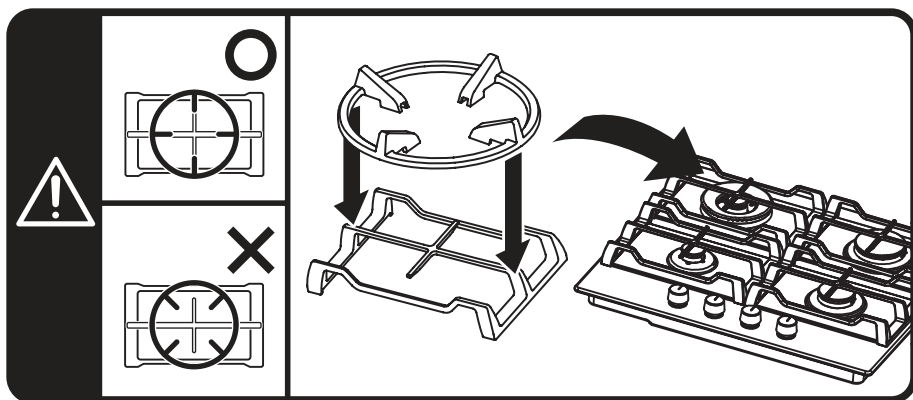


Questo SUPPORTO PER PENTOLE WOK vi permette di utilizzare contenitori con base concava.



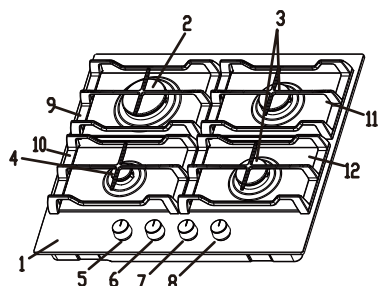
- Il SUPPORTO PER PENTOLE WOK viene utilizzato soprattutto per fornelli a tripla corona. (NA64H304***, NA64H303***)
- Il SUPPORTO PER PENTOLE WOK viene utilizzato soprattutto per fornelli a fuoco rapido. NA64H3010AK)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per il mancato o il non corretto utilizzo di tale supporto addizionale per pentole wok.
- Non utilizzare altri supporti per pentole sui fornelli tripli.

PENTOLA CONCAVA	
Φ min.	Φ max.
120mm	200mm

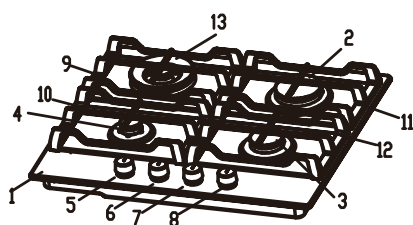


Descrizione dell'apppliance

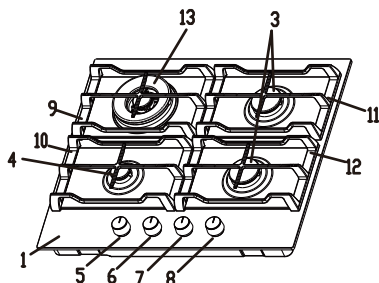
Descrizione delle componenti



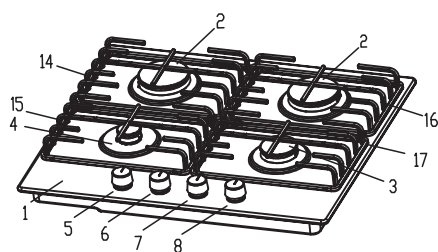
NA64H3010AK/NA64H3000AK



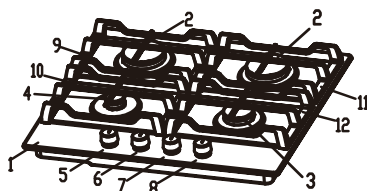
NA64H3030AS/NA64H3040AS



NA64H3031AK



NA64H3110AS



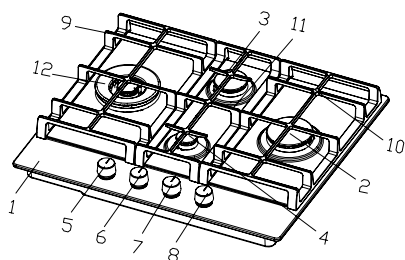
NA64H3010AS

1. piastra superiore
2. fornello rapido
3. fornello semi-rapido
4. fornello ausiliario
5. manopola di controllo per il fornello in basso a sinistra
6. manopola di controllo per il fornello in alto a sinistra
7. manopola di controllo per il fornello in alto a destra
8. manopola di controllo per il fornello in basso a destra

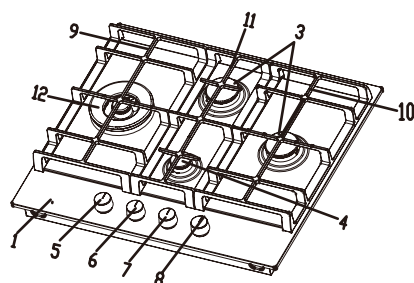
9. Supporto pentola in alto a sinistra (ghisa)
10. Supporto pentola in basso a sinistra (ghisa)
11. Supporto pentola in alto a destra (ghisa)
12. Supporto pentola in basso a destra (ghisa)
13. fornello triplo
14. Supporto pentola in alto a sinistra (enamel)
15. Supporto pentola in basso a sinistra (enamel)
16. Supporto pentola in alto a destra (enamel)
17. Supporto pentola in basso a destra (enamel)

Descrizione dell'apppliance

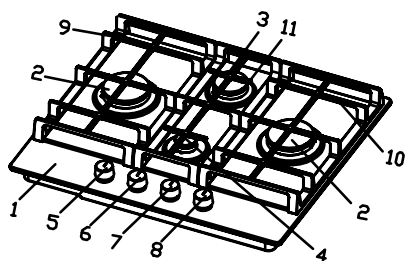
Descrizione delle componenti



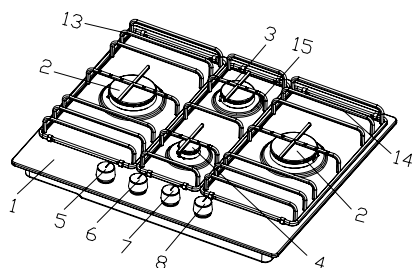
NA64H3031BS/NA64H3041BS



NA64H3030BK



NA64H3010BS



NA64H3110BS

1. piastra superiore
2. fornello rapido
3. fornello semi-rapido
4. fornello ausiliario
5. manopola di controllo per il fornello in basso a sinistra
6. manopola di controllo per il fornello in alto a destra
7. manopola di controllo per il fornello in alto a sinistra
8. manopola di controllo per il fornello in basso a destra
9. support to pentola di sinistra (ghisa)

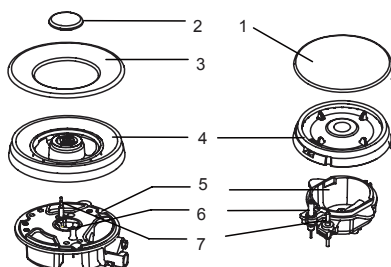
10. support to pentola di destra (ghisa)
11. support to pentola al centro (ghisa)
12. fornello tripla
13. support to pentola di sinistra (enamel)
14. support to pentola di destra (enamel)
15. support to pentola al centro (enamel)

Descrizione dell'appliance

Fornello

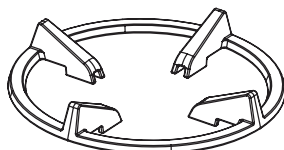
Tripla corona (NA64H303***, NA64H304***)

Ausiliario, Semi-rapido e Rapido



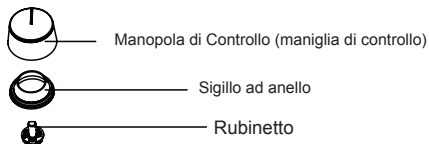
1. Coperchio del fornello
2. Coperchio interno del fornello
3. Coperchio esterno del fornello
4. Spargifiamma
5. Coppa del fornello
6. Elettrodo di accensione
7. Dispositivo di supervisione fiamma

Supporto per pentola wok

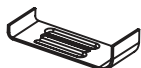


(in alcuni modelli)

Manopola



Accessori



Mensola (4)



Spirale (4)



Vite (4)



Iniettore (4)



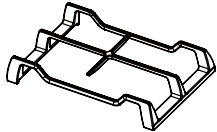
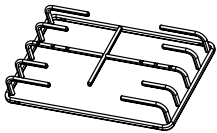
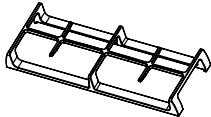
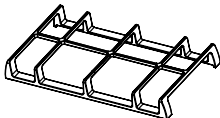
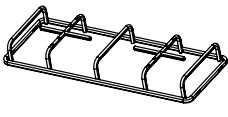
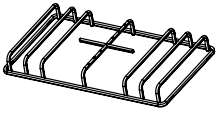
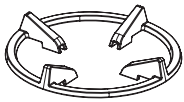
Manuale d'Uso (1)



Connettore con guarnizione (1)

Descrizione dell'appliance

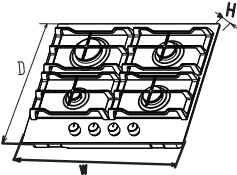
Supporto pentola

Supporto pentola	Fornello	Modello
	Rapido Semi-rapido Ausiliario	NA64H3030AS, NA64H3010AS NA64H3031AK, NA64H3000AK NA64H3040AS, NA64H3010AK
	Rapido Semi-rapido Ausiliario	NA64H3110AS
	Semi-rapido Ausiliario	NA64H3041BS, NA64H3031BS NA64H3010BS, NA64H3030BK
	Triplo Rapido Semi-rapido	NA64H3041BS, NA64H3031BS NA64H3010BS, NA64H3030BK
	Semi-rapido Ausiliario	NA64H3110BS
	Rapido	NA64H3110BS
	Triplo Rapido	NA64H3031AK, NA64H3030BK NA64H3030AS, NA64H3031BS NA64H3040AS, NA64H3041BS NA64H3010AK

Dati tecnici di realizza

Specifiche del prodotto

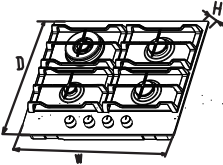
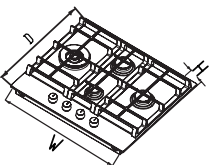
Dati definite second la normative EN 30-2-1 e i Regolamenti (EU) No 66/2014.

SAMSUNG			
	Modello	NA64H3010AK	NA64H3000AK
Tipo piano cottura a gas	Piano cottura gas ad incasso		
Supporto pentola	Ghisa		
Supporto Wok	Ghisa	N/A	
Piastra superiore	Vetro nero		
Leva di controllo	Colore nero	Colore nero	
Peso	14.8kg (compreso wok)	13.8 kg	
Dimensione (W*D*H)	600*520* 98	600*520 *98	
Dispositivo di accensione	Tipologia Accensione Continua		
Collegamento Gas	Filo G1/2		
Alimentazione Elettrica	220-240V~50-60Hz		
Caratteristica fornello	Tripla-Corona (1) , Semi-rapido (2), Ausiliario (1)		
Numero di bruciatori a gas	4		
ΣQn	8.3kW	8.0kW	
Efficienza energetica per bruciatore a gas (bruciatore a gas EE)	Triplo (3.3KW) (Posteriore sinistro):53.5%	Triplo (3.0KW) (Posteriore sinistro):53.2%	
	Semi-rapido (2.0KW) (Posteriore destro):55.9%	Semi-rapid(2.0KW) (Posteriore destro):56.1%	
	Semi-rapido (2.0KW) (Anteriore destro):55.8%	Semi-rapido (2.0KW) (Anteriore destro):55.8%	
Efficienza energetica per fornelli a gas (fornello a gas EE)	55.1%	55.1%	

Dati tecnici di realizzazione

Specifiche del prodotto

Dati definite second la normative EN 30-2-1 e i Regolamenti (EU) No 66/2014.

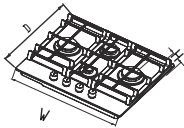
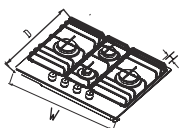
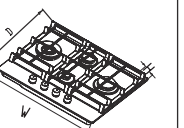
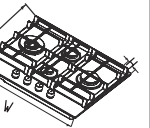
SAMSUNG		
Modello	NA64H3031AK	NA64H3030BK
Tipo piano cottura a gas	Piano cottura gas ad incasso	
Supporto pentola	Ghisa	
Supporto Wok	Ghisa	
Piastra superiore	Vetro nero	
Leva di controllo	Colore nero	
Peso	15.4kg (compreso wok)	16.5kg (compreso wok)
Dimensione (W*D*H)	600*520*98	600*520*98
Dispositivo di accensione	Tipologia Accensione Continua	
Collegamento Gas	Filo G1/2	
Alimentazione Elettrica	220-240V~50-60Hz	
Caratteristica fornello	Tripla-Corona (1) , Semi-rapido (2), Ausiliario (1)	
Numero di bruciatori a gas	4	
ΣQ_n	8.8kW	8.8kW
Efficienza energetica per bruciatore a gas (bruciatore a gas EE)	Triplo (3.8KW) (Posteriore sinistro):53.2%	Triplo (3.8KW) (Sinistra):53.8%
	Semi-rapido (2.0KW) (Posteriore destro):55.9%	Semi-rapido (2.0KW) (Posteriore):55.2%
	Semi-rapido (2.0KW) (Anteriore destro):56.1%	Semi-rapido (2.0KW) (Destra):56.4%
Efficienza energetica per fornelli a gas (fornello a gas EE)	55.1%	55.1%

Dati tecnici di realizzazione

Specifiche del prodotto

Dati definite second la normative EN 30-2-1 e i Regolamenti (EU) No 66/2014.

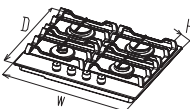
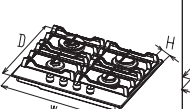
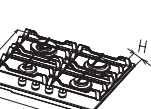
Descrizione dell'appliance

SAMSUNG				
Modello	NA64H3010BS	NA64H3110BS	NA64H3031BS	NA64H3041BS
Tipo piano cottura a gas	Piano cottura gas ad incasso			
Supporto pentola	Ghisa	Enamel	Ghisa	
Supporto Wok	N/A	N/A	Ghisa	
Piastra superiore	Acciaio inossidabile			
Leva di controllo	Color argento			
Peso	10.3kg	8.5kg	11.8kg (compreso wok)	
Dimensione (W*D*H)	600*510*95	600*510*95	600*510*95	
Dispositivo di accensione	Tipologia Accensione Continua			
Collegamento Gas	Filo G1/2			
Alimentazione Elettrica	220-240V~50-60Hz			
Caratteristica fornello	Rapido (2), Semi-rapido (1), Ausiliario (1)		Tripla-Corona (1) , Semi-rapido (2), Ausiliario (1)	
Numero di bruciatori a gas	4			
ΣQn	9.6kW	9.6kW	10.1kW	10.3kW
Efficienza energetica per bruciatore a gas (bruciatore a gas EE)	Rapido(3.3KW) (Sinistra):56.6%	Rapido(3.3KW) (Sinistra):55.6%	Triplo(3.8KW) (Sinistra):53.6%	Triplo(4.0KW) (Sinistra):53.8%
	Semi-rapido(2.0KW) (Posteriore):52.2%	Semi-rapido(2.0KW) (Posteriore):55.0%	Semi-rapido(2.0KW) (Posteriore):55.4%	Semi-rapido(2.0KW) (Posteriore):55.1%
	Rapido(3.3KW) (Destra):56.6%	Rapido(3.3KW) (Destra):55.6%	Rapido(3.3KW) (Destra):56.4 %	Rapido(3.3KW) (Destra):57.3%
Efficienza energetica per fornelli a gas (fornello a gas EE)	55.1%	55.4%	55.1%	55.1%

Dati tecnici di realizzazione

Specifiche del prodotto

Dati definite second la normative EN 30-2-1 e i Regolamenti (EU) No 66/2014.

SAMSUNG					
	Modello	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS	NA64H3040AS
	Tipo piano cottura a gas	Piano cottura gas ad incasso			
	Supporto pentola	Ghisa	Enamel	Ghisa	
	Supporto Wok	N/A	N/A	Ghisa	
Piastra superiore	Acciaio inossidabile				
Leva di controllo	Color argento				
Peso	9.6kg	8.4 kg	11.1kg (Include wok)		
Dimensione (W*D*H)	600*510*95	600*510*95	600*510*95		
Dispositivo di accensione	Tipologia Accensione Continua				
Collegamento Gas	Filo G1/2				
Alimentazione Elettrica	220-240V~50-60Hz				
Caratteristica fornello	Rapido (2), Semi-rapido (1), Ausiliario (1)		Tripla-Corona (1), Rapido (1), Semi-rapido (1), Ausiliario (1)		
Numero di bruciatori a gas	4				
ΣQn	9.6kW	9.6kW	10.1kW	10.3kW	
Efficienza energetica per bruciatore a gas (bruciatore a gas EE)	Rapido (3.3KW) (Posteriore sinistro): 54.5%	Rapido (3.3KW) (Posteriore sinistro): 54.6%	Tripla (3.8KW) (Posteriore sinistro): 52.3%	Tripla (3.8KW) (Posteriore sinistro): 53.6%	
	Rapido (3.3KW) (Posteriore destro): 54.4%	Rapido (3.3KW) (Posteriore destro): 55.6%	Rapido (3.3KW) (Posteriore destro): 55.1%	Rapido (3.3KW) (Posteriore destro): 55.3%	
	Semi-rapido (2.0KW) (Anteriore destro): 57.3%	Semi-rapido (2.0KW) (Anteriore destro): 55.4%	Semi-rapido (2.0KW) (Anteriore destro): 57.8%	Semi-rapido (2.0KW) (Anteriore destro): 56.3%	
Efficienza energetica per fornelli a gas (fornello a gas EE)	55.4%	55.1%	55.1%	55.1%	

Dati tecnici di realizzazione

Le stime mostrano che pochi semplici passi possono portare a un risparmio energetico fino al 50% del consumo totale di energia dell'apparecchio!

Suggerimenti per il risparmio energetico:

- Assicurarsi che il coperchio sia inserito correttamente al fine di risparmiare energia. Inoltre, se si utilizza un coperchio di vetro è possibile monitorare efficacemente il processo di cottura.
- Utilizzare meno acqua possibile durante la cottura.
- Utilizzare pentole e padelle adeguate alla quantità di cibo. Per piccole quantità utilizzare pentole e padelle che si adattano alla quantità di cibo. Ad esempio, se si sta preparando solo 350 g di broccoli, utilizzare piccole pentole (diametro di fondo circa 15 cm).
- Utilizzare pentole e padelle realizzate con materiali di conduzione del calore; per esempio, pentole in acciaio o smaltate, pentole in ghisa si riscaldano più rapidamente e consumano meno energia rispetto al vetro o pentole di ceramica.
- Utilizzare l'impostazione di potenza più bassa che permetta all'acqua di bollire. Ridurre la potenza il più possibile per mantenere la temperatura richiesta.
- Assicurarsi che il recipiente sia centrato sull'elemento riscaldante.

○ **CLASSE DI APPLICAZIONE: Classe 3**

○ **CATEGORIA DI APPLICAZIONE:**

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

Caratteristiche del Fornello

Input di calore nominale e aliquote vd. sotto a 15°C a 1013mbar

PAESE	TIPO DI GAS	FORNELLO	Tripla-corona (4,0kW)		Tripla-corona (4,0kW)		Rapido (3,3kW)		Rapido (3,3kW)		Semi-rapido (2,0kW)		Ausiliario (1,0kW)	
		POSIZIONE	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min
GB, JT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK, RU, KZ, UKR	G30 BUTANO 29 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
GB, IT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK	G31 PROPANO 37mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
DE, NL	G30 BUTANO 50 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	92		90		83		78		62		46	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
PL	G30 BUTANO 37 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	97		93		85		82		66		48	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
GB, IT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK, DE, PL, NL	G20 NATURALE 20 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	145		141		133		130		106		78	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
RU, KZ, UKR	G20 NATURALE 13 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	172		168		150		145		115		85	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	475	230	450	230	390	90	340	90	235	77	113	48
NL	G25 NATURALE 25 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	147		154		138		130		110		79	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

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

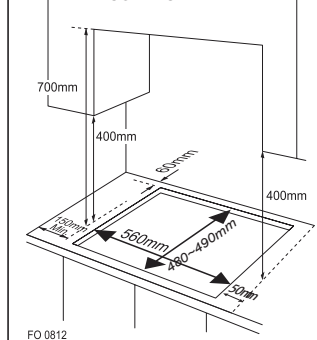
GB: Regno Unito
IT: Italia
FR: Francia
HU: Ungheria
BE: Belgio
LT: Lituania
NL: Paesi Bassi
UKR: Ucraina

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

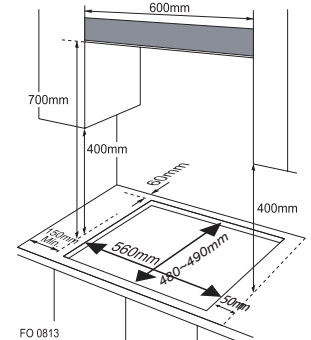
Installazione del prodotto

Posizionamento

SPAZIO A DISPOSIZIONE NECESSARIO PER IL POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA SENZA CAPPA DI ASPIRAZIONE SOVRASTANTE.



SPAZIO A DISPOSIZIONE NECESSARIO PER IL POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA CON CAPPA DI ASPIRAZIONE SOVRASTANTE.



Dimensioni del taglio:

larghezza: 560mm

profondità: 480~490mm

spessore: 30~50mm

- Rimuovere i ganci della piastra prima dell'installazione del piano cottura all'interno dell'incasso 560x480mm.

Dimensioni: 560x480mm

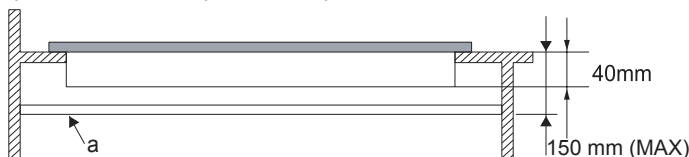


Dimensioni: 560x490mm



Ganci

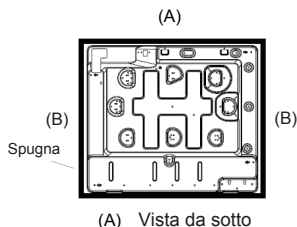
- - Questo prodotto è realizzato per essere inserito in un componibile da cucina o in un piano di lavoro di 600mm, a patto che disponga delle seguenti distanze minime:
 - Il bordo dell'applicazione deve essere ad una distanza minima di 60mm dalla parete retrostante.
 - Una distanza minima di 150mm deve essere lasciata da il bordi laterali del prodotto e qualsiasi altro adiacente armadietto o parete.
 - La distanza minima alla quale del materiale combustibile può essere collocato sopra il prodotto in linea con i bordi del prodotto è di 400mm. Se è collocato al di sotto di 400mm, deve essere lasciato uno spazio di 50mm dai bordi del prodotto.
 - La distanza minima alla quale può essere collocato materiale combustibile direttamente sopra il prodotto è di 700mm.
 - Il pannello (a) deve essere posizionato ad una distanza massima di 150mm sotto il piano di lavoro.
- Questo pannello non è indispensabile al prodotto.



- Il forno deve essere dotato di ventilazione forzata per poterci installare sopra una piastra.
- Verificare le dimensioni del forno nel manuale di installazione.
- Le dimensioni del taglio devono seguire le indicazioni.

Installazione del prodotto

(Modello in acciaio inossidabile) (Modello in vetro)



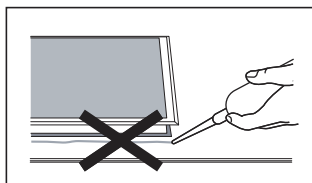
Lo spessore della spugna è 1,5mm (Modello in acciaio inossidabile)

Lo spessore della spugna è 3,0mm (Modello in vetro)

(A) La larghezza della spugna è 10mm

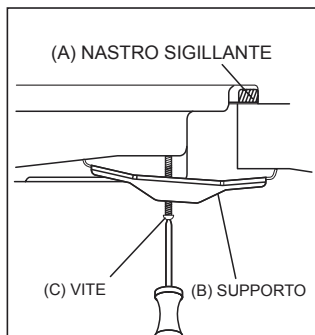
(B) La larghezza della spugna è 20mm

1. Rimuovere i supporti pentola, il coperchio del fornello e lo spargifiamma e capovolgere con cautela l'apparecchio e collocarla sopra una stuoia imbottita. Aver cura che i dispositivi di accensione e di controllo della fiamma non vengano danneggiati durante l'operazione.
2. Applicare la spugna fornita attorno ai bordi dell'apparecchio.
3. Non lasciare lacune nella sigillatura e non sovrapporne lo spessore.

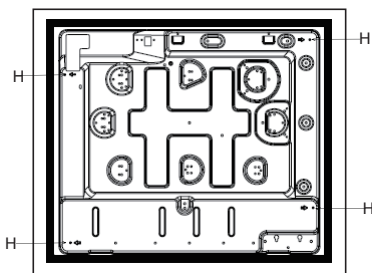


Non utilizzare sigillante al silicone per sigillare l'apparecchio all'arutrepa.

Ciò renderebbe difficile la rimozione dell'apparecchio dall'apertura in futuro, in particolare qualora fosse necessaria una riparazione.



1. Posizionare il supporto (B) sopra i fori corrispondenti alla dimensione delle viti. C'è una serie di fori per le viti ad ogni angolo della piastra (H). Stringere leggermente una vite (C) attraverso il supporto (B) così che il supporto sia agganciato alla piastra, ma in modo tale che sia ancora possibile regolarne la posizione.
2. Capovolgere di nuovo con cura la piastra e quindi collocarla con delicatezza nel foro di apertura che è stato praticato.
3. Sulla parte sottostante della piastra, fissare il supporto in una posizione che sia adatta al vostro piano di lavoro. Quindi stringere completamente le viti (C) per fissare la piastra in posizione.



Allacciamento del Gas

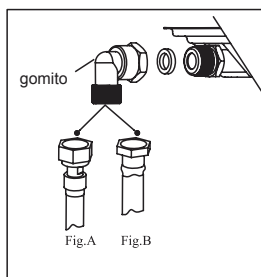


- Questo apparecchio deve essere installato e allacciato nel rispetto della normativa di installazione in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene utilizzata.
- Questo apparecchio è realizzato per funzionare solo con gas naturale e non può essere utilizzato con alcun altro tipo di gas, senza l'apporto di modifiche. La conversione per l'utilizzo di GPL o altri gas deve essere realizzata da personale qualificato.

Il collegamento di raccordo di ingresso del gas è un filetto femmina di ½ pollice.

Gas distribuito da conduttura; gas naturale, gas aero-propano o gas aero-butano.

Per la vostra sicurezza, dovete scegliere tra le tre seguenti opzioni di allacciamento.



■ **Allacciamento con un tubo rigido** realizzato in rame e con connettore meccanico a vite.
Realizzare la connessione direttamente all'estremità del gomito montato sul prodotto.

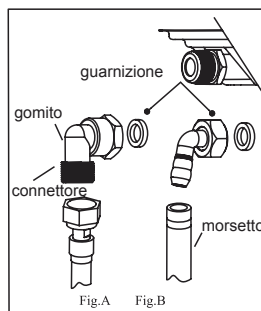
■ **Allacciamento mediante tubo di metallo flessibile ondulato con connettori a vite** (fig. A)

Potete usare un tubo flessibile in acciaio inossidabile disponibile presso il vostro servizio di assistenza clienti.

■ **Allacciamento mediante tubo flessibile con connettori a vite** (fig. B).

Questi tubi non devono superare i 2 metri di lunghezza e devono essere accessibili per la loro intera lunghezza.

Gas fornito da serbatoio o bombola (butano/propano)



■ Per la sicurezza dell'utente, avvertiamo che l'allacciamento deve essere fatto con un tubo rigido se ciò è possibile, utilizzando un tubo di metallo flessibile ondulato con connettori a vite (lunghezza massima 2 metri) (fig. A)

■ Per un'installazione esistente, in cui non sia possibile utilizzare un tubo del gas flessibile, rinforzato, intrecciato, l'allacciamento può essere realizzato con un tubo da gas flessibile (lunghezza massima 2 metri), con due morsetti. Uno sul connettore e l'altro sul regolatore di pressione, e una guarnizione deve essere collocata tra il connettore e il gomito della piastra (fig. B).



■ Potete ottenere il connettore e la guarnizione dal vostro Servizio di assistenza Clienti. In Francia, dovete utilizzare un tubo con il logo "NF Gaz". Dovreste verificare la normativa locale di installazione riguardo all'uso consentito del tipo di tubo flessibile per gas.



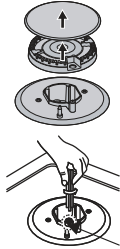
- Un completo test di funzionamento e un test per eventuali possibili perdite deve essere realizzato dall'installatore dopo l'installazione.
- Accedere all'intera lunghezza del tubo di connessione deve essere possibile e il tubo flessibile del gas deve essere sostituito prima della data di scadenza (indicata sul tubo).

Conversione del Gas



- Prendere delle precauzioni riguardo alle operazioni e alle modifiche da apportare quando si passa da un gas all'altro.
- Tutto il lavoro deve essere svolto da un tecnico qualificato.
- Prima di cominciare, chiudere il gas e l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

1 Cambiare l'iniettore dei fornelli

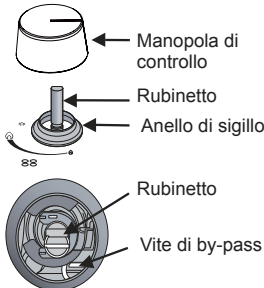


Rimuovere il supporto pentole, il coperchio del fornello e lo spargifiamma.

Svitare l'iniettore utilizzando un cacciavite da 7mm e sostituirlo con l'iniettore destinato all'erogazione del nuovo tipo di gas (vd. pag. 25)
Dopo che gli iniettori sono stati sostituiti, è consigliabile stringere con forza gli iniettori posizionati.

Iniettore

2 Regolazione dei rubinetti dei fornelli del piano di cottura per un consumo ridotto



① Mettere i rubinetti al minimo.

② Staccare le manopole di controllo dai rubinetti.

③ Regolare le viti di by-pass.

- Per convertire G20 in G30, la vite deve essere avvitata completamente al massimo della forza.

- Per convertire G30 in G20, si prega di cambiare tutte le valvole con valvole nuove.

- A questo punto, accendere i fornelli e ruotare le manopole di controllo dalla posizione di massimo a quella di minimo per verificare la stabilità della fiamma.

④ Riposizionare le manopole di controllo sui rubinetti.



- Non smontare l'albero del rubinetto: nel caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di riposizionare i fornelli sulla piastra, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
- Un completo test di funzionamento e un test per l'eventualità di perdite deve essere compiuto dopo la conversione del gas (come ad es. acqua saponata o rilevatore di gas).
- A conversione completata, un tecnico o un installatore qualificato deve mettere un segno "V" di spunta sull'esatta categoria di gas corrispondente alle impostazioni della piastra dati. Cancellare il precedente segno "V" di spunta.

- Non rimuovere completamente la vite di arresto della valvola dal gambo della stessa. La vite di arresto della valvola è parte integrante del gruppo valvola del gas. La rimozione della vite di arresto della valvola comporta una perdita di gas.

SAMSUNG		Built-in Gas Hob	
		0359CO1395	
Modello:	S/N:		
G20/20mbar	220-240V 50-60Hz,Pmax 1W		
Σ Qn G20:	G30:	G31:	0359-18
☐ G20/ 20mbar	☐ G30/29mbar	☐ G31/37mbar	
			GBCat: II 2H3 +

Allacciamento Elettrico

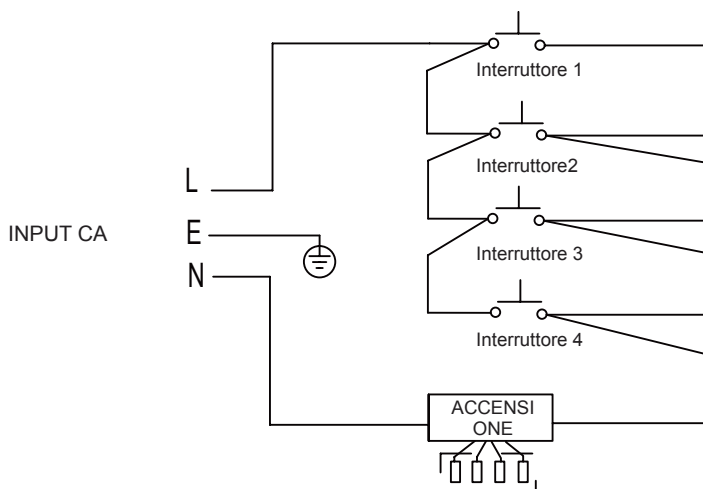
- Questo prodotto deve avere la messa a terra.
- Questo prodotto è realizzato per essere collegato a una rete elettrica CA di 220-240V, 50-60Hz.
- I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo il seguente codice:
 - Verde/giallo = Terra
 - Blu = Neutro
 - Marrone = In vita



- Il filo colorato in verde e giallo deve essere collegato a un terminale che sia contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo di messa a terra.



■ SCHEMA ELETTRICO



Quando il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rappresentante del servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.

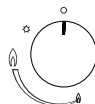
Come utilizzare il prodotto

ACCENDERE

1 PREPARAZIONE

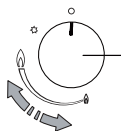
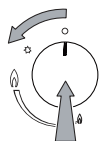
I seguenti simboli appariranno sul pannello di controllo, vicino a ciascuna manopola di controllo

	Cerchio: gas chiuso		Fiamma piccola: impostazione al minimo
	Fiamma grande: impostazione al massimo		Posizione di accensione



- L'impostazione al minimo è alla fine della rotazione in senso anti-orario della manopola.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra l'impostazione al massimo e quella al minimo.
- Il simbolo sul pannello di controllo, vicino alla manopola indicherà quale dei fornelli controlla.

2 ACCENSIONE E REGOLAZIONE



Manopola di controllo

- Mettere una padella o una pentola nella posizione di cottura corrispondente.
- Premere completamente la manopola della posizione di cottura corrispondente e ruotarla verso sinistra, sulla posizione di accensione e tenervela per pochi secondi almeno finché il fornello non si accende.
- Dopo l'accensione, tenere la manopola di controllo premuta per circa altri 5-8 secondi affinché il sensore di calore che apre il canale del gas deve riscaldarsi. Impostare la manopola sulla posizione desiderata.
- Se il fornello non si accende, ripetere il procedimento.
- La dimensione della fiamma può essere ripetutamente re-impostata tra il massimo e il minimo girando lentamente la manopola di controllo.

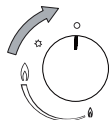


- Se i dispositivi di accensione sono sporchi, il fornello si accende a fatica, e pertanto è buona cosa tenerli il più possibile puliti. Per farlo, utilizzare uno spazzolino e assicurarsi che il dispositivo di accensione non venga piegato o urtato con violenza.
- Il dispositivo di controllo della fiamma non deve essere utilizzato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il fornello non si è acceso, smettere di utilizzare il dispositivo e aprire lo sportello dello scomparto e/o attendere almeno un minuto prima di tentare di riaccendere il fornello.

Come utilizzare il prodotto

SPEGNERE

3 SPEGNIMENTO



- Ruotare la manopola di controllo in senso orario, fino a raggiungere la posizione 'O' (posizione spento)



- Subito dopo lo spegnimento, l'apparecchio è ancora rovente. Fare attenzione a non ustionarsi.



- Questa apparecchio è fornito di un dispositivo di supervisione della fiamma che interrompe il flusso di gas al fornello se la fiamma si spegne, come quando per esempio del liquido si riversa dalla pentola o se si verifica un inatteso colpo d'aria.
- Nel caso in cui la fiamma si spenga accidentalmente, spegnere il fornello con la manopola di controllo e attendere almeno un minuto prima di cercare di raccenderlo.

Pulizia e Manutenzione



- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando l'apparecchio si è convenientemente raffreddato.
- L'apparecchio dovrebbe essere scollegata dalla rete di alimentazione elettrica prima di iniziare qualsiasi procedimento di pulizia.
- Pulire l'apparecchio regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Detergenti abrasivi o oggetti appuntiti potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio; si consiglia di pulire con acqua e un po' di detergente liquido.

Utilizzabile	Non utilizzabile
 Panno morbido  Detergente neutro	 Spazzola di nylon  Olio da cucina  Abrasivo  Spazzola metallica  Detergenti acidi/alcalini  Diluente / Benzene  Lavatrice

Supporto pentole, Manopole di controllo

- Togliere il supporto pentole.
- Pulire i supporti e le manopole con un panno umido, sciacquando con acqua calda pulita. Per lo sporco più ostinato, lasciare in precedenza in ammollo.
- Asciugare tutto con un panno morbido e asciutto.

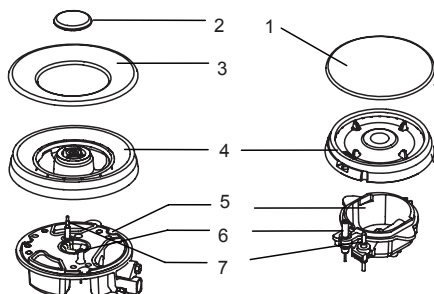
Superficie della piastra

- Detergere regolarmente la superficie della piastra utilizzando un panno inzuppato di acqua calda cui sia stato aggiunto del detersivo liquido.
- Asciugare la piastra con cura dopo averla pulita.
- Rimuovere accuratamente eventuali cibi o liquidi salati dagli ugelli il più presto possibile per evitare il rischio di corrosione.
- Le parti di acciaio inossidabile dell'apparecchio possono scolorirsi con il passare del tempo. Ciò è normale a causa delle temperature elevate. Ogni volta che l'apparecchio viene utilizzato queste parti dovrebbero essere pulite con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile.

Fornelli

- Rimuovere i coperchi dei fornelli e gli spargifiamma tirandoli verso l'alto e via dalla superficie della piastra.
- Immergerli in acqua bollente con un po' di detergente.
- Dopo averli puliti e lavati, asciugarli strofinandoli con cura. Assicurarsi che i fori per la fiamma siano puliti e completamente asciutti.
- Pulire le parti fisse della coppa del fornello con un panno umido e quindi asciugarle.
- Strofinare delicatamente il dispositivo di accensione e di controllo della fiamma con un panno ben strizzato e asciugarli con un panno pulito.
- Prima di riposizionare i fornelli sulla piastra, assicurarsi che l'iniettore non sia ostruito.

- **Ri-assemblare i fornelli Ausiliari, Semi-rapidi, Rapidi e Tripla-corona come segue:**



1. Posizionare lo spargifiamma (4) sulla coppa del fornello (5) così che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma si infilino dentro i rispettivi fori dello spargifiamma. Lo spargifiamma dovrebbe posizionarsi correttamente con uno scatto.
2. Posizionare il coperchio del fornello (1,2,3) sullo spargifiamma (4) così che i ganci di ritenzione si collochino dentro i rispettivi vani.



Riposizionare le parti nel corretto ordine dopo la pulizia.

- Non mescolare parti superiori e inferiori.
- I ganci di ritenzione devono entrare esattamente dentro le scanalature.

Risoluzione dei Problemi

- Le riparazioni dovrebbero essere eseguite solo da tecnici abilitati. Riparazioni improprie potrebbero causare danni a voi o ad altri. Se il vostro prodotto necessita di riparazione, contattare il Servizio di Assistenza Clienti SAMSUNG o il vostro fornitore.
- Tuttavia, alcuni problemi minore possono essere risolti come segue:

Problema	Probabile causa	Soluzione
Non si accende	Non c'è scintilla	Verificare l'alimentazione elettrica
	Il coperchio del fornello non è correttamente posizionato	Posizionare correttamente il coperchio
	Il rubinetto del gas è chiuso	Aprire completamente il rubinetto del gas
Fa fatica ad accendersi	Il rubinetto del gas non è completamente aperto	Aprire completamente il rubinetto del gas
	Il coperchio del fornello non è correttamente posizionato	Posizionare correttamente il coperchio
	La spina di accensione è contaminata da sostanze estranee	Rimuovere le sostanze estranee con un panno asciutto
	I fornelli sono bagnati	Asciugare bene i coperchi dei fornelli
	I buchi del diffusore di fiamma sono ostruiti	Pulire il diffusore di fiamma
Fa rumore quando brucia e quando viene acceso	Il fornello non è assemblato correttamente	Assemblare il fornello correttamente
Le fiamme si spengono durante l'uso	Il dispositivo di controllo della fiamma è contaminato da sostanze estranee	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma
	Il cibo che viene cucinato bollendo si è riversato fuori dalla pentola e ha spento la fiamma	Spegnere il fornello. Attendere un minuto e riaccendere.
	Una forte folata d'aria può avere spento la fiamma	Si prega di spegnere il fornello e verificare le correnti d'aria nella zona di cottura, come finestre aperte. Attendere un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla	I fori del diffusore di fiamma sono ostruiti	Pulire il diffusore di fiamma
	Viene utilizzato un gas differente	Verificare il tipo di gas utilizzato
Fiamma instabile	Il coperchio del fornello non è correttamente posizionato	Assemblare correttamente il coperchio del fornello
Puzza di gas	Fuga di gas	Smettere di usare il prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il servizio di assistenza clienti utilizzando un telefono esterno.



■ Se il problema non si risolve, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Clienti Samsung

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI

NAZIONE	CHIAMA:	OPPURE CONTATTACI ONLINE A:
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support(Dutch) www.samsung.com/be_fr/support(French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline,toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30)210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800 - SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K.	0330 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
AUSTRALIA	1300 362 603 (Other) 1300 425 299 (HHP)	www.samsung.com/au/support
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/kz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support(Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support(Russian)
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support



NA64H3031AK	NA64H3040AS
NA64H3010AK	NA64H3030AS
NA64H3000AK	NA64H3010AS
NA64H3030BK	NA64H3110AS
NA64H3041BS	NA64H3031BS
NA64H3010BS	NA64H3110BS

Gas cooktop

User & Installation Manual



ENGLISH

imagine the possibilities

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.

Contents

Important Warnings	3
--------------------	---

Safety Warnings	4
-----------------	---

Safety instructions	4
Installation	5
Child and people safety	6
During use	7
Cleaning and service	9
Safety and energy saving advice	10

Description Of The Appliance	12
------------------------------	----

Engineers technical data	16
Burner features	21

Installation Of Appliance	22
---------------------------	----

Positioning	22
Installing the appliance	23
Gas connection	24
Gas conversion	25
Electrical connection	26

How To Use the Appliance	27
--------------------------	----

Cleaning And Maintenance	29
--------------------------	----

Trouble Shooting	31
------------------	----

Important Warnings

Warnings

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

Safety instructions

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

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

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



Caution



No Access



No Fire Tool

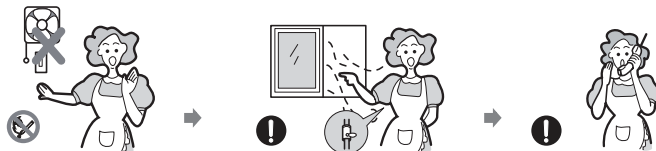


Must Do

**Danger**

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

- Do not turn on the light.
 - Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
 - Do not use a telephone.
- 1 Stop using the product and close the middle valve.
 - 2 Open the window to ventilate.
 - 3 Contact our service centre by using a phone outside.



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

Installation

Warning

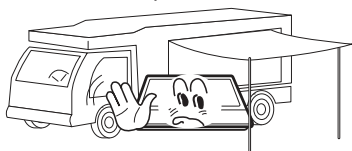
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



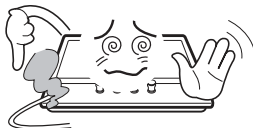
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- 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.



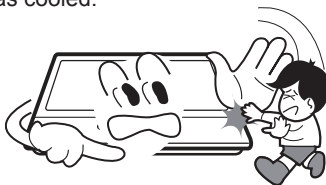
Caution

- 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.

Child and people safety

⚠ 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.

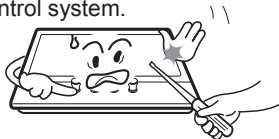
During use

! Warning

- Only use the appliance for preparing food.



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



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



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



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



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



- Never leave the appliance unattended when cooking.



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

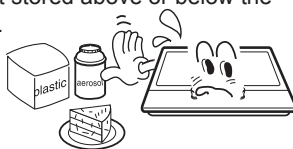


During use

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



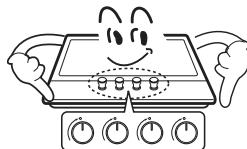
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



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



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



⚠ Caution

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

Cleaning and service

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.

Safety and energy saving advice

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

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	260mm
Rapid	200mm	260mm
Semi-Rapid	120mm	140mm
Auxiliary	100mm	120mm



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

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



- It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.

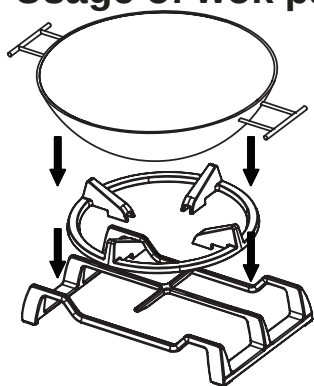
- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.



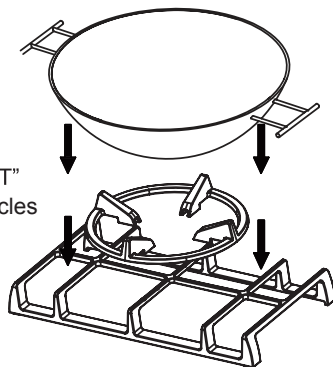
- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

Safety and energy saving advice

Usage of wok pan support

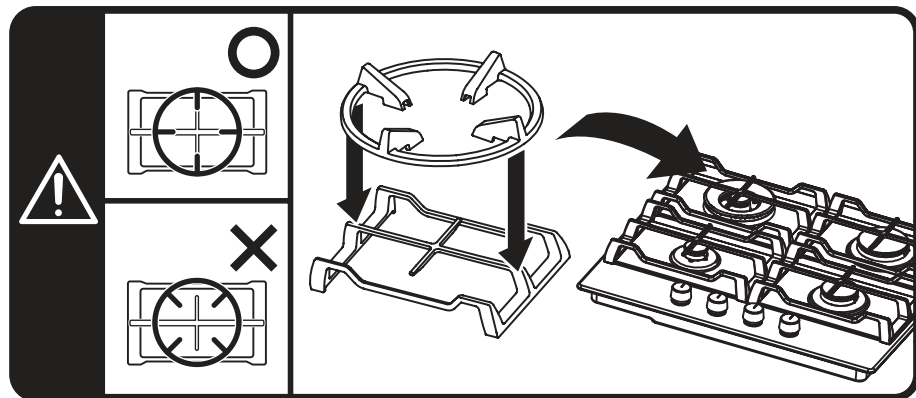


This "WOK PAN SUPPORT" allows you to use receptacles with a concave base.



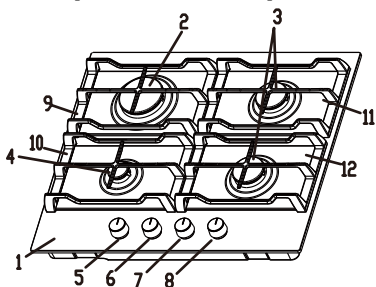
- "WOK PAN SUPPORT" is mainly used for triple crown burner. (NA64H303***, NA64H304***) "WOK PAN SUPPORT" is mainly used for rapid burner. (NA64H3010AK)
- The manufacturer declines all responsibility if this additional wok pan support is not used or are used incorrectly.
- Do not use other pan support for triple burner.

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

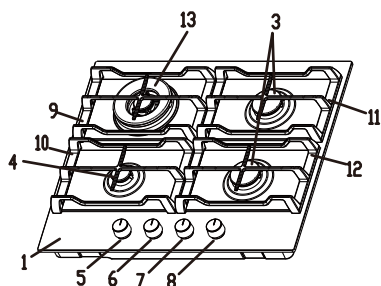


Description of the appliance

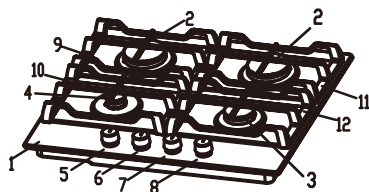
Description of components



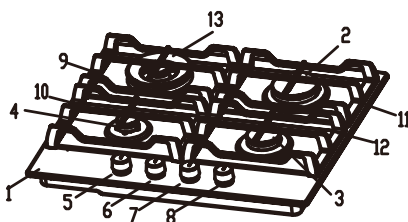
NA64H3010AK/NA64H3000AK



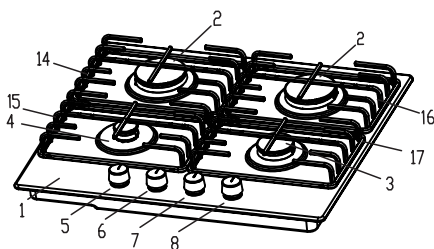
NA64H3031AK



NA64H3010AS



NA64H3030AS/NA64H3040AS



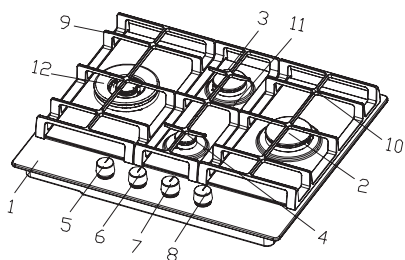
NA64H3110AS

- 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

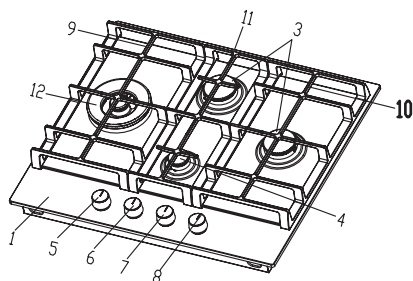
- 9.pan support upper left(cast iron)
- 10.pan support left lower(cast iron)
- 11.pan support upper right(cast iron)
- 12.pan support low right(cast iron)
- 13.triple burner
- 14. pan support left upper(enamel)
- 15. pan support left lower (enamel)
- 16. pan support right upper(enamel)
- 17. pan support right lower(enamel)

Description of the appliance

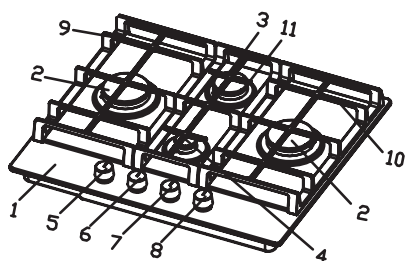
Description of components



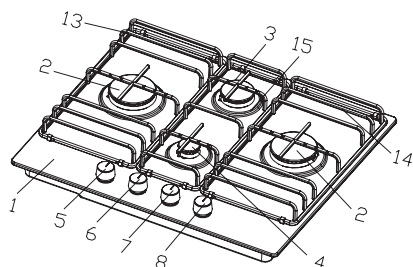
NA64H3031BS/NA64H3041BS



NA64H3030BK



NA64H3010BS



NA64H3110BS

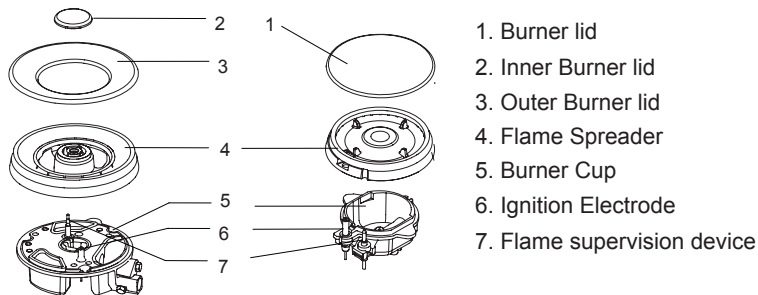
- 1.top plate
- 2.rapid burner
- 3.semi-rapid burner
- 4.auxiliary burner
- 5.control knob for left burner
- 6.control knob for lower burner
- 7.control knob for upper burner
- 8.control knob for right burner

- 9.pan support left(cast iron)
- 10.pan support right(cast iron)
- 11.pan support middle(cast iron)
- 12.triple burner
- 13.pan support left(enamel)
- 14.pan support right(enamel)
- 15.pan support middle(enamel)

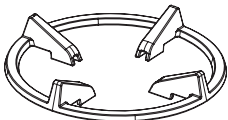
Description of the appliance

Burner

Triple Crown (NA64H303***, NA64H304***) Auxiliary, Semi-rapid and Rapid

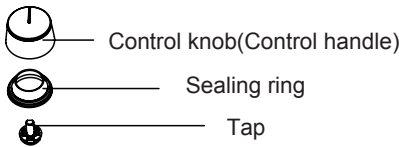


Wok pan support

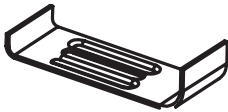


(Some models)

Knob



Accessories



Bracket (4)



Sponge(4)



Screw(4)



Injector(4)



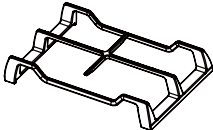
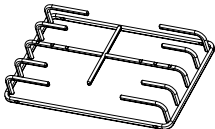
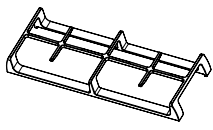
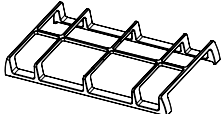
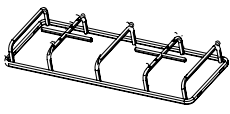
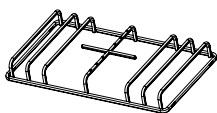
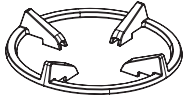
Connector and Gasket(1)



Instruction Manual(1)

Description of the appliance

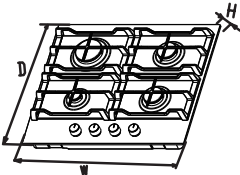
Pan support

pan support	Burner	Model
	Rapid Semi-rapid Auxiliary	NA64H3030AS, NA64H3010AS NA64H3031AK, NA64H3000AK NA64H3040AS, NA64H3010AK
	Rapid Semi-rapid Auxiliary	NA64H3110AS
	Semi-rapid Auxiliary	NA64H3041BS, NA64H3031BS NA64H3010BS, NA64H3030BK
	Triple Rapid Semi-rapid	NA64H3041BS, NA64H3031BS NA64H3010BS, NA64H3030BK
	Semi-rapid Auxiliary	NA64H3110BS
	Rapid	NA64H3110BS
	Triple Rapid	NA64H3031AK, NA64H3030BK NA64H3030AS, NA64H3031BS NA64H3040AS, NA64H3041BS NA64H3010AK

Engineers technical data

Product Information

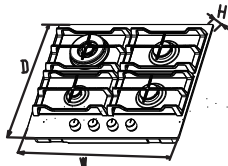
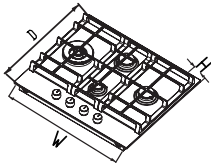
Data determined according to standard EN 30-2-1 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

SAMSUNG		
Model	NA64H3010AK	NA64H3000AK
Type of gas hob	Built-in gas hob	
Pan Support	Cast Iron	
Wok pan Support	Cast Iron	N/A
Top Plate	Black Glass	
Control Handle	Black Color	Black Color
Weight	14.8kg (Include wok)	13.8kg
Dimension(W*D*H)	600*520* 98	600*520 *98
Ignition device	Continuous Ignition Type	
Gas Connection	G1/2 thread	
Electric supply	220-240V~50-60Hz	
Burner Feature	Rapid (1), Semi-rapid (2), Auxiliary(1)	
Number of gas burners	4	
ΣQn	8.3kW	8.0kW
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Rapid(3.3KW) (Left Rear):53.5%	Rapid(3.0KW) (Left Rear):53.2%
	Semi-rapid(2.0KW) (Right Rear):55.9%	Semi-rapid(2.0KW) (Right Rear):56.1%
	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):55.8%	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):56.1%
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.1%	55.1%

Engineers technical data

Product information

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

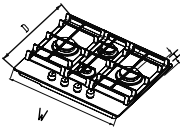
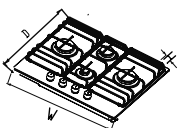
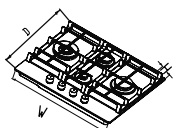
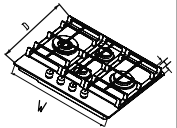
SAMSUNG				
	Model	NA64H3031AK		NA64H3030BK
Type of gas hob	Built-in gas hob			
Pan Support	Cast Iron			
Wok pan Support	Cast Iron			
Top Plate	Black Glass			
Control Handle	Black Color			
Weight	15.4kg (Include wok)		16.5kg (Include wok)	
Dimension(W*D*H)	600*520*98		600*520*98	
Ignition device	Continuous Ignition Type			
Gas Connection	G1/2 thread			
Electric supply	220-240V~50-60Hz			
Burner Feature	Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)			
Number of gas burners	4			
ΣQn	8.8kW		8.8kW	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Triple(3.8KW) (Left Rear):53.2%		Triple(3.8KW) (Left):53.8%	
	Semi-rapid(2.0KW) (Right Rear):55.9%		Semi-rapid(2.0KW) (Rear):55.2%	
	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):56.1%		Semi-rapid(2.0KW) (Right):56.4%	
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.1%		55.1%	

Engineers technical data

Product Information

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

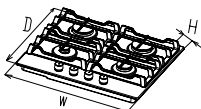
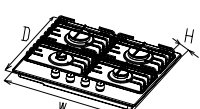
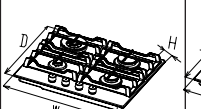
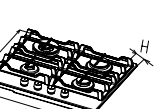
Description Of The Appliance

SAMSUNG					
	Model	NA64H3010BS	NA64H3110BS	NA64H3031BS	NA64H3041BS
	Type of gas hob	Built-in gas hob			
	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	10.3kg	8.5kg	11.8kg (Include wok)		
Dimension(W*D*H)	600*510*95	600*510*95	600*510*95		
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)		
Number of gas burners	4				
ΣQn	9.6kW	9.6kW	10.1kW	10.3kW	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Rapid(3.3KW) (Left):56.6%	Rapid(3.3KW) (Left):55.6%	Triple(3.8KW) (Left):53.6%	Triple(4.0KW) (Left):53.8%	
	Semi-rapid(2.0KW) (Rear):52.2%	Semi-rapid(2.0KW) (Rear):55.0%	Semi-rapid(2.0KW) (Rear):55.4%	Semi-rapid(2.0KW) (Rear):54.1%	
	Rapid(3.3KW) (Right):56.6%	Rapid(3.3KW) (Right):55.6%	Rapid(3.3KW) (Right):56.4%	Rapid(3.3KW) (Right):57.3%	
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.1%	55.4%	55.1%	55.1%	

Engineers technical data

Product Information

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

SAMSUNG					
	Model	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS	NA64H3040AS
	Type of gas hob	Built-in gas hob			
	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	9.6kg	8.4 kg	11.1kg (Include wok)		
Dimension(W*D*H)	600*510 *95	600*510 *95	600*510*95		
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), Semi-rapid (1),	Rapid(1), Auxiliary (1)	
Number of gas burners	4				
ΣQn	9.6kW	9.6kW	10.1kW	10.3kW	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Rapid(3.3KW) (Left Rear):54.5%	Rapid(3.3KW) (Left Rear):54.6%	Triple(3.8KW) (Left Rear):52.3%	Triple(4.0KW) (Left Rear):53.6%	
	Rapid(3.3KW) Right Rear):54.4%	Rapid(3.3KW) (Right Rear):55.6%	Rapid(3.3KW) (Right Rear):55.1%	Rapid(3.3KW) (Right Rear):55.3%	
	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):57.3 %	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):55.4 %	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):57.8%	Semi-rapid(2.0KW) (Right Front):56.3%	
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.4%	55.1%	55.1%	55.1%	

Engineers technical data

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

Energy saving hints:

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

○ **APPLIANCE CLASS : Class 3**

○ **APPLIANCE CATEGORY :**

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

Burner features

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

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, TR	G30 BUTANE 29 mbar	Injector make (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK	G31 PROPANE 37 mbar	Injector make (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
DE,NL	G30 BUTANE 50 mbar	Injector make (1/100mm)	92		90		83		78		62		46	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
PL	G30 BUTANE 37 mbar	Injector make (1/100mm)	97		93		85		82		66		48	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
GB,IT,FR, HU,BE,LT, NL,PT,ES, CZ,SK,DE, PL,NL,TR	G20 NATURAL 20 mbar	Injector make (1/100mm)	145		141		133		130		106		78	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
RU,KZ, UKR	G20 NATURAL 13 mbar	Injector make (1/100mm)	172		168		150		145		115		85	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	475	230	450	230	390	90	340	90	235	77	113	48
NL	G25 NATURAL 25 mbar	Injector make (1/100mm)	147		154		138		130		110		79	
		Nominal heat input (kW)(Hs)	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Nominal flow rates (g/h)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

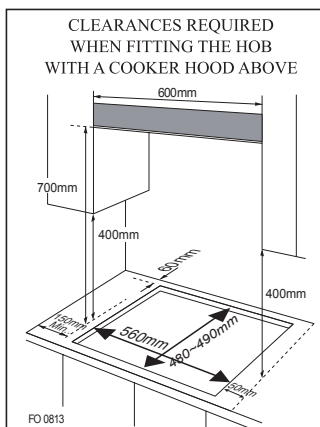
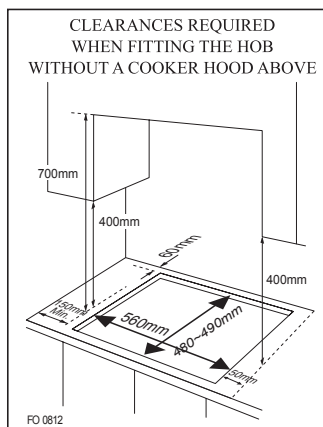
BURNER	Calibrated orifice 1/100mm (G30/29mbar)	Calibrated orifice 1/100mm (G30/50mbar)
Auxiliary	29	25
Semi-rapid	34	31
Rapid	43	39
Triple-Crown	68	63

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

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

Installing the appliance

Positioning



Cut out size

Width : 560mm

Depth : 480~490mm

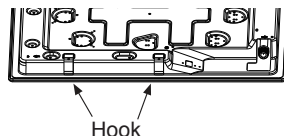
Thickness : 30~50mm

- Remove the hooks that are basically assembled on bottom plate when installing the gas cooktop in the 560x480mm cut out

Cut out : 560x480mm

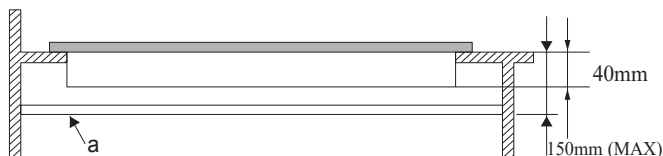


Cut out : 560x490mm



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

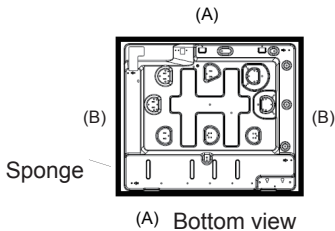
- The cut-out position must be a minimum distance of 60mm from a rear wall.
- A minimum distance of 150mm must be left between the side edges of the appliance and any adjacent cabinets or walls.
- The minimum distance combustible material can be fitted above the appliance in line with the edges of the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



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

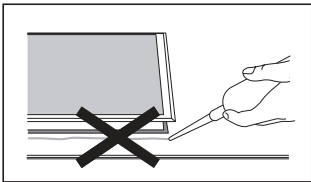
Installing the appliance

(Stainless steel model) (Glass model)

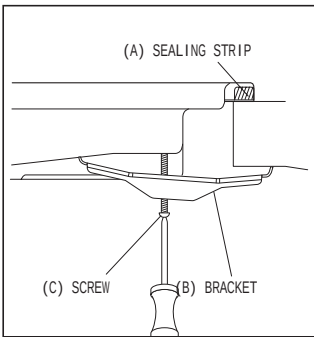


The thickness of the sponge in stainless steel model is 1.5mm
The thickness of the sponge in glass model is 3.0mm
(A)The width of the sponge is 10mm
(B)The width of the sponge is 20mm

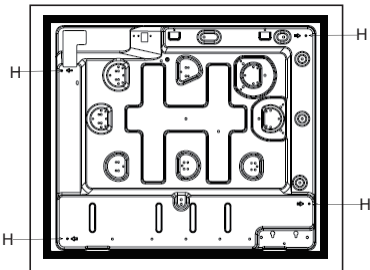
1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.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



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.
This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



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



Gas connection

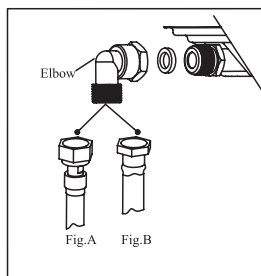


- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on natural gas only and cannot be used on any other type of gas without modification. Conversion for use on LPG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

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

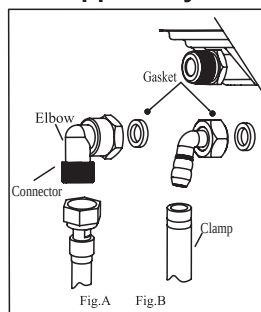
Gas distributed by pipe ; natural gas, propane-air gas or butane-air gas

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.



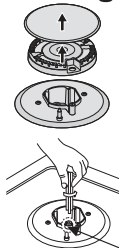
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before the end of service life (indicated on the hose).

Gas conversion



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

1 Change the injector of the burners.



Injector

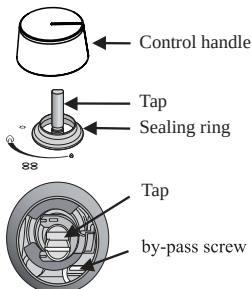
Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

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

Carefully reassemble the all components.

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

2 Adjustment of minimum level of the flame



① Turn the taps down to minimum.

② Remove the control hands from taps.

③ Adjusting by pass screw

- For converting 'natural' gas G20 into 'liquid' gas G30 the screw must be screws down fully tight

- For converting back from G30 into G20, please rotate the screw in opposite direction to adjust the minimum level

- Finally check the flame does not go out when quickly turning the tap from the maximum position to the minimum position.

④ Install the control handles on the taps.



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

SAMSUNG		Built-in Gas Hob	
		0359CO1395	
Model:	S/N:		
G20/20mbar	220-240V 50-60Hz Pmax 1W		
Σ Qn G20:	G30:	G31:	0359-18
☐ G20/20mbar ☐ G30/29mbar ☐ G31/37mbar GB Cat.: II 2H3			

- Do not completely remove the valve set screw from the valve stem. The valve set screw is an integral part of the gas valve assembly. Removing the valve set screw will cause gas to leak.

Electrical connection

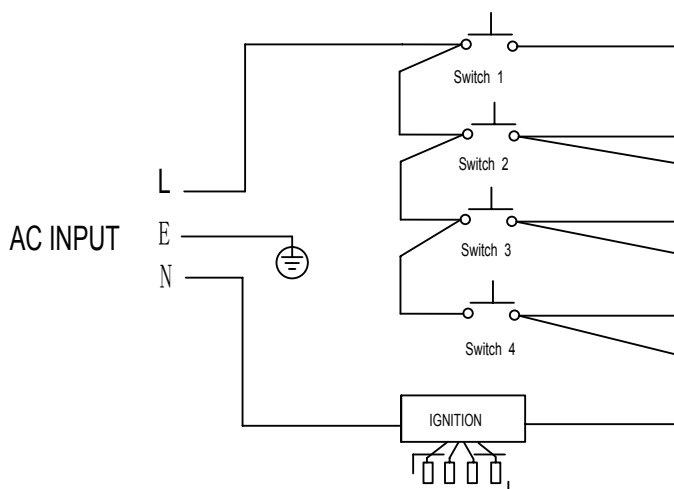
- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220~240V, 50-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code ;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- 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.

How to use the appliance

Turn on

1 Preparation

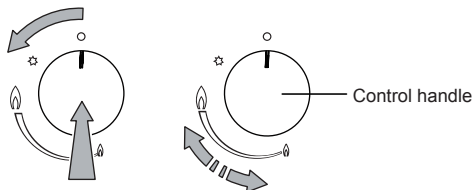
The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

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



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

2 Ignition & Adjustment



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

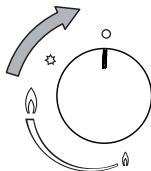


- If the igniters are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Do this with a small brush and make sure that the ignition device is not hit or knocked violently.
- The flame supervision device shall not be operated for more than 15 seconds. If after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

How to use the appliance

Turn off

3 Extinguishment



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



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



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

Cleaning and maintenance



- 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	 Nylon Brush
 Neutral Detergent	 Metal Brush
	 Edible Oil
	 Acidic/Alkali Detergent
	 Abrasive
	 Thinner/Benzene
	 Dishwasher

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

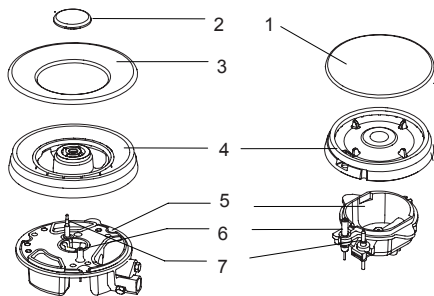
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless 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.

Cleaning and maintenance

Burners

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

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



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

Troubleshooting

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

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



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

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support(Dutch) www.samsung.com/be_fr/support(French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline,toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30)210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800 - SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K.	0330 SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in rete) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
AUSTRALIA	1300 362 603 (Other) 1300 425 299 (HHP)	www.samsung.com/au/support
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/kz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support(Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support(Russian)
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support