

Gas Cooktop

Installation manual

NA24T4230FS



SAMSUNG

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - **DO NOT** try to light any appliance.
 - **DO NOT** touch any electrical switch.
 - **DO NOT** use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

WARNING:
Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
 - If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
- DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

Contents

Before you begin	3
Important safety information	3
Gas cooktop components	8
What's in the box	8
Installation requirements	10
Pre-installation checklist	10
Location requirements	10
Gas supply requirements	12
Special gas requirements (gas models sold in Massachusetts)	13
Electrical requirements	13
Installation instructions	14
Installing your gas cooktop	14
Step 1. Unpack the cooktop	14
Step 2. Installing the cooktop	14
Step 3. Connect the cooktop to gas supply	15
Step 4. Check for gas leaks	16
Step 5. Electrical connections	17
Step 6. Assemble the cooktop burners	17
Step 7. Check the ignition of cooktop burners	19
Step 8. Checking the flame quality	19
Step 9. Install the grates	20
Step 10. Final installation checklist	22
LP (Propane) conversion instruction	22
Supplied parts	23
Converting the pressure regulator	24
Converting the cooktop burners	25
Adjusting low flame setting on cooktop burners	26

Before you begin

About this manual

READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY.

Important note to the installer

- Read all instructions contained in these installation instructions before installing the cooktop.
- Remove all packing materials from the cooktop compartments before connecting the electric and gas supply to the cooktop.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.
- Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

Important note to the consumer

Keep these instructions with your user manual for future reference.

- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your cooktop is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- Make sure the wall coverings around the cooktop can withstand the heat generated by the cooktop.
- Cabinet storage space above the cooktop burners should be a minimum of 30 in (76.2 cm).

Important note to the servicer

The electrical diagram is attached inside the burner box.

Important safety information

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

- All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Please read the important safety instructions for this appliance in this manual. The instructions must be followed to minimize the risk of injury, death, or property damage.
- Save this manual. Please Do Not Discard.

Symbols used in this manual

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury, or property damage.

NOTE

Useful tips and instructions.

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

Important safety information

California Proposition 65 Warning

WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

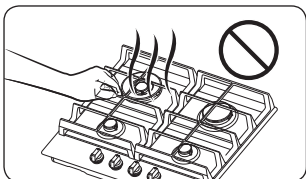
Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. When using ball-type gas shut-off valves, you must use the T-handle type. Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

General safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- **Do not touch** any part of the cooktop, including but not limited to, cooktop burners, during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.

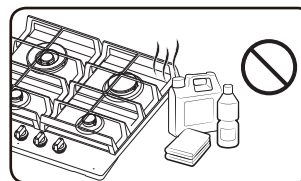
- **Make sure** the **hold down brackets** are properly installed on the cooktop. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near**, in, or on the cooktop. Do not let children play with the cooktop or any part(s) of the cooktop. Do not leave children unattended in an area where the cooktop is in use.
- **Remove** all packaging materials from the cooktop before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the cooktop is unpacked.
- **Do not store** any object of interest to children on the cooktop or backguard of the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could be killed or seriously injured.

- **Do not operate** the cooktop if the cooktop or any part of the cooktop is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- **Do not use** the cooktop as a space heater. This cooktop is to be used for cooking purposes only.
- **Use** only dry pot holders.
- **Do not use** the cooktop to heat unopened food containers.
- **Unplug or disconnect** power before servicing.

Fire safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- **Do not store, place, or use** flammable or combustible materials such as paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the cooktop.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the cooktop.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
- **Do not let** pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
- **Do not use** water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **Do not heat** unopened food containers - buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.

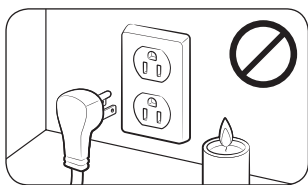
Gas safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.

If you smell gas:

- **Close the valve** and do not use the cooktop.
- **Do not light** a match, candle, or cigarette.
- **Do not turn on** any gas or electric appliances.



- **Do not touch** any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- **Do not use** any phone in your building.
- **Evacuate** the room, building, or area of all occupants.
- **Immediately call** your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Checking for gas leaks

- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Do not use a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the leak point.

⚠ WARNING

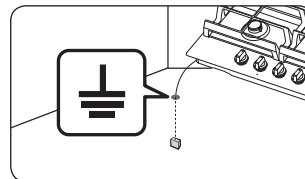
Electrical Grounding Instructions

This appliance is equipped with a (three-prong) (four-prong) grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- Plug into a grounded 3-prong outlet.
 - **Do not remove** the ground prong.
 - **Do not use** an adapter or an extension cord.
 - **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
 - **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
 - Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 15-amp, AC, fused electrical circuit for this cooktop. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. Do not plug more than one appliance into this circuit.
 - **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
 - This cooktop **must be Earth grounded**. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This cooktop is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
 - The cooktop is supplied with a 3-pronged grounded plug. This cord must be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If codes permit the use of a separate ground wire, we recommend that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
 - Electrical service to the cooktop must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 - Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 - Latest Revisions.
 - It is the personal responsibility of the cooktop owner to provide the correct electrical service for this cooktop.

Important safety information

Installation safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.

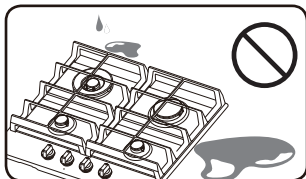
- Have your cooktop installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas cooktop installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your cooktop or any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible connectors.
- **Make sure** the hold down brackets are properly installed on the cooktop. See the installation instructions for more information.
- **Remove** all tape and packaging materials.
- **Remove** all accessories from the cooktop. Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- **Make sure** no parts came loose during shipping.

- **Make sure** your cooktop is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your cooktop to utilize LP gas, the installer must replace the **4** cooktop burner orifices with the provided LP orifice set, and reverse the **regulator value**. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this cooktop must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.
- A statement of the gas supply pressure for checking the regulator setting. [The pressure stated shall be at least 1 in wc (249 Pa) above the manufacturer's specified manifold pressure.]
- Not obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- Top burner flame size shall be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.

Location safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



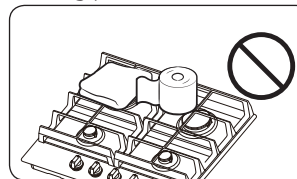
- This cooktop is for indoor, household use only. **Do not install** the cooktop in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the cooktop in a place which is exposed to a strong draft.

- Select a location where a grounded, 3- prong outlet is easily accessible.
- If the cooktop is located near a window, **do not hang** long curtains or flammable blinds on that window.
- For the cooktop to ventilate properly, make sure there is enough clearance at the top, back, sides, and underneath the cooktop. The vents allow the necessary exhaust for the cooktop to operate properly with correct combustion.
- **Make sure** the wall coverings around the cooktop can withstand heat up to 194 °F (90 °C) generated by the cooktop.
- Cabinet storage above the surface of the cooktop should be avoided. If cabinet storage above the cooktop is necessary: allow a minimum clearance of 30 inches (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of cabinets.

Cooktop safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- **Make sure** all burners are off when not in use.
 - **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
 - **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
 - Before igniting, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.
-
- Always use the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.
 - When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
 - **Do not** place any objects other than cookware on the cooktop.
 - This cooktop is designed to cook with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.
 - Before removing or changing cookware, turn off the burners.
 - Remove food and cookware immediately after cooking.
 - Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the cooktop is off and completely cool.
 - After cleaning the burner spreader, **make sure** it is completely dry before re-assembling.
 - To avoid carbon monoxide poisoning, **do not pour** water into the cooktop well while cleaning.
 - Select cookware that is designed for top-cooktop cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
 - To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, **do not use** cookware that is exceedingly larger than the grate.
 - **Make sure** cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other cooktop burners.

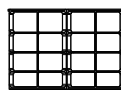
Important safety information

- Stand away from the cooktop while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils is to be used during frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unfrozen food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
 1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
 2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
 3. Cover with a clean, dry cloth.

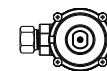
Gas cooktop components

What's in the box

Parts included



Grates (2) *



Regulator and
3/8"-1/2" brass
connector (1) *



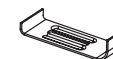
Injector (4) *



Cooktop burners and
caps (4) *



Screw (4)
(M4 L20)



Hold down brackets (4) *



Foam tape (4)



Wok Support (1)

- Make sure you have received all of the supplied parts shown above.
- If your cooktop was damaged during shipping or you do not have all of the supplied parts, contact your local retailer.

NOTE

If you need an accessory marked with an * (asterisk), please contact the Samsung Call Center using the phone number listed on the last page of this manual or visit our on-line parts web site at www.samsungparts.com.

Parts needed



Gas line shut-off valve



Flexible metal appliance connector
½ in (ID) x 5 ft



Flare union adapter
¾ in or ½ in (NPT) x
½ in (ID)



Flare union adapter
½ in (NPT) x ½ in (ID)



135-degree elbow (optional)



90-degree elbow (optional)

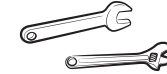
Tools needed



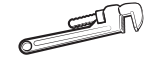
Flat-blade screwdriver



Phillips screwdriver



Open-end or adjustable wrench



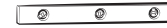
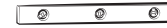
Pipe wrench (2)



¼" Nut driver



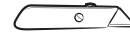
Pencil and ruler



Level



Gas line rated Teflon or Paste



Utility knife



Soapy water solution



Pliers



Saber saw

Installation requirements

Pre-installation checklist

1. When preparing cooktop opening, make sure the inside of the cabinet, and the cooktop do not interfere with each other.
2. Remove packing materials, grate boxes, regulator with literature, and literature package from the cooktop before beginning installation.

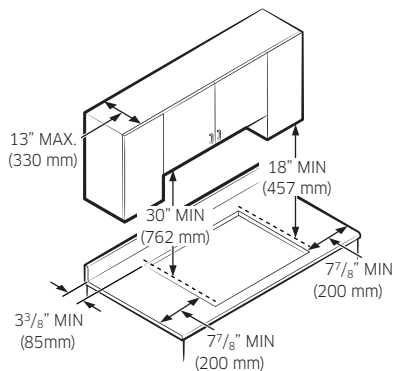
Location requirements

BEFORE YOU BEGIN to install this appliance, refer to the following information, dimensions, and clearances. These dimensions must be met for safe use of the cooktop. The location of the electrical outlet and gas piping may be adjusted to meet the following dimensions and clearances.

⚠ CAUTION

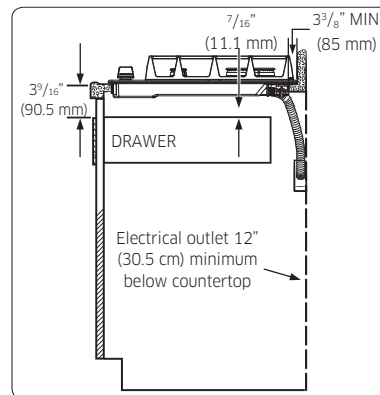
This cooktop has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F (90 °C). Make sure the wall covering, countertops, and cabinets around the cooktop can withstand the heat (up to 194 °F [90 °C]) generated by the cooktop. If not, discoloration, delamination, or melting may occur.

Maintain the following minimum clearance dimensions



📄 NOTE

All horizontal clearances must be maintained for a minimum of 18" (457 mm) above the cooking surface.

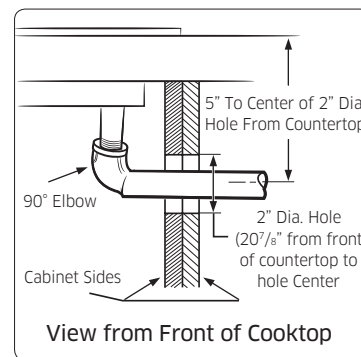


📄 NOTE

Allow 7¹/₁₆" minimum vertical clearance from the cooktop bottom (or 3⁹/₁₆" minimum depth from the countertop) to any combustible surfaces, including the upper edge or a drawer installed below the cooktop.

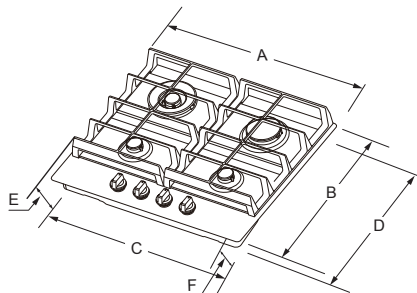
The distance between the cut-out cabinet side and the back wall is at least 3³/₈" (85 mm).

Installation over built-in oven



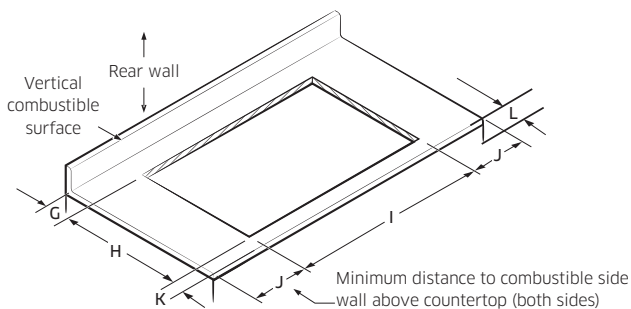
See built-in oven installation for complete installation instructions.

Overall cooktop dimensions



Model	NA24T4230FS
A	23 ⁵ / ₈ " (600 mm)
B	20 ¹ / ₁₆ " (510 mm)
C	21 ⁷ / ₈ " (556 mm)
D	18 ¹³ / ₁₆ " (478 mm)
E (Gas cooktop height)	4 ¹ / ₂ " (114 mm)
F (Chassis Height)	1 ⁵ / ₈ " (40.5 mm)

Cutout dimensions of countertop

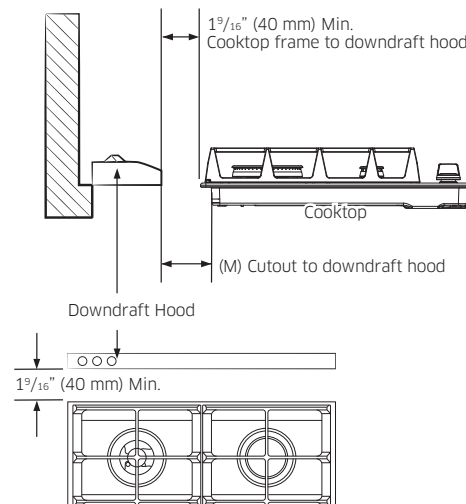


Model	NA24T4230FS
G min	3 ³ / ₈ " (85 mm)
H min	18 ⁷ / ₈ " (480 mm)
I min	22" (560 mm)
J min	7 ⁷ / ₈ " (200 mm)
K min	1 ³ / ₁₆ " (30 mm)
L min	2" (51 mm)

Installation dimensions with downdraft hood

NOTE

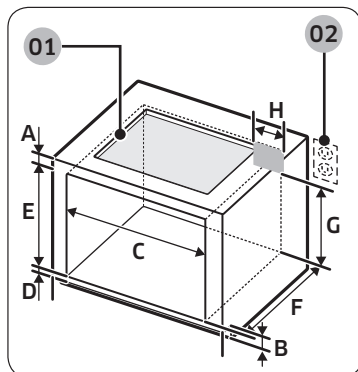
Make sure the clearance dimensions when you install the cooktop with downdraft hood.



Model	(M) Min.
NA24T4230FS	2 ⁷ / ₁₆ " (62 mm)

Installation requirements

Single Oven Under counter



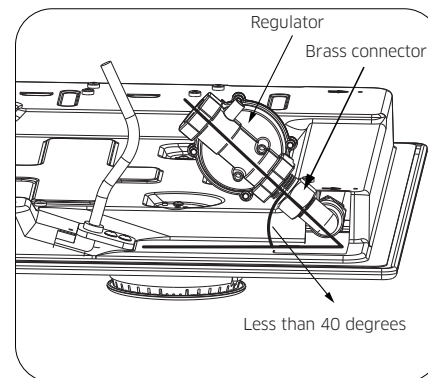
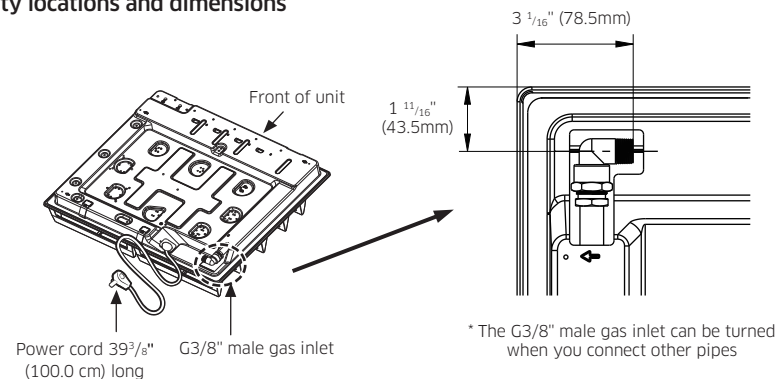
01 This cooktop can be installed above any Samsung single built-in oven. Refer to installation manual of oven.

02 Gas and Electrical Connections for Gas Cooktop Must be Located in an Adjacent Accessible Location near to the cabinet.

03 The distance between the location of the power cord socket and the appliance cannot exceed $39\frac{3}{8}$ " (1000mm), because the length of the power cord is $39\frac{3}{8}$ " (1000mm).

	Size
A	Minimum 2" (51 mm)
B	4" (101 mm)
C	Minimum $22\frac{1}{16}$ " / Maximum $22\frac{1}{4}$ " (Minimum 560 mm / Maximum 565 mm)
D	Minimum 1" / Maximum $1\frac{1}{4}$ " (Minimum 25 mm / Maximum 32 mm)
E	Minimum $23\frac{1}{4}$ " / Maximum $23\frac{1}{2}$ " (Minimum 590 mm / Maximum 596 mm)
F	$22\frac{1}{4}$ " (565 mm)
G	Minimum $22\frac{1}{4}$ " (Minimum 565 mm)
H	Maximum $9\frac{1}{2}$ " (Maximum 241 mm) - Junction Box

Utility locations and dimensions



* When you assemble the regulator and brass connector, the installation angle between the regulator and the bottom case should be less than 40 ° to avoid interference with the cabinet.

*When the regulator is installed the cap of regulator so that it appear to the front to convert the pressure regulator easily.

Gas supply requirements

Provide adequate gas supply

This cooktop is designed to operate at a pressure of 5 in (13 cm) of water column on natural gas or 10 in (25 cm) of water column on LP gas (propane or butane).

Make sure you are supplying your cooktop with the type of gas for which it is designed. **Do not attempt to convert the appliance from the gas specified in this manual to a different gas without consulting the gas supplier.**

This cooktop is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this cooktop on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the cooktop.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5 in and 10.5 in (13 cm and 27 cm) of water column.

For LP gas, the pressure supplied must be between 10 in and 13 in (25 cm and 33 cm) of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1 in (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given.

The pressure regulator located at the inlet of the cooktop manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

NOTE

- The cooktop comes from the factory with a regulator in the shipping carton. Use only the regulator provided. The regulator must be installed in the gas line that runs from the cooktop gas inlet to the gas shut off valve.
- An external manual shut-off valve must be installed between the gas inlet and the cooktop for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.
- Be sure the connectors are installed by a qualified installer.
- Never reuse old connectors when installing the cooktop. The use of old connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use new flexible connectors when installing a gas appliance.

Special gas requirements (gas models sold in Massachusetts)

COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS REQUIREMENTS:

WARNING

Gas leaks may occur in your system, creating a dangerous situation.

- Gas leaks may not be detected by smell alone.
- Gas suppliers recommend you purchase and install a UL-approved gas detector. Gas detector should be installed in accordance with the manufacturers instructions.
- Cooktop must be installed by a qualified plumber or gas fitter by the State of Massachusetts.
- A T-handle manual gas valve **MUST** be installed in the gas supply line to your cooktop.
- If a flexible gas connector is used to install your cooktop, multiple flexible gas lines must not be connected in series

Electrical requirements

WARNING

- It is the owner's responsibility to make sure that the electrical service meets electrical requirements and that the electrical outlet has been properly installed by a licensed electrician.
- To reduce the risk of fire, electric shock, or personal injury:

All cooktops

- Do not use an extension cord or adapter plug with this cooktop.
- This cooktop must be properly grounded.
- Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether your cooktop is properly grounded.
- Do not modify the plug provided with your cooktop – if it doesn't fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
- All wiring and grounding must be done in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions and local codes and ordinances.
- Wiring diagram is located on the inside of the burner box.
- This cooktop is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.

Gas cooktops

- All gas models are equipped with a power cord with an equipment-grounding conductor and a grounding plug.
- A 120-Volt, 60-Hz, AC, approved electrical service with 15-amp circuit breaker or time-delay fuse is required for all U.S. and Canadian models.

Grounding

- All cooktops must be grounded for personal safety.
- The plug must be firmly plugged into a three-prong outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will decrease the risk of electrical shock by providing a path for the electric current.
- Do not use a damaged power plug or loose wall outlet.
- Do not use an extension cord or adapter with this appliance
- Do not, under any circumstances, cut, modify, remove, or otherwise defeat the grounding (third) prong from the power cord. If the plug and the outlet do not match or you have any doubt, have a qualified electrician install the proper outlet. The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.
- NEVER connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or water pipes.

⚠ CAUTION

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Additional installation requirements for mobile homes

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Installation instructions

Installing your gas cooktop

IMPORTANT:

Please read the following instructions, as well as the Important Safety Instructions section at the front of this manual, completely and carefully BEFORE installing and/or operating the gas cooktop. Improper installation, adjustment, service, or maintenance can cause personal injury or property damage.

NOTE

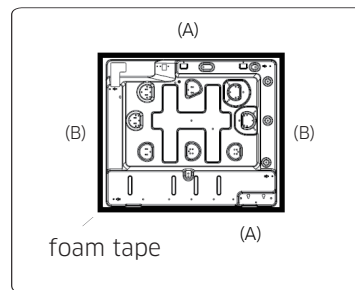
To ensure proper installation, we strongly recommend that you hire a professional installer.

Step 1. Unpack the cooktop

Remove all packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

Inventory all loose parts against the Parts supplied components listed on page 8. Check for shipping damage and/or missing parts. Any damage and/or missing parts should be reported to your local retailer.

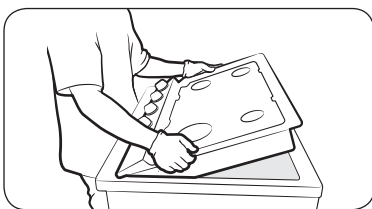
Step 2-2. Installing the cooktop



Bottom view

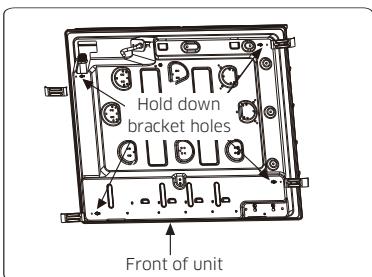
1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
Take care that the ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the foam tape provided around the edge of the appliance.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

The thickness of the foam tape is 1.5mm
 (A)The width of the foam tape is 10mm
 (B)The width of the foam tape is 20mm



Correct installation

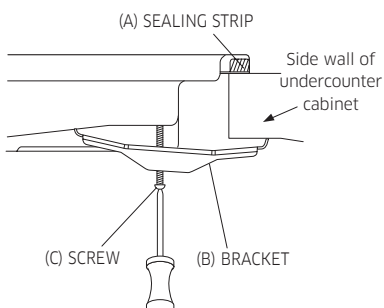
4. With bottom side first, gently put the cooktop down.
 - Make sure the front of the countertop is parallel to the cooktop.
 - Make final check that all required clearances are met.



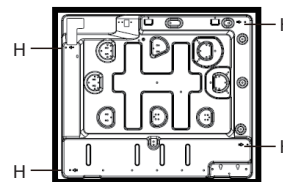
Hold Down Bracket Installation

5. Secure the cooktop to the countertop using the provided hold-down brackets as shown.

Step 2-2. Hold down bracket install guide



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.

Step 3. Connect the cooktop to gas supply

Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old cooktop and leave it off until the new hookup has been completed. Don't forget to relight the burner on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the cooktop, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing death, personal injury, or property damage.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
 - DO NOT light a match, candle, or cigarette.
 - DO NOT try to light any appliance.
 - DO NOT touch any electrical switch.
 - DO NOT use any phone in your building.
 - Clear the room, building, or area of all occupants.

Installation instructions

- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or gas supplier.
- Do not install the cooktop without also installing the included gas regulator. Do not use the cooktop without the regulator installed.
- Ensure that the arrow on the regulator points in the direction of the gas flow, towards the cooktop.
- Do not apply excessive pressure when tightening gas connections and fittings.
- Test the gas lines for leaks as instructed before use. Do not use a flame to check for leaks.

Never use an old connector when installing a new cooktop. If the hard-piping method is used, you must carefully align the pipe; the cooktop cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, use gas rated PTFE Teflon tape or Teflon paste on all male (external) pipe threads.

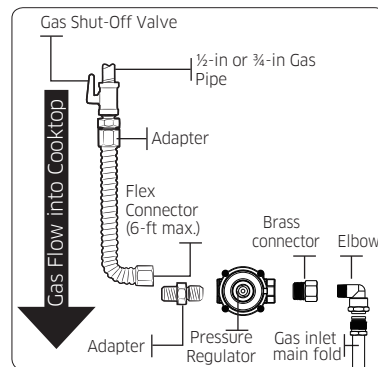
1. Attach the gas pressure regulator (included with the cooktop) to the cooktop pipe nipple inlet. For tight installations, the regulator may be installed upstream from the pipe nipple, anywhere between the shut-off valve and the cooktop. For best performance, minimize gas pressure loss by attaching the regulator as close as possible to the cooktop gas inlet.
2. Complete connection of the gas supply to the cooktop by installing a flexible gas line between the pressure regulator and the shut-off valve.

⚠ WARNING

Do not exceed 25 ft-lbs of torque when making gas line connections. Overtightening may crack the pressure regulator resulting in a gas leak.

Flexible connector hookup

Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.



NOTE

The gas shut-off valve should be installed in an accessible location in the gas piping, external to the appliance, for the purpose of turning on or shutting off the gas to the appliance.

Step 4. Check for gas leaks

⚠ WARNING

To prevent death, personal injury, explosion, and/or fire hazard, DO NOT use a flame to check for gas leaks.

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure-test the gas supply system of the residence, disconnect the cooktop and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the cooktop from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

1. When all connections have been made, make sure all cooktop controls are in the off position and turn on the main gas supply valve.
2. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.
3. Tighten all connections if necessary to prevent gas leakage in the cooktop or supply line.

Step 5. Electrical connections

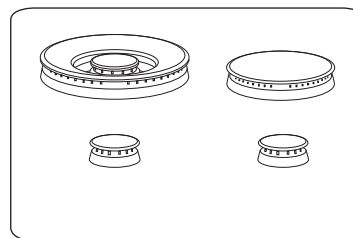
⚠ WARNING

- Disconnect all electrical power at the main circuit breaker or fuse box before installing.
 - BEFORE OPERATING OR TESTING, follow the grounding requirements on page 14 in this manual. Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock.
 - All gas cooktops come with a power cord. The power cord is connected to the bottom of the cooktop. Please review “Electrical requirements” on page 13.
 - The electrical system, including the power cord, is preinstalled and prewired at the factory. Altering any part of this system may result in a short or overload.
1. Plug in the power cord. Make sure the outlet meets local or national electrical codes as referenced on page 13.
 2. Check the gas supply line to make sure it did not get damaged and it stayed connected during positioning.
- Connect all electrical power at the main circuit breaker or fuse box before using the gas cooktop.

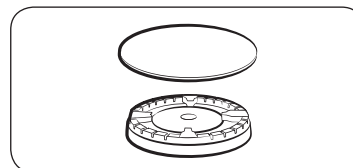
Step 6. Assemble the cooktop burners

⚠ CAUTION

- Do not operate the cooktop burners without all burner parts in place.
- Be careful not to push in any cooktop controls while removing the cooktop burner. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware.
- Do not remove the top or touch the electrode of any burner while another burner is turned on. Electrical shock might result.

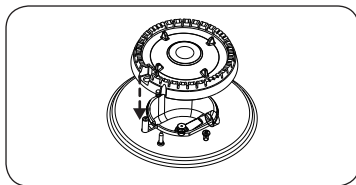


1. Position cooktop burner heads on top of the cooktop burner manifolds as shown on the left. The electrodes will fit into the slot in the bottom of the heads. Make sure the cooktop burner heads are flat and parallel with the cooktop.
2. Place the matching size caps on top of each cooktop burner head.

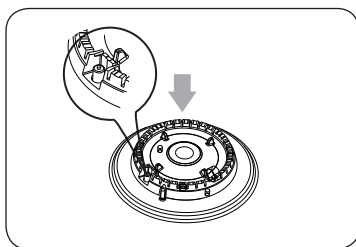


Installation instructions

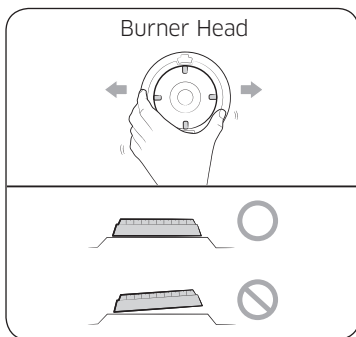
Round Burner head



1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.



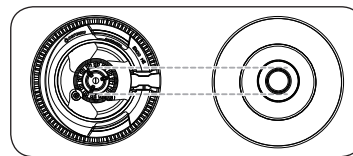
2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.



⚠ CAUTION

Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.

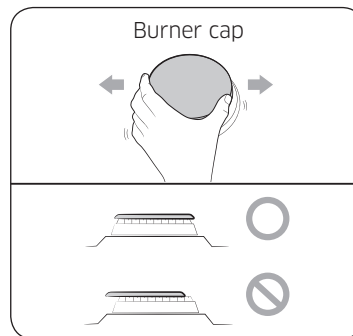
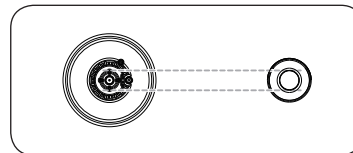
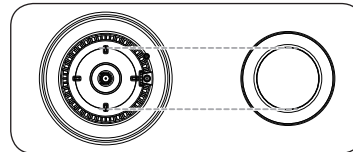
Burner Cap



1. Match the burner caps to the burners by size, and then re-install the caps on the burner heads.

⚠ CAUTION

Make sure each cap is re-installed on the correct burner head, is centered on the burner head, and lies flat.

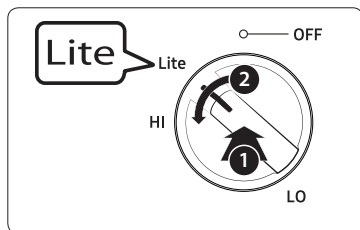


⚠ CAUTION

Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.

Step 7. Check the ignition of cooktop burners

Check the operation of all cooktop burners after the cooktop has been installed and assembled, gas supply lines have been carefully checked for leaks, and electrical power cord has been plugged in.



To turn on a cooktop burner

1. Fully press down the control knob for the corresponding cooking position and turn it to the left, to the **Lite** position, and hold it here for a few seconds at most until the burner ignites.

2. After igniting, keep the control knob pressed for about 5-8 seconds more because the heat sensor that opens the gas channel has to warm up first. Set control knob to the position you want.

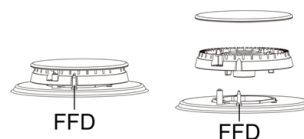
3. Repeat steps 1 and 2 to check the operation of each cooktop burner in succession.

4. The flame size can be set continuously between maximum and minimum by slowing turning the control knob.

NOTE

- If the burner does not light within 4 seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.
- When you push in and turn the control knob, all spark igniters will make a series of sparks, but only the burner turned to Lite will light.
- 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.

flame supervision device



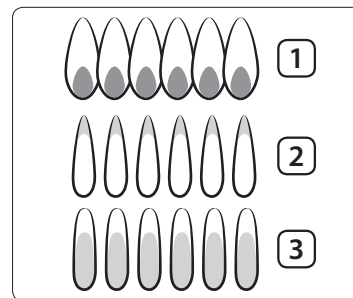
1. When you light the hob, the safety device starts to operate.
2. Because of the existence of gas safety devices, the hob can work normally.
3. When the flame of the hob is suddenly extinguished, the safety device will cut off the gas supply system of the hob within 60 seconds to ensure that the gas does not leak.
4. After the flame is extinguished, turn the knob to the **OFF** position, and then reignite the hob to resume normal operation;
5. When the knob is turned to the **LO** position, if the flame is relatively small and the safety device cannot be burned, the hob will suddenly go out. At this time, you need to adjust the small fire adjustment device clockwise according to the method on page 25, and then reignite the hob, it can work normally.

Step 8. Checking the flame quality

All combustion flames need to be visually checked to determine their flame quality.

CAUTION

If you attempt to measure the flame, please use caution. Burns could result.



1. **Soft blue flames**—Normal for natural gas operation.
2. **Yellow tips on outer cones**—Normal for LP gas operation.
3. **Yellow flames**—Abnormal for any gas operation; call for service.

NOTE

If burner flame looks like 3, the cooktop should not be used until it is serviced. Call for service. Normal burner flames shall look like 1 or 2, depending on the gas type you use.

Installation instructions

Step 9. Install the grates

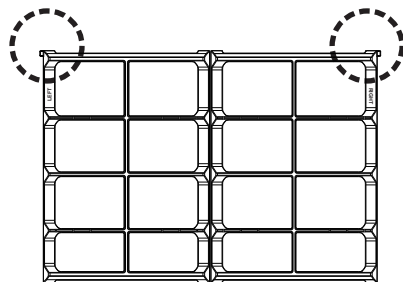
NOTE

Install the grates as instructed below for longest life. When installed properly, the openings in the grates are centered over the burners.

The two cooktop grates are designed to fit in specific positions on the cooktop. For maximum stability, these grates should only be used in their proper positions.

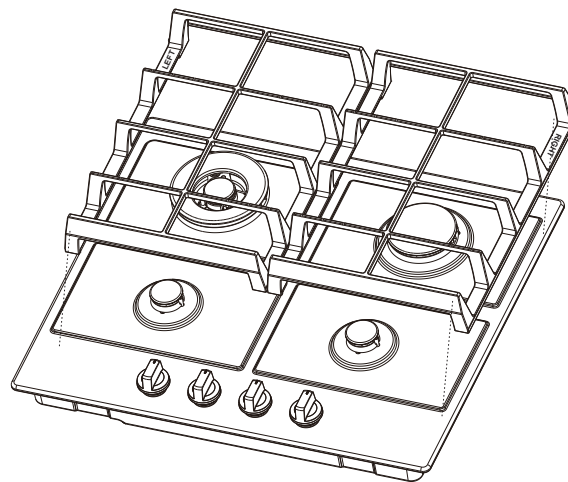
- Distinguish the left and right grates. When picking up the grates, you can see the LEFT and RIGHT letters near the overhangs of the grates.
- Place the grates with the overhangs and letters at the back and the overhangs facing out. Then put the grate with the LEFT letter on the left side, and the grate with the RIGHT letter on the right side.

The left and right grate have overhangs and letters to help you locate the side grates correctly. They will stack up and be placed unevenly when you locate wrong direction. See the illustration below.



To replace the grates correctly, follow these steps:

1. Overhangs must be placed outward.
2. Make the rubber feet of the grates match with the panel bulge.
3. Adjust the grates to place it on the panel smoothly



Installation instructions

Step 10. Final installation checklist

WARNING

- To ensure a safe and proper installation, the following checklist should be completed by the installer to ensure that no part of the installation has been overlooked.
- Proper installation is the responsibility of the homeowner. The importance of proper installation of your Samsung cooktop cannot be overemphasized.

You have just completed installing your cooktop. Make sure all control knobs are in the off position. The following is a checklist to confirm your cooktop is safely installed and ready for operation.

- Gas line has been properly connected to the cooktop. The gas has been turned on.
 - All connections have been checked for leaks.
- The cooktop is plugged into the properly grounded electrical receptacle.
- The cooktop burners and grates have been properly assembled.
- All burners have been tested for proper operation.

LP (Propane) conversion instruction

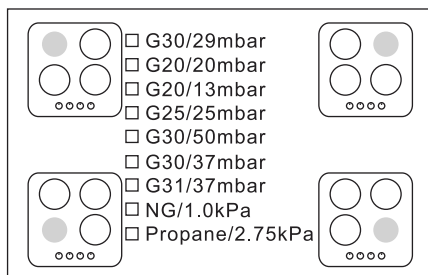
WARNING

- This conversion must be performed by a qualified installer or gas supplier in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow ALL instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- Unplug or disconnect power before servicing.
- Do not operate the cooktop burners when using LP gas before converting the pressure regulator and burner orifices for LP gas use. Failure to do so could cause high flames and toxic fumes which can result in serious injury.
- Do not mix up or substitute LP gas burner orifices during conversion process. Improper orifice placement will effect burner and cooking performance and could result in personal injury and/or product damage.

All Samsung gas cooktops are manufactured and shipped to be used with natural gas. The cooktop are also shipped with LP Conversion Kits, so the cooktop can be converted to be used with LP gas. The kits consist of a set of properly-sized burner orifices to be used in the cooktop burners. These orifices will be positioned in a sheet of cardboard and placed in a plastic bag. The bag is placed with a user manual. The orifice in the pressure regulator is a dual-purpose orifice, one side for natural gas and the other for LP gas.

Supplied parts

The following parts make up the LP conversion kit:

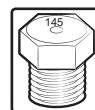


The orifices' positions are marked on the provided sheet. The spud in the pressure regulator is factory-installed for Natural Gas (NG) use. LP conversion requires spud removal and reinstallation for LP use.

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (LP Gas [Propane] 10 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice size [mm]
LR	11500	1.04
LF	5000	0.67
RR	9000	0.89
RF	5000	0.67

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (Natural Gas 5 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice size [mm]
LR	12500	1.65
LF	5000	1.00
RR	10500	1.45
RF	5000	1.00

NOTE



Orifice markings:

145 - Denotes 1.45 mm orifice size opening.

Installation instructions

Required tools



Adjustable wrench



1/2" open-end wrench



Screwdrivers: Phillips



Small flat-bladed
precision screwdriver



Nut drivers: 9/32" or
7 mm

To convert your cooktop for use with LP gas, perform the following steps and procedures:

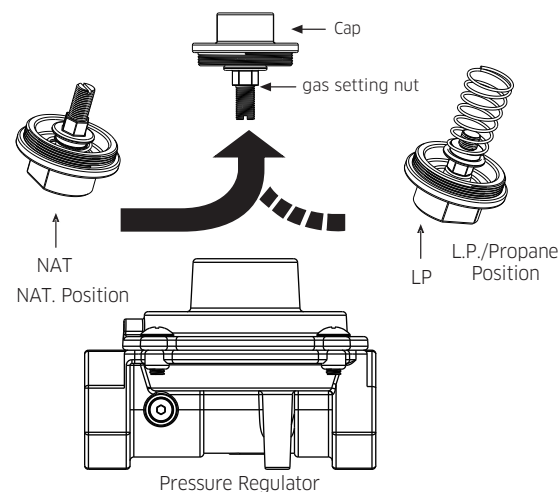
1. **Disconnect electrical power to the cooktop.** Unplug the cooktop power cord, trip the circuit breaker, or remove the fuse from the fuse box.
2. **Shut off the gas supply to the cooktop.** Close the manual shut-off valve to the cooktop.

Converting the pressure regulator

NOTE

If you are using LP gas to fuel the cooktop, the following steps and conversions must be made before the flames can be adjusted.

1. Using adjustable wrench, turn the cap. And carefully look at the spring retainer to locate the NAT or LP position.



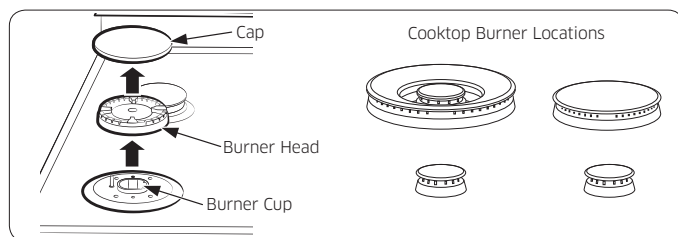
2. The pressure regulator valve is set to NAT display by default when it leaves the factory. Use your fingers to unscrew the gas setting nut, then turn it over to the position of the LP display, install it on the cap with your fingers, and tighten it.
3. Screw the cap back onto the regulator and tighten.

Converting the cooktop burners

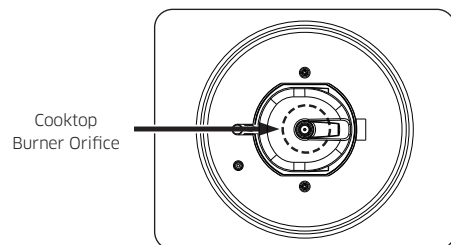
NOTE

If you are using LP gas to fuel the cooktop, the following steps and conversions must be made before the flames can be adjusted.

1. Lift off the cooktop burner caps and the cooktop burner heads from the cooktop burner manifold cups.



2. Using a $\frac{9}{32}$ " or 7 mm nut driver, remove the burner orifice from the bottom of each burner manifold cup.



NOTE

Save these orifices and note their positions for future conversions back to natural gas.

3. Locate the LP conversion orifices that were shipped with the cooktop.
4. Identify the proper orifice by orifice size for each of the cooktop burners.
5. Install the proper orifices in each of the burner manifold cups and tighten with a $\frac{9}{32}$ " or 7 mm nut driver.

NOTE

Any other placement of orifices could result in dangerous operating conditions and/or poor cooking results.

6. Set all burner heads on top of the manifold cups in the same location as they were removed. The hole on the side of the burner heads goes over the electrodes. The burner heads are correctly installed when they are flat on the top of the manifold cups.
7. Set all burner caps on top of the burner heads. These are also flat when they are installed to ensure proper safe operation.

Installation instructions

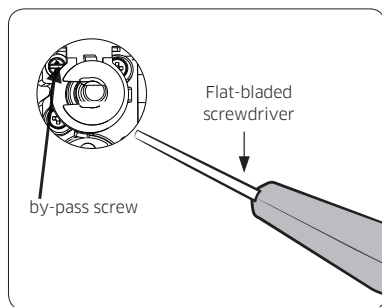
Adjusting low flame setting on cooktop burners

All Cooktop burner flames should be checked at their lowest setting. Use the following steps to check and adjust the cooktop burner settings.

NOTES

- Low setting adjustments should always be made with two or more burners operating at the same time.
- Call for service when you need to adjust the inner flame of the cooktop center burner settings.

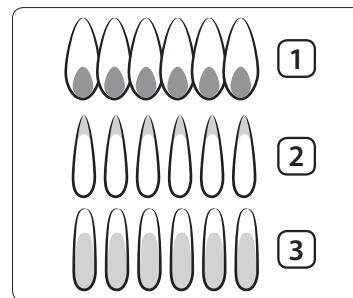
1. Turn on two or more cooktop burners and set them between MED and HI.
2. Quickly turn one of the control knobs counterclockwise to the lowest setting. The flame should stay lit. If the flame flutters or goes out, adjust the bypass valve on the control valve for that burner.
3. Pull the control knob for that burner straight off.



4. Using a small flat-bladed screwdriver, adjust the bypass valve screw in the base of the valve stem. Turn the bypass valve screw counter clockwise to increase the flame size.

5. Replace control knob and recheck the low flame setting.
6. Repeat step 1 thru 5 to check and adjust the low flame settings on the remaining cooktop burners.

Combustion flame quality



1. **Soft blue flames**—Normal for natural gas operation.
2. **Yellow tips on outer cones**—Normal for LP gas operation.
3. **Yellow flames**—Abnormal for any gas operation. Further adjustment required.

Additional low flame check

1. Quickly open and close the door of the cabinet or room while the cooktop burner is set on LO. If the flame is extinguished, increase the low flame setting and repeat the test until the flame is stable.
2. Turn the knob from HI to the lowest setting quickly. If the flame goes out at the lowest setting, increase the low flame setting and repeat the test until the flame is stable.

WARNING

1. 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.
2. After adjusting the valve set screw, inspect the assembly for gas leaks.

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Table de cuisson au gaz

Manuel d'installation

NA24T4230FS



SAMSUNG

AVERTISSEMENT : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- **NE PAS** entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - **NE PAS** essayer d'allumer un appareil quelconque.
 - **NE PAS** toucher à l'interrupteur électrique.
 - **NE PAS** utiliser de téléphone dans votre immeuble.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT :

Ne Jamais Faire Fonctionner La Section De Cuisson De La Surface Supérieure De Cet Appareil Sans Surveillance

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement vos pompiers.

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/GRAISSE AVEC DE L'EAU.

Table des matières

Avant de démarrer	3
Informations importantes en matière de sécurité	3
Composants de la table de cuisson au gaz	8
Ce qu'il y a dans la boîte	8
Conditions d'installation	10
Liste de vérification avant l'installation	10
Exigences de localisation	10
Besoins d'approvisionnement en gaz	12
Exigences particulières en matière de gaz (modèles de gaz vendus dans le Massachusetts)	13
Exigences électriques	13
Instructions d'installation	14
Installation de votre table de cuisson au gaz	14
Étape 1. Déballage de la table de cuisson	14
Étape 2. Installation de la table de cuisson	14
Étape 3. Connexion de la table de cuisson à l'alimentation en gaz	15
Étape 4. Vérification des fuites de gaz	16
Étape 5. Connexions électriques	17
Étape 6. Assemblage des brûleurs de la table de cuisson	17
Étape 7. Vérification de l'allumage des brûleurs de la table de cuisson	19
Étape 8. Vérification de la qualité de la flamme	19
Étape 9. Installation des grilles	20
Étape 10. Liste de vérification pour l'installation finale	22
Instruction de conversion au LP (Propane)	22
Pièces détachées	23
Conversion du régulateur de pression	24
Conversion des brûleurs de la table de cuisson	25
Réglage de la faible flamme des brûleurs de table de cuisson	26

Avant de démarrer

À propos de ce manuel

LISEZ CES INSTRUCTIONS COMPLÈTEMENT ET ATTENTIVEMENT.

Note importante pour l'installateur

- Lisez toutes les instructions contenues dans ces instructions d'installation avant d'installer la table de cuisson.
- Retirez tous les matériaux d'emballage des compartiments de la table de cuisson avant de raccorder l'alimentation électrique et en gaz à la table de cuisson.
- Observez tous les codes et ordonnances applicables.
- Il est nécessaire de transférer ces instructions au consommateur.
- L'installation de cet appareil nécessite des compétences mécaniques de base.
- L'installation correcte est la responsabilité d'installateur.
- La défaillance du produit due à une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.

Note importante pour le consommateur

Conservez ces instructions avec votre manuel d'utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Comme pour tout appareil produisant de la chaleur, vous devez respecter certaines consignes de sécurité.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un installateur ou un technicien de service qualifié.
- Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la table de cuisson peuvent résister à la chaleur générée par la table de cuisson.
- L'espace de rangement au-dessus des brûleurs de la table de cuisson doit être d'au moins 76,2 cm (30 in).

Note importante pour le prestataire de services

Le schéma électrique est fixé à l'intérieur du boîtier du brûleur.

Informations importantes en matière de sécurité

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

- Tous les équipements électriques et gaziers comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Veuillez lire les instructions de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Les instructions doivent être suivies pour minimiser les risques de blessures, de décès ou de dommages matériels.
- Conservez ce manuel. Ne jetez pas s'il vous plaît.

Symboles utilisés dans ce manuel

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner un choc électrique, des blessures corporelles ou des dommages matériels.

NOTE

Conseils et instructions utiles.

Ces icônes et symboles d'avertissement sont là pour vous éviter, à vous et aux autres, des blessures.

Veuillez les suivre explicitement. Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Informations importantes en matière de sécurité

Avertissement concernant la proposition 65 de la Californie



AVERTISSEMENT

Le cancer et les troubles de la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov

Commonwealth du Massachusetts

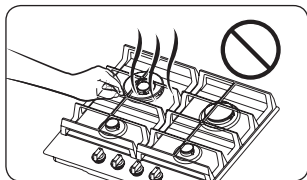
- Ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou agréé par le Commonwealth du Massachusetts. Lorsque vous utilisez des robinets d'arrêt de gaz à bille, vous devez utiliser le type de poignée en T. Les conduites de gaz flexibles multiples ne doivent pas être connectées en série.

Sécurité générale



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **Ne touchez aucune** partie de la table de cuisson, y compris, mais sans s'y limiter, les brûleurs de la table de cuisson, pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Veillez connaître** l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et savoir comment la fermer.
- **Assurez-vous que** les supports de maintien sont correctement installés sur la table de cuisson. Pour plus d'informations, consultez les instructions d'installation.
- **Ne laissez pas les enfants s'approcher**, entrer ou se trouver sur la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec la table de cuisson ou toute(s) partie(s) de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans une zone où la table de cuisson est utilisée.
- **Retirez** tous les matériaux d'emballage de la table de cuisson avant de l'utiliser afin d'éviter l'inflammation de ces matériaux. Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Éliminez correctement les matériaux d'emballage après avoir déballé la table de cuisson.
- **Ne rangez aucun** objet intéressant pour les enfants sur la table de cuisson ou sur la protection arrière de la table de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre des objets peuvent être tués ou gravement blessés.

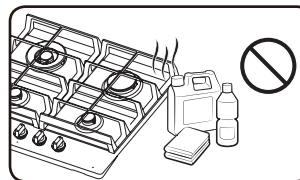
- **Ne faites pas** fonctionner la table de cuisson si la table de cuisson ou une de ses parties est endommagée, présente un dysfonctionnement ou des pièces manquantes.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme un chauffage d'appoint. Cette table de cuisson doit être utilisée uniquement à des fins de cuisson.
- **N'utilisez que** des porte-pot secs.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson pour chauffer des récipients alimentaires non ouverts.
- Débranchez ou coupez le courant avant de procéder à l'entretien.

Sécurité incendie



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **Ne stockez pas, ne placez pas et n'utilisez pas** de matériaux inflammables ou combustibles tels que le papier, le plastique, les porte-pot, les draps, les rideaux, l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la table de cuisson.
- **Ne portez pas** de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez la table de cuisson.
- Pour éviter l'accumulation de graisse, **nettoyez régulièrement** les bouches d'aération.
- **Ne laissez pas** les porte-pot ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou d'autres chiffons encombrants à la place d'un porte-pot.
- **N'utilisez pas** d'eau sur un feu de graisse. Pour éteindre un feu de graisse, éteignez la source de chaleur et étouffez le feu avec un couvercle hermétique ou utilisez un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.
- **Ne chauffez pas** les récipients alimentaires non ouverts - l'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.

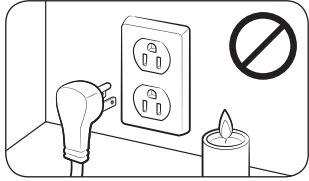
Sécurité du gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.

Si vous sentez le gaz :

- **Fermez la vanne** et n'utilisez pas la table de cuisson.
- **N'allumez pas** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumez aucun** appareil à gaz ou électrique.



- **Ne touchez à aucun** interrupteur électrique et ne branchez pas un cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- **Ne pas utiliser** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Vérification des fuites de gaz

- La vérification d'étanchéité de l'appareil doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez une brosse pour étaler un mélange d'eau savonneuse autour de la zone que vous vérifiez. S'il y a une fuite de gaz, vous verrez de petites bulles dans le mélange d'eau savonneuse au point de fuite.

⚠ AVERTISSEMENT

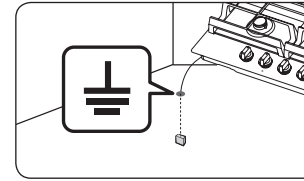
Instructions de mise à la terre

Cet appareil est équipé d'une fiche de terre (à trois broches) (à quatre broches) pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branché directement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- Branchez dans une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre.
 - **Ne pas retirer** la broche de terre.
 - **N'utilisez pas** d'adaptateur ou de rallonge.
 - **N'utilisez pas** une prise de courant endommagée, un cordon d'alimentation ou une prise de courant lâche.
 - **Ne modifiez pas** la prise de courant, le cordon d'alimentation ou la prise de courant de quelque manière que ce soit.
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit de neutre ou de terre.
 - Utilisez un circuit électrique dédié de 120 volts, 60 Hz, 15 ampères, AC, avec fusible pour cette table de cuisson. Un fusible à retardement ou un disjoncteur est recommandé. Ne branchez pas plus d'un appareil dans ce circuit.
 - **Ne connectez pas** le fil de terre à des conduites de plomberie en plastique, à des conduites de gaz ou à des tuyaux d'eau chaude.
 - Cette table de cuisson **doit être mise à la terre**. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en fournissant un chemin pour le courant électrique. Cette table de cuisson est équipée d'un cordon avec une prise de terre. La fiche doit être fermement branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre conformément aux codes et ordonnances locaux. Si vous n'êtes pas sûr que votre prise électrique est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien agréé.
 - La table de cuisson est fournie avec une fiche à 3 broches mise à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant à trois broches, reliée à la terre et conforme à tous les codes et ordonnances locaux. Si les codes autorisent l'utilisation d'un fil de terre séparé, nous recommandons qu'un électricien qualifié détermine le chemin approprié pour ce fil de terre.
 - L'alimentation électrique de la table de cuisson doit être conforme aux codes locaux. À l'exception des codes locaux, il doit être conforme à la dernière version de la norme ANSI/NFPA n° 70 - Dernière révision (pour les États-Unis) ou au code canadien de l'électricité CSA C22.1 - Dernières révisions.
 - Il est de la responsabilité personnelle du propriétaire de la table de cuisson de fournir le service électrique correct pour cette table de cuisson.

Informations importantes en matière de sécurité

Sécurité des installations

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.

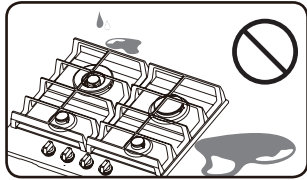
- Faites installer et mettre à la terre votre table de cuisson par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage et tout entretien doivent être effectués uniquement par des installateurs ou des techniciens de service qualifiés pour les tables de cuisson au gaz.
- **N'essayez pas** d'entretenir, de modifier ou de remplacer votre table de cuisson ou toute partie de celle-ci, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
- Utilisez toujours de nouveaux connecteurs flexibles lorsque vous installez un appareil à gaz. N'utilisez pas de vieux connecteurs flexibles.
- **Assurez-vous que les supports de maintien** sont correctement installés sur la table de cuisson. Pour plus d'informations, consultez les instructions d'installation.
- **Retirez** tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson. Les grilles et les plaques sont lourdes. Faites preuve de prudence lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant le transport.

- **Assurez-vous** que votre table de cuisson est correctement installée et réglée par un technicien de service ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou GPL) que vous utiliserez. Pour que votre table de cuisson puisse utiliser du gaz GPL, l'installateur doit remplacer les 4 orifices du brûleur de la table de cuisson par le jeu d'orifices GPL fourni, et inverser **la valeur du régulateur**. Ces ajustements doivent être effectués par un technicien de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. L'organisme qualifié qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion du gaz.
- L'installation de cette table de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.
- Un relevé de la pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur. [La pression indiquée doit être supérieure d'au moins 1 in wc (249 Pa) à la pression du collecteur spécifiée par le fabricant].
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ne pas dépasser le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.

Sécurité des lieux

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



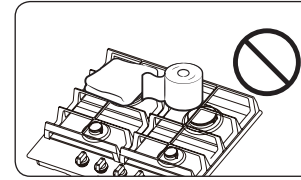
- Cette table de cuisson est réservée à un usage intérieur et domestique. **N'installez pas** la table de cuisson dans des endroits exposés aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la table de cuisson dans un endroit exposé à un fort courant d'air.

- Choisissez un endroit où une prise de courant à trois broches, mise à la terre, est facilement accessible.
- Si la table de cuisson est située près d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou des stores inflammables à cette fenêtre.
- Pour que la table de cuisson soit correctement ventilée, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre en haut, à l'arrière, sur les côtés et en dessous de la table de cuisson. Les événements permettent l'évacuation nécessaire au bon fonctionnement de la table de cuisson avec une combustion correcte.
- **Assurez-vous** que les revêtements muraux autour de la table de cuisson peuvent supporter la chaleur générée par la table de cuisson jusqu'à 90 °C (194 °F).
- Il faut éviter de ranger les armoires au-dessus de la surface de cuisson. Si le rangement des armoires au-dessus de la table de cuisson est nécessaire : prévoir un espace libre minimum de 30 pouces (76,2 cm) entre la surface de cuisson et le bas des armoires.

Sécurité des tables de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance sur les réglages de chaleur moyenne ou élevée.
- Avant d'allumer, **assurez-vous** que tous les bouchons des brûleurs sont bien en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- Utilisez toujours la position LITE lorsque vous allumez les brûleurs et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF et attendez que le gaz se soit dissipé.
- Lorsque vous réglez un brûleur pour faire mijoter, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez pas** d'autres objets que des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.
- Cette table de cuisson est conçue pour cuisiner avec un wok ou un anneau de wok. Si les aliments sont enflammés, ils ne doivent l'être que sous une hotte de ventilation qui est allumée.
- Avant de retirer ou de changer les ustensiles de cuisine, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisine immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer une partie du brûleur pour le nettoyer, assurez-vous que la table de cuisson est éteinte et complètement refroidie.
- Après avoir nettoyé le diffuseur du brûleur, **assurez-vous** qu'il est complètement sec avant de le remonter.
- Pour éviter l'empoisonnement au monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau dans le puits de la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Choisissez des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson par le haut. Utilisez des ustensiles de cuisine suffisamment grands pour couvrir les grilles des brûleurs. Réglez les flammes du brûleur de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la batterie de cuisine.
- Pour éviter la décoloration, la déformation et/ou l'empoisonnement au monoxyde de carbone des ustensiles de cuisine, **n'utilisez pas** d'ustensiles de cuisine trop grands par rapport à la grille.
- **Veillez à ce que** les poignées des ustensiles de cuisine soient tournées sur le côté ou à l'arrière de la table de cuisson, mais pas au-dessus des autres brûleurs de la table de cuisson.

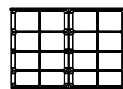
Informations importantes en matière de sécurité

- Éloignez-vous de la table de cuisson pendant la friture.
- Faites toujours chauffer lentement les huiles de friture, et regardez-les chauffer. Si vous faites frire des aliments à haute température, surveillez attentivement le processus de cuisson. Si une combinaison de graisses ou d'huiles doit être utilisée pendant la friture, il faut les mélanger avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre de friteuse dans la mesure du possible. Cela permet d'éviter de surchauffer la friteuse au-delà du point de fumage.
- Utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites des fritures peu profondes à la poêle ou en grande friture. Évitez de faire cuire des aliments non décongelés ou des aliments contenant des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer des ustensiles de cuisine remplis de graisses ou d'huiles, assurez-vous qu'ils ont complètement refroidi.
- Pour éviter de retarder l'ébullition éruptive, laissez toujours reposer les liquides chauffés au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur afin que la température du liquide puisse se stabiliser. En cas d'échaudure, suivez ces instructions de premiers secours :
 1. Immergez la zone écaillée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes.
 2. N'appliquez pas de crèmes, d'huiles ou de lotions.
 3. Couvrez avec un chiffon propre et sec.

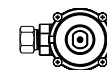
Composants de la table de cuisson au gaz

Ce qu'il y a dans la boîte

Pièces incluses



Grilles (2) *



Régulateur et
connecteur en laiton
de 3/8"-1/2" (1) *



Injecteur (4) *



Brûleurs et bouchons de
table de cuisson (4) *



Vis (4) (M4 L20)



Supports de
maintien (4) *



Bande de mousse (4)



Support wok (1)

- Assurez-vous que vous avez bien reçu toutes les pièces fournies indiquées ci-dessus.
- Si votre table de cuisson a été endommagée pendant le transport ou si vous n'avez pas toutes les pièces fournies, contactez votre revendeur local.

NOTE

Si vous avez besoin d'un accessoire marqué d'un * (astérisque), veuillez contacter le centre d'appel Samsung en utilisant le numéro de téléphone indiqué à la dernière page de ce manuel ou visitez notre site web de pièces détachées en ligne à l'adresse www.samsungparts.com.

Pièces nécessaires



Vanne d'arrêt de la conduite de gaz



Connecteur métallique flexible pour appareils ½ in (ID) x 5 ft



Adaptateur Flare union ¼ in ou ½ in (NPT) x ½ in (ID)



Adaptateur Flare Union ½ en (NPT) x ½ en (ID)



Coude à 135 degrés (en option)



Coude à 90 degrés (en option)

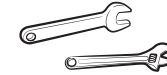
Outils nécessaires



Tournevis plat



Tournevis cruciforme



Clé ouverte ou réglable



Clé à pipe (2)



Conducteur d'écrou ¼"



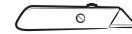
Crayon et règle



Niveau



Conduite de gaz classée Teflon ou Paste



Couteau utilitaire



Solution à base d'eau savonneuse



Pinces



Scie à sabre

Conditions d'installation

Liste de vérification avant l'installation

1. Lorsque vous préparez l'ouverture de la table de cuisson, assurez-vous que l'intérieur de l'armoire et la table de cuisson n'interfèrent pas l'un avec l'autre.
2. Avant de commencer l'installation, retirez de la table de cuisson les matériaux d'emballage, les boîtes de grilles, le régulateur avec la documentation et l'emballage de la documentation.

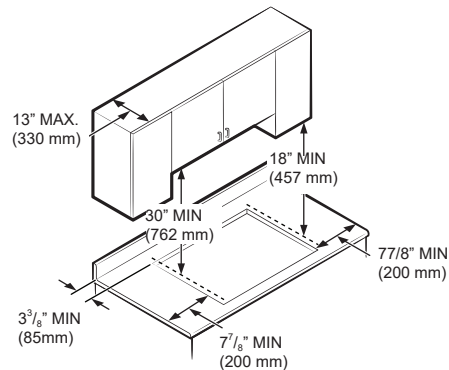
Exigences de localisation

AVANT DE COMMENCER à installer cet appareil, reportez-vous aux informations, dimensions et dégagements suivants. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sûre de la table de cuisson. L'emplacement de la prise électrique et de la tuyauterie de gaz peut être ajusté pour respecter les dimensions et les dégagements suivants.

ATTENTION

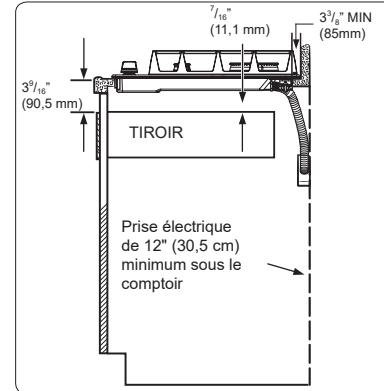
Cette table de cuisson a été conçue pour respecter la température maximale admissible des armoires en bois, soit 90 °C (194 °F). Assurez-vous que le revêtement mural, les comptoirs et les armoires autour de la table de cuisson peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F [90 °C]) générée par la table de cuisson. Sinon, une décoloration, une délamination ou une fonte peuvent se produire.

Respectez les dimensions minimales de dégagement suivantes



NOTE

Tous les dégagements horizontaux doivent être maintenus à un minimum de 457 mm (18") au-dessus de la surface de cuisson.



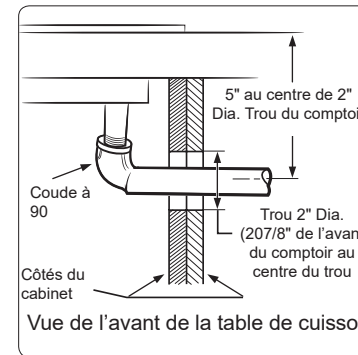
NOTE

Prévoyez un dégagement vertical minimum de 7/16" du fond de la table de cuisson (ou 33/8" de profondeur minimum du comptoir) à toute surface combustible, y compris le bord supérieur ou un tiroir installé sous la table de cuisson.

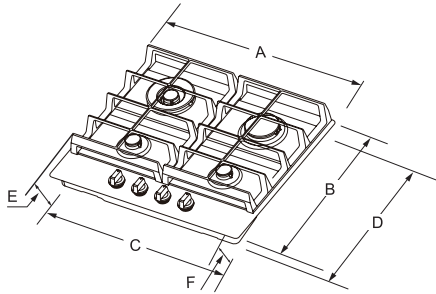
La distance entre le côté découpé de l'armoire et la paroi arrière est d'au moins 33/8" (85 mm).

Installation au-dessus d'un four encastré

Consultez l'installation du four encastré pour les instructions d'installation complètes.

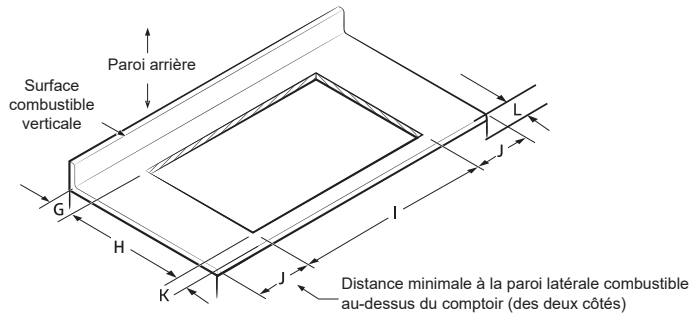


Dimensions générales de la table de cuisson



Modèle	NA24T4230FS
A	23 ⁵ / ₈ " (600 mm)
B	20 ¹ / ₁₆ " (510 mm)
C	21 ⁷ / ₈ " (556 mm)
D	18 ¹³ / ₁₆ " (478 mm)
E (Hauteur de la table de cuisson à gaz)	4 ¹ / ₂ " (114 mm)
F (Hauteur du châssis)	1 ⁵ / ₈ " (40,5 mm)

Dimensions de la découpe du comptoir

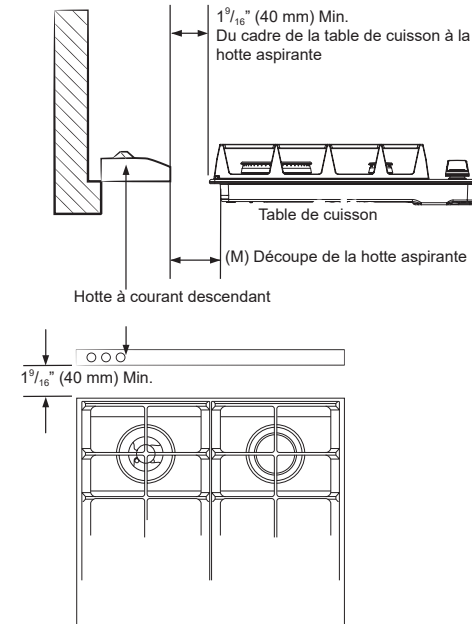


Modèle	NA24T4230FS
G min	3 ³ / ₈ " (85 mm)
H min	18 ¹ / ₈ " (480 mm)
I min	22" (560 mm)
J min	7 ⁷ / ₈ " (200 mm)
K min	1 ³ / ₁₆ " (30 mm)
L min	2" (51 mm)

Dimensions de l'installation avec hotte aspirante

NOTE

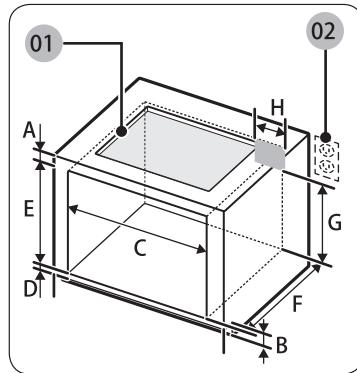
Vérifiez les dimensions de l'espace libre lorsque vous installez la table de cuisson avec hotte aspirante.



Modèle (M)	Min.
NA24T4230FS	2 ⁷ / ₁₆ " (62 mm)

Conditions d'installation

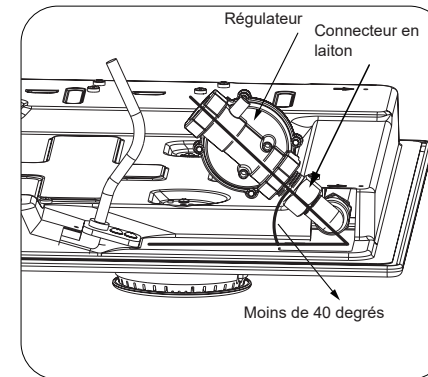
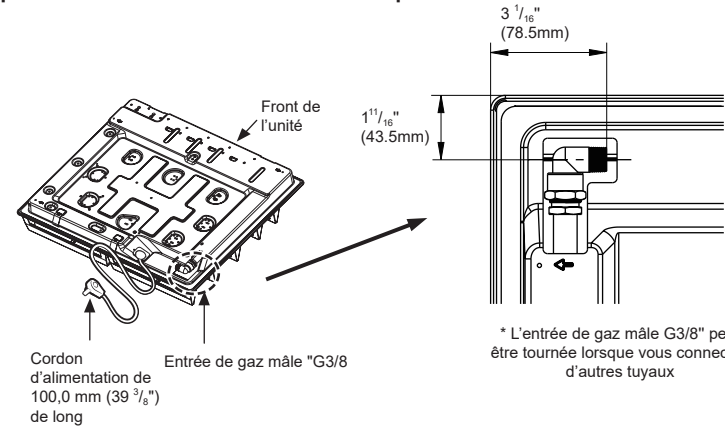
Four simple sous comptoir



- 01 Cette table de cuisson peut être installée au-dessus de tout four encastré simple de Samsung. Référez-vous au manuel d'installation du four.
- 02 Les raccordements de gaz et d'électricité pour la table de cuisson au gaz doivent être situés dans un endroit accessible adjacent à proximité de l'armoire.
- 03 La distance entre l'emplacement de la prise du cordon d'alimentation et l'appareil ne peut pas dépasser 39³/₈" (1000mm), car la longueur du cordon d'alimentation est de 39³/₈" (1000mm).

	Dimension
A	Minimum 2" (51 mm)
B	4" (101 mm)
C	Minimum 22 ¹ / ₁₆ " / Maximum 22 ¹ / ₄ " (Minimum 560 mm / Maximum 565 mm)
D	Minimum 1" / Maximum 1 ¹ / ₄ " (Minimum 25 mm / Maximum 32 mm)
E	Minimum 23 ³ / ₄ " / Maximum 23 ¹ / ₂ " (Minimum 590 mm / Maximum 596 mm)
F	22 ¹ / ₄ " (565 mm)
G	Minimum 22 ¹ / ₄ " (Minimum 565 mm)
H	Maximum 9 ¹ / ₂ " (Maximum 241 mm) – Boîte de jonction

Emplacement et dimensions des services publics



- * Lorsque vous assemblez le régulateur et le connecteur en laiton, l'angle d'installation entre le régulateur et le boîtier inférieur doit être inférieur à 40° pour éviter toute interférence avec le boîtier.
- * Lorsque le détendeur est installé, le bouchon du détendeur doit apparaître à l'avant pour que le détendeur de pression puisse être converti facilement.

Besoins d'approvisionnement en gaz

Fournir un approvisionnement en gaz adéquat

Cette table de cuisson est conçue pour fonctionner à une pression de 5 in (13 cm) de colonne d'eau au gaz naturel ou de 10 in (25 cm) de colonne d'eau au gaz de pétrole liquéfié (propane ou butane).

Assurez-vous que vous alimentez votre table de cuisson avec le type de gaz pour lequel elle est conçue. N'essayez pas de convertir l'appareil du gaz spécifié dans ce manuel à un autre gaz sans consulter le fournisseur de gaz.

Cette table de cuisson est convertible pour une utilisation au gaz naturel ou au propane. Si vous décidez d'utiliser cette table de cuisson au gaz GPL, la conversion doit être effectuée par un installateur GPL qualifié avant d'essayer de faire fonctionner la table de cuisson.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz naturel fourni au régulateur doit être comprise entre 13 cm et 27 cm (5 in et 10,5 in) de colonne d'eau.

Pour le gaz LP, la pression fournie doit être comprise entre 25 cm et 33 cm (10 in et 13 in) de colonne d'eau.

Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 2,5 cm à la pression de fonctionnement (collecteur) indiquée.

Le régulateur de pression situé à l'entrée du collecteur de la table de cuisson doit rester dans la conduite d'alimentation, que l'on utilise du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.

NOTE

- La table de cuisson provient de l'usine avec un régulateur dans le carton d'expédition. Utilisez uniquement le régulateur fourni. Le régulateur doit être installé dans la conduite de gaz qui va de l'entrée de gaz de la table de cuisson à la vanne d'arrêt du gaz.
- Un robinet d'arrêt manuel externe doit être installé entre l'entrée de gaz et la table de cuisson afin d'allumer ou d'éteindre le gaz de l'appareil.
- Assurez-vous que les connecteurs sont installés par un installateur qualifié.
- Ne réutilisez jamais les anciens connecteurs lors de l'installation de la table de cuisson. L'utilisation de vieux connecteurs peut provoquer des fuites de gaz et des blessures. Utilisez toujours de nouveaux connecteurs flexibles lorsque vous installez un appareil à gaz.

Exigences particulières en matière de gaz (modèles de gaz vendus dans le Massachusetts)

LES EXIGENCES DU COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS

AVERTISSEMENT

Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système, créant ainsi une situation dangereuse.

- Les fuites de gaz peuvent ne pas être détectées par la seule odeur.
- Les fournisseurs de gaz vous recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par UL. Le détecteur de gaz doit être installé conformément aux instructions du fabricant.
- La table de cuisson doit être installée par un plombier ou un installateur de gaz qualifié par le Commonwealth du Massachusetts.
- Une vanne de gaz manuelle à poignée en T DOIT être installée dans la conduite d'alimentation en gaz de votre table de cuisson.
- Si un connecteur de gaz flexible est utilisé pour installer votre table de cuisson, plusieurs conduites de gaz flexibles ne doivent pas être connectées en série

Exigences électriques

AVERTISSEMENT

- Il incombe au propriétaire de s'assurer que le service électrique est conforme aux exigences électriques et que la prise électrique a été correctement installée par un électricien agréé.
- Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure :

Toutes les tables de cuisson

- N'utilisez pas de rallonge ou de prise d'adaptateur avec cette table de cuisson.
- Cette table de cuisson doit être correctement mise à la terre.
- Vérifiez auprès d'un électricien qualifié si vous n'êtes pas sûr que votre table de cuisson est correctement mise à la terre.
- Ne modifiez pas la fiche fournie avec votre table de cuisson - si elle ne correspond pas à la prise, faites installer une prise adéquate par un électricien qualifié.
- Tout le câblage et la mise à la terre doivent être effectués conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code électrique national, ANSI/NFPA n° 70 - Dernière révision (pour les États-Unis) ou au Code électrique canadien CSA C22.1 - Dernières révisions et aux codes et ordonnances locaux.
- Le schéma de câblage se trouve à l'intérieur du boîtier du brûleur.
- Cette table de cuisson est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas si elle est branchée sur une prise qui n'est pas correctement polarisée.

Table de cuisson au gaz

Tous les modèles de gaz sont équipés d'un cordon d'alimentation avec un conducteur de mise à la terre de l'équipement et une fiche de mise à la terre.

Un service électrique approuvé de 120 volts, 60 Hz, CA, avec un disjoncteur de 15 ampères ou un fusible à retardement est requis pour tous les modèles américains et canadiens.

Mise à la Terre

Toutes les tables de cuisson doivent être mises à la terre pour des raisons de sécurité personnelle.

La fiche doit être fermement branchée sur une prise à trois broches correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et ordonnances locaux. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en fournissant un chemin pour le courant électrique.

N'utilisez pas une fiche d'alimentation endommagée ou une prise murale mal fixée.

N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur avec cet appareil

Ne coupez, ne modifiez, n'enlevez ou ne neutralisez en aucun cas la troisième broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Si la fiche et la prise ne correspondent pas ou si vous avez un doute, demandez à un électricien qualifié d'installer la prise adéquate. Le client doit faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est correctement mise à la terre.

NE RACCORDEZ JAMAIS le fil de terre à des conduites de plomberie en plastique, à des conduites de gaz ou à des tuyaux d'eau.

ATTENTION

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

Exigences supplémentaires d'installation pour les maisons mobiles

L'installation des appareils conçus pour les maisons mobiles doit être conforme à la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) ou, lorsque cette norme n'est pas applicable, à standard for Manufactured Home Installations, dernière édition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, dernière édition, ou aux codes locaux. Au Canada, l'installation des maisons mobiles doit être conforme au Code d'installation des maisons mobiles CAN/CSA Z240/MH en vigueur.

Instructions d'installation

Installation de votre table de cuisson au gaz

IMPORTANT :

Veuillez lire entièrement et attentivement les instructions suivantes, ainsi que la section « Instructions importantes de sécurité » au début de ce manuel, AVANT d'installer et/ou d'utiliser la table de cuisson au gaz. Une installation, un réglage, un service ou une maintenance incorrects peuvent causer des blessures ou des dommages matériels.

NOTE

Pour garantir une installation correcte, nous vous recommandons vivement de faire appel à un installateur professionnel.

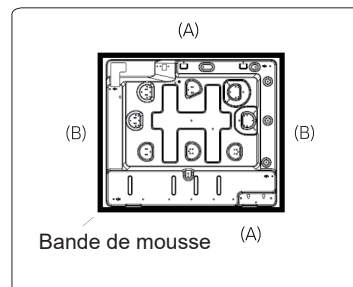
Étape 1. Déballage de la table de cuisson

Retirez tous les matériaux d'emballage. Si les matériaux d'emballage ne sont pas retirés, l'appareil pourrait être endommagé.

Faites l'inventaire de toutes les pièces détachées par rapport aux composants fournis énumérés à la page 8.

Vérifiez s'il y a des dommages causés par le transport et/ou des pièces manquantes. Tout dommage et/ou pièce manquante doit être signalé à votre revendeur local.

Étape 2-2. Installation de la table de cuisson



Vue du bas

1. Retirez les supports de casseroles, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme, puis retournez soigneusement l'appareil et placez-le sur un tapis rembourré.

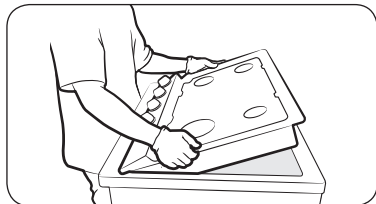
Veillez à ce que les dispositifs d'allumage et les dispositifs de surveillance de la flamme ne soient pas endommagés lors de cette opération.

2. Appliquez la bande de mousse prévue sur le pourtour de l'appareil.
3. Ne laissez pas de vide dans le produit d'étanchéité et ne faites pas chevaucher l'épaisseur.

L'épaisseur de la bande de mousse est de 1,5 mm

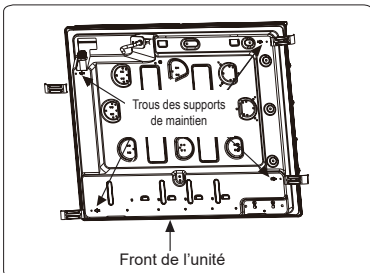
(A) La largeur de la bande de mousse est de 10 mm

(B) La largeur de la bande de mousse est de 20mm



Installation correcte

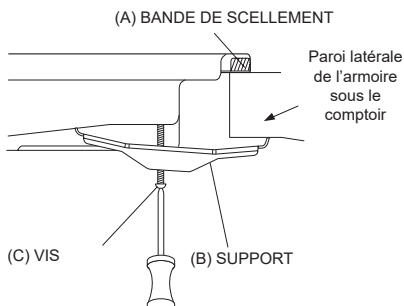
- En commençant par le bas, posez doucement la table de cuisson.
 - Assurez-vous que l'avant du comptoir est parallèle à la table de cuisson.
 - Vérifiez enfin que toutes les autorisations requises sont respectées.



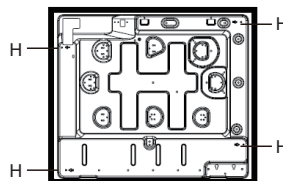
Installation des supports de maintien

- Fixez la table de cuisson sur le comptoir à l'aide des supports de maintien fournis, comme indiqué.

Étape 2-2. Guide d'installation du support de maintien



- Placez le support (B) sur les trous qui correspondent à la taille des vis. Il y a un jeu de trous de vis dans chaque coin de la plaque de cuisson (H). Serrez légèrement une vis (C) à travers le support (B) pour que le support soit fixé à la plaque de cuisson, mais pour que vous puissiez toujours ajuster la position.
- Retournez soigneusement la plaque de cuisson, puis abaissez-la doucement dans l'ouverture que vous avez découpée.



- Sur le dessous de la plaque de cuisson, ajustez les supports dans une position qui convient à votre plan de travail. Serrez ensuite à fond les vis (C) pour fixer la plaque de cuisson en position.

Étape 3. Connexion de la table de cuisson à l'alimentation en gaz

Fermez la vanne principale d'alimentation en gaz avant de débrancher l'ancienne table de cuisson et laissez-la éteinte jusqu'à ce que le nouveau branchement soit terminé. N'oubliez pas de rallumer le brûleur des autres appareils à gaz lorsque vous remettez le gaz en marche.

Comme les tuyaux durs limitent les mouvements de la table de cuisson, il est recommandé d'utiliser un raccord métallique flexible certifié par CSA International, à moins que les codes locaux n'exigent un raccord à tuyaux durs.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire, entraînant la mort, des blessures ou des dommages matériels.

- NE PAS entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
 - N'ALLUMEZ PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
 - NE PAS ESSAYER d'allumer un appareil quelconque.
 - NE TOUCHEZ À AUCUN interrupteur électrique.
 - NE PAS UTILISER de téléphone dans votre immeuble.
 - Évacuez la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants.

Instructions d'installation

- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
 - L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.
 - N'installez pas la table de cuisson sans installer également le régulateur de gaz inclus. N'utilisez pas la table de cuisson si le régulateur n'est pas installé.
 - Assurez-vous que la flèche sur le régulateur pointe dans la direction du flux de gaz, vers la table de cuisson.
 - N'appliquez pas de pression excessive lorsque vous serrez les connexions et les raccords de gaz.
 - Avant d'utiliser les conduites de gaz, vérifiez qu'elles ne fuient pas, conformément aux instructions. N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites.
- N'utilisez jamais un ancien connecteur lorsque vous installez une nouvelle table de cuisson. Si vous utilisez la méthode du tuyau dur, vous devez aligner soigneusement le tuyau ; la table de cuisson ne peut pas être déplacée une fois le raccordement effectué. Pour éviter les fuites de gaz, utilisez du ruban téflon PTFE ou de la pâte téflon sur tous les filetages mâles (externes) des tuyaux.

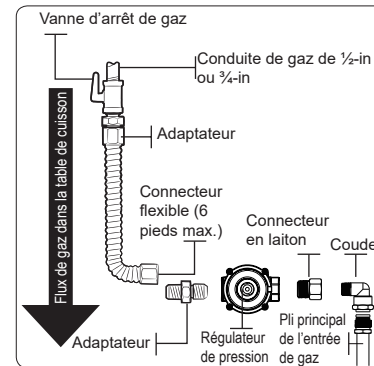
1. Fixez le régulateur de pression du gaz (fourni avec la table de cuisson) à l'entrée du raccord du tuyau de la table de cuisson. Pour les installations étanches, le régulateur peut être installé en amont de l'embout du tuyau, n'importe où entre la vanne d'arrêt et la table de cuisson. Pour obtenir les meilleures performances, minimisez la perte de pression de gaz en fixant le détendeur le plus près possible de l'entrée de gaz de la table de cuisson.
2. Raccordement complet de l'alimentation en gaz à la table de cuisson en installant une conduite de gaz flexible entre le régulateur de pression et la vanne d'arrêt.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas dépasser un couple de 25 ft-lbs lors du raccordement des conduites de gaz. Un serrage excessif peut fissurer le régulateur de pression et entraîner une fuite de gaz.

Connexion flexible des connecteurs

Installateur : Informer le consommateur de l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz.



NOTE

La vanne d'arrêt de gaz doit être installée dans un endroit accessible de la tuyauterie de gaz, à l'extérieur de l'appareil, afin d'allumer ou d'éteindre le gaz de l'appareil.

Étape 4. Vérifier les fuites de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter la mort, les blessures, les explosions et/ou les risques d'incendie, N'UTILISEZ PAS de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.

Lorsque vous utilisez des pressions d'essai supérieures à 1/2 psig pour tester la pression du système d'alimentation en gaz de la résidence, déconnectez la table de cuisson et la vanne d'arrêt individuelle de la tuyauterie d'alimentation en gaz. Lorsque vous utilisez des pressions de test de 1/2 psig ou moins pour tester le système d'alimentation en gaz, il suffit d'isoler la table de cuisson du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne d'arrêt individuelle.

1. Lorsque tous les raccordements ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson sont en position d'arrêt et allumez la vanne principale d'alimentation en gaz.
2. Utilisez un détecteur de fuites liquides à tous les joints et raccords pour vérifier s'il y a des fuites dans le système.
3. Serrez tous les raccords si nécessaire pour éviter les fuites de gaz dans la table de cuisson ou la conduite d'alimentation.

Étape 5. Connexions électriques

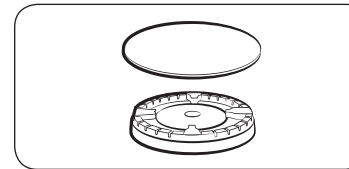
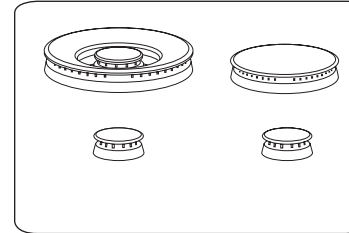
AVERTISSEMENT

- Débranchez toute l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur principal ou de la boîte à fusibles avant l'installation.
 - **AVANT DE FONCTIONNER OU DE TESTER**, suivez les exigences de mise à la terre à la page 14 de ce manuel. Une mauvaise connexion de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.
 - Toutes les tables de cuisson au gaz sont équipées d'un cordon électrique. Le cordon d'alimentation est branché au bas de la table de cuisson. Veuillez consulter la section « Exigences électriques » à la page 13.
 - Le système électrique, y compris le cordon d'alimentation, est préinstallé et précâblé à l'usine. Toute modification d'une partie de ce système peut entraîner un court-circuit ou une surcharge.
1. Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise de courant est conforme aux codes électriques locaux ou nationaux mentionnés à la page 13.
 2. Vérifiez la ligne d'alimentation en gaz pour vous assurer qu'elle n'a pas été endommagée et qu'elle est restée connectée pendant le positionnement.
- Branchez tout le courant électrique au disjoncteur principal ou à la boîte à fusibles avant d'utiliser la table de cuisson à gaz.
 -

Étape 6. Assemblage des brûleurs de la table de cuisson

ATTENTION

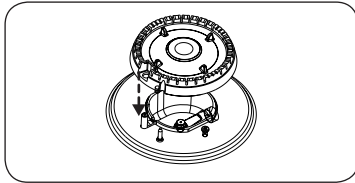
- Ne faites pas fonctionner les brûleurs de la table de cuisson sans que toutes les pièces des brûleurs soient en place.
- Veillez à ne pas enfoncer les commandes de la table de cuisson lorsque vous enlevez le brûleur de la table de cuisson. Un léger choc électrique peut en résulter, ce qui peut vous faire renverser des ustensiles de cuisine chauds.
- Ne retirez pas le couvercle et ne touchez pas l'électrode d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Un choc électrique pourrait en résulter.



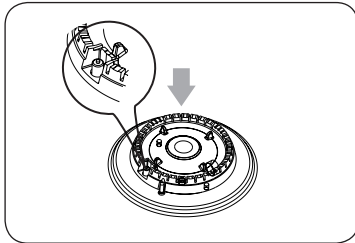
1. Positionnez les têtes des brûleurs de la table de cuisson sur les collecteurs des brûleurs de la table de cuisson comme indiqué à gauche. Les électrodes s'insèrent dans la fente située au bas des têtes. Assurez-vous que les têtes de brûleur de la table de cuisson sont plates et parallèles à la table de cuisson.
2. Placez les bouchons de taille correspondante sur le dessus de chaque tête de brûleur de la table de cuisson.

Instructions d'installation

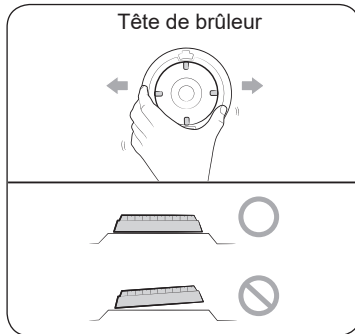
Tête de brûleur ronde



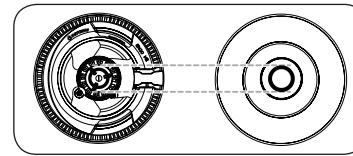
1. Orientez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.



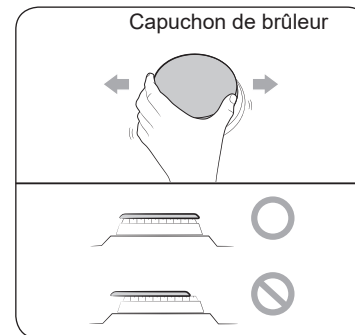
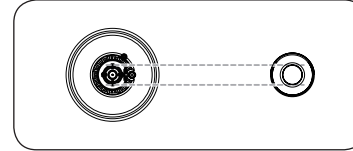
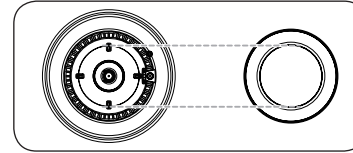
2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode passe par l'ouverture pour l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur repose à plat sur la table de cuisson.



Capuchon de brûleur



1. Faites correspondre les capuchons de brûleurs aux brûleurs par taille, puis réinstallez les capuchons sur les têtes de brûleurs.



⚠ ATTENTION

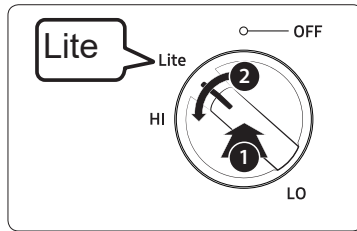
Assurez-vous que tous les composants du brûleur (têtes et capuchons) sont correctement réinstallés. Ils sont stables et reposent à plat lorsqu'ils sont correctement installés.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants du brûleur (têtes et capuchons) sont correctement réinstallés. Ils sont stables et reposent à plat lorsqu'ils sont correctement installés.

Étape 7. Vérification de l'allumage des brûleurs de la table de cuisson

Vérifiez le fonctionnement de tous les brûleurs de la table de cuisson après que celle-ci ait été installée et assemblée, que les conduites d'alimentation en gaz aient été soigneusement vérifiées pour détecter les fuites et que le cordon d'alimentation électrique ait été branché.



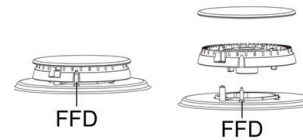
Pour allumer un brûleur de table de cuisson

1. Appuyez à fond sur le bouton de commande pour la position de cuisson correspondante et tournez-le vers la gauche, en position Lite, et maintenez-le ici pendant quelques secondes au maximum jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
2. Après l'allumage, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant environ 5 à 8 secondes de plus car le capteur de chaleur qui ouvre le canal de gaz doit d'abord se réchauffer. Réglez le bouton de commande sur la position que vous souhaitez.
3. Répétez les étapes 1 et 2 pour vérifier successivement le fonctionnement de chaque brûleur de table de cuisson.
4. La taille de la flamme peut être réglée en continu entre le maximum et le minimum en ralentissant la rotation du bouton de commande.

NOTE

- Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, éteignez le bouton et attendez une minute avant d'essayer à nouveau.
- Lorsque vous poussez et tournez le bouton de commande, tous les allume-étincelles produisent une série d'étincelles, mais seul le brûleur tourné vers Lite s'allume.
- Si les allumeurs sont sales, cela rend le brûleur plus difficile à allumer, vous devez donc les garder aussi propres que possible. Faites-le avec une petite brosse et assurez-vous que le dispositif d'allumage n'est pas frappé ou heurté violemment.
- Le dispositif de surveillance de la flamme ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins une minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

Dispositif de surveillance de la flamme



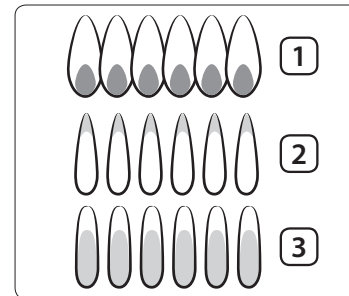
1. Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le dispositif de sécurité se met en marche.
2. Grâce à l'existence des dispositifs de sécurité du gaz, la plaque de cuisson peut fonctionner normalement.
3. Lorsque la flamme de la plaque de cuisson s'éteint soudainement, le dispositif de sécurité coupe le système d'alimentation en gaz de la plaque de cuisson dans les 60 secondes pour éviter toute fuite de gaz.
4. Une fois la flamme éteinte, tournez le bouton en position OFF, puis rallumez la plaque de cuisson pour reprendre le fonctionnement normal ;
5. Lorsque le bouton est tourné en position LO, si la flamme est relativement petite et que le dispositif de sécurité ne peut pas être brûlé, la plaque de cuisson s'éteint soudainement. Pour l'instant, vous devez régler le petit dispositif de réglage du feu dans le sens des aiguilles d'une montre selon la méthode décrite à la page 25, puis rallumer la plaque de cuisson, elle peut fonctionner normalement.

Étape 8. Vérification de la qualité de la flamme

Toutes les flammes de combustion doivent être contrôlées visuellement pour déterminer leur qualité.

ATTENTION

Si vous essayez de mesurer la flamme, faites preuve de prudence. Des brûlures pourraient en résulter.



1. **Flammes bleues douces**— Normales pour l'exploitation du gaz naturel.
2. **Pointes jaunes sur les cônes extérieurs**— Normales pour le fonctionnement au gaz de pétrole liquéfié.
3. **Flammes jaunes**— Anormales pour toute opération de gaz ; appel de service.

NOTE

Si la flamme du brûleur ressemble à 3, la table de cuisson ne doit pas être utilisée tant qu'elle n'a pas été entretenue. Appel de service. Les flammes normales du brûleur doivent ressembler à 1 ou 2, selon le type de gaz que vous utilisez.

Instructions d'installation

Étape 9. Installation des grilles

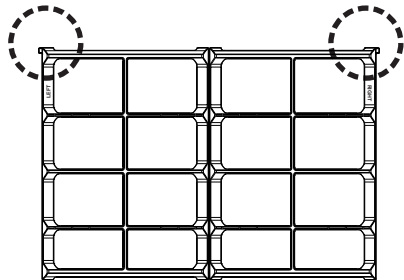
NOTE

Installez les grilles selon les instructions ci-dessous pour une plus longue durée de vie. Lorsqu'elles sont correctement installées, les ouvertures des grilles sont centrées sur les brûleurs.

Les deux grilles de la table de cuisson sont conçues pour s'adapter à des positions spécifiques sur la table de cuisson. Pour une stabilité maximale, ces grilles ne doivent être utilisées que dans leur position correcte.

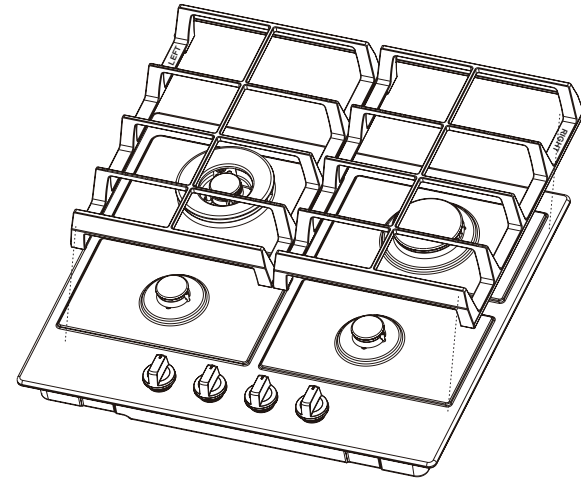
- Distinguez les grilles gauche et droite. Lorsque vous ramassez les grilles, vous pouvez voir les lettres GAUCHE et DROITE près des surplombs des grilles.
- Placez les grilles avec les surplombs et les lettres à l'arrière et les surplombs vers l'extérieur. Ensuite, placez la grille avec la lettre GAUCHE sur le côté gauche, et la grille avec la lettre DROITE sur le côté droit.

La grille gauche et la grille droite ont des surplombs et des lettres pour vous aider à localiser correctement les grilles latérales. Ils s'empilent et sont placés de manière inégale lorsque vous vous trompez de direction. Voir l'illustration ci-dessous.



Pour remplacer correctement les grilles, suivez les étapes suivantes :

1. Les surplombs doivent être placés vers l'extérieur.
2. Faites correspondre les pieds en caoutchouc des grilles avec le renflement du panneau.
3. Ajustez les grilles pour le placer sur le panneau en douceur



Instructions d'installation

Étape 10. Liste de vérification pour l'installation finale

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour garantir une installation sûre et correcte, l'installateur doit remplir la liste de contrôle suivante afin de s'assurer qu'aucune partie de l'installation n'a été négligée.
- L'installation correcte est la responsabilité du propriétaire. On ne saurait trop insister sur l'importance d'une installation correcte de votre table de cuisson Samsung.

Vous venez de terminer l'installation de votre table de cuisson. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position « off ». Voici une liste de contrôle pour confirmer que votre table de cuisson est installée en toute sécurité et prête à fonctionner.

- La conduite de gaz a été correctement raccordée à la table de cuisson. Le gaz a été allumé.

Toutes les connexions ont été vérifiées pour détecter les fuites.

- La table de cuisson est branchée sur une prise électrique correctement mise à la terre.
- Les brûleurs et les grilles de la table de cuisson ont été correctement assemblés.
- Tous les brûleurs ont été testés pour leur bon fonctionnement.

Instruction de conversion au LP (Propane)

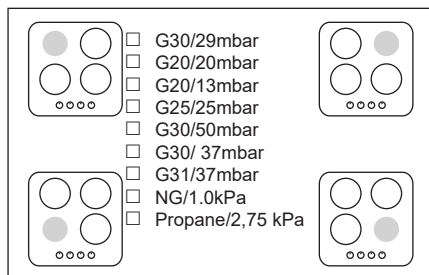
⚠ AVERTISSEMENT

- Cette conversion doit être effectuée par un installateur ou un fournisseur de gaz qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Le non-respect de TOUTES les instructions peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. L'organisme qualifié qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Connaître l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et savoir comment la fermer si nécessaire.
- Débranchez ou coupez le courant avant de procéder à l'entretien.
- Ne faites pas fonctionner les brûleurs de la table de cuisson lorsque vous utilisez du gaz LP avant d'avoir converti le régulateur de pression et les orifices des brûleurs pour l'utilisation de gaz LP. Le non-respect de cette règle peut provoquer des flammes et des fumées toxiques qui peuvent entraîner des blessures graves.
- Ne pas mélanger ou substituer les orifices des brûleurs à gaz LP pendant le processus de conversion. Un mauvais placement de l'orifice affectera les performances du brûleur et de la cuisson et pourrait entraîner des blessures et/ou des dommages au produit.

Toutes les tables de cuisson à gaz Samsung sont fabriquées et expédiées pour être utilisées avec du gaz naturel. La table de cuisson est également livrée avec des kits de conversion LP, de sorte que la table de cuisson peut être convertie pour être utilisée avec du gaz LP. Les kits se composent d'un ensemble d'orifices de brûleurs de taille appropriée à utiliser dans les brûleurs de la table de cuisson. Ces orifices seront positionnés dans une feuille de carton et placés dans un sac en plastique. Le sac est placé avec un manuel d'utilisation. L'orifice du régulateur de pression est un orifice à double usage, un côté pour le gaz naturel et l'autre pour le gaz de pétrole liquéfié.

Pièces détachées

Les pièces suivantes constituent le kit de conversion LP :

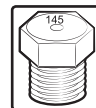


Les positions des orifices sont indiquées sur la feuille prévue à cet effet. L'embout du régulateur de pression est installé en usine pour l'utilisation du gaz naturel (GN). La conversion en LP nécessite l'enlèvement et la réinstallation de l'embout pour l'utilisation de la LP.

LA TAILLE DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET LEUR PUISSANCE (Gaz LP [Propane] 10 dans WCP).		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
LR	11500	1,04
LF	5000	0,67
RR	9000	0,89
RF	5000	0,67

LA TAILLE DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET LEUR PUISSANCE (Gaz naturel 5 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
LR	12500	1,65
LF	5000	1,00
RR	10500	1,45
RF	5000	1,00

NOTE



Marquage des orifices :
145 – Indique une ouverture de **1,45** mm.

Instructions d'installation

Outils nécessaires



Clé réglable



Clé plate 1/2"



Tournevis Cruciforme



Petit tournevis de précision à lame plate



Conducteur d'écrou : 9/32" ou 7 mm

Pour convertir votre table de cuisson en vue d'une utilisation avec du gaz LP, suivez les étapes et procédures suivantes :

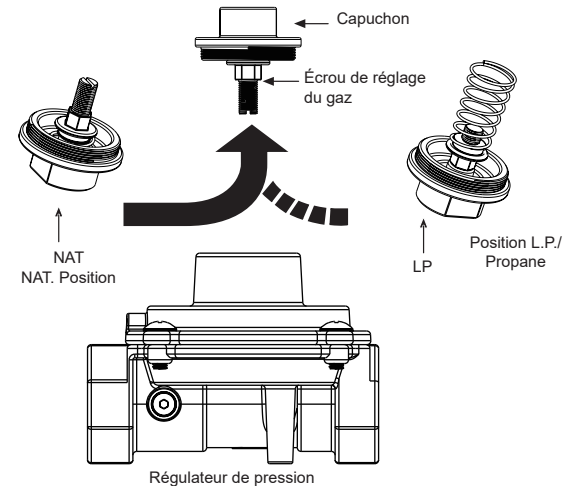
- 1. Débranchez l'alimentation électrique de la table de cuisson.** Débranchez le cordon d'alimentation de la table de cuisson, déclenchez le disjoncteur ou retirez le fusible de la boîte à fusibles.
- 2. Coupez l'alimentation en gaz de la table de cuisson.** Fermez la vanne d'arrêt manuelle de la table de cuisson.

Conversion du régulateur de pression

NOTE

Si vous utilisez du gaz GPL pour alimenter la table de cuisson, les étapes et conversions suivantes doivent être effectuées avant que les flammes puissent être ajustées.

1. À l'aide d'une clé réglable, tournez le bouchon. Et regardez attentivement le ressort de retenue pour localiser la position NAT ou LP.



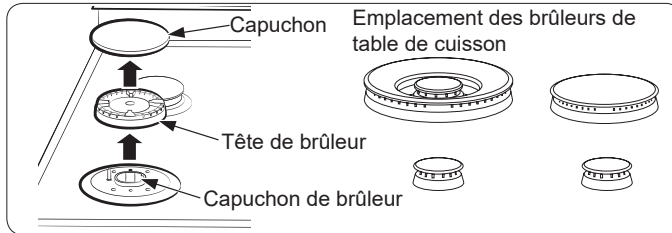
2. La vanne de régulation de la pression est réglée par défaut sur l'affichage NAT lorsqu'elle quitte l'usine. Utilisez vos doigts pour dévisser l'écrou de réglage du gaz, puis retournez-le à la position de l'affichage du GPL, installez-le sur le bouchon avec vos doigts et serrez-le.
3. Revissez le bouchon sur le régulateur et serrez.

Conversion des brûleurs de la table de cuisson

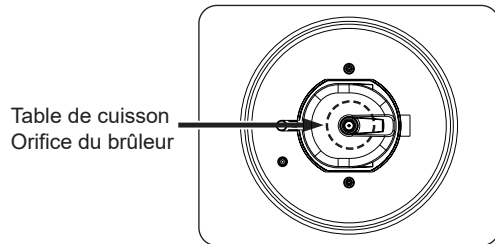
NOTE

Si vous utilisez du gaz GPL pour alimenter la table de cuisson, les étapes et conversions suivantes doivent être effectuées avant que les flammes puissent être ajustées.

1. Soulevez les bouchons des brûleurs de la table de cuisson et les têtes des brûleurs de la table de cuisson des tasses du collecteur des brûleurs de la table de cuisson.



2. À l'aide d'un tourne-écrou de $\frac{9}{32}$ " ou 7 mm, retirez l'orifice du brûleur du fond de chaque capuchon du collecteur du brûleur.



NOTE

Conservez ces orifices et notez leur position pour de futures conversions en gaz naturel.

3. Repérez les orifices de conversion du LP qui ont été expédiés avec la table de cuisson.
4. Identifiez l'orifice approprié par la taille de l'orifice pour chacun des brûleurs de la table de cuisson.
5. Installez les orifices appropriés dans chacune des coupelles du collecteur du brûleur et serrez-les avec un tournevis de $\frac{9}{32}$ " ou 7 mm.

NOTE

Tout autre emplacement des orifices pourrait entraîner des conditions de fonctionnement dangereuses et/ou de mauvais résultats de cuisson.

6. Placez toutes les têtes de brûleurs sur les coupelles du collecteur au même endroit qu'elles ont été retirées. Le trou sur le côté des têtes de brûleur passe au-dessus des électrodes. Les têtes de brûleur sont correctement installées lorsqu'elles sont à plat sur le dessus des coupelles du collecteur.
7. Placez tous les capuchons de brûleurs sur les têtes de brûleurs. Ils sont également plats lorsqu'ils sont installés pour assurer un fonctionnement correct et sûr.

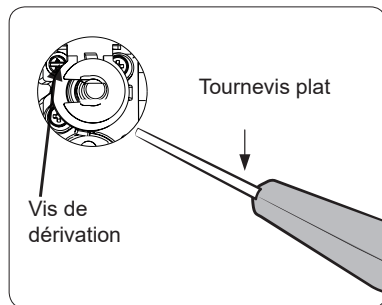
Instructions d'installation

Réglage de la faible flamme des brûleurs de table de cuisson

Toutes les flammes des brûleurs de la table de cuisson doivent être vérifiées à leur niveau le plus bas. Suivez les étapes suivantes pour vérifier et régler les paramètres du brûleur de la table de cuisson.

NOTES

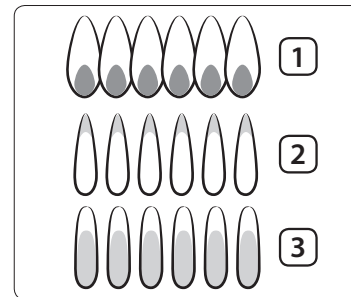
- Les réglages bas doivent toujours être effectués avec deux ou plusieurs brûleurs fonctionnant en même temps.
 - Appelez le service après-vente lorsque vous avez besoin de régler la flamme intérieure du brûleur central de la table de cuisson.
1. Allumez deux ou plusieurs brûleurs de table de cuisson et réglez-les entre MED et HI.
 2. Tournez rapidement l'un des boutons de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage le plus bas. La flamme doit rester allumée. Si la flamme vacille ou s'éteint, réglez la vanne de dérivation sur la vanne de contrôle de ce brûleur.
 3. Tirez directement sur le bouton de commande de ce brûleur.



4. À l'aide d'un petit tournevis à lame plate, ajustez la vis de la soupape de dérivation à la base de la tige de la soupape. Tournez la vis de la vanne de dérivation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la taille de la flamme.

5. Remplacez le bouton de commande et revérifiez le réglage de la flamme basse.
6. Répétez les étapes 1 à 5 pour vérifier et ajuster les réglages de faible flamme sur les autres brûleurs de la table de cuisson.

Qualité de la flamme de combustion



1. **Flammes bleues douces**— Normales pour l'exploitation du gaz naturel.
2. **Pointes jaunes sur les cônes extérieurs** — Normales pour le fonctionnement au gaz de pétrole liquéfié.
3. **Flammes jaunes**— Anormales pour toute opération de gaz. Un ajustement supplémentaire est nécessaire.

Contrôle supplémentaire de la faible flamme

1. Ouvrez et fermez rapidement la porte de l'armoire ou de la pièce lorsque le brûleur de la table de cuisson est réglé sur LO. Si la flamme est éteinte, augmentez le réglage de la flamme basse et répétez le test jusqu'à ce que la flamme soit stable.
2. Tournez rapidement le bouton de HI à la position la plus basse. Si la flamme s'éteint au réglage le plus bas, augmentez le réglage de la flamme basse et répétez le test jusqu'à ce que la flamme soit stable.

AVERTISSEMENT

1. Ne retirez pas complètement la vis de réglage de la valve de la tige de la valve. La vis de réglage de la vanne fait partie intégrante de l'ensemble de la vanne de gaz. Le retrait de la vis de réglage de la vanne provoquera une fuite de gaz.
2. Après avoir réglé la vis de réglage de la soupape, inspectez l'ensemble pour détecter les fuites de gaz.

Memo

Memo

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À L'ADRESSE SUIVANTE
ÉTATS-UNIS Électronique Grand Public	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (Anglais) www.samsung.com/ca_fr/support (Français)

Estufa de Gas

Manual de instalación

NA24T4230FS



SAMSUNG

ADVERTENCIA: Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

- **NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE A GAS:**
 - **NO** intente encender ningún aparato.
 - **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
 - **NO** use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA:

Nunca opere la sección de cocción de la superficie superior de este electrodoméstico sin supervisión

- El incumplimiento de esta declaración de advertencia podría provocar un incendio, explosión o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.
 - Si ocurre un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al departamento de bomberos.
- NO INTENTE APAGAR UN FUEGO DE ACEITE / GRASA CON AGUA.**

Contenidos

Antes de su inicio	3
Información de seguridad importante	3
Componentes de la estufa de gas	8
¿Qué hay en la caja?	8
Requisitos de instalación	10
Lista de verificación previa a la instalación	10
Requisitos de ubicación	10
Requisitos de suministro de gas	12
Requisitos especiales de gas (modelos de gas vendidos en Massachusetts)	13
Requisitos eléctricos	13
Instrucciones de instalación	14
Instalar su estufa de gas	14
Paso 1. Desempaquetar la estufa	14
Paso 2. Instalar la estufa	14
Paso 3. Conectar la estufa al suministro de gas	15
Paso 4. Comprobar si hay fugas de gas	16
Paso 5. Conexiones eléctricas	17
Paso 6. Montar los quemadores de la estufa	17
Paso 7. Comprobar la ignición de los quemadores de estufa	19
Paso 8. Comprobar la calidad de llamas	19
Paso 9. Instalar las rejillas	20
Paso 10. Lista de verificación de instalación final	22
Instrucción de conversión LP (Propano)	22
Piezas suministradas	23
Convertir el regulador de presión	24
Convertir los quemadores de la estufa	25
Ajustar la llama baja en los quemadores de estufa	26

Antes de su inicio

Acerca de este manual

LEA ESTAS INSTRUCCIONES COMPLETA Y CUIDADOSAMENTE.

Nota importante para el instalador

- Lea todas las instrucciones contenidas en este manual de instalación antes de instalar la estufa.
- Retire todos los materiales de embalaje de los compartimentos de la estufa antes de conectar el suministro eléctrico y de gas a la estufa.
- Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones con el consumidor.
- La instalación de este aparato requiere las habilidades mecánicas básicas.
- Una instalación correcta es responsabilidad del instalador.
- Los fallos del producto debidos a una instalación incorrecta no están cubiertos por la Garantía.

Nota importante para el consumidor

Guarde estas instrucciones con su manual de usuario para futuras consultas.

- Al igual que cuando se usa cualquier aparato que genera calor, existen ciertas precauciones de seguridad que debe seguir.
- Asegúrese de que su estufa esté instalada y conectada a tierra correctamente por un instalador o técnico de servicio calificado.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar el calor generado por la misma.
- El espacio de almacenamiento del gabinete sobre los quemadores de la estufa debe tener un mínimo de 30 pulgadas (76,2 cm).

Nota importante para el personal de servicio

El esquema eléctrico se adjunta dentro de la caja del quemador.

Información de seguridad importante

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO

- Todos los equipos eléctricos y de gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este aparato en este manual. Deben seguirse las instrucciones para minimizar el riesgo de lesiones, muerte o daños a la propiedad.
- Guarde este manual. Por favor no deseche.

Símbolos utilizados en este manual

ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o muerte.

PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que pueden resultar en descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.

NOTA

Consejos e instrucciones útiles.

Estos iconos y símbolos de advertencia sirven para evitar lesiones a usted y a otras personas.

Sígalos explícitamente. Después de leer esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

Información de seguridad importante

Advertencia de la Propuesta 65 de California



ADVERTENCIA

Cáncer y Daños Reproductivos - www.P65Warnings.ca.gov

Mancomunidad de Massachusetts

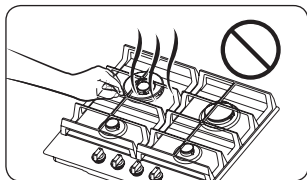
- Este producto debe ser instalado por un plomero autorizado o un instalador de gas calificado o autorizado por el estado de Massachusetts. Al usar válvulas de cierre de gas de tipo bola, debe usar el tipo de mango en T. No se deben conectar en serie varias líneas de gas flexibles.

Seguridad general



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, siga las siguientes precauciones.



- No toque** ninguna parte de la estufa, incluyendo sin limitarse a, los quemadores de la estufa, durante o inmediatamente después de cocinar.
- Conozca** la ubicación de la válvula de cierre de gas y cómo cerrarla.

- Asegúrese** de que los **soportes de sujeción** estén instalados correctamente en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- No permita que los niños se acerquen**, entren o se suban a la estufa. No permita que los niños jueguen con la estufa o cualquier parte de la estufa. No deje a los niños sin supervisión en un área donde la estufa está en uso.
- Retire** todos los materiales de embalaje de la estufa antes de operar para evitar la ignición de estos materiales. Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche correctamente los materiales de embalaje después de desembalar la estufa.
- No guarde** ningún objeto que les interese a los niños sobre la estufa o la protección trasera de la misma. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar los artículos pueden morir o sufrir lesiones graves.

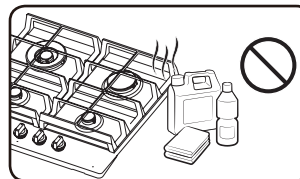
- No opere** la estufa si la estufa o cualquier parte de la misma está dañada, funciona mal o faltan piezas.
- No use** la estufa como calentador de espacio. Esta estufa debe utilizarse únicamente para cocinar.
- Use** solo agarraderas secas para ollas.
- No use** la estufa para calentar los recipientes de alimentos cerrados.
- Desenchufe o desconecte la energía antes del mantenimiento.

Seguridad contra incendios



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, siga las siguientes precauciones.



- No almacene, coloque ni use** materiales inflamables o combustibles como papel, plástico, agarraderas de ollas, lino, cortinas, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de la estufa.
- No lleve** ropa holgada ni cuelgue prendas mientras usa la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las rejillas de ventilación.
- No permita** que los agarraderas u otros materiales inflamables toquen un elemento calefactor. No use una toalla u otros paños voluminosos en lugar de un agarrador de ollas.
- No use** agua en un incendio de grasa. Para apagar un incendio de grasa, apague la fuente de calor y sofoque el fuego con una tapa hermética o use un químico seco multipropósito o un extintor de incendios tipo espuma.
- No caliente** los recipientes de alimentos cerrados - la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provocar lesiones.

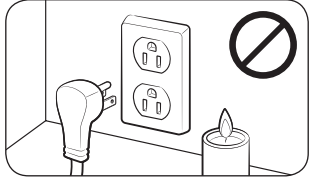
Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, siga las siguientes precauciones.

Si usted huele a gas:

- **Cierre la válvula** y no use la estufa.
- **No encienda** fósforos, velas o cigarrillos.
- **No encienda** ningún aparato de gas o eléctrico.



- **No toque** ningún interruptor eléctrico ni enchufe un cable de alimentación a un tomacorriente.
- **No use** ningún teléfono en su edificio.
- **Evacúe** la habitación, el edificio o el área de todos los ocupantes.
- **Llame inmediatamente** a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Comprobar si hay fugas de gas

- La prueba de fugas del aparato se debe realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante. No use una llama para verificar si hay fugas de gas. Use un cepillo para esparcir una mezcla de agua y jabón alrededor del área que está revisando. Si hay una fuga de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua y jabón en el punto de fuga.

⚠ ADVERTENCIA

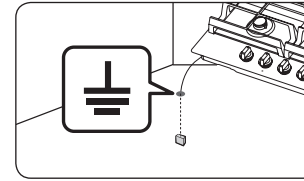
Instrucciones de puesta a tierra eléctrica

Este aparato está equipado con un enchufe con conexión a tierra (de tres clavijas) (cuatro clavijas) para su protección contra el peligro de descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a un receptáculo de tierra adecuada. No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Seguridad eléctrica y de puesta a tierra

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, siga las siguientes precauciones.



- Enchufe a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
 - **No retire** la clavija de tierra.
 - **No use** un adaptador o un cable de extensión.
 - **No utilice** un enchufe, cable de alimentación dañados o tomacorriente sueltos.
 - **No modifique** el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente de ninguna manera.
- **No coloque** un fusible en un circuito neutro o de tierra.
 - Utilice un circuito eléctrico exclusivo con fusible de CA de 120 voltios, 60 Hz, 15 amperios para esta estufa. Se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor. No enchufe más de un aparato en este circuito.
 - **No conecte** el cable de tierra a líneas de plomería de plástico, líneas de gas o tuberías de agua caliente.
 - Esta estufa **debe estar conectada a tierra**. En el caso de un mal funcionamiento o avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una ruta para la corriente eléctrica. Esta estufa está equipada con un cable que tiene un enchufe de tierra. La clavija debe estar firmemente conectada a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de si su tomacorriente está debidamente conectado a tierra, haga que lo revise un electricista autorizado.
 - La estufa se suministra con un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas. Este cable debe conectarse a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra que cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales. Si los códigos permiten el uso de un cable de tierra por separado, recomendamos que un electricista calificado determine la ruta adecuada para este cable de tierra.
 - El servicio eléctrico a la estufa debe cumplir con los códigos locales. Salvo los códigos locales, debe cumplir con la última norma ANSI/NFPA No. 70 - Última Revisión (para EE. UU.) o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 - Últimas Revisiones.
 - Es responsabilidad personal del propietario de la estufa proporcionar el servicio eléctrico correcto para esta estufa.

Información de seguridad importante

Seguridad de instalación

⚠ ADVERTENCIA

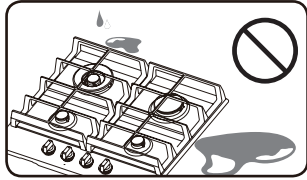
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, siga las siguientes precauciones.

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio debe ser realizado únicamente por los instaladores de estufa de gas o técnicos de servicio calificados.
 - **No intente** reparar, modificar o reemplazar su estufa o cualquier parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben consultarse con un técnico calificado.
 - Utilice siempre los conectores flexibles nuevos cuando instale un aparato de gas. No utilice los conectores flexibles viejos.
 - **Asegúrese** de que los soportes de sujeción estén instalados correctamente en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
 - **Quite** toda la cinta y los materiales de embalaje.
 - **Retire** todos los accesorios de la estufa. Las rejillas y las planchas son pesadas. Tenga cuidado al manipularlas.
 - **Asegúrese** de que no se suelten las piezas durante el envío.
- **Asegúrese** de que su estufa esté correctamente instalada y ajustada por un técnico de servicio calificado o un instalador para el tipo de gas (natural o LP) a utilizar. Para que su estufa utilice gas LP, el instalador debe reemplazar los 4 orificios del quemador de la estufa con el conjunto de orificios LP provisto e invertir el **valor del regulador**. Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. La agencia calificada que realiza este trabajo asume la responsabilidad de conversión de gas.
 - La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54, última edición. En Canadá, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.
 - Una declaración de la presión de suministro de gas para verificar el ajuste del regulador. [La presión indicada debe ser al menos 1 pulgada de columna de agua (249 Pa) por encima de la presión del colector especificada por el fabricante.]
 - No obstruya el flujo de combustión y aire de ventilación.
 - El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse para que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. Esta instrucción se basa en las consideraciones de seguridad.

Seguridad de ubicación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, siga las siguientes precauciones.



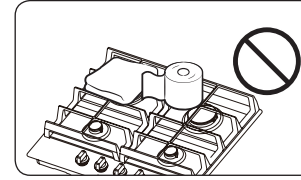
- Esta estufa es solo para uso doméstico en interiores.
No instale la estufa en áreas expuestas a la intemperie y/o al agua.
- **No instale** la estufa en un lugar expuesto a corrientes de aire fuertes.

- Seleccione una ubicación donde se pueda acceder fácilmente a un tomacorriente de tres clavijas con conexión a tierra.
- Si la estufa está ubicada cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas o persianas inflamables en esa ventana.
- Para que la estufa se ventile adecuadamente, asegúrese de que haya suficiente holgura en la parte superior, trasera, lateral y debajo de la estufa. Los respiraderos permiten el escape necesario para que la estufa funcione correctamente con una combustión correcta.
- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar el calor hasta 194 ° F (90 ° C) generado por la estufa.
- Debe evitarse el almacenamiento de gabinetes sobre la superficie de la estufa. Si es necesario guardar el gabinete sobre la estufa: deje un espacio mínimo de 30 pulgadas (76,2 cm) entre la superficie de estufa y la parte inferior del gabinete.

Seguridad de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, siga las siguientes precauciones.



- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no estén en uso.
- **No use** papel de aluminio para revestir las rejillas o cualquier parte de la estufa.
- **No deje** los quemadores desatendidos a fuego medio o alto.
- Antes de la ignición, **asegúrese** de que todas las tapas de los quemadores estén correctamente colocadas y que todos los quemadores estén nivelados.
- Utilice siempre la posición izquierda cuando encienda los quemadores y asegúrese de que se hayan encendido. Si falla el encendido, gire la perilla a OFF (APAGADO) y espere hasta que el gas se haya disipado.
- Cuando ponga un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- **No coloque** ningún objeto que no sean utensilios de cocina sobre la estufa.
- Esta estufa está diseñada para cocinar con un wok o un accesorio de anillo para wok. Si los alimentos se inflaman, solo deben quemarse bajo una campana de ventilación encendida.
- Antes de quitar o cambiar los utensilios de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los utensilios de cocina inmediatamente después de la cocción.
- Antes de quitar cualquier parte del quemador para una limpieza, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el esparcidor del quemador, **asegúrese** de que esté completamente seco antes de volver a montarlo.
- Para evitar la intoxicación por monóxido de carbono, **no vierta** agua en la estufa mientras la limpia.
- Seleccione los utensilios de cocina diseñados para cocción superior. Use los utensilios de cocina que sean lo suficientemente grandes para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas del quemador para que las llamas no se extiendan más allá del fondo de los utensilios de cocina.
- Para evitar la decoloración, deformidad y/o intoxicación por monóxido de carbono de los utensilios de cocina, **no use** utensilios que sean excesivamente más grandes que la rejilla.
- **Asegúrese** de que los mangos de los utensilios de cocina estén giradas hacia el costado o la parte posterior de la estufa, pero no sobre otros quemadores de la estufa.

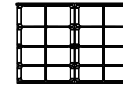
Información de seguridad importante

- Manténgase alejado de la estufa mientras fríe.
- Caliente siempre los aceites para freír lentamente y observe cómo se calientan. Si está friendo alimentos a fuego alto, observe cuidadosamente durante el proceso de cocción. Si va a utilizar una combinación de grasas o aceites durante la fritura, mézclelos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidora siempre que sea posible. Esto evita que la freidora se sobrecaliente más allá del punto de humeo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite al freír en sartén poco profunda o al freír. Evite cocinar alimentos sin descongelar o alimentos con cantidades excesivas de hielo.
- Antes de mover los utensilios de cocina llenos de grasas o aceites, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- Para evitar una ebullición eruptiva retardada, siempre deje reposar los líquidos calientes al menos 20 segundos después de apagar el quemador para que la temperatura del líquido se pueda estabilizar. En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
 1. Sumerja el área escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
 2. No aplique cremas, aceites o lociones.
 3. Cubra con un paño limpio y seco.

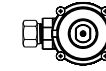
Componentes de la estufa de gas

Qué hay en la caja

Piezas incluidas



Rejillas (2) *



Regulador y conector de latón de 3/8"-1/2" (1) *



Inyector (4) *



Tapas y quemadores de estufa (4) *



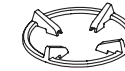
Tornillo (4) (M4 L20)



Soportes de sujeción (4) *



Cinta de espuma (4)



Soporte de wok (1)

- Asegúrese de haber recibido todas las piezas suministradas mostradas anteriormente.
- Si su estufa se dañó durante el envío o no tiene todas las piezas suministradas, comuníquese con su minorista local.

NOTA

Si necesita un accesorio marcado con * (asterisco), comuníquese con el Centro de Llamadas de Samsung utilizando el número de teléfono listado en la última página de este manual o visite nuestro sitio web de repuestos en línea en www.samsungparts.com.

Piezas necesarias



Válvula de cierre de la línea de gas



Conector de metal flexible para electrodomésticos de 1/2 pulg. (ID) x 5 pies



Adaptador de unión abocardada de 3/4 pulg. o 1/2 pulg. (NPT) x 1/2 pulg. (ID)



Adaptador de unión abocardada de 1/2 pulg. (NPT) x 1/2 pulg. (ID)



Codo de 135 grados (opcional)



Codo de 90 grados (opcional)

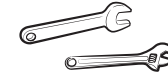
Herramientas necesarias



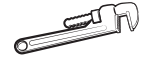
Destornillador de punta plana



Destornillador Phillips



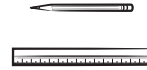
Llave inglesa o ajustable



Llave de tubo (2)



Llave para tuercas de 1/4"



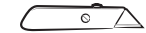
Lápiz y regla



Nivel



Línea de gas nominal de Teflón o en pasta



Cuchillo de uso



Solución de agua con jabón



Alicates



Sierra de sable

Requerimientos de instalación

Lista de verificación previa a la instalación

1. Cuando prepare la abertura de la estufa, asegúrese de que el interior del gabinete y la estufa no interfieran entre sí.
2. Retire los materiales de embalaje, las cajas de rejilla, el regulador con documentación y el paquete de documentación de la estufa antes de comenzar la instalación.

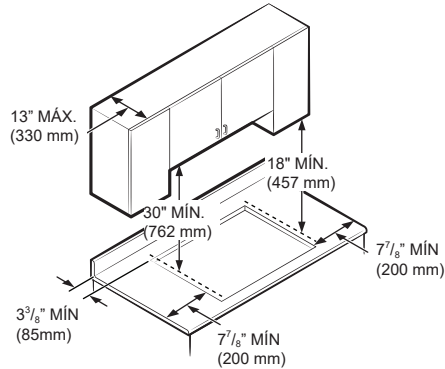
Requisitos de ubicación

ANTES DE COMENZAR a instalar este aparato, consulte la siguiente información, dimensiones y holguras. Estas dimensiones deben cumplirse para un uso seguro de la estufa. La ubicación del tomacorriente y la tubería de gas se puede ajustar para cumplir con las siguientes dimensiones y holguras.

⚠ PRECAUCIÓN

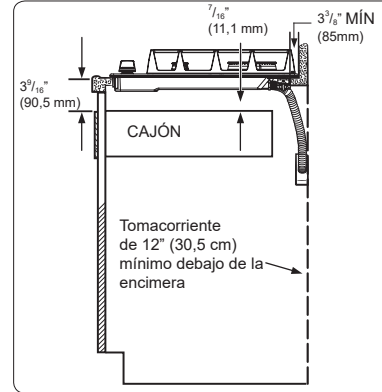
Esta estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida del gabinete de madera de 194 ° F (90 ° C). Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, las encimeras y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 194 ° F [90 ° C]) generado por la estufa. De lo contrario, puede producirse decoloración, delaminación o fusión.

Mantenga las siguientes dimensiones mínimas de holgura



📄 NOTA

Todas las holguras horizontales deben mantenerse a un mínimo de 18" (457 mm) por encima de la estufa.

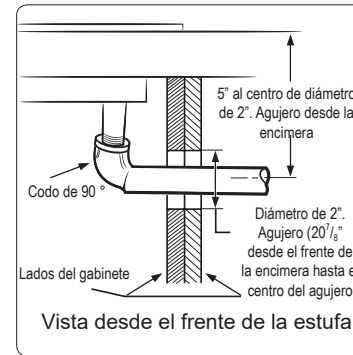


📄 NOTA

Deje una holgura vertical mínima de 7 1/16" desde la parte inferior de la estufa (o 3 9/16" de profundidad mínima desde la encimera) hasta cualquier superficie combustible, incluido el borde superior o un cajón instalado debajo de la estufa.

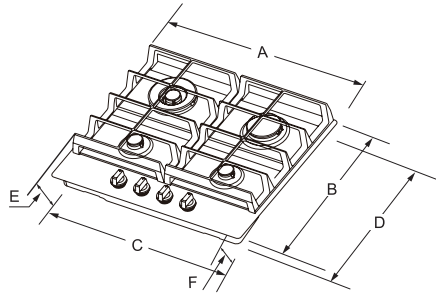
La distancia entre el lado del gabinete recortado y la pared posterior es al menos de 3 3/8" (85 mm).

Instalación sobre horno empotrado



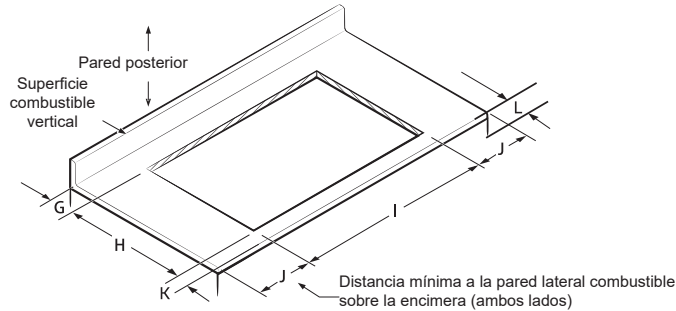
Consulte la instalación del horno empotrado para obtener instrucciones de instalación completas.

Dimensiones generales de la estufa



Modelo	NA24T4230FS
A	23 ⁵ / ₈ " (600 mm)
B	20 ¹ / ₁₆ " (510 mm)
C	21 ⁷ / ₈ " (556 mm)
D	18 ¹³ / ₁₆ " (478 mm)
E (altura de la estufa de gas)	4 ¹ / ₂ " (114 mm)
F (altura del chasis)	1 ⁵ / ₈ " (40,5 mm)

Dimensiones de corte de la encimera

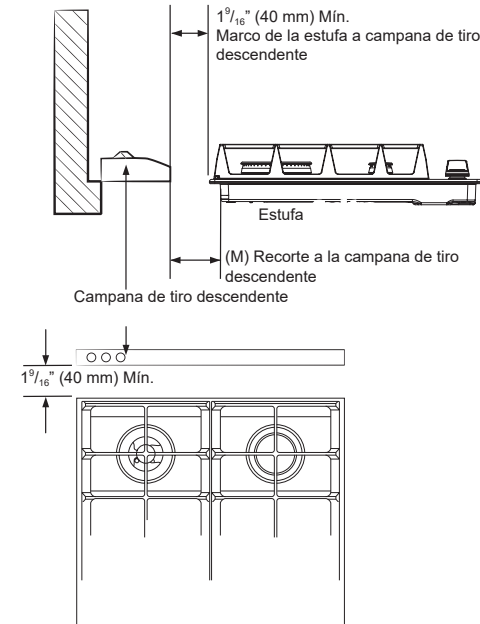


Modelo	NA24T4230FS
G mín	3 ³ / ₈ " (85 mm)
H mín	18 ⁷ / ₈ " (480 mm)
I mín	22" (560 mm)
J mín	7 ⁷ / ₈ " (200 mm)
K mín	1 ³ / ₁₆ " (30 mm)
L mín	2" (51 mm)

Dimensiones de instalación con campana de tiro descendente



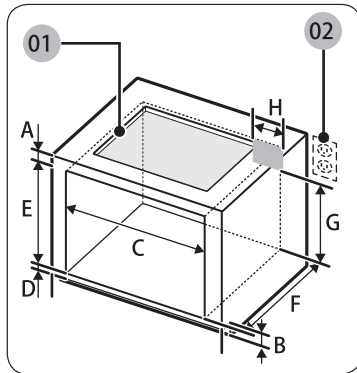
Asegúrese de las dimensiones de holgura cuando instale la estufa con campana de tiro descendente.



Modelo (M)	Mín.
NA24T4230FS	2 ⁷ / ₁₆ " (62 mm)

Requerimientos de instalación

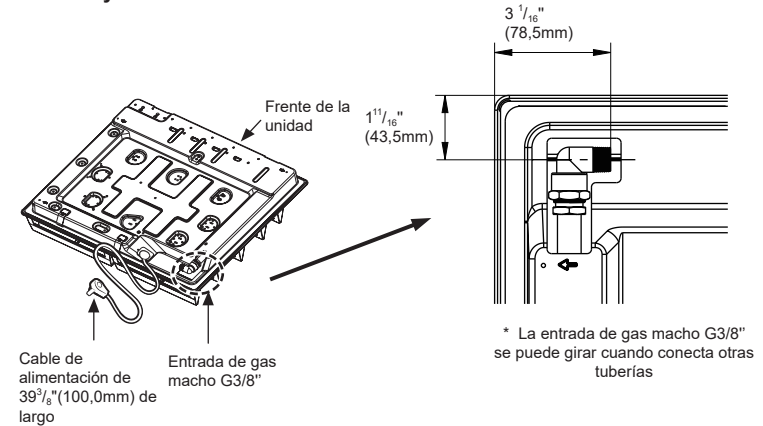
Horno individual debajo del mostrador



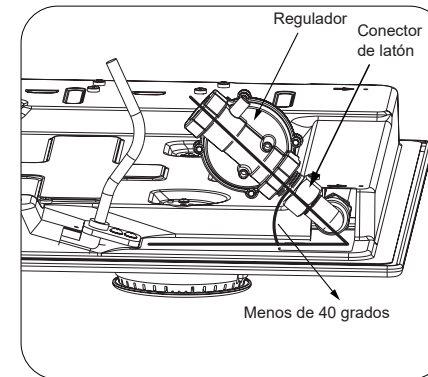
- 01 Esta estufa se puede instalar sobre cualquier horno empotrado único de Samsung. Consulte el manual de instalación del horno.
- 02 Las conexiones de gas y eléctricas para la estufa de gas deben estar ubicadas en un lugar accesible adyacente cerca del gabinete.
- 03 La distancia entre la ubicación del enchufe del cable de alimentación y el aparato no puede exceder los $39\frac{3}{8}$ " (1000mm), porque la longitud del cable de alimentación es de $39\frac{3}{8}$ " (1000mm).

	Tamaño
A	Mínimo 2" (51mm)
B	4" (101 mm)
C	Mínimo $22\frac{1}{16}$ " / Máximo $22\frac{1}{4}$ " (Mínimo 560mm / Máximo 565mm)
D	Mínimo 1" / Máximo $1\frac{1}{4}$ " (Mínimo 25mm / Máximo 32mm)
E	Mínimo $23\frac{1}{4}$ " / Máximo $23\frac{1}{2}$ " (Mínimo 590mm / Máximo 596mm)
F	$22\frac{1}{4}$ " (565 mm)
G	G Mínimo $22\frac{1}{4}$ " (Mínimo 565mm)
H	Máximo $9\frac{1}{2}$ " (Máximo 241mm) - Caja de conexiones

Ubicaciones y dimensiones de utilidad



* La entrada de gas macho G3/8" se puede girar cuando conecta otras tuberías



* Al ensamblar el regulador y el conector de latón, el ángulo de instalación entre el regulador y la carcasa inferior debe ser inferior a 40 ° para evitar interferencias con el gabinete.

* Cuando el regulador está instalado, su tapa debe mirar hacia adelante para convertir el regulador de presión fácilmente.

Requisitos de suministro de gas

Proporcionar un suministro de gas adecuado

Esta estufa está diseñada para operar a una presión de 5 pulgadas (13 cm) de columna de agua con gas natural o 10 pulgadas (25 cm) de columna de agua con gas LP (propano o butano).

Asegúrese de suministrar a su estufa el tipo de gas diseñado. **No intente convertir el aparato del gas especificado en este manual a un gas diferente sin consultar al proveedor de gas.**

Esta estufa es convertible para usar con gas natural o propano. Si decide utilizar esta estufa con gas LP, un instalador de LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar operar la estufa.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrado al regulador debe estar entre 5 y 10,5 pulgadas (13 cm y 27 cm) de columna de agua.

Para gas LP, la presión suministrada debe estar entre 10 y 13 pulgadas (25 cm y 33 cm) de columna de agua.

Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser al menos 1 pulgada (2,5 cm) mayor que la presión de funcionamiento (colector) indicada.

El regulador de presión ubicado en la entrada del colector de la estufa debe permanecer en la línea de suministro independientemente de si se está utilizando gas natural o LP.

NOTA

- La estufa viene de fábrica con un regulador en la caja de envío. Use solo el regulador provisto. El regulador debe instalarse en la línea de gas que va desde la entrada de gas de la estufa hasta la válvula de cierre de gas.
- Se debe instalar una válvula de cierre manual externa entre la entrada de gas y la estufa con el propósito de encender o cerrar el gas al aparato.
- Asegúrese de que los conectores sean instalados por un instalador calificado.
- Nunca reutilice conectores viejos cuando instale la estufa. El uso de conectores viejos puede provocar fugas de gas y lesiones personales. Utilice siempre los conectores flexibles nuevos cuando instale un aparato de gas.

Requisitos especiales de gas (modelos de gas vendidos en Massachusetts)

REQUISITOS DE MANCOMUNIDAD DE MASSACHUSETTS

ADVERTENCIA

Pueden ocurrir fugas de gas en su sistema, creando una situación peligrosa.

- Es posible que las fugas de gas no se detecten solo con el olor.
- Los proveedores de gas le recomiendan comprar e instalar un detector de gas aprobado por UL. El detector de gas debe instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- La estufa debe ser instalada por un plomero o un instalador de gas calificado por el estado de Massachusetts.
- La válvula de gas manual con mango en T debe instalarse en la línea de suministro de gas a su estufa.
- Si se utiliza un conector de gas flexible para instalar su estufa, no se deben conectar varias líneas de gas flexibles en serie

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA

- Es responsabilidad del propietario asegurarse de que el servicio eléctrico cumpla con los requisitos eléctricos y que el tomacorriente haya sido instalado correctamente por un electricista autorizado.
- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales:

Todas las estufas

- No use un cable de extensión o un enchufe adaptador con esta estufa.
- Esta estufa debe estar debidamente conectada a tierra.
- Consulte con un electricista calificado si tiene dudas sobre si su estufa está correctamente conectada a tierra.
- No modifique el enchufe provisto con su estufa; si no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado.
- Todo el cableado y la conexión a tierra deben realizarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA No. 70 - Última Revisión (para EE. UU.) o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22. 1 - Últimas Revisiones y los códigos y ordenanzas locales.
- El diagrama de cableado se encuentra en el interior de la caja del quemador.
- Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se conecta a un tomacorriente que no esté correctamente polarizado.

Estufas de gas

- Todos los modelos de gas están equipados con un cable de alimentación con un conductor de conexión a tierra del equipo y un enchufe de conexión a tierra.
- Se requiere un servicio eléctrico aprobado de 120 voltios, 60 Hz, CA con disyuntor de 15 amperios o fusible de retardo de tiempo para todos los modelos de EE. UU. y Canadá.

Puesta a tierra

- Todas las estufas deben estar conectadas a tierra para la seguridad personal.
- El enchufe debe estar firmemente enchufado a un tomacorriente de tres clavijas que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. En caso de mal funcionamiento o avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una ruta para la corriente eléctrica.
- No utilice un enchufe de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared suelto.
- No use un cable de extensión o adaptador con este aparato.
- Bajo ninguna circunstancia se debe cortar, modificar, retirar u derrotar de otro modo la clavija de conexión a tierra (tercera) del cable de alimentación. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden o si usted tiene alguna duda, solicite a un electricista calificado para instalar el tomacorriente adecuado. El cliente debe hacer que un electricista calificado revise el receptáculo de pared y el circuito para asegurarse de que el receptáculo esté correctamente conectado a tierra.
- NUNCA conecte el cable de tierra a las líneas de plomería de plástico, líneas de gas o tuberías de agua.

⚠ PRECAUCIÓN

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Requisitos de instalación adicionales para casas móviles

La instalación de electrodomésticos diseñados para la instalación de casas móviles debe cumplir con la Norma de Seguridad y Construcción de Casas Manufacturadas, Título 24 CFR, Parte 3280 (anteriormente la Norma Federal para la Construcción y Seguridad de Casas Móviles, Título 24, HUD, Parte 280) o, cuando tal norma no es aplicable, la Norma para Instalaciones de Casas Manufacturadas, última edición (Sitios de Casas Manufacturadas, Comunidades y Configuraciones), ANSI A225.1, última edición o con los códigos locales. En Canadá, la instalación de casas móviles debe estar de acuerdo con el vigente Código de Instalación de Casas Móviles CAN / CSA Z240 / MH.

Instrucciones de instalación

Instalar su estufa de gas

IMPORTANTE:

Lea completa y cuidadosamente las siguientes instrucciones, así como la sección de Instrucciones de Seguridad Importantes al principio de este manual, antes de instalar y/o operar la estufa de gas. La instalación, el ajuste, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones personales o daños a la propiedad.

📖 NOTA

Para garantizar una instalación adecuada, le recomendamos encarecidamente que contrate a un instalador profesional.

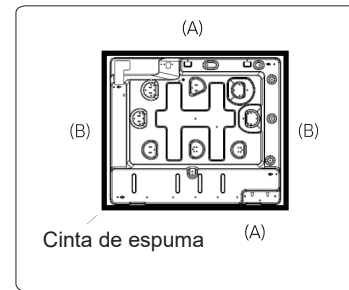
Paso 1. Desempaquetar la estufa

Retire todos los materiales de embalaje. Si no retira los materiales de embalaje, podría dañar el aparato.

Haga un inventario de todas las piezas sueltas contra los componentes suministrados que se enumeran en la página 8.

Compruebe si hay daños durante el envío o si faltan piezas. Debe informar a su minorista local de cualquier daño y/o piezas faltantes.

Paso 2-2. Instalar la estufa



Vista desde abajo

El grosor de la cinta de espuma es de 1,5 mm.

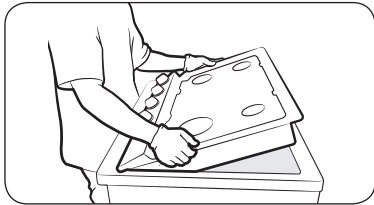
(A) El ancho de la cinta de espuma es de 10 mm.

(B) El ancho de la cinta de espuma es de 20 mm.

1. Quite los soportes de cacerola, la tapa del quemador y el esparcidor de llamas, dé vuelta con cuidado el aparato y colóquelo sobre una alfombra acolchada.

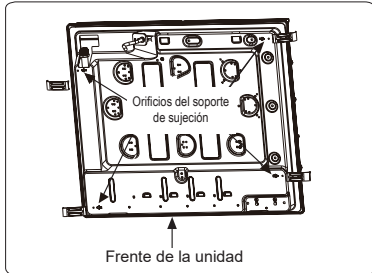
Tenga cuidado de que los dispositivos de encendido y los dispositivos de supervisión de llama no se dañen en esta operación.

2. Aplique la cinta de espuma proporcionada alrededor del borde del aparato.
3. No deje un espacio en el agente sellador ni superponga el espesor.



Instalación correcta

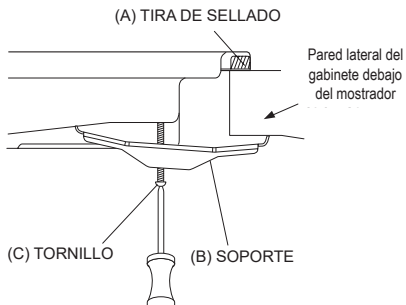
- Con el lado de abajo primero, baje suavemente la estufa.
 - Asegúrese de que el frente de la encimera esté paralelo a la estufa.
 - Haga la verificación final de que se cumplan todas las holguras requeridas.



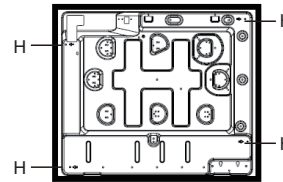
Instalación del soporte de sujeción

- Fije la estufa a la encimera usando los soportes de sujeción provistos como se muestra.

Paso 2-2. Guía de instalación del soporte de sujeción



- Coloque el soporte (B) sobre los orificios que coincidan con el tamaño de los tornillos. Hay un juego de orificios para tornillos en cada esquina de la placa (H). Apriete ligeramente un tornillo (C) a través del soporte (B) para que el soporte quede sujeto a la placa, pero para que aún pueda ajustar la posición.
- Voltee con cuidado la placa y luego bájela con cuidado en el orificio de apertura que ha cortado.



- En la parte inferior de la placa, ajuste los soportes en una posición adecuada para su encimera. Luego, apriete completamente los tornillos (C) para fijar la placa en su posición.

Paso 3. Conectar la estufa al suministro de gas

Cierre la válvula principal de suministro de gas antes de desconectar la estufa vieja y déjela cerrada hasta que se haya completado la nueva conexión. No olvide volver a encender el quemador de otros aparatos de gas cuando vuelva a encender el gas.

Debido a que la tubería rígida restringe el movimiento de la estufa, se recomienda el uso de un conector de electrodomésticos de metal flexible certificado por CSA Internacional a menos que los códigos locales requieran una conexión rígida.

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue al pie de la letra la información de este manual, puede producirse un incendio o una explosión, provocando la muerte, lesiones personales o daños a la propiedad.

– No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

– QUÉ HACER SI HUELE A GAS:

- NO encienda fósforos, velas o cigarrillos.
- NO intente encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO use ningún teléfono en su edificio.
- Evacúe la habitación, el edificio o el área de todos los ocupantes.

Instrucciones de instalación

- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.
- No instale la estufa sin instalar también el regulador de gas suministrado. No use la estufa sin el regulador instalado.
- Asegúrese de que la flecha del regulador apunte en la dirección del flujo de gas, hacia la estufa.
- No aplique una presión excesiva al apretar las conexiones y los accesorios de gas.
- Pruebe las líneas de gas en busca de fugas como se indica antes de usar. No use una llama para verificar si hay fugas.

Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva. Si se utiliza el método de tubería rígida, debe alinear cuidadosamente la tubería; la estufa no se puede mover después de realizar la conexión.

Para evitar fugas de gas, use cinta de teflón PTFE con clasificación de gas o pasta de teflón en todas las roscas de tubería macho (externas).

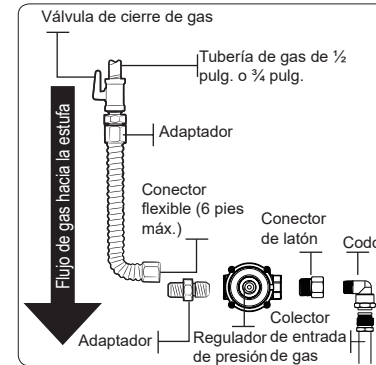
1. Conecte el regulador de presión de gas (adjunto con la estufa) a la entrada de boquilla del tubo de la estufa. Para las instalaciones estrechas, el regulador puede instalarse aguas arriba de la boquilla de la tubería, en cualquier lugar entre la válvula de cierre y la estufa. Para un mejor rendimiento, minimice la pérdida de presión del gas conectando el regulador lo más cerca posible de la entrada de gas de la estufa.
2. Complete la conexión del suministro de gas a la estufa instalando una línea de gas flexible entre el regulador de presión y la válvula de cierre.

⚠ ADVERTENCIA

No exceda los 25 pies-libras de torque al hacer las conexiones de la línea de gas. Apretar demasiado puede romper el regulador de presión y provocar una fuga de gas.

Conexión de conector flexible

Instalador: Informe al consumidor de la ubicación de la válvula de cierre de gas.



📖 NOTA

La válvula de cierre de gas debe instalarse en un lugar accesible en la tubería de gas, externo al artefacto, con el propósito de abrir o cerrar el gas al aparato.

Paso 4. Comprobar si hay fugas de gas

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar la muerte, lesiones personales, explosión y/o riesgo de incendio, NO use una llama para verificar si hay fugas de gas.

Cuando utilice las presiones de prueba superiores a 1/2 psig para probar la presión del sistema de suministro de gas residencial, desconecte la estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Cuando utilice las presiones de prueba de 1/2 psig o menos para probar el sistema de suministro de gas, simplemente aisle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual.

1. Cuando se hayan realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en la posición de apagado y encienda la válvula principal de suministro de gas.
2. Utilice un detector de fugas de líquido en todas las juntas y conexiones para comprobar si hay fugas en el sistema.
3. Apriete todas las conexiones si es necesario para evitar fugas de gas en la estufa o en la línea de suministro.

Paso 5. Conexiones eléctricas

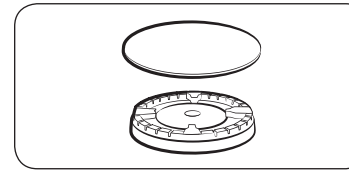
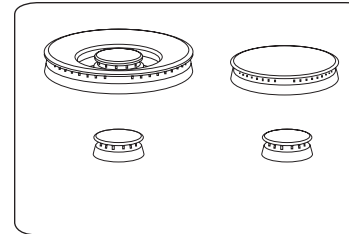
ADVERTENCIA

- Desconecte toda la energía eléctrica en el disyuntor principal o caja de fusibles antes de instalar.
 - ANTES DE OPERAR O PROBAR, siga los requisitos de conexión a tierra en la página 14 de este manual. La conexión incorrecta del enchufe con conexión a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.
 - Todas las estufas de gas vienen con un cable de alimentación. El cable de alimentación está conectado a la parte inferior de la estufa. Consulte "Requisitos eléctricos" en la página 13.
 - El sistema eléctrico, incluido el cable de alimentación, viene preinstalado y precableado de fábrica. La alteración de cualquier parte de este sistema puede provocar un cortocircuito o una sobrecarga.
1. Enchufe el cable de alimentación. Asegúrese de que el tomacorriente cumpla con los códigos eléctricos locales o nacionales como se indica en la página 13.
 2. Verifique la línea de suministro de gas para asegurarse de que no se dañó y permaneció conectada durante el posicionamiento.
- Conecte toda la energía eléctrica en el disyuntor principal o caja de fusibles antes de usar la estufa de gas.

Paso 6. Montar los quemadores de la estufa

PRECAUCIÓN

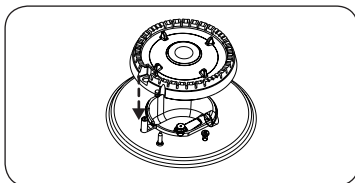
- No opere los quemadores de la estufa sin todas las piezas del quemador en su lugar.
- Tenga cuidado de no presionar los controles de la estufa mientras retira el quemador de la estufa. Podría producirse una descarga eléctrica leve que podría hacer que usted derribe los utensilios de cocina calientes.
- No quite la tapa ni toque el electrodo de ningún quemador mientras otro quemador esté encendido. Podría producirse una descarga eléctrica.



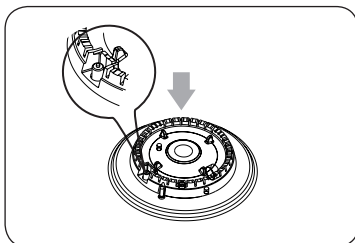
1. Coloque los cabezales de los quemadores de la estufa en la parte superior de los colectores de los quemadores como se muestra a la izquierda. Los electrodos encajarán en la ranura en la parte inferior de los cabezales. Asegúrese de que los cabezales de los quemadores estén planos y paralelos a la estufa.
2. Coloque las tapas del tamaño correspondiente en la parte superior de cada cabezal de quemador de la estufa.

Instrucciones de instalación

Cabezal de quemador redondo



1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura del electrodo se alinee con el electrodo.



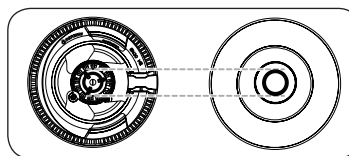
2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura del electrodo. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano sobre la estufa.



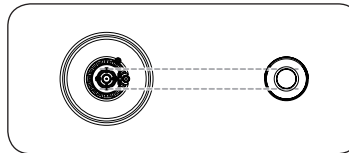
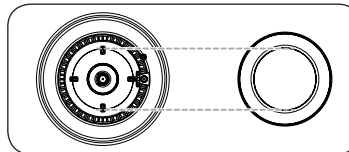
⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los componentes del quemador (cabezales y tapas) estén reinstalados correctamente. Serán estables y descansarán planos cuando se instalen correctamente.

Tapa de quemador



1. Haga coincidir las tapas de los quemadores con los quemadores por tamaño y luego vuelva a instalar las tapas en los cabezales de los quemadores.



⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que cada tapa se vuelva a instalar en el cabezal del quemador correctamente, y esté centrada en el cabezal del quemador y quede plana.

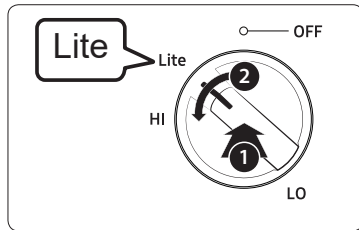


⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los componentes del quemador (cabezales y tapas) estén reinstalados correctamente. Serán estables y descansarán planos cuando se instalen correctamente.

Paso 7. Comprobar la ignición de los quemadores de estufa

Verifique el funcionamiento de todos los quemadores de la estufa después de que se haya instalado y ensamblado la estufa, se hayan revisado cuidadosamente las líneas de suministro de gas para detectar fugas y se haya enchufado el cable de alimentación eléctrica.



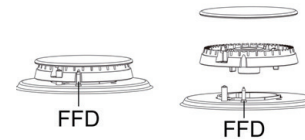
Para encender un quemador de estufa

1. Presione a fondo la perilla de control de la posición de cocción correspondiente y gírela hacia la izquierda, a la posición **Lite**, y manténgala aquí durante unos segundos como máximo hasta que se encienda el quemador.
2. Después de encender, mantenga presionada la perilla de control durante unos 5-8 segundos más porque el sensor de calor que abre el canal de gas debe calentarse primero. Coloque la perilla de control en la posición que desee.
3. Repita los pasos 1 y 2 para verificar el funcionamiento de cada quemador de estufa en sucesión.
4. El tamaño de la llama se puede ajustar continuamente entre máximo y mínimo reduciendo la velocidad girando la perilla de control.

NOTA

- Si el quemador no se enciende en 4 segundos, apague la perilla y espere un minuto antes de volver a intentarlo.
- Cuando presiona y gira la perilla de control, todos los encendedores de chispa producirán una serie de chispas, pero solo el quemador en posición Lite se encenderá.
- Si los encendedores están sucios, esto hace que el quemador sea más difícil de encender, por lo que debe mantenerlos lo más limpios posible. Haga esto con un cepillo pequeño y asegúrese de que el dispositivo de encendido no sea golpeado violentamente.
- El dispositivo de supervisión de llama no se debe operar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, deje de operar el dispositivo y abra la puerta del compartimiento y/o espere al menos un minuto antes de intentar volver a encender el quemador.

Dispositivo de supervisión de llama



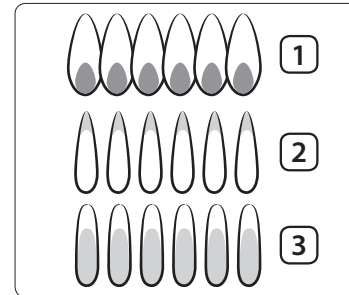
1. Cuando enciende la placa, el dispositivo de seguridad comienza a funcionar.
2. Debido a la existencia de los dispositivos de seguridad de gas, la placa puede funcionar con normalidad.
3. Cuando la llama de la placa se apaga repentinamente, el dispositivo de seguridad cortará el sistema de suministro de gas de la placa en 60 segundos para asegurar de que no haya fugas de gas.
4. Una vez apagada la llama, gire la perilla a la posición **OFF (APAGADO)** y luego vuelva a encender la placa para reanudar el funcionamiento normal;
5. Cuando se gira la perilla a la posición **LO**, si la llama es relativamente pequeña y el dispositivo de seguridad no se puede quemar, la placa se apagará repentinamente. En este momento, debe ajustar el pequeño dispositivo de ajuste de fuego en sentido horario según el método de la página 25, y luego volver a encender la placa, que puede funcionar normalmente.

Paso 8. Comprobar la calidad de llamas

Todas las llamas de combustión deben comprobarse visualmente para determinar la calidad de llamas.

PRECAUCIÓN

Si intenta medir la llama, tenga cuidado. Pueden producirse quemaduras.



1. **Llamas azules suaves**—Normales para la operación con gas natural.
2. **Puntas amarillas en los conos exteriores**—Normales para la operación con gas LP.
3. **Llamas amarillas**—Anormales para cualquier operación de gas; llame al servicio.

NOTA

Si la llama del quemador se ve como 3, la estufa no debe usarse hasta que reciba reparación. Llame al servicio. Las llamas normales de los quemadores se verán como 1 o 2, según el tipo de gas que utilice.

Instrucciones de instalación

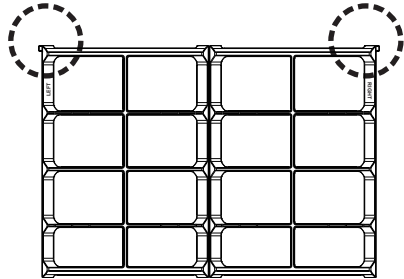
Paso 9. Instalar las rejillas

NOTA

Instale las rejillas como se indica a continuación para una vida útil más larga. Cuando se instala correctamente, las aberturas de las rejillas se centran sobre los quemadores. Las dos rejillas de la estufa están diseñadas para encajar en posiciones específicas de la estufa. Para una máxima estabilidad, estas rejillas solo deben usarse en sus posiciones adecuadas.

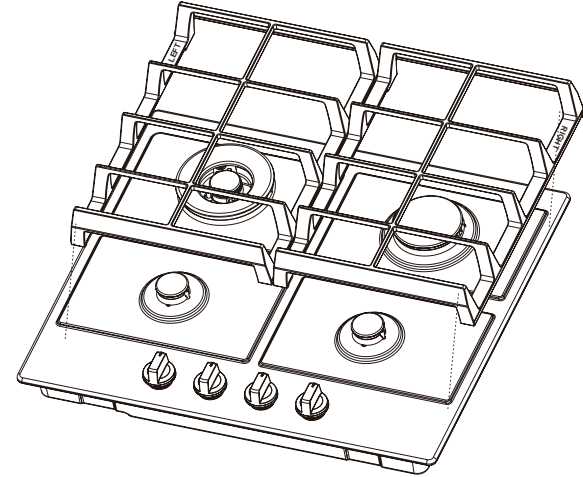
- Distinga las rejillas izquierda y derecha. Al levantar las rejillas, puede ver las letras LEFT (IZQUIERDA) y RIGHT (DERECHA) cerca de los saledizos de las rejillas.
- Coloque las rejillas con los saledizos y las letras en la parte posterior y los saledizos hacia afuera. Luego coloque la rejilla con la letra LEFT (IZQUIERDA) en el lado izquierdo y la rejilla con la letra RIGHT (DERECHA) en el lado derecho.

Las rejillas izquierda y derecha tienen saledizos y letras para ayudarle a ubicar las rejillas laterales correctamente. Se apilarán y se colocarán de manera desigual cuando ubique la dirección incorrecta. Vea la siguiente figura.



Para reemplazar las rejillas correctamente, siga estos pasos:

1. Los saledizos deben colocarse hacia afuera.
2. Haga coincidir las patas de goma de las rejillas con el abultamiento del panel.
3. Ajuste las rejillas para colocarlas en el panel sin problemas



Instrucciones de instalación

Paso 10. Lista de verificación de instalación final

⚠ ADVERTENCIA

- Para garantizar una instalación segura y adecuada, el instalador debe completar la siguiente lista de verificación para asegurarse de que no se haya pasado por alto ninguna parte de la instalación.
- La instalación adecuada es responsabilidad del propietario. No se puede subestimar la importancia de instalar correctamente su estufa de Samsung.

Acaba de completar la instalación de su estufa. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición de apagado. La siguiente es una lista de verificación para confirmar que su estufa esté instalada de manera segura y lista para funcionar.

- La línea de gas se ha conectado correctamente a la estufa. Se ha encendido el gas. Todas las conexiones han sido revisadas para detectar las fugas.
- La estufa está enchufada a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada.
- Los quemadores y las rejillas de la estufa se han ensamblado correctamente.
- Todos los quemadores han sido probados para su correcto funcionamiento.

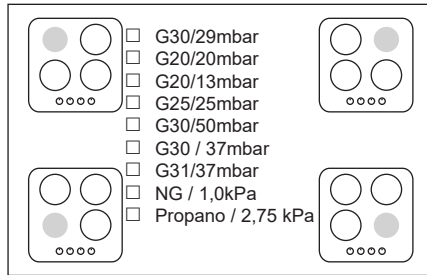
Instrucción de conversión LP (Propano)

⚠ ADVERTENCIA

- Esta conversión debe ser realizada por un instalador calificado o proveedor de gas de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. El incumplimiento de TODAS las instrucciones podría resultar en lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Conozca la ubicación de la válvula de cierre de gas y cómo cerrarla en caso necesario.
- Desenchufe o desconecte la energía antes del mantenimiento.
- No haga funcionar los quemadores de la estufa cuando utilice gas LP antes de convertir el regulador de presión y los orificios del quemador para su uso. Si no lo hace, se pueden producir llamas elevadas y humos tóxicos que pueden provocar lesiones graves.
- No mezcle ni sustituya los orificios de los quemadores de gas LP durante el proceso de conversión. La colocación incorrecta del orificio afectará el rendimiento del quemador y la cocción y podría provocar lesiones personales y/o daños al producto. Todas las estufas de gas de Samsung se fabrican y envían para su uso con gas natural. La estufa también se envía con los kits de conversión de LP, por lo que la estufa se puede convertir para usarse con gas LP. Los kits constan de un conjunto de orificios de quemador del tamaño adecuado para usar en los quemadores de la estufa. Estos orificios se colocarán en una hoja de cartón y se colocarán en una bolsa de plástico. La bolsa se coloca con un manual de usuario. El orificio en el regulador de presión es un orificio de doble propósito, un lado para gas natural y el otro para gas LP.

Piezas suministradas

El kit de conversión de LP consta de las siguientes piezas:

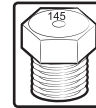


Las posiciones de los orificios están marcadas en la hoja proporcionada. La espita en el regulador de presión viene instalada de fábrica para uso con gas natural (NG). La conversión a LP requiere la remoción y reinstalación de la espiga para el uso de LP.

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y CLASIFICACIONES DE SALIDA (Gas natural [Propano] 10 pulgadas de columna de agua)		
Ubicación del Quemador	Tasa de BTU	Tamaño del orificio [mm]
LR	11500	1,04
LF	5000	0,67
RR	9000	0,89
RF	5000	0,67

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y CLASIFICACIONES DE SALIDA (Gas natural 5 pulgadas de columna de agua)		
Ubicación del Quemador	Tasa de BTU	Tamaño del orificio [mm]
LR	12500	1,65
LF	5000	1,00
RR	10500	1,45
RF	5000	1,00

NOTA



Marcas de orificio:

145 – Indica una abertura de orificio de **1,45** mm.

Instrucciones de instalación

Herramientas necesarias



Llave ajustable



Llave de boca de 1/2"



Destornilladores Phillips:



Destornillador de precisión pequeño de punta plana



Llave para tuercas: 9/32" o 7 mm

Para convertir su estufa al uso de gas LP, realice los siguientes pasos y procedimientos:

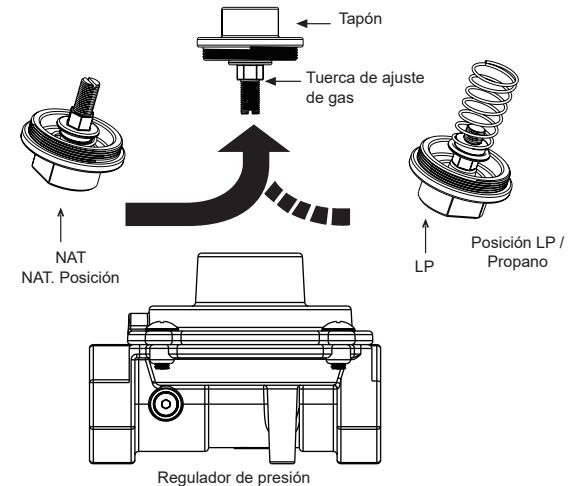
1. **Desconecte la energía eléctrica de la estufa.** Desenchufe el cable de alimentación de la estufa, active el disyuntor o retire el fusible de la caja de fusibles.
2. **Cierre el suministro de gas a la estufa.** Cierre la válvula de cierre manual de la estufa.

Convertir el regulador de presión

NOTA

Si está usando gas LP para alimentar la estufa, se deben realizar los siguientes pasos y conversiones antes de poder ajustar las llamas.

1. Con una llave ajustable, gire la tapa. Observe cuidadosamente el retenedor de resorte para ubicar la posición NAT o LP.



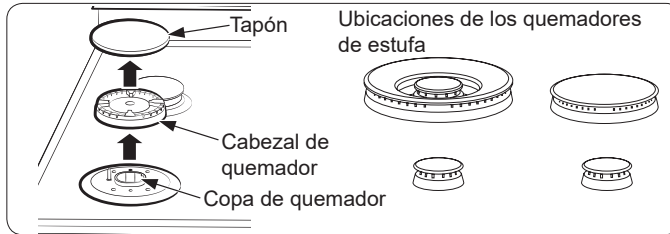
2. La válvula reguladora de presión está configurada en la pantalla NAT de forma predeterminada cuando sale de fábrica. Use sus dedos para desenroscar la tuerca de ajuste de gas, luego gírela a la posición de la pantalla LP, instálela en la tapa con sus dedos y apriétela.
3. Vuelva a enroscar la tapa en el regulador y apriete.

Convertir los quemadores de la estufa

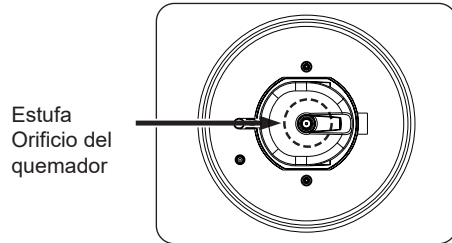
NOTA

Si está usando gas LP para alimentar la estufa, se deben realizar los siguientes pasos y conversiones antes de poder ajustar las llamas.

1. Levante las tapas de los quemadores de la estufa y sus cabezales desde las copas del colector de los quemadores de la estufa.



2. Con un destornillador de tuercas de $\frac{9}{32}$ " o 7 mm, retire el orificio del quemador de la parte inferior de cada copa del colector del quemador.



NOTA

Guarde estos orificios y anote sus posiciones para futuras conversiones de nuevo a gas natural.

3. Localice los orificios de conversión de LP que se enviaron con la estufa.
4. Identifique el orificio adecuado por su tamaño para cada uno de los quemadores de la estufa.
5. Instale los orificios adecuados en cada una de las copas del colector del quemador y apriete con una llave para tuercas de $\frac{9}{32}$ " o 7 mm.

NOTA

Cualquier otra ubicación de orificios podría provocar condiciones de operación peligrosas y/o resultados de cocción deficientes.

6. Coloque todos los cabezales de los quemadores en su parte superior en el mismo lugar en que fueron retirados. El orificio lateral de los cabezales de los quemadores pasa por encima de los electrodos. Los cabezales de los quemadores están instalados correctamente cuando se encuentran planos en la parte superior de las copas del colector.
7. Coloque todas las tapas de los quemadores encima de sus cabezales. Estos también se encuentran planos cuando se instalan para garantizar un funcionamiento seguro adecuado.

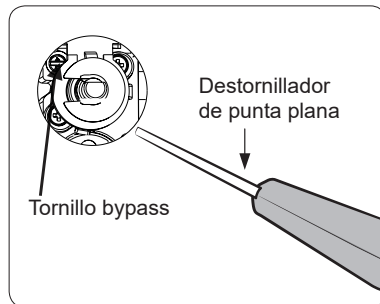
Instrucciones de instalación

Ajustar la llama baja en los quemadores de estufa

Todas las llamas de los quemadores de la estufa deben comprobarse en su nivel más bajo. Siga los siguientes pasos para verificar y ajustar la configuración del quemador de la estufa.

NOTAS

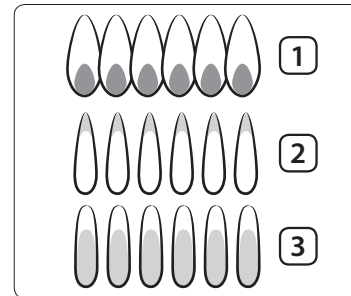
- Los ajustes de configuración baja siempre deben realizarse con dos o más quemadores funcionando al mismo tiempo.
 - Llame al servicio técnico cuando necesite ajustar la llama interna de la configuración del quemador central de la estufa.
1. Encienda dos o más quemadores de estufa y colóquelos entre MED y HI.
 2. Gire rápidamente una de las perillas de control en sentido antihorario hasta la configuración más baja. La llama debe permanecer encendida. Si la llama parpadea o se apaga, ajuste la válvula bypass en la válvula de control para ese quemador.
 3. Tire de la perilla de control de ese quemador directamente.



4. Con un destornillador pequeño de punta plana, ajuste el tornillo de la válvula bypass en la base del vástago de la válvula. Gire el tornillo de la válvula bypass en sentido antihorario para aumentar el tamaño de la llama.

5. Reemplace la perilla de control y vuelva a verificar la configuración de llama baja.
6. Repita los pasos 1 a 5 para verificar y ajustar la configuración de llama baja en los quemadores restantes de la estufa.

Calidad de la llama de combustión



1. **Llamas azules suaves**—Normales para la operación con gas natural.
2. **Puntas amarillas en los conos exteriores**—Normales para la operación con gas LP.
3. **Llamas amarillas**—Anormales para cualquier operación de gas. Se requieren más ajustes.

Comprobación adicional de llama baja

1. Abra y cierre rápidamente la puerta del gabinete o habitación mientras el quemador de la estufa está en LO. Si la llama se apaga, aumente la configuración de llama baja y repita la prueba hasta que la llama sea estable.
2. Gire rápidamente la perilla de HI a la configuración más baja. Si la llama se apaga en la configuración más baja, aumente la configuración de llama baja y repita la prueba hasta que la llama sea estable.

⚠ ADVERTENCIA

1. No retire completamente el tornillo de fijación de la válvula de su vástago. El tornillo de fijación de la válvula es una parte integral del conjunto de la válvula de gas. Quitar el tornillo de fijación de la válvula provocará una fuga de gas.
2. Después de ajustar el tornillo de fijación de la válvula, inspeccione el ensamblaje en busca de fugas de gas.

Memorándum

Memorándum

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
EE. UU. Electrónica de consumo	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADÁ	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (Inglés) www.samsung.com/ca_fr/support (francés)