

Gas cooktop

User 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.

Contents

Important safety information	4
------------------------------	---

Overview	9
----------	---

Layout	9
What's included	10

Using the cooktop burners	11
---------------------------	----

Ignition	11
Cookware	12
Install the grates	13

Care and cleaning of the cooktop	14
----------------------------------	----

Cooktop surface	14
Porcelain enamel surfaces (on some models)	14
Stainless steel surfaces (on some models)	14
Control knobs	15
Burner grates and components	15
Burner caps and heads	16
Burner bases	16
Electrodes	16
Grates	17
Burner head and cap replacement	17
Burner cap	18

Troubleshooting	19
-----------------	----

Checkpoints	19
-------------	----

Warranty (U.S.A)	20
------------------	----

Warranty (CANADA)	22
-------------------	----

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.

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, observe 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** the cooktop. Do not let children go onto 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. Use the cooktop for cooking only.
- **Use** only dry pot holders.
- **Do not use** the cooktop to heat unopened food containers.
- **Unplug** or **disconnect** the power cord before servicing.
- Never store combustible materials (dishtowels, paper products, etc.) or packaged or canned food under the cooktop in a way that would let them come in contact with the underside of the cooktop. The combustible material could catch fire and the packaged or canned food could explode.
- Make sure the gas line is not compressed or bent by heavy objects. Otherwise, gas leaks or incomplete combustion may occur.

- Do not lean on the cooktop. You may turn the control knobs accidentally.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Fire safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe 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 items made out of cloth 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. The buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- Always check if the burners are combusting normally. Overheating may cause a fire, and incomplete combustion may cause carbon-monoxide poisoning.

Important safety information

Gas safety

WARNING

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

Checking for gas leaks

- Leak testing of the appliance must 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.

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.

Electrical and grounding safety

WARNING

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

- Plug the power cord into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the grounding 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 matching, 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.

Installation safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe 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 5 surface burner orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. 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. This cooktop has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

- Make sure the middle valve has adequate capacity and is not clogged.
- This cooktop must be installed by a qualified technician. Otherwise, gas leaks, fire, or defective ignition may occur.

Location safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe 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 paper blinds on that window.
- For the cooktop to ventilate properly, there must be enough clearance at the top, back and sides of the cooktop, 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).
- 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 the cabinets.

Important safety information

Cooktop safety

WARNING

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

- Select cookware that is designed for range top 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.
- **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.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, **do not use** cookware that is substantially larger than the grate.
- **Make sure** cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners.
- Stand away from the cooktop while frying.

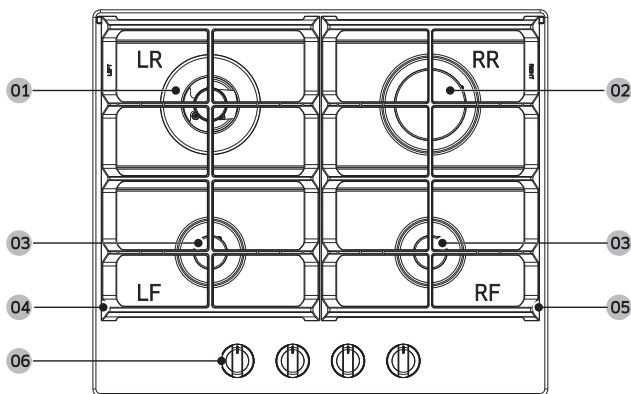
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils is to be used during frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating 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.
- If a power failure occurs or the electric ignition fails to operate, do not use matches or lighters to ignite the burners. This may cause a fire or physical burns.
- Do not place and use electric-powered cooking devices such as IH rice cookers or desktop cooking heaters on top of your cooktop. Electromagnetic forces from these appliances may cause the cooktop to malfunction.

CAUTION

If the cooktop is installed above an oven, do not use the cooktop while the oven's self-cleaning function is on.

Overview

Layout



01 Left Rear
Triple crown burner
NG : 12,500 BTU
LPG : 11,500 BTU

02 Right Rear
Rapid burner
NG : 10,500 BTU
LPG : 9,000 BTU

03 Left Front / Right Front
Auxiliary burner
NG : 5,000 BTU
LPG : 5,000 BTU

04 Left Grate

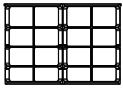
05 Right Grate

06 Knobs
4 pcs

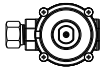
Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a Lite setting. Turning a knob to Lite ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob and show which burner the knob controls. Each burner is designed for specific cooking purposes. See the table below.

Burner	Purpose	Food type	Characteristics
Rapid (RR)	General heating / Low simmering	General food, casseroles	General-purpose cooking
Auxiliary (LF, RF)	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Triple (LR)	Quick heating	General	General-purpose cooking

What's included



Grates (2) *



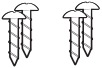
Regulator and
3/8"-1/2" brass
connector (1) *



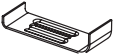
Injector (4) *



Cooktop burners and
caps (4) *



Screw (4)
(M4 L20)



Hold down brackets (4) *



Foam tape (4)



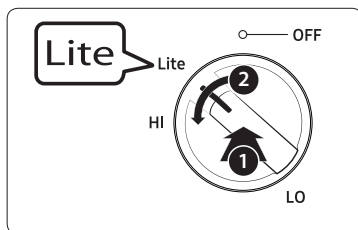
Wok Support (1)

NOTE

If you need an accessory marked with an asterisk (*), you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-SAMSUNG (726-7864)).

Using the cooktop burners

Ignition



Make sure all cooktop burners are properly installed. To light a 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.

Manual ignition

If there is a power failure, you can ignite the burner manually. Use caution when doing this.

1. Hold a long gas grill lighter to the cooktop burner you want to light.
2. Push in the control knob for that burner, and then turn it to the Lite position.
Turn on the grill lighter to ignite the burner.
3. After the burner is lit, turn the control knob to adjust the flame level.

Flame level

The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

⚠ WARNING

- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.
- After turning on a surface burner, make sure that the burner is ignited. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when you are not cooking.
- Always turn the burners off before you go to sleep or go out.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.
- If you turn the knob, but the surface burner does not ignite, turn off the control knob immediately.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

Using the cooktop burners

Cookware

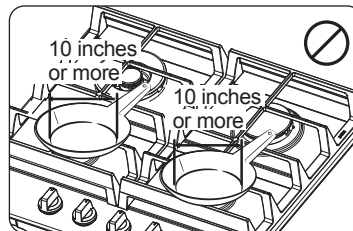
Requirements

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.

Material characteristics

- **Aluminum:** An excellent heat conductor. Some types of food may cause the aluminum to darken. However, anodized aluminum cookware resists staining and pitting.
- **Copper:** An excellent heat conductor but discolors easily.
- **Stainless steel:** A slow heat conductor with uneven cooking performance but is durable, easy to clean, and resists staining.
- **Cast-Iron:** A poor conductor but retains heat very well.
- **Enamelware:** Heating characteristics depend on the base material.
- **Glass:** A slow heat conductor. Use only glass cookware that is specified for cooktop cooking or oven use.
- **Heatproof Glass-Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on a gas cooktop.

Size limitations



⚠ CAUTION

- Do not place a pan or pot with a bottom diameter of about 10 inches or more on the RF or LF burner.

- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can occur if pots or pans are bumped accidentally.
- If using glass cookware, make sure it is designed for cooktop cooking.
- Never leave plastic items on the cooktop. They can melt or ignite. Heating a sealed plastic container can cause a building up of dangerous pressure which can cause the container to explode.
- Make sure you hold the handle of a wok or a small one-handed pot while cooking.

Install the grates

NOTE

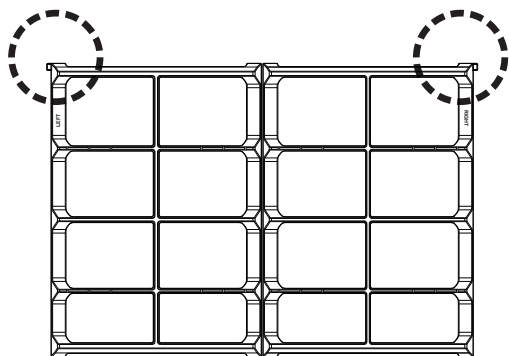
Install the grates as instructed below for longest life. When installed properly, the openings in the grates are centered over the burners.

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.

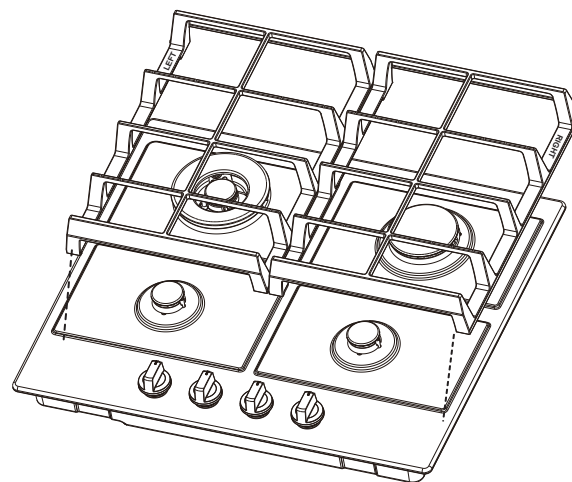
- Distinguish the left and right grates. When picking up the grates, you can see the LEFT and RIGHT letters near the overhangs of the grates.
- Place the grates with the overhangs and letters at the back and the overhangs facing out. Then put the grate with the LEFT letter on the left side, and the grate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



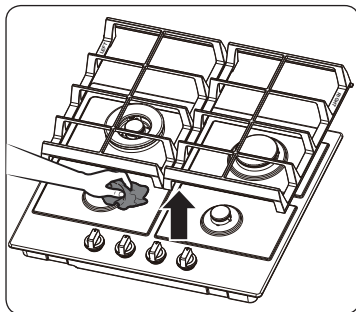
Care and cleaning of the cooktop

⚠ WARNING

Be sure unplug the power cord and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop. If the power cord is inaccessible, turn off power to the cooktop at the breaker or fuse box.

Cooktop surface

We recommend that you remove food spills immediately after they take place.



1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe up the spills.
4. When you are done cleaning, reinsert the burner components, and then put the burner grates back into position.

Porcelain enamel surfaces (on some models)

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods with high sugar content (such as fruit, juices, tomatoes, or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If an acidic food spills on the cooktop while it is hot, turn off all burners, and then use a dry paper towel or cloth to wipe the spill up right away. When the surface has cooled, wash it with an all-purpose cleaner and water. Rinse well. For other spills, such as fat splatterings, wash the cooktop with soap and water or an all-purpose cleaner after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Stainless steel surfaces (on some models)

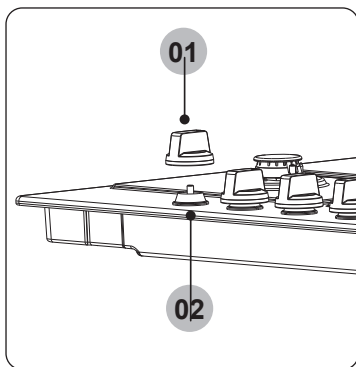
1. Remove any spills, spots, and grease stains using a soft, wet cloth.
2. Apply an approved stainless steel cleanser to a cloth or paper towel.
3. Clean one small area at a time, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. When done, dry the surface using a soft, dry cloth.
5. Repeat steps 2 through 4 as many times as necessary.

⚠ CAUTION

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning the cooktop. This could leak down into the cooktop gas and electrical systems creating a risk of electrical shock or high levels of Carbon Monoxide due to corrosion of the gas valves or ports.
- Do not spray any type of cleanser into the manifold holes. The ignition system is located in those holes and must be kept free of moisture.
- Do not clean the cooktop or stainless steel parts with:
 - Caustic lye (sodium hydroxide) or cleaners containing this chemical
 - Hard or steel wool pads
 - Abrasive materials or chemicals.

Control knobs

Make sure all surface burner knobs are in the **OFF** position.



01 Grasp each knob and pull straight up to remove.

02 Spill protector. Do not remove.

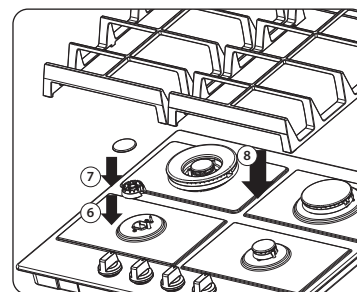
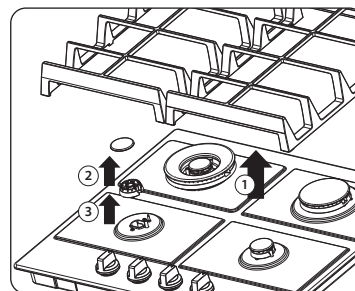
1. Pull the knobs off the control valve stems.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Re-attach the knobs in the **OFF** position to the control valve stems.

⚠ CAUTION

- Do not clean the control knobs in a dish washer.
- Do not spray cleansers directly onto the control panel. Moisture entering the electric circuits may cause electric shock or product damage.

Burner grates and components

Turn off all surface burners and make sure they have all cooled down.



1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry grates and burner components thoroughly.
6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.

📖 NOTE

See pages 17, 18 for detailed burner component re-assembly instructions.

7. Return the burner caps to their positions on top of the burner heads. To ensure proper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.
8. Re-install the burner grates in their respective positions.
9. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.

Care and cleaning of the cooktop

Burner caps and heads

NOTES

Before removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

Wash burner caps and burner heads in hot, soapy water and rinse with clean running water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

Use a sewing needle or twist tie to unclog the small holes in the burner head, if required.

CAUTION

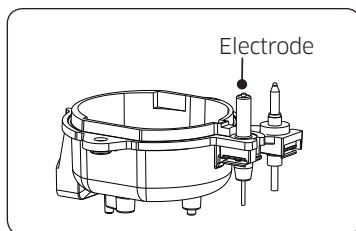
- Do not wash any burner parts in a dishwasher.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.

Burner bases

CAUTION

The burner bases cannot be removed for cleaning.

Round burner base

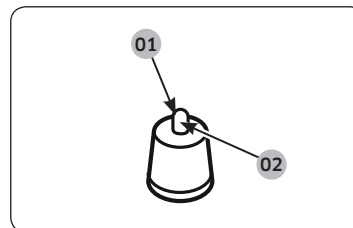


Make sure that no water gets into the burner bases and the brass gas orifices. Wipe clean with a damp cloth. Be careful not to scratch, deform, or damage the bases. Allow them to dry fully before using.

Electrodes

CAUTION

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop or burner bases.



01 Clean this metal part

02 Do not clean this white ceramic part with an emery board

Be careful not to push in any cooktop controls while cleaning the cooktop. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware. Make sure that the white ceramic electrodes in the cooktop are clear of soil and dry. Clean the metal part of the electrode with a soft cloth. Do not use water to clean the igniters.

Before reassembling the surface burners, push down gently on each of the white ceramic electrodes to make sure they are pressed against the burner bases.

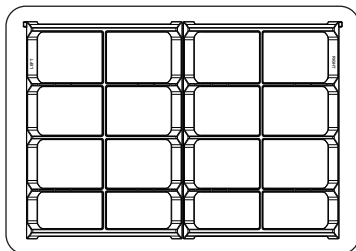
NOTE

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.

Grates

CAUTION

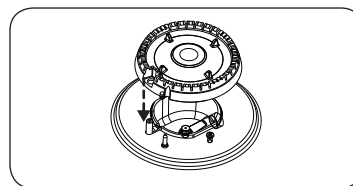
Do not clean the grates in a dishwasher. They will be damaged.



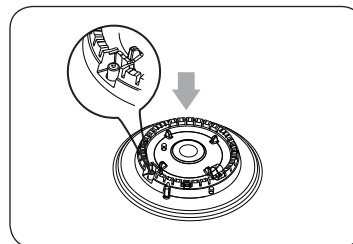
Lift grates out when cool. Grates should be washed regularly and after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.

Burner head and cap replacement

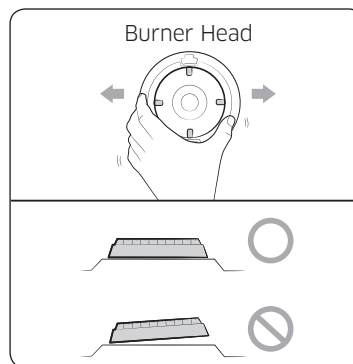
Round Burner head



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.

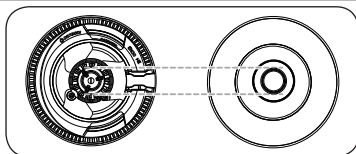


CAUTION

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

Care and cleaning of the cooktop

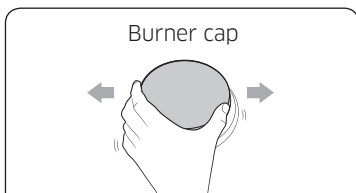
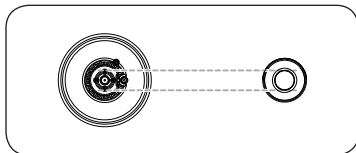
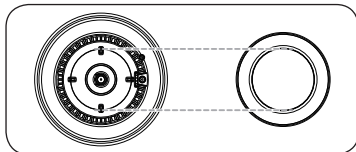
Burner cap



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

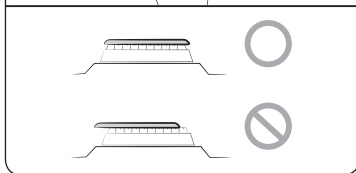
⚠ CAUTION

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

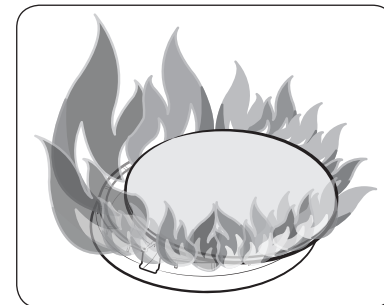
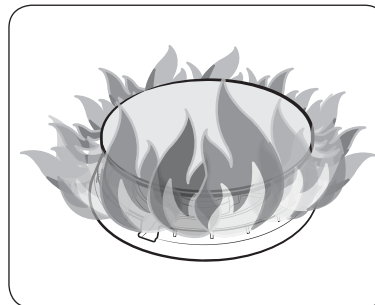


⚠ CAUTION

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



NOTE



After you have re-installed the surface burners, ignite each one to ensure each one is working correctly.

Incorrect placement of a burner head or cap will result in poor ignition or uneven flames (as shown in the pictures).

Troubleshooting

If you encounter a problem with the cooktop, check the tables starting below, and then try the suggested actions.

Checkpoints

Gas safety

Problem	Possible cause	Action
You smell gas.	The surface burner knob is not in the OFF position and the burner is not lit.	Turn the burner knob to OFF .
	There is a gas leak.	Clear the room, building, or area of all occupants. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Do not call from your phone. It is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier's instructions. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Surface burner

Problem	Cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your cooktop.

Problem	Cause	Action
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the Lite position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
A surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the Lite position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See pages 17, and 18.
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (See pages 15, and 17.)
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed.	Check the burner orifice size. Contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).

Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS Cooktop

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials or workmanship for the limited warranty period, starting on the date of delivery to the original consumer purchaser, of:

One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty is valid only on products purchased and used in the United States that have been installed, operated, and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG at the address or phone number provided below for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale and/or proof of delivery must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center to receive warranty service.

SAMSUNG will provide in-home service within the contiguous United States during the warranty period at no charge, subject to availability of SAMSUNG authorized servicers within the customer's geographic area. If in-home service is not available, SAMSUNG may elect, at its option, to provide transportation of the product to and from an authorized service center. If the product is located in an area where service by a SAMSUNG authorized servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or required to bring the product to a SAMSUNG authorized service center for service.

To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent.

During the applicable warranty period, a product will be repaired, replaced, or the purchase price refunded, at the sole option of SAMSUNG. SAMSUNG may use new or reconditioned parts in repairing a product, or replace the product with a new or reconditioned product. Replacement parts and products are warranted for the remaining portion of the original product's warranty or ninety (90) days, whichever is longer. All replaced parts and products are the property of SAMSUNG and you must return them to SAMSUNG.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, pest infestations, accident, fire, floods, or other acts of nature or God; damage caused by use of equipment, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG; damage caused by incorrect electrical line current, voltage, fluctuations and surges; damage caused by failure to operate and maintain the product according to instructions; in-home instruction on how to use your product; and service to correct installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e., house wiring, fuses, or water inlet hoses). In addition, damage to the glass cooktop caused by (i) use of cleaners other than the recommended cleaners and pads or (ii) hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered by this limited warranty.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be the customer's responsibility.

Visits by an authorized servicer to explain product functions, maintenance or installation are not covered by this limited warranty. Please contact SAMSUNG at the number below for assistance with any of these issues.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

LIMITATION OF REMEDIES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY IS PRODUCT REPAIR, PRODUCT REPLACEMENT, OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE AT SAMSUNG'S OPTION, AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO TIME WAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELING EXPENSES, LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. Some states do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product. No warranty or guarantee given by any other person, firm, or corporation with respect to this product shall be binding on SAMSUNG.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/us/support

Registration

Please register your product online at www.samsung.com/register.

Questions

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call 1-800-SAMSUNG (726-7864), or visit our Web site at www.samsung.com/us/support.

Model name & serial number

Both the model name and the serial number are marked right side of the cooktop base. For later use, write down the information onto the current page.

Model Name _____

Serial Number _____

Warranty (CANADA)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS Cooktop

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the Canada. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG-authorized service center, and any unauthorized service will void this warranty. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the one (1) year warranty period at no charge subject to availability within the contiguous Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available, Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads and damage to the cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN, THERE ARE NO WARRANTIES OR CONDITIONS ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES AND CONDITIONS INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES AND CONDITIONS OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. NO WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM, OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER GENERAL, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states or provinces do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Registration

Please register your product online at www.samsung.com/register.

Questions

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call 1-800-SAMSUNG (726-7864), or visit our Web site at www.samsung.com/ca/support (English), or www.samsung.com/ca_fr/support (French).

Model name & serial number

Both the model name and the serial number are marked right side of the cooktop base.
For later use, write down the information onto the current page.

Model Name _____

Serial Number _____

Memo

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

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'utilisateur

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.**

Table des matières

Informations importantes en matière de sécurité 4

Aperçu 9

Vue d'ensemble	9
Ce qui est inclus	10

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson 11

Allumage	11
Articles de cuisine	12
Installation des grilles 13	

Entretien et nettoyage de la table de cuisson 14

Surface de cuisson	14
Surfaces en émail de porcelaine (sur certains modèles)	14
Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)	14
Boutons de contrôle	15
Grilles et composants de brûleurs	15
Capuchons et têtes de brûleurs	16
Bases de brûleurs	16
Électrodes	16
Grilles	17
Remplacement de la tête de brûleur et du capuchon	17
Capuchon de brûleur	18

Dépannage 19

Points de contrôle	19
--------------------	----

Garantie (États-Unis) 20

Garantie (CANADA) 22

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.

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** la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants aller 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. Utilisez la table de cuisson uniquement pour cuisiner.
- **N'utilisez que** des porte-pot secs.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson pour chauffer des récipients alimentaires non ouverts.
- **Débranchez ou déconnectez** le cordon d'alimentation avant de procéder à l'entretien.
- Ne stockez jamais de matériaux combustibles (torchons, produits en papier, etc.) ou d'aliments emballés ou en conserve sous la table de cuisson de manière à ce qu'ils puissent entrer en contact avec le dessous de la table de cuisson. Le matériau combustible pourrait prendre feu et les aliments emballés ou en conserve pourraient exploser.
- Assurez-vous que la conduite de gaz n'est pas comprimée ou pliée par des objets lourds. Dans le cas contraire, des fuites de gaz ou une combustion incomplète peuvent se produire.

- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson. Vous pouvez tourner les boutons de commande accidentellement.
- Ne vous mettez pas debout sur l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.
- Cela peut entraîner un choc électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.

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 objets encombrants en tissu 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 provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- Vérifiez toujours si les brûleurs brûlent normalement. Une surchauffe peut provoquer un incendie, et une combustion incomplète peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

Informations importantes en matière de sécurité

Sécurité du gaz

⚠ AVERTISSEMENT

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

Vérification des fuites de gaz

- La vérification d'étanchéité de l'appareil doit être effectué 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.

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.

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 le cordon d'alimentation dans une prise 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.

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 chauffantes 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 le gaz GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices du brûleur de surface par le jeu d'orifices GPL fourni, et inverser l'adaptateur GPR. 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. La conception de cette table de cuisson a été certifiée par ETL selon la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et par l'Association canadienne du gaz selon la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.

- Assurez-vous que la valve centrale a une capacité suffisante et n'est pas obstruée.
- Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié. Sinon, il peut y avoir des fuites de gaz, un incendie ou un allumage défectueux.

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 en papier à cette fenêtre.
- Pour que la table de cuisson soit correctement ventilée, il doit y avoir suffisamment d'espace libre en haut, à l'arrière et sur les côtés, ainsi qu'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 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.

Informations importantes en matière de sécurité

Sécurité des tables de cuisson

AVERTISSEMENT

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

- Choisissez des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisine haut de gamme. 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.
- **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 une casserole ou un anneau de casserole. 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.
- 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 sensiblement plus grands que 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 et non au-dessus d'autres brûleurs de surface.
- Éloignez-vous de la table de cuisson pendant la friture.

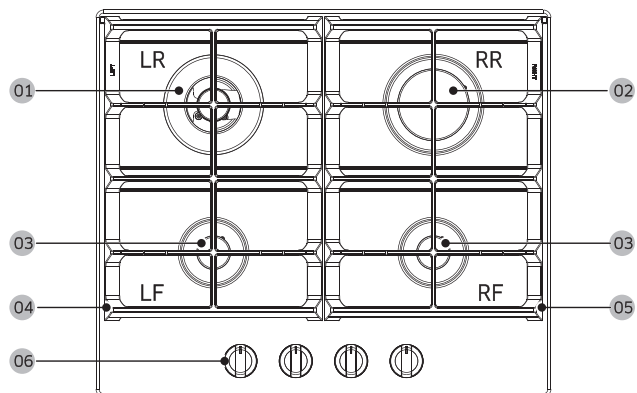
- Faites toujours chauffer lentement les huiles de friture, et regardez-les chauffer. Si vous faites frire des aliments à haute température, surveillez attentivement le processus de cuisson. Si une combinaison de graisses ou d'huiles doit être utilisée pendant la friture, il faut les mélanger avant de 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.
- Si une panne de courant se produit ou si l'allumage électrique ne fonctionne pas, n'utilisez pas d'allumettes ou de briquets pour allumer les brûleurs. Cela peut provoquer un incendie ou des brûlures physiques.
- Ne placez pas et n'utilisez pas d'appareils de cuisson électriques tels que les cuiseurs à riz IH ou les chauffages de table de cuisson sur votre table de cuisson. Les forces électromagnétiques de ces appareils peuvent entraîner un dysfonctionnement de la table de cuisson.

ATTENTION

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, n'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction d'autonettoyage du four est activée.

Aperçu

Vue d'ensemble



02 Arrière gauche
Brûleur à triple couronne
NG : 12,500 BTU
LPG : 11,500 BTU

03 Front gauche / Front droit
Brûleur auxiliaire
NG : 5,000 BTU
LPG : 5,000 BTU

05 La grille droite

02 Arrière droite
Brûleur rapide
NG : 10,500 BTU
LPG : 9,000 BTU

04 La grille gauche

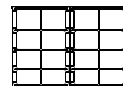
06 Boutons
4 pcs

Chaque brûleur a un bouton correspondant qui vous permet de régler le niveau de flamme de LO à HI. De plus, chaque bouton de brûleur a un réglage Lite.

En tournant un bouton sur Lite, on peut allumer le brûleur correspondant. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent quel brûleur le bouton contrôle. Chaque brûleur est conçu pour des besoins de cuisson spécifiques. Voir le tableau ci-dessous.

Brûleur	Objectif	Type d'aliments	Caractéristiques
Rapide (RR)	Chauffage général / Mijotant faible	Alimentation générale, casseroles	Cuisine d'usage général
Auxiliaire (LF, RF)	Faiblement mijoté	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible chaleur pendant une longue période
Triple (LR)	Chauffage rapide	Général	Cuisine d'usage général

Ce qui est inclus



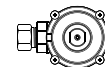
Grilles (2) *



Brûleurs et bouchons de table de cuisson (4) *



Bande de mousse (4)



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



Vis (4) (M4 L20)



Support casserole (1)



Injecteur (4) *



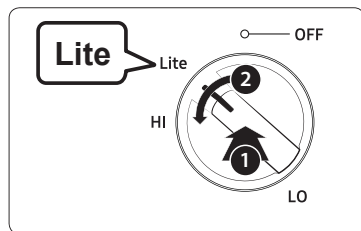
Supports de maintien (4) *

NOTE

Si vous avez besoin d'un accessoire marqué d'un astérisque (*), vous pouvez l'acheter auprès du centre de contact Samsung (1-800-SAMSUNG (726-7864)).

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Allumage



Assurez-vous que tous les brûleurs de la table de cuisson sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

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.

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Faites preuve de prudence à cet égard.

1. Tenez un long briquet de grill à gaz sur le brûleur de la table de cuisson que vous voulez allumer.
2. Enfoncez le bouton de commande de ce brûleur, puis tournez-le en position Lite. Allumez l'allume-feu du grill pour allumer le brûleur.
3. Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Niveau de la flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous la batterie de cuisine et ne doivent à aucun moment dépasser le fond de la batterie de cuisine.

⚠ AVERTISSEMENT

- Les flammes plus grandes que le fond de la batterie de cuisine peuvent provoquer un incendie ou des blessures physiques.
- Lorsque vous réglez un brûleur pour qu'il mijote, ne tournez pas rapidement le bouton du brûleur. Surveillez la flamme pour vous assurer qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, assurez-vous que le brûleur est bien allumé. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes du brûleur de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine. Toutes les commandes des brûleurs de surface doivent être éteintes lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous endormir ou de sortir.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez le gaz de la table de cuisson et appelez un technicien qualifié. N'UTILISEZ JAMAIS une flamme nue pour localiser une fuite.
- Si vous tournez le bouton, mais que le brûleur de surface ne s'allume pas, éteignez le bouton de commande immédiatement.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une période prolongée sans ustensiles de cuisson sur la grille. La finition de la grille peut s'écailler sans ustensiles de cuisine pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y placer votre main, un porte-pot, des chiffons de nettoyage ou d'autres matériaux.

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Articles de cuisine

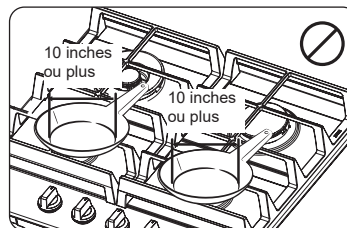
Exigences

- Fond plat et côtés droits
- Couvercle hermétique
- Bien équilibré, la poignée pesant moins que la partie principale de la marmite ou de la casserole.

Caractéristiques des matériaux

- **Aluminium** : Un excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent faire foncer l'aluminium. Cependant, les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : Un excellent conducteur de chaleur mais qui se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : Un conducteur de chaleur lent dont la performance de cuisson est inégale mais qui est durable, facile à nettoyer et qui résiste aux taches.
- **Fonte** : Un mauvais conducteur mais qui retient très bien la chaleur.
- **Émailerie** : Les caractéristiques de chauffage dépendent du matériau de base
- **Verre** : Un conducteur de chaleur lent. N'utilisez que des ustensiles de cuisine en verre qui sont spécifiés pour la cuisson sur table de cuisson ou au four.
- **Verre-céramique résistant à la chaleur** : Peut être utilisé pour la cuisson en surface ou au four. Il conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant des ustensiles de cuisine pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sur une table de cuisson à gaz.

Limitations de taille



⚠ ATTENTION

Ne placez pas une casserole ou un pot dont le fond a un diamètre d'environ 10 pouces ou plus sur le brûleur RF ou LF.

- Veillez toujours à ce que les poignées des ustensiles de cuisine soient tournées sur le côté ou à l'arrière de la table de cuisson et non au-dessus d'autres brûleurs de surface. Cela permettra de minimiser les risques de brûlures, de débordements et d'inflammation de matériaux inflammables qui peuvent se produire si des casseroles ou des poêles sont cognées accidentellement.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson sur table de cuisson.
- Ne laissez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou s'enflammer. Le chauffage d'un récipient en plastique scellé peut provoquer une accumulation de pression dangereuse qui peut faire exploser le récipient.
- Veillez à bien tenir la poignée d'une casserole ou d'une petite marmite à une poignée pendant la cuisson.

Installation des grilles

NOTE

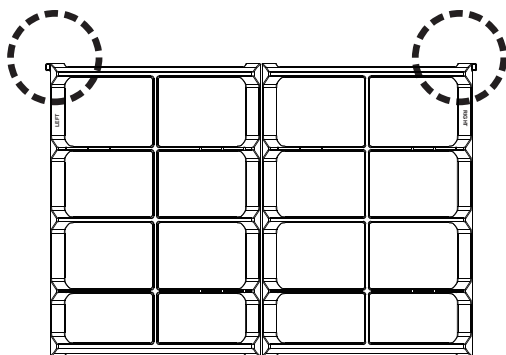
Installez les grilles selon les instructions ci-dessous pour une plus longue durée de vie. Lorsqu'elles sont correctement installées, les ouvertures des grilles sont centrées sur les brûleurs.

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.

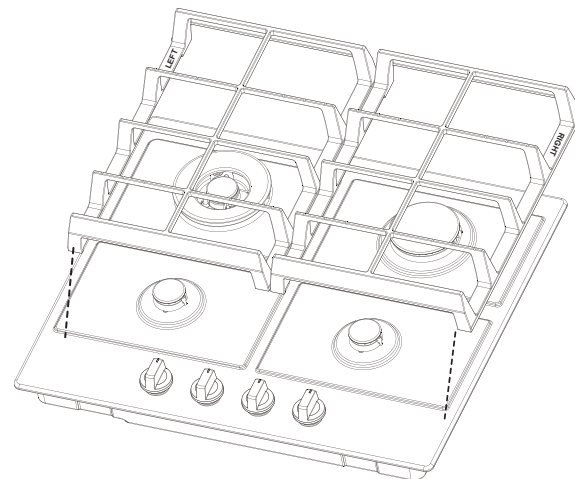
- Distinguez les grilles gauche et droite. Lorsque vous ramassez les grilles, vous pouvez voir les lettres GAUCHE et DROITE près des surplombs des grilles.
- Placez les grilles avec les surplombs et les lettres à l'arrière et les surplombs vers l'extérieur. Ensuite, placez la grille avec la lettre GAUCHE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



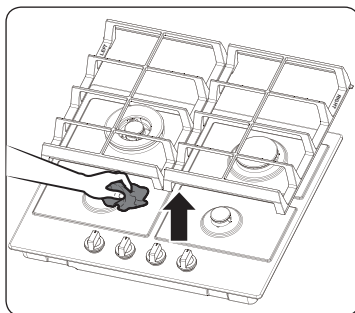
Entretien et nettoyage de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez à débrancher le cordon d'alimentation et à ce que toutes les surfaces soient froides avant de nettoyer une partie quelconque de la table de cuisson. Si le cordon d'alimentation est inaccessible, coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles.

Surface de cuisson

Nous vous recommandons d'éliminer les déversements de nourriture immédiatement après qu'ils aient eu lieu.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs refroidissent, puis retirez-les.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si les aliments renversés se retrouvent dans les interstices des composants du brûleur, retirez le couvercle et la tête du brûleur, et essuyez les déversements.
4. Lorsque vous avez terminé le nettoyage, réinsérez les éléments du brûleur, puis remettez les grilles du brûleur en place.

Surfaces en émail de porcelaine (sur certains modèles)

La finition en émail de porcelaine est robuste mais cassable si elle est mal utilisée. Cette finition est résistante à l'acide. Toutefois, les aliments acides à forte teneur en sucre (tels que les fruits, les jus, les tomates ou le vinaigre) ne doivent pas être autorisés à rester sur la finition.

Si un aliment acide est renversé sur la table de cuisson alors qu'elle est chaude, éteignez tous les brûleurs, puis utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour essuyer immédiatement le déversement. Lorsque la surface a refroidi, la laver avec un nettoyant universel et de l'eau. Rincez bien. Pour les autres déversements, tels que les éclaboussures de graisse, lavez la table de cuisson à l'eau et au savon ou avec un nettoyant universel après que la surface ait refroidi. Rincez bien. Polissez avec un chiffon sec.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

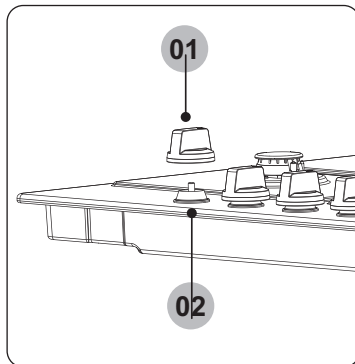
1. Enlevez les éclaboussures, les tâches et les taches de graisse à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Appliquez un nettoyant pour acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite surface à la fois, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Lorsque vous avez terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ou de nettoyant abrasif, qui peuvent rayer ou endommager la surface.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduites de gaz menant aux collecteurs des brûleurs peuvent être endommagées, entraînant un incendie ou une défaillance du système.
- Ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson pendant le nettoyage de la table de cuisson. Cela pourrait s'infiltrer dans les systèmes de gaz et d'électricité de la table de cuisson, créant un risque de choc électrique ou des niveaux élevés de monoxyde de carbone en raison de la corrosion des soupapes ou des orifices de gaz.
- Ne vaporisez aucun type de nettoyant dans les orifices du collecteur. Le système d'allumage est situé dans ces trous et doit être maintenu à l'abri de l'humidité.
- Ne nettoyez pas la table de cuisson ou les pièces en acier inoxydable avec :
 - Lessive caustique (hydroxyde de sodium) ou nettoyants contenant cette substance chimique
 - Tampons de laine dure ou de laine d'acier
 - Matériaux abrasifs ou produits chimiques.

Boutons de contrôle

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface sont en position **OFF**.



- 01** Saisissez chaque bouton et tirez vers le haut pour le retirer.
- 02** Protecteur de déversement. Ne pas retirer.

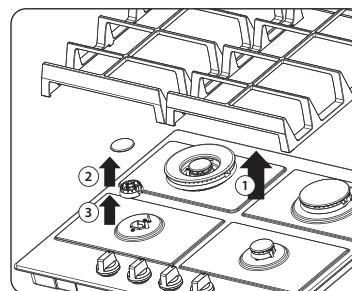
1. Retirez les boutons des tiges de la vanne de régulation.
2. Nettoyez les boutons dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez-les ensuite soigneusement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.
4. Remettez les boutons en position **OFF** sur les tiges de la vanne de régulation.

⚠ ATTENTION

- Ne nettoyez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de nettoyant directement sur le panneau de contrôle. L'humidité qui pénètre dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager le produit.

Grilles et composants de brûleurs

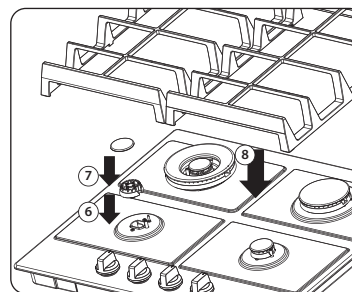
Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils ont tous refroidi.



1. Retirez les grilles du brûleur.
2. Retirez les bouchons des têtes de brûleur.
3. Retirez les têtes de brûleurs des collecteurs de vannes pour faire apparaître les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les éléments du brûleur dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez soigneusement les grilles et les éléments du brûleur.
6. Remettez les têtes de brûleur en place sur les vannes du collecteur. Assurez-vous qu'une électrode de démarrage est insérée dans le trou de chaque tête de brûleur.

📖 NOTE

Voir pages 17, 18 pour les instructions détaillées de réassemblage des composants du brûleur.



7. Remettez les bouchons des brûleurs en place sur les têtes de brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et sûr, assurez-vous que les capuchons des brûleurs reposent à plat sur les têtes de brûleurs.
8. Réinstallez les grilles des brûleurs dans leurs positions respectives.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez s'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, il faut l'éteindre.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Capuchons et têtes de brûleurs

NOTES

Avant de retirer les capuchons et les têtes de brûleurs, souvenez-vous de leur taille et de leur emplacement. Remplacez-les au même endroit après le nettoyage.

Lavez les bouchons et les têtes de brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau courante propre. Vous pouvez récurer avec un tampon à récurer en plastique pour enlever les particules de nourriture brûlées.

Utilisez une aiguille à coudre ou un lien torsadé pour déboucher les petits trous dans la tête du brûleur, si nécessaire.

ATTENTION

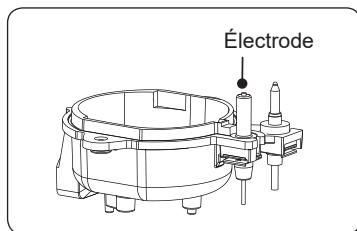
- Ne pas laver les pièces du brûleur dans un lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.

Bases de brûleurs

ATTENTION

Les bases des brûleurs ne peuvent pas être enlevées pour le nettoyage.

Socle de brûleur rond

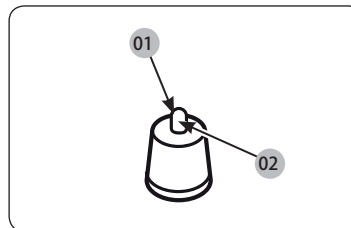


Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans les bases des brûleurs et les orifices de gaz en laiton. Essayez avec un chiffon humide. Faites attention à ne pas rayer, déformer ou endommager les bases. Laissez-les sécher complètement avant de les utiliser.

Électrodes

ATTENTION

N'essayez pas de retirer l'électrode de la table de cuisson ou du socle du brûleur.



01 Nettoyez cette pièce métallique

02 Ne pas nettoyer cette pièce de céramique blanche avec une planche d'éméri

Veillez à ne pas appuyer sur les commandes de la table de cuisson lorsque vous la nettoyez. Un léger choc électrique peut en résulter, ce qui peut vous faire renverser des ustensiles de cuisine chauds.

Assurez-vous que les électrodes en céramique blanche de la table de cuisson sont exemptes de saleté et sèches. Nettoyez la partie métallique de l'électrode avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer les allumeurs.

Avant de remonter les brûleurs de surface, appuyez doucement sur chacune des électrodes en céramique blanche pour vous assurer qu'elles sont bien appuyées contre les bases des brûleurs.

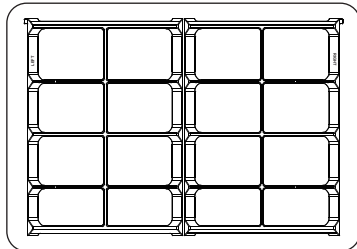
NOTE

N'essayez pas de retirer l'électrode de la table de cuisson.

Grilles

⚠ ATTENTION

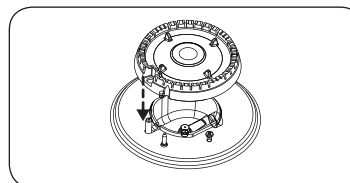
Ne pas nettoyer les grilles au lave-vaisselle. Elles seraient endommagées.



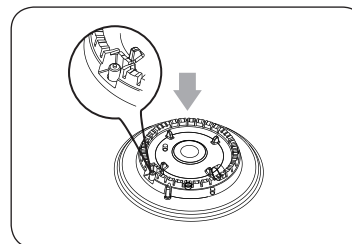
Soulevez les grilles quand elles sont froides. Les grilles doivent être lavées régulièrement et après les débordements. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau propre. Lorsque vous remplacez les grilles, assurez-vous qu'elles sont bien positionnées au-dessus des brûleurs.

Remplacement de la tête de brûleur et du capuchon

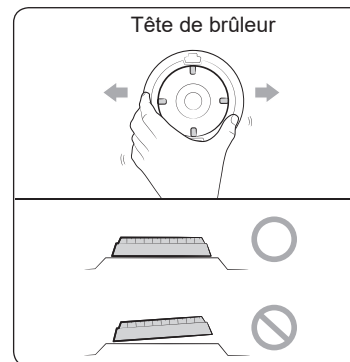
Tête de brûleur ronde



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.

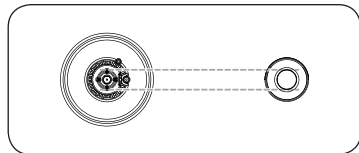
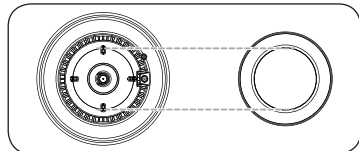
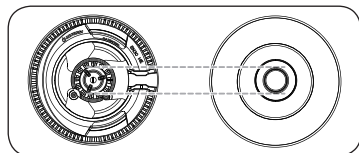


⚠ ATTENTION

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.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Capuchon de brûleur



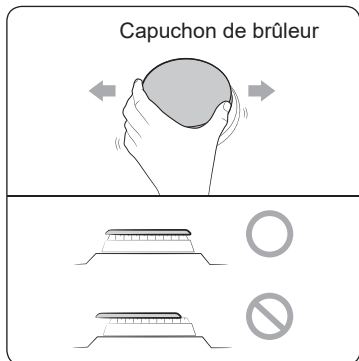
1. Faites correspondre les capuchons de brûleurs aux brûleurs par taille, puis réinstallez les capuchons sur les têtes de brûleurs.

⚠ ATTENTION

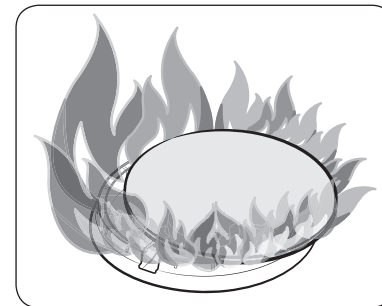
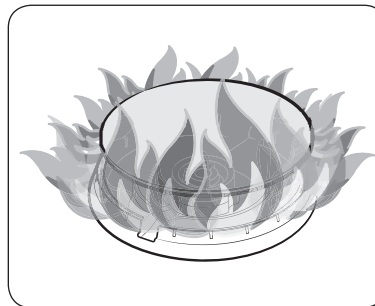
Assurez-vous que chaque bouchon est réinstallé sur la bonne tête de brûleur, qu'il est centré sur la tête de brûleur et qu'il repose à plat.

⚠ 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.



NOTE



Après avoir réinstallé les brûleurs de surface, allumez-les tous pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement.

Le placement incorrect d'une tête de brûleur ou d'un capuchon entraîne un mauvais allumage ou des flammes irrégulières (comme le montrent les photos).

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec la table de cuisson, consultez les tableaux commençant ci-dessous, puis essayez les actions suggérées.

Points de contrôle

Sécurité du gaz

Problème	Causes possibles	Action
Vous sentez le gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas en position OFF et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur OFF .
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. N'appellez pas depuis votre téléphone. Il est électrique et peut provoquer une étincelle qui peut enflammer le gaz. Suivez les instructions du fournisseur de gaz. Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté chez vous ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou mise en marche.	Consultez les instructions d'installation fournies avec votre table de cuisson.

Problème	Cause	Action
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez le bouton de commande et tournez-le en position Lite.
	Les bouchons des brûleurs ne sont pas en place.	Nettoyez les électrodes. Mettez le capuchon du brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur.
Un brûleur de surface clique pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé en position Lite.	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur clique toujours, contactez un technicien de service.
Les brûleurs ne brûlent pas uniformément.	Les composants et les capuchons des brûleurs de surface ne sont pas assemblés correctement et de niveau.	Voir pages 17 et 18.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants du brûleur de surface. (Voir pages 15 et 17.)
Flammes de brûleurs de surface très grandes ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous avez le mauvais orifice (gaz GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de gaz GPL).

Garantie (États-Unis)

NE JETEZ PAS S'IL VOUS PLAÎT.

TABLE DE CUISSON AU GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR ORIGINAL AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA INC. (SAMSUNG) et livré à l'état neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur consommateur initial, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

Un (1) an pièces et main d'œuvre

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit defectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

SAMSUNG assurera gratuitement le service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité des réparateurs agréés SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service autorisé. Si le produit est situé dans une zone où il n'est pas possible de faire appel à un service après-vente agréé par SAMSUNG, vous devrez peut-être payer des frais de déplacement ou apporter le produit à un centre de service après-vente agréé par SAMSUNG.

Pour bénéficier d'un service à domicile, le produit doit être libre et accessible à l'agent de service.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou le prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou reconditionnées pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou reconditionné. Les pièces et produits de remplacement sont garantis pour la partie restante de la garantie du produit d'origine ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue. Toutes les pièces et tous les produits remplacés sont la propriété de SAMSUNG et vous devez les retourner à SAMSUNG.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de fabrication rencontrés lors d'une utilisation normale de ce produit dans un cadre domestique et non commercial et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenant lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations auxquelles ce produit n'était pas destiné ; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit ; les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, altérés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement déterminés ; les dommages esthétiques, y compris les éraflures, les bosses, les éclats et autres dommages aux finitions du produit ; les dommages causés par un abus, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou tout autre acte de la nature ou de la force majeure ; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG ; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions de ligne électrique incorrects ; les dommages causés par le non-respect des instructions de fonctionnement et d'entretien du produit ; les instructions à domicile sur la manière d'utiliser le produit ; et le service visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou la correction de l'électricité ou de la plomberie du ménage (i. e., câblage domestique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou (ii) des déversements de matières sucrées ou de plastique fondu durcis qui ne sont pas nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par cette garantie limitée.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites effectuées par un réparateur agréé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez contacter SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'une de ces questions.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains états n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, LE REMPLACEMENT DU PRODUIT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, AU CHOIX DE SAMSUNG, COMME PRÉVU DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS LES EMPRUNTS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES TRAJETS ENTRE LE DOMICILE ET LE LIEU DE TRAVAIL, LES HÔTELS ET/OU LES HOMMES EN PÉRIODE DE REPOS, LES DÉPENSES DE REMODELAGE, LES PERTES DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LES MEUBLES POUR RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES BÉNÉFICES QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA DEMANDE EST FONDÉE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ D'UNE TELLE DOMMAGES. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement ininterrompu ou sans erreur du produit. Aucune garantie donnée par une autre personne, entreprise ou société concernant ce produit ne peut lier SAMSUNG.

Pour obtenir un service de garantie, veuillez contacter SAMSUNG à l'adresse suivante :

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/us/support

Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit en ligne à l'adresse www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question concernant les caractéristiques, le fonctionnement et les performances, les pièces, les accessoires ou le service, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou visitez notre site web à l'adresse www.samsung.com/us/support.

Nom du modèle & numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série sont tous deux indiqués sur le côté droit du socle de la table de cuisson.

Pour une utilisation ultérieure, notez les informations sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Garantie (CANADA)

NE JETEZ PAS S'IL VOUS PLAÎT.

TABLE DE CUISSON AU GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

Ce produit de la marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) et livré à l'état neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur consommateur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre pendant une période de garantie limitée de :

Un (1) an pièces et main d'œuvre

Cette garantie limitée commence à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au Canada. Pour bénéficier du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG pour la détermination du problème et les procédures de service. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service autorisé par SAMSUNG, et tout service non autorisé annulera cette garantie. L'original de l'acte de vente daté doit être présenté sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de service autorisé de SAMSUNG. SAMSUNG fournira gratuitement le service à domicile pendant la période de garantie d'un (1) an, sous réserve de sa disponibilité dans le Canada contigu. Le service à domicile n'est pas disponible dans toutes les régions. Pour bénéficier d'un service à domicile, le produit doit être libre et accessible à l'agent de service. Si le service n'est pas disponible, SAMSUNG peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service autorisé.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais, comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toutes les pièces et tous les produits remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être retournés à SAMSUNG. Les pièces et produits de remplacement sont couverts par la garantie d'origine restante, ou quatre-vingt-dix (90) jours, si celle-ci est plus longue.

Cette garantie limitée ne couvre pas les cas de courant, de tension ou d'alimentation électrique incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour obtenir des instructions ou la réparation d'erreurs d'installation. En outre, les dommages causés à la table de cuisson par l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés et les dommages causés à la table de cuisson par des déversements de matières sucrées durcies ou de plastique fondu qui ne sont pas nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement ininterrompu ou sans erreur du produit.

À L'EXCEPTION DE CE QUI EST INDIQUÉ DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE OU LIMITATION EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT ET LES INFORMATIONS FOURNIES PAR SAMSUNG TOUTES LES GARANTIES ET CONDITIONS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTES LES GARANTIES ET CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE, L'INFRACTION, OU L'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT NE PEUT LIER SAMSUNG. SAMSUNG NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, DE LA NON-RECONNAISSANCE D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, OU DE TOUTE AUTRE SITUATION GÉNÉRALE, DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU CONSÉCUTIFS CAUSÉS PAR L'UTILISATION, L'ABUS OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, À L'EXCEPTION DE LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA DEMANDE D'INDEMNISATION, ET LE MAL SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉE DU PRÉJUDICE CAUSÉ PAR CES DOMMAGES, NI DE TOUTE NATURE À L'ENCONTRE DE SAMSUNG SOIT SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET ENTRAÎNANT LA DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER LES CONTREFAÇONS, LE TRÉSORIER ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DU TRÉSORIER ET DU TRÉSORIER, AINSI QU'AUX PROPRIÉTAIRES ET À LEURS BIENS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DU MAUVAIS USAGE OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CES PRODUITS. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EXCÈDE PAS CELLE DE L'ACHETEUR ORIGINAL DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE GARANTIE EXCLUSIVE.

Certains états ou provinces n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ni l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Pour obtenir un service de garantie, veuillez contacter SAMSUNG à l'adresse suivante :

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/ca/support (Anglais)
www.samsung.com/ca_fr/support (Français)

Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit en ligne à l'adresse www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question concernant les caractéristiques, le fonctionnement et les performances, les pièces, les accessoires ou le service, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou visitez notre site web à www.samsung.com/ca/support (anglais) ou www.samsung.com/ca_fr/support (français).

Nom du modèle & numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série sont tous deux indiqués sur le côté droit du socle de la table de cuisson.

Pour une utilisation ultérieure, notez les informations sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Memo

Memo

Veuillez noter que la garantie SAMSUNG ne couvre PAS les appels de service pour expliquer le fonctionnement du produit, corriger une installation incorrecte ou effectuer un nettoyage ou un entretien normal.

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 usuario

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.

Contenidos

Información de seguridad importante 4

Descripción general 9

Disposición	9
Lo que está incluido	10

Usar los quemadores de la estufa 11

Ignición	11
Utensilios de cocina	12
Instalar las rejillas	13

Cuidado y limpieza de la estufa 14

Superficie de la estufa	14
Superficies de esmalte de porcelana (en algunos modelos)	14
Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)	14
Perillas de control	15
Rejillas y componentes del quemador	15
Tapas y cabezales del quemador	16
Bases de quemador	16
Electrodos	16
Rejillas	17
Reemplazo del cabezal y la tapa del quemador	17
Tapa de quemador	18

Resolución de problemas 19

Puntos de control	19
-------------------	----

Garantía (EE. UU.) 20

Garantía (CANADÁ) 22

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

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, observe 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** a la estufa. No permita que los niños 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. Utilice la estufa solo para cocinar.
- **Use** solo agarraderas secas para ollas.
- **No use** la estufa para calentar los recipientes de alimentos cerrados.
- **Desenchufe o desconecte** el cable de alimentación antes de realizar el mantenimiento.
- Nunca almacene materiales combustibles (paños de cocina, productos de papel, etc.) o alimentos empaquetados o enlatados debajo de la estufa de manera que puedan entrar en contacto con la parte inferior de la estufa. El material combustible podría incendiarse y los alimentos envasados o enlatados podrían explotar.
- Asegúrese de que la línea de gas no esté comprimida o doblada por objetos pesados. De lo contrario, pueden producirse fugas de gas o una combustión incompleta.

- No se apoye en la estufa. Puede girar las perillas de control accidentalmente.
- No se pare encima del electrodoméstico ni coloque objetos (como ropa a lavar, la cubierta del horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el electrodoméstico.
- Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe 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 artículos voluminosos hechos de tela 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 comida cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y provoque lesiones.
- Siempre verifique si los quemadores se están quemando normalmente. El sobrecalentamiento puede provocar un incendio y la combustión incompleta puede causar intoxicación por monóxido de carbono.

Información de seguridad importante

Seguridad de gas

⚠ ADVERTENCIA

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

Comprobar si hay fugas de gas

- La prueba de fugas del aparato debe realizarse 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.

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.

Seguridad eléctrica y de puesta a tierra

⚠ ADVERTENCIA

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

- Enchufe el cable de alimentación en 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.

Seguridad de instalación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe 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 use** 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 5 orificios del quemador superficiales con el conjunto de orificios LP provisto e invertir el adaptador GPR. 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. Esta estufa ha sido certificada por ETL según ANSI Z21.1, última edición, y Asociación Canadiense del Gas según CAN/CGA-1.1, última edición.

- Asegúrese de que la válvula intermedia tenga la capacidad adecuada y no esté obstruida.
- Esta estufa debe ser instalada por un técnico calificado. De lo contrario, pueden producirse fugas de gas, incendio o ignición defectuosa.

Seguridad de ubicación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe 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 ni persianas de papel en esa ventana.
- Para que la estufa se ventile correctamente, debe haber 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 temperaturas de hasta 194 ° F (90 ° C).
- 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.

Información de seguridad importante

Seguridad de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

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

- 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.
- **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.
- Para evitar la decoloración, deformación y/o intoxicación por monóxido de carbono de los utensilios de cocina, **no use** los utensilios que sean sustancialmente más grandes que la rejilla.
- **Asegúrese** de que los mangos de los utensilios de cocina estén girados hacia el costado o la parte posterior de la estufa y no sobre otros quemadores superficiales.
- Manténgase alejado de la estufa mientras fríe.

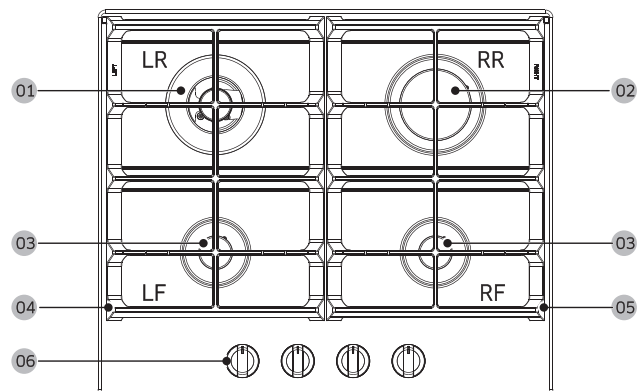
- Caliente siempre los aceites para freír lentamente y observe cómo se calientan. Si está friendo alimentos a fuego alto, observe cuidadosamente durante el proceso de cocción. Si va a utilizar una combinación de grasas o aceites durante la fritura, mézclelos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro 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.
- Si ocurre un corte de energía o el encendido eléctrico no funciona, no use fósforos o encendedores para encender los quemadores. Esto puede provocar un incendio o quemaduras físicas.
- No coloque ni utilice los dispositivos de cocción eléctricos, como ollas arroceras IH o calentadores de cocina de escritorio en la parte superior de su estufa. Las fuerzas electromagnéticas de estos aparatos pueden hacer que la estufa funcione mal.

⚠ PRECAUCIÓN

Si la estufa está instalada sobre un horno, no use la estufa mientras la función de autolimpieza del horno esté activada.

Descripción general

Disposición



02 Trasero Izquierdo
Quemador de triple corona
NG: 12,500 BTU
LPG: 11,500 BTU

02 Trasero Derecho
Quemador rápido
NG: 10,500 BTU
LPG: 9,000 BTU

03 Delantero Izquierdo / Delantero
Derecho
Quemador auxiliar
NG: 5,000 BTU
LPG: 5,000 BTU

04 Rejilla Izquierda

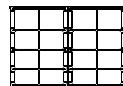
05 Rejilla Derecha

06 Perillas
4 piezas

Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite configurar el nivel de llama de LO a HI. Además, cada perilla de quemador tiene una configuración Lite. Al girar una perilla a Lite se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores se encuentran encima de cada perilla y muestran qué quemador controla la perilla. Cada quemador está diseñado para propósitos de cocción específicos. Consulte la tabla siguiente.

Quemador	Propósito	Tipo de alimento	Características
Rápido (RR)	Calentamiento general / Cocción a fuego lento	Alimentos generales, cazuelas	Cocción de uso general
Auxiliar (LF, RF)	Cocción a fuego lento	Chocolate, cazuelas, salsas	Alimentos delicados que requieren fuego lento durante mucho tiempo
Triple (LR)	Calentamiento rápido	General	Cocción de uso general

Lo que está incluido



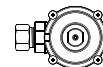
Rejillas (2) *



Tapas y quemadores de estufa (4) *



Cinta de espuma (4)



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



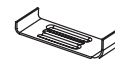
Tornillo (4) (M4 L20)



Soporte de wok (1)



Inyector (4) *



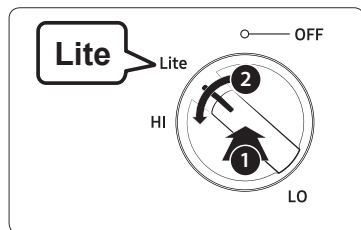
Soportes de sujeción (4) *

NOTA

Si necesita un accesorio marcado con un asterisco (*), puede comprarlo en el Centro de Contacto de Samsung (1-800-SAMSUNG (726-7864)).

Usar los quemadores de la estufa

Ignición



Asegúrese de que todos los quemadores de la estufa estén instalados correctamente. Para encender un quemador:

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.

Ignición manual

Si hay un corte de energía, puede encender el quemador manualmente. Tenga cuidado al hacer esto.

1. Sujete un encendedor de parrilla de gas largo al quemador de la estufa que desea encender.
2. Presione la perilla de control de ese quemador y luego gírela a la posición Lite. Encienda el encendedor de parrilla para encender el quemador.
3. Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Nivel de llama

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los utensilios de cocina y no deben extenderse más allá del fondo de los utensilios en ningún momento.

⚠ ADVERTENCIA

- Las llamas más grandes que el fondo de los utensilios de cocina pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Cuando ponga un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Observe la llama para asegurarse de que permanezca encendida.
- Después de encender un quemador superficial, asegúrese de que esté encendido. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Apague siempre los controles del quemador superficial antes de quitar los utensilios de cocina. Todos los controles de los quemadores superficiales deben apagarse cuando usted no esté cocinando.
- Siempre apague los quemadores antes de irse a dormir o salir.
- Si huele a gas, apague el gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. **NUNCA** use una llama abierta para localizar una fuga.
- Si gira la perilla, pero el quemador superficial no se enciende, apague la perilla de control inmediatamente.
- No opere el quemador durante un período prolongado sin los utensilios de cocina en la rejilla. El acabado de la rejilla puede astillarse sin los utensilios de cocina para absorber el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de colocar su mano, un agarrador de ollas, paños de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Usar los quemadores de la estufa

Utensilios de cocina

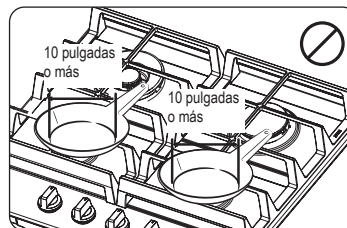
Requisitos

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa hermética
- Bien equilibrado con el mango, con peso menos que la parte principal de la olla o sartén.

Características del material

- **Aluminio:** Un excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden hacer que el aluminio se oscurezca. Sin embargo, los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las manchas y las picaduras.
- **Cobre:** Un excelente conductor de calor pero se decolora fácilmente.
- **Acero inoxidable:** Un conductor de calor lento con un rendimiento de cocción desigual pero duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **Hierro fundido:** Un mal conductor pero retiene muy bien el calor.
- **Esmaltes:** Las características de calentamiento dependen del material base.
- **Vidrio:** Un conductor de calor lento. Use solo los utensilios de cocina de vidrio especificados para cocinar en la estufa o para uso en el horno.
- **Cerámica de vidrio resistente al calor:** Se puede utilizar para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y se enfría muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante de los utensilios de cocina para asegurarse de que se los puedan usar en una estufa de gas.

Limitaciones de tamaño



⚠ PRECAUCIÓN

No coloque una sartén o una olla con un diámetro inferior de unos 10 pulgadas o más sobre el quemador RF o LF.

- Asegúrese siempre de que los mangos de los utensilios de cocina estén girados hacia el costado o la parte trasera de la estufa y no sobre otros quemadores superficiales. Esto minimizará la posibilidad de quemaduras, derrames y la ignición de materiales inflamables que pueden ocurrir si las ollas o sartenes se golpean accidentalmente.
- Si usa los utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para cocinar sobre una estufa.
- Nunca deje los artículos plásticos sobre la estufa. Pueden derretirse o arder. Calentar un recipiente de plástico sellado puede generar una presión peligrosa que puede hacer que el recipiente explote.
- Asegúrese de sostener el mango de un wok o una olla pequeña con un solo mango mientras cocina.

Instalar las rejillas

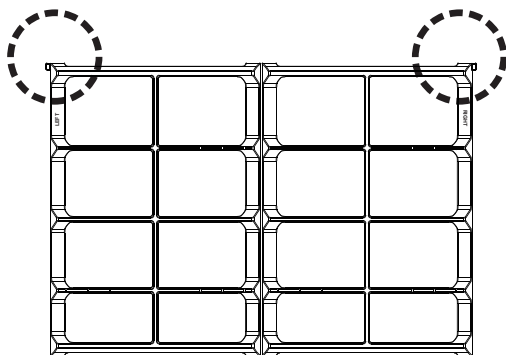
NOTA

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.

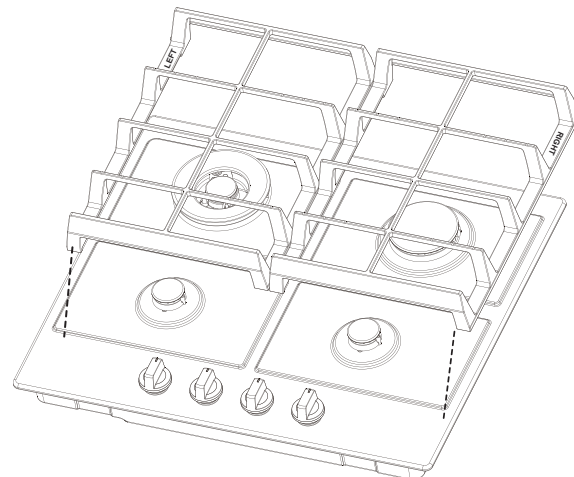
- Distinga las rejillas izquierda y derecha. Al levantar las rejillas, puede ver las letras LEFT (IZQUIERDA) y RIGHT (DERECHA) cerca de los saledizos de las rejillas.
- Coloque las rejillas con los saledizos y las letras en la parte posterior y los saledizos hacia afuera. Luego coloque la rejilla con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



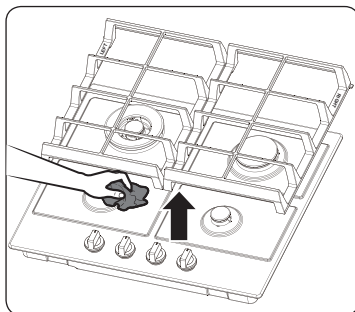
Cuidado y limpieza de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de desenchufar el cable de alimentación y de que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa. Si el cable de alimentación es inaccesible, apague la energía de la estufa en el disyuntor o caja de fusibles.

Superficie de la estufa

Le recomendamos eliminar los derrames de alimentos inmediatamente después de que ocurran.



1. Apague todos los quemadores superficiales.
2. Espere hasta que se enfríen todas las rejillas de los quemadores y luego retírelas.
3. Limpie la superficie de la estufa con un paño suave. Si los alimentos se derraman en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa y el cabezal del quemador y limpie los derrames.
4. Cuando haya terminado la limpieza, vuelva a insertar los componentes del quemador y luego coloque las rejillas del quemador en su posición.

Superficies de esmalte de porcelana (en algunos modelos)

El acabado de esmalte de porcelana es resistente pero frágil si se usa incorrectamente. Este acabado es resistente a los ácidos. Sin embargo, no se debe permitir que los alimentos ácidos con alto contenido de azúcar (como frutas, jugos, tomates o vinagre) permanezcan en el acabado.

Si un alimento ácido se derrama sobre la estufa mientras está caliente, apague todos los quemadores y luego use una toalla de papel seca o un paño para limpiar el derrame de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela con un limpiador multiusos y agua. Enjuague bien. Para otros derrames, como salpicaduras de grasa, lave la estufa con agua y jabón o con un limpiador multiuso después de que la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Pula con un paño seco.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

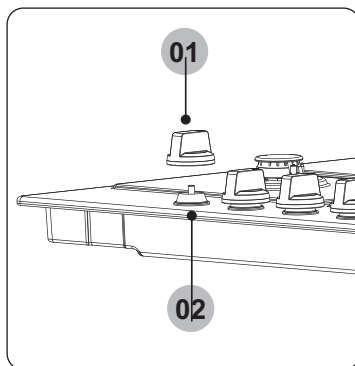
1. Elimine cualquier derrame, mancha y manchas de grasa con un paño suave y húmedo.
2. Aplique un limpiador de acero inoxidable apropiado a un paño o toalla de papel.
3. Limpie un área pequeña a la vez, frotando con el grano del acero inoxidable si corresponde.
4. Cuando termine, seque la superficie con un paño suave y seco.
5. Repita los pasos 2 a 4 tantas veces como sea necesario.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice estropajos de lana de acero ni limpiadores abrasivos, que pueden rayar o dañar la superficie.
- No retire la superficie de la estufa para limpiarla. Las líneas de gas que conducen a los colectores de los quemadores pueden dañarse y provocar un incendio o un fallo del sistema.
- No vierta agua en la estufa mientras la limpia. Esto podría filtrarse hacia los sistemas eléctricos y de gas de la estufa creando un riesgo de descarga eléctrica o altos niveles de monóxido de carbono debido a la corrosión de las válvulas o puertos de gas.
- No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios del colector. El sistema de encendido está ubicado en esos orificios y debe mantenerse libre de humedad.
- No limpie la estufa ni las piezas de acero inoxidable con:
 - Lejía cáustica (hidróxido de sodio) o limpiadores que contengan este químico
 - Almohadillas de lana dura o de acero
 - Materiales abrasivos o químicos.

Perillas de control

Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores superficiales estén en la posición **OFF(APAGADO)**.



01 Sujete cada perilla y tire hacia arriba para quitarla.

02 Protector de derrames. No retire.

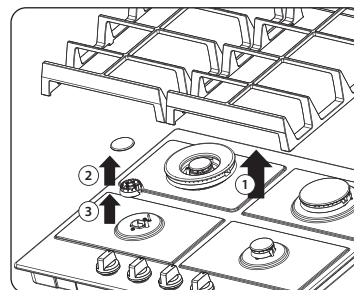
1. Quite las perillas de los vástagos de la válvula de control.
2. Limpie las perillas con agua jabonosa tibia. Luego enjuáguelas y séquelas a fondo.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en la posición **OFF(APAGADO)** a los vástagos de la válvula de control.

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie las perillas de control en un lavavajillas.
- No rocíe los limpiadores directamente sobre el panel de control. La humedad que ingresa a los circuitos eléctricos puede causar descargas eléctricas o daños al producto.

Rejillas y componentes del quemador

Apague todos los quemadores superficiales y asegúrese de que se hayan enfriado.

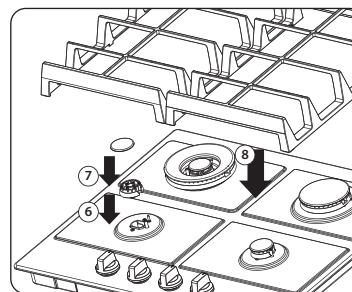


1. Retire las rejillas de los quemadores.
2. Retire las tapas de los quemadores desde sus cabezales.
3. Retire los cabezales de los quemadores desde los colectores de válvulas para revelar los electrodos de arranque.
4. Limpie todas las rejillas móviles y los componentes del quemador con agua jabonosa tibia. No utilice estropajos de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque a fondo las rejillas y los componentes del quemador.
6. Devuelva los cabezales de los quemadores a sus posiciones en la parte superior de las válvulas del colector. Asegúrese de insertar un electrodo de arranque a través del orificio en cada cabezal de quemador.

📖 NOTA

Consulte las páginas 17 y 18 para obtener instrucciones detalladas sobre el reensamblaje de los componentes del quemador.

7. Devuelva las tapas de los quemadores a sus posiciones en la parte superior de sus cabezales. Para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden planas sobre sus cabezales.
8. Vuelva a instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada quemador y compruebe si funciona correctamente. Después de verificar que un quemador funciona normalmente, apáguelo.



Cuidado y limpieza de la estufa

Tapas y cabezales del quemador

NOTAS

Antes de quitar las tapas y cabezales de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Reemplácelos en el mismo lugar después de la limpieza.

Lave las tapas y los cabezales de los quemadores con agua jabonosa tibia y enjuáguelos con agua corriente limpia. Puede fregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.

Use una aguja de coser o lazo de torcedura para destapar los pequeños orificios en el cabezal del quemador, si es necesario.

PRECAUCIÓN

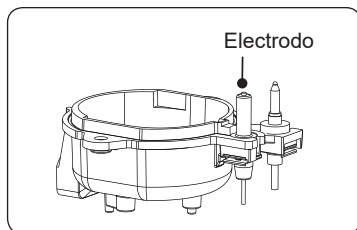
- No lave ninguna pieza del quemador en el lavavajillas.
- No utilice lana de acero ni polvos de fregar para limpiar los quemadores.

Bases de quemador

PRECAUCIÓN

Las bases de los quemadores no se pueden quitar para la limpieza.

Base de quemador redonda

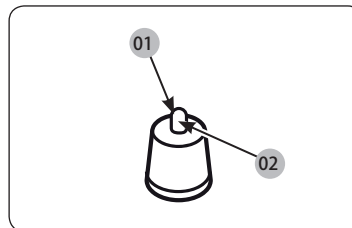


Asegúrese de que no entre agua en las bases de los quemadores y en los orificios de gas de latón. Limpie con un paño húmedo. Tenga cuidado de no rayar, deformar o dañar las bases. Deje que se sequen completamente antes de usar.

Electrodos

PRECAUCIÓN

No intente quitar el electrodo desde la estufa o desde las bases de los quemadores.



01 Limpiar esta pieza metálica

02 No limpie esta pieza de cerámica blanca con una lima de esmeril

Tenga cuidado de no presionar los controles de la estufa mientras la limpia. Podría producirse una descarga eléctrica leve que podría hacer que usted derribe los utensilios de cocina calientes.

Asegúrese de que los electrodos de cerámica blanca de la estufa estén limpios y secos. Limpie la parte metálica del electrodo con un paño suave. No use agua para limpiar los encendedores.

Antes de volver a montar los quemadores superficiales, presione suavemente cada uno de los electrodos de cerámica blanca para asegurarse de que estén presionados contra las bases de los quemadores.

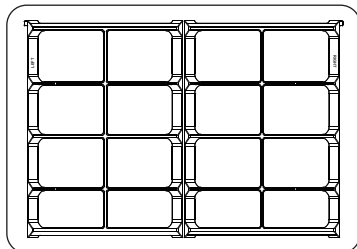
NOTA

No intente quitar el electrodo desde la estufa.

Rejillas

⚠ PRECAUCIÓN

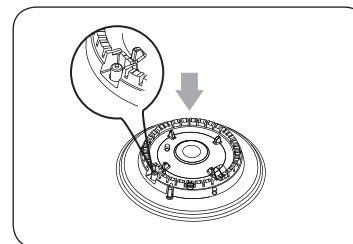
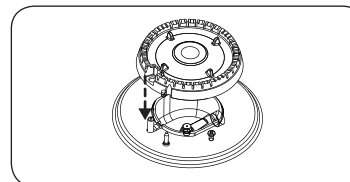
No limpie las rejillas en el lavavajillas. Se dañarán.



Levante las rejillas cuando estén frías. Las rejillas deben lavarse con regularidad y después de los derrames. Lávelas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Cuando reemplace las rejillas, asegúrese de que estén colocadas de manera segura sobre los quemadores.

Reemplazo del cabezal y la tapa del quemador

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.

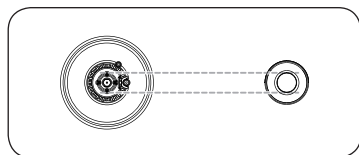
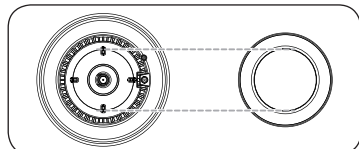
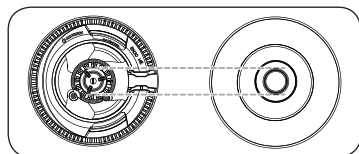


⚠ PRECAUCIÓN

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

Cuidado y limpieza de la estufa

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.

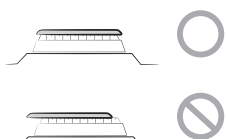
⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que cada tapa se vuelva a instalar en el cabezal del quemador correcto, en el centro del cabezal del quemador y en posición horizontal.

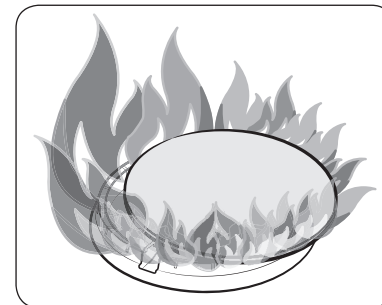
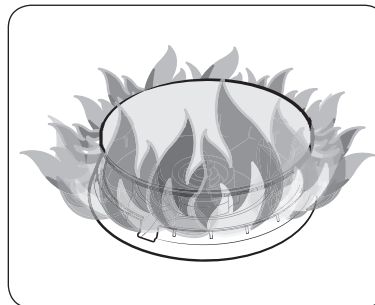
⚠ PRECAUCIÓN

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

Tapa de quemador



📄 NOTA



Después de haber reinstallado los quemadores superficiales, encienda cada uno para asegurarse de que todos funcionen correctamente. La colocación incorrecta del cabezal o la tapa de un quemador dará como resultado un encendido deficiente o llamas irregulares (como se muestra en las figuras).

Resolución de problemas

Si encuentra algún problema con la estufa, consulte las tablas siguientes y luego intente las acciones sugeridas.

Puntos de control

Seguridad del gas

Problema	Posibles causas	Acción
Huele a gas.	La perilla del quemador superficial no está en la posición OFF (APAGADO) y el quemador no está encendido.	Gire la perilla del quemador a la posición OFF (APAGADO) .
	Hay una fuga de gas.	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. No llame desde su teléfono. Es eléctrico y podría provocar una chispa que podría encender el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Quemador superficial

Problema	Causa	Acción
Todos los quemadores no se encienden.	El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente activo con conexión a tierra adecuada.
	Es posible que se haya fundido un fusible de su casa o que se haya disparado el disyuntor.	Sustituya el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está conectado o encendido correctamente.	Consulte las instrucciones de instalación que vienen con su estufa.

Problema	Causa	Acción
Los quemadores superficiales no se encienden.	La perilla de control no está ajustada correctamente.	Presione la perilla de control y gírela a la posición Lite.
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador en su cabezal. Alinee la base del quemador.
El quemador superficial producen los taqués durante el funcionamiento.	La perilla de control se ha dejado en la posición Lite.	Después de encender el quemador, gire la perilla de control al ajuste deseado. Si el quemador aún producen los taqués, comuníquese con un técnico de servicio.
Los quemadores no se queman uniformemente.	Los componentes y las tapas de los quemadores superficiales no están correctamente ensamblados y nivelados.	Consulte las páginas 17 y 18.
	Los quemadores superficiales están sucios.	Limpie los componentes del quemador superficial. (Consulte las páginas 15 y 17.)
Llamas del quemador superficial muy grandes o amarillas.	El orificio del quemador se instala incorrectamente.	Verifique el tamaño del orificio del quemador. Comuníquese con su instalador si tiene el orificio incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o gas natural en lugar de gas LP).

Garantía (EE. UU.)

POR FAVOR NO DESECHE.

ESTUFA DE GAS DE SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON COMPROBANTE DE COMPRA

Este producto de la marca SAMSUNG, suministrado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA INC. (SAMSUNG) y entregado nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra los defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada, a partir de la fecha de entrega al comprador original, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada es válida solo en productos comprados y utilizados en los Estados Unidos que hayan sido instalados, puestos en funcionamiento y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o suministradas con el producto. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el número de teléfono que se indican a continuación para determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por SAMSUNG. Para recibir el servicio de garantía, se debe presentar el original de la factura de venta o el comprobante de entrega con fecha como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG proporcionará servicio a domicilio dentro de los Estados Unidos contiguos durante el período de garantía sin cargo, sujeto a la disponibilidad de los servicios autorizados de SAMSUNG dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede elegir, a su opción, proporcionar el transporte del producto hacia y desde un centro de servicio autorizado. Si el producto está ubicado en un área donde el servicio de un técnico autorizado de SAMSUNG no está disponible, es posible que usted deba pagar un cargo por viaje o que deba llevar el producto a un centro de servicio autorizado de SAMSUNG para su reparación.

Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar despejado y ser accesible al agente de servicio.

Durante el período de garantía aplicable, un producto será reparado, reemplazado o se reembolsará el precio de compra, a criterio exclusivo de SAMSUNG. SAMSUNG puede utilizar las piezas nuevas o reacondicionadas para reparar un producto, o reemplazar el producto por uno nuevo o reacondicionado. Los repuestos y los productos están garantizados por la parte restante de la garantía del producto original o por noventa (90) días, lo que sea más largo. Todas las piezas y productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y usted debe devolverlos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación en materiales o mano de obra encontrados en el uso doméstico normal, no comercial de este producto y no cubrirá lo siguiente: daños que ocurran en el envío, entrega, instalación y usos no intencionados de este producto; daños causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas del producto; producto donde los números de serie originales de fábrica se han eliminado, desfigurado, cambiado de alguna manera o no se pueden determinar fácilmente; daños cosméticos que incluyen arañazos, abolladuras, astillas y otros daños en los acabados del producto; daño causado por abuso, mal uso, plagas, accidentes, incendios, inundaciones u otros actos de la naturaleza o de Dios; daños causados por el uso de equipos, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG; daños causados por corriente, voltaje, fluctuaciones y sobrecargas de línea eléctrica incorrectos; daños causados por no operar y mantener el producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción en el hogar sobre cómo usar su producto; y servicio para corregir la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de la instalación eléctrica o plomería del hogar (es decir, cableado de la casa, fusibles o mangueras de entrada de agua). Además, los daños a la estufa de vidrio causados por (i) el uso de limpiadores distintos a los limpiadores y almohadillas recomendados o (ii) derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpian de acuerdo con las instrucciones de la guía de uso y cuidado son no cubierto por esta garantía limitada.

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas será responsabilidad del cliente.

Las visitas de un técnico autorizado para explicar las funciones, el mantenimiento o la instalación del producto no están cubiertas por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número siguiente para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY.

Algunos estados no permiten las limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos y es posible que también tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE REMEDIOS

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO REMEDIO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA, A OPCIÓN DE SAMSUNG, COMO SE INDICA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE AL TIEMPO DE TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDA EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, INCUMPLIMIENTO DE AHORROS U OTROS BENEFICIOS INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos y es posible que también tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ninguna garantía otorgada por ninguna otra persona, empresa o corporación con respecto a este producto será vinculante para SAMSUNG.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG en:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Calle Challenger
Parque Ridgefield, Nueva Jersey 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) y www.samsung.com/us/support

Registro

Registre su producto en línea en www.samsung.com/register.

Preguntas

Si tiene preguntas sobre las características, funcionamiento / rendimiento, piezas, accesorios o servicio, llame al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestro sitio web en www.samsung.com/us/support.

Nombre del modelo y número serial

Tanto el nombre del modelo como el número serial están marcados en el lado derecho de la base de la estufa.

Para su uso posterior, escriba la información en la página actual.

Nombre del modelo _____

Número serial _____

Garantía (CANADÁ)

POR FAVOR NO DESECHE.

ESTUFA DE GAS DE SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

Este producto de la marca SAMSUNG, suministrado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) y entregado nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra los defectos de fabricación en materiales y mano de obra por un período de garantía limitada de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada comienza a partir de la fecha original de compra y es válida solo para los productos comprados y usados en Canadá. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG para la determinación del problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede ser realizado por un centro de servicio autorizado por SAMSUNG, y cualquier servicio no autorizado anulará esta garantía. La factura de venta original con fecha debe presentarse a petición como comprobante de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio a domicilio durante el período de garantía de un (1) año sin cargo, sujeto a la disponibilidad dentro del Canadá contiguo. El servicio a domicilio no está disponible en todas las áreas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar despejado y ser accesible al agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung puede optar por proporcionar el transporte del producto hacia y desde un centro de servicio autorizado.

SAMSUNG reparará o reemplazará este producto, a nuestra opción y sin cargo según lo estipulado en este documento, con las piezas o productos nuevos o reacondicionados si se encuentran defectuosos durante el período de garantía limitada especificado anteriormente. Todas las piezas y productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben devolverse a SAMSUNG. Los repuestos y los productos asumen el resto de la garantía original, o noventa (90) días, lo que sea más largo.

Esta garantía limitada no cubrirá los casos de corriente, voltaje o suministro eléctrica incorrectos, bombillas, fusibles de la casa, cableado de la casa, el costo de una llamada de servicio para obtener instrucciones o la reparación de errores de instalación. Además, los daños a la estufa causados por el uso de limpiadores distintos a los limpiadores y almohadillas recomendados y los daños a la estufa causados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpian de acuerdo con las instrucciones de la guía de uso y cuidado no son cubierto. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

EXCEPTO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS NI CONDICIONES

PARA ESTE PRODUCTO, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, Y SAMSUNG RENUNCIA A TODAS LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES INCLUYENDO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA Y CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN, INFRACCIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. NINGUNA GARANTÍA OTORGADA POR NINGUNA OTRA PERSONA, EMPRESA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER OTRO DAÑO GENERAL, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, MAL USO O INCAPACIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASA EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NI LA RECUPERACIÓN DE NINGÚN TIPO CONTRA SAMSUNG SERÁ SUPERIOR AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANDO EL DAÑO ALEGADO. SIN LIMITAR LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODOS LOS RIESGOS Y RESPONSABILIDADES POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN A SÍ MISMO O A SU PROPIEDAD, ASÍ COMO A OTROS Y SUS PROPIEDADES QUE SURJAN DEL USO, MAL USO O INCAPACIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE QUE NO SEA EL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, NO ES TRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.

Algunos estados o provincias no permiten las limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG en:

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Calle Oeste Derry, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canadá
1-800-SAMSUNG (726-7864) y www.samsung.com/ca/support (inglés)
www.samsung.com/ca_fr/support (francés)

Registro

Registre su producto en línea en www.samsung.com/register.

Preguntas

Si tiene preguntas sobre las características, funcionamiento / rendimiento, piezas, accesorios o servicio, llame al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestro sitio web en www.samsung.com/ca/support (inglés) o www.samsung.com/ca_fr/support (francés).

Nombre del modelo y número serial

Tanto el nombre del modelo como el número serial están marcados en el lado derecho de la base de la estufa.

Para su uso posterior, escriba la información en la página actual.

Nombre del modelo _____

Número serial _____

Memorándum

Memorándum

SAMSUNG

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación incorrecta o realizar la limpieza o el mantenimiento normal.

¿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)