

# **Table de cuisson au gaz**

---

**Manuel d'utilisation**

NA30\*5310F\* / NA36\*5310F\*

---



**SAMSUNG**

## **⚠ AVERTISSEMENT**

**Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.**

- **Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Sil'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.**

**NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

**AVERTISSEMENT:** Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- **N'ENTREPOSEZ et N'UTILISEZ PAS** d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- **DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
  - **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quel qu'il soit.
  - **NE TOUCHEZ** aucun commutateur électrique.
  - **N'UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

## Informations relatives à la réglementation

---

### 1. Avis de la FCC

#### **⚠ ATTENTION**

**MISE EN GARDE DE LA FCC :** Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1)** Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes, et
- 2)** Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner aucune autre chaîne.

---

## **DÉCLARATION DE LA FCC :**

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

---

## **DÉCLARATION DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

### **2. Avis IC**

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de la classe B est conforme à la norme ICES-003 du Canada.

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner aucune autre chaîne.

## Informations relatives à la réglementation

---

### **DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

### **Consignes générales de sécurité**

Cet appareil a été testé et certifié conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, exploite et peut émettre des ondes radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences nuisibles aux communications radio.

Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.

# Table des matières

---

## Informations importantes relatives à la sécurité **6**

---

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.	6
Symboles utilisés dans ce manuel	6
California Proposition 65 Avertissement	6
Commonwealth du Massachusetts	6
Sécurité générale	7
Sécurité incendie	7
Sécurité liée au gaz	8
Sécurité électrique et mise à la terre	8
Sécurité liée à l'installation	9
Sécurité de l'emplacement	9
Sécurité liée à la table de cuisson	10

## Présentation **11**

---

Disposition	11
Accessoires fournis	12

## Utilisation des brûleurs de la table de cuisson **13**

---

Allumage	13
Récipient	14
Installation des grilles	15

## Entretien et nettoyage de la table de cuisson **16**

---

Surface de la table de cuisson	16
Surfaces en émail vitrifié (sur certains modèles)	16
Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)	16
Boutons de commande	17
Grilles et composants des brûleurs	17
Chapeaux et têtes des brûleurs	18
Bases des brûleurs	18
Électrodes	18
Grilles	19
Remplacement des chapeaux et têtes des brûleurs	19
Chapeau du brûleur	20

## Dépannage **21**

---

Points à contrôler	21
--------------------	----

## Garantie (États-Unis) **22**

---

## Garantie (CANADA) **24**

---

# Informations importantes relatives à la sécurité

---

## Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

---

- Tous les appareils électriques et au gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. Veuillez ne pas le jeter.

## Symboles utilisés dans ce manuel

---

### **AVERTISSEMENT**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

### **ATTENTION**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

### **REMARQUE**

Conseils et consignes utiles

Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veuillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

## California Proposition 65 Avertissement

---

### **AVERTISSEMENT**

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## Commonwealth du Massachusetts

---

Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

## Sécurité générale

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- **Ne touchez** à aucune pièce de la table de cuisson, y compris mais sans pour autant s'y limiter, aux brûleurs de la table de cuisson pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.
- **Assurez-vous que** les supports de maintien sont correctement installés sur la table de cuisson. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Gardez les enfants éloignés** de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants monter sur la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec la table de cuisson ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la table de cuisson.
- **Retirez** tout élément d'emballage de votre table de cuisson avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la table de cuisson déballée.
- **N'entreposez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dossier de cette dernière. Les enfants risquent, en grimpant sur la table de cuisson, de se blesser gravement, voire mortellement.
- **Ne faites pas fonctionner** la table de cuisson si une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme moyen de chauffage. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la cuisson.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- **Débranchez** la table de cuisson ou **débranchez** le cordon d'alimentation avant de procéder à la réparation.
- Ne stockez jamais des matériaux combustibles (torchons, produits en papier, etc.) ou des aliments emballés ou en boîte en dessous de la table de cuisson et de telle façon qu'ils puissent entrer en contact avec le dessous de la table de cuisson. Ces matériaux combustibles pourraient prendre feu et les aliments emballés ou en boîte pourraient exploser.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas comprimé ou courbé par des objets lourds. Si cela venait à être le cas, des fuites de gaz ou une combustion incomplète risqueraient de se produire.
- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson. Vous risqueriez d'actionner accidentellement les boutons de commande.

- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou de blessures.

## Sécurité incendie

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- **N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais** des matériaux inflammables ou combustibles tels que du charbon, du papier, du plastique, des maniques, des tissus, des rideaux, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez la table de cuisson.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, **nettoyez régulièrement** les orifices de ventilation.
- **Ne laissez pas** de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre article volumineux en tissu comme manique.
- **N'utilisez pas** d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- **Ne faites pas chauffer** des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Vérifiez toujours si les brûleurs présentent une combustion normale. Une surchauffe peut provoquer un incendie et une combustion incomplète peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone.

# Informations importantes relatives à la sécurité

## Sécurité liée au gaz

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

#### Vérification des fuites de gaz

- Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.

#### Si vous sentez une odeur de 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 au gaz ou électrique.
- **Ne touchez aucun** commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- **N'utilisez pas** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

## Sécurité électrique et mise à la terre

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise tripolaire reliée à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
- **N'utilisez pas** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- **Ne modifiez** d'aucune manière la fiche, le cordon d'alimentation ou la prise murale.
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A (CA) avec fusible pour cette table de cuisson. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
- Cette table de cuisson **doit être correctement reliée à la terre**. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette table de cuisson est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
- Cette table de cuisson est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
- L'installation électrique de la table de cuisson doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N° 70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 - dernière édition.
- Il relève de la responsabilité du propriétaire de la table de cuisson de fournir une installation électrique conforme.

## Sécurité liée à l'installation

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des installateurs de tables de cuisson au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la table de cuisson vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous que** les supports de maintien sont correctement installés sur la table de cuisson. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson ; les grilles et les grils sont lourds. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition.
- **Assurez-vous que** votre table de cuisson est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre table de cuisson puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de gaz.
- L'installation de cette table de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, ce doit être conforme au Natural Gas and Propane Installation Code (Code relatif aux installations de gaz naturel et propane), CSA B149.1. Cette table de cuisson a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

- Assurez-vous que la vanne centrale dispose d'une capacité adéquate et qu'elle n'est pas obstruée.
- Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié. En cas de non-respect de ces instructions, des fuites de gaz, un incendie ou un allumage défectueux peuvent survenir.

## Sécurité de l'emplacement

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Cette table de cuisson est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la table de cuisson dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la table de cuisson à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un emplacement où une prise murale à 3 broches reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la table de cuisson est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- Pour que la table de cuisson puisse ventiler correctement, le dégagement en haut, à l'arrière, sur les côtés et en dessous de la table de cuisson doit être suffisant. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire à un fonctionnement et à une combustion corrects.
- **Assurez-vous que** les revêtements muraux situés à proximité de la table de cuisson peuvent résister à une chaleur pouvant aller jusqu'à 194 °F (90 °C).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la table de cuisson. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la table de cuisson : respectez un dégagement minimum de 30 pouces (76,2 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards.

# Informations importantes relatives à la sécurité

## Sécurité liée à la table de cuisson

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- **Assurez-vous que** tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Préalablement à l'allumage, **assurez-vous que** tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- **Utilisez toujours** la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez** aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.
- Cette surface de cuisson est conçue pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la table de cuisson est éteinte et complètement froide.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, **assurez-vous** qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **n'utilisez pas** d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- **Assurez-vous** que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la table de cuisson lorsque vous faites de la friture.

- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
  - 1.** Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
  - 2.** N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
  - 3.** Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
- Si une coupure de courant survient ou si l'allumage électrique ne fonctionne pas, n'utilisez pas d'allumettes ou de briquets pour allumer les brûleurs. Vous risqueriez de provoquer un incendie ou des brûlures physiques.
- Ne placez pas et n'utilisez pas de dispositifs de cuisson électriques (tels que des cuiseurs de riz IH ou des systèmes de chauffe pour cuisson de bureau) par-dessus votre table de cuisson. Les forces électromagnétiques générées par ces appareils peuvent entraîner le dysfonctionnement de la table de cuisson.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant l'utilisation de la table de cuisson.

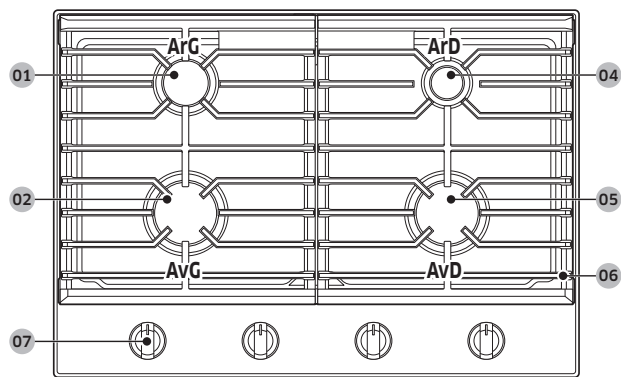
### ATTENTION

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

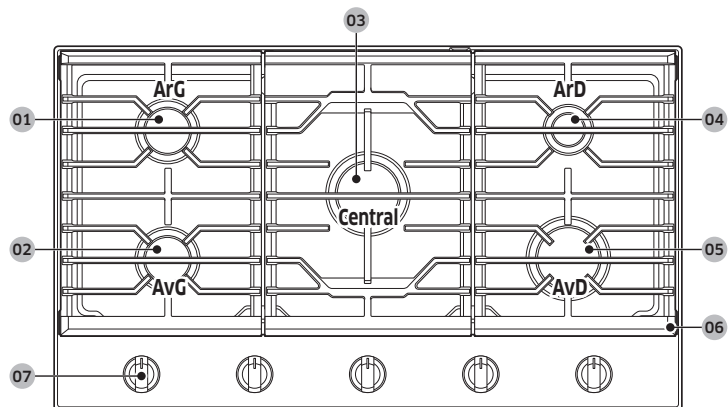
# Présentation

## Disposition

Modèle 30" : NA30\*5310F\*



Modèle 36" : NA36\*5310F\*



- 01** Brûleurs semi-rapides arrière gauche 10000 BTU
- 02** Avant gauche  
NA30\*5310F\* : Brûleur rapide 13000 BTU  
NA36\*5310F\* : Brûleur semi-rapide 10000 BTU
- 03** Brûleur rapide central (NA36\*5310F\*) 17000 BTU
- 04** Brûleur de mijotage arrière droit 5000 BTU
- 05** Brûleur rapide avant droit  
NA30\*5310F\* : 17000 BTU  
NA36\*5310F\* : 13000 BTU
- 06** Grille  
NA30\*5310F\* : 2  
NA36\*5310F\* : 3
- 07** Boutons des brûleurs de surface  
NA30\*5310F\* : 4 boutons  
NA36\*5310F\* : 5 boutons

# Présentation

À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO (FAIBLE) à HI (FORT). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage Lite (Allumage). Si vous tournez un bouton sur la position Lite (Allumage), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique. Voir le tableau ci-dessous.

## Modèle 30" : NA30\*5310F\*

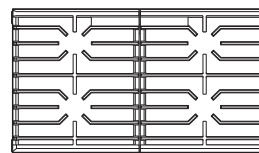
Brûleur	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Semi-rapide (ArG)	Chauffage général / Mijotage lent	Aliments en général, plats mijotés	Cuisson en général
Mijotage (ArD)	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Rapide (AvG, AvD)	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général

## Modèle 36" : NA36\*5310F\*

Brûleur	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Semi-rapide (AvG, ArG)	Chauffage général / Mijotage lent	Aliments en général, plats mijotés	Cuisson en général
Mijotage (ArD)	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Rapide (Central, AvD)	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général

## Accessoires fournis

### Modèle 30" : NA30\*5310F\*

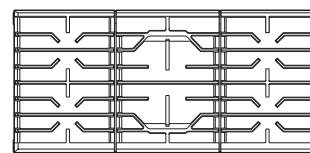


Grilles du brûleur de surface (2) \*



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (4) \*

### Modèle 36" : NA36\*5310F\*



Grilles du brûleur de surface (3) \*



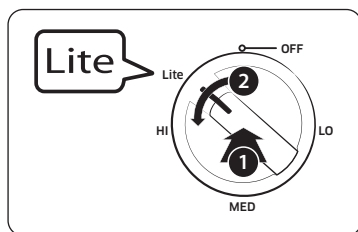
Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) \*

### REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (\*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance 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. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage). Le système d'allumage électronique fonctionne correctement si vous entendez un « clic ».
2. Une fois le brûleur de la table de cuisson allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position Lite (Allumage) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

## Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de la table de cuisson que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant à ce brûleur sur la position Lite (Allumage). Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer.
3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

## Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifiez qu'il s'enflamme. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes de brûleurs de surface doivent être désactivées si vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison.
- Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la table de cuisson et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.
- Si vous tournez le bouton mais que le brûleur de surface ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton de commande.
- N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans placer de récipient sur la grille. La finition de la grille peut s'effriter si vous ne placez pas de récipient pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant de placer vos mains, une manique, des chiffons ou d'autres éléments dessus.

# Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

## Récipient

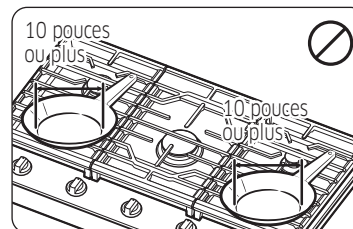
### Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

### Caractéristiques du matériau

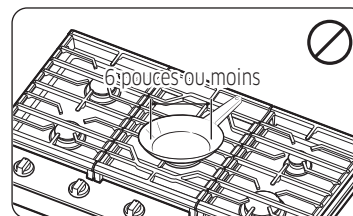
- **Aluminium** : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium. Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : un mauvais conducteur, mais conserve très bien la chaleur.
- **Émail** : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- **Verre** : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une cuisson sur table de cuisson ou pour une utilisation dans un four.
- **Vitrocéramique thermorésistante** : À utiliser pour une cuisson sur une surface ou dans le four. Elle conduit la chaleur très lentement et refroidit très lentement également. Consultez les consignes du fabricant des ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sur une table de cuisson au gaz.

## Limitations de taille



### ⚠ ATTENTION

- Ne placez pas de casserole ou de plat avec un fond d'un diamètre d'environ 10 pouces ou plus sur le brûleur avant droit ou avant gauche.



### ⚠ ATTENTION

- Ne placez pas de casserole ou de plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.

- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent survenir si des casseroles et des pots sont renversés par accident.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson avec une table de cuisson.
- Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou prendre feu. Faire chauffer un récipient en plastique hermétique peut entraîner l'accumulation de pression dangereuse, pouvant provoquer l'explosion du récipient.
- Lors de la cuisson, veillez à tenir la poignée d'un wok ou l'anse d'un petit récipient.

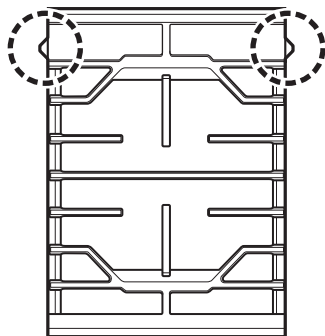
## Installation des grilles

### REMARQUE

Installez les grilles comme indiqué ci-dessous pour optimiser leur durée de vie. Lorsqu'elles sont installées correctement, les ouvertures sur les grilles sont centrées par-dessus les brûleurs. Les trois grilles de la table de cuisson sont conçues pour s'insérer à des emplacements spécifiques sur la table de cuisson. Pour une stabilité optimale, ces grilles doivent être utilisées uniquement à leurs emplacements appropriés.

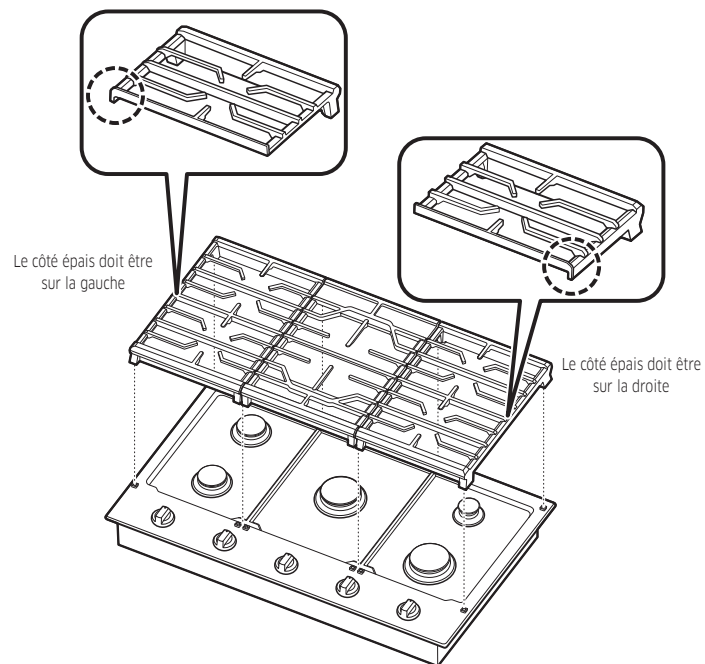
- Placez les grilles gauche et droite de manière à ce que le côté épais de la grille droite soit aligné avec le côté droit de la table de cuisson et que le côté épais de la grille gauche soit aligné avec le côté gauche de la table de cuisson.
- La grille centrale doit être installée avec la partie pleine, portant la mention « BACK (ARRIÈRE) », orientée vers l'arrière de la table de cuisson.

La grille centrale dispose de deux débords pour vous aider à bien distinguer les grilles latérales. Les débords heurtent les grilles latérales si vous installez ces dernières dans le mauvais sens ou du mauvais côté. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Pour remplacer correctement les grilles, procédez comme suit :

1. Orientez la grille centrale comme indiqué dans les instructions de gauche.
2. Abaissez délicatement les pieds de la grille centrale de sorte qu'ils se placent dans les orifices de la grille centrale sur la table de cuisson.
3. Orientez les grilles gauche et droite de manière à ce que le côté épais de la grille droite soit aligné avec le côté droit de la table de cuisson et que le côté épais de la grille gauche soit aligné avec le côté gauche de la table de cuisson.
4. Abaissez doucement les pieds de la grille droite dans les orifices correspondants sur la table de cuisson. Recommencez la procédure avec la grille gauche. Une fois les grilles installées correctement, aucune d'entre elles ne doit être en contact avec les débords sur la grille centrale.



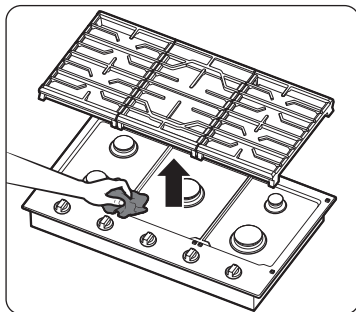
# Entretien et nettoyage de la table de cuisson

## ⚠ AVERTISSEMENT

Avant de nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et que toutes les surfaces sont froides. Si le cordon d'alimentation est inaccessible, coupez l'alimentation de la table de cuisson sur le disjoncteur ou la boîte à fusibles.

## Surface de la table de cuisson

Nous vous recommandons de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinsérez les composants des brûleurs, puis repositionnez les grilles des brûleurs.

## Surfaces en émail vitrifié (sur certains modèles)

La finition en émail vitrifié est solide mais cassable si la surface est mal utilisée. Cette finition est résistante à l'acide. Cependant, tous les aliments acides avec une forte teneur en sucre (tels que les fruits, les jus, les tomates ou le vinaigre) ne doivent pas rester posés sur la finition.

Si des aliments acides sont renversés sur la table de cuisson alors qu'elle est chaude, éteignez tous les brûleurs puis utilisez une serviette en papier sèche ou un chiffon sec pour essuyer immédiatement les aliments renversés. Lorsque la surface a refroidi, nettoyez-la avec un nettoyant toutes surfaces et de l'eau. Rincez abondamment. Pour les autres déversements tels que les éclaboussures de graisses, nettoyez la table de cuisson avec du savon et de l'eau, ou avec un nettoyant toutes surfaces après avoir laissé refroidir la surface. Rincez abondamment. Lustrez avec un chiffon sec.

## Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

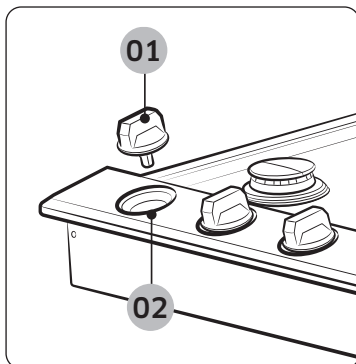
1. Retirez toutes les traces de projections, les taches et la graisse à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Une fois 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 un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.
- Lors du nettoyage de la table de cuisson, ne versez pas d'eau sur celle-ci. L'eau pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la table de cuisson entraînant un risque d'électrocution ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes et orifices de gaz.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.
- Ne nettoyez pas la table de cuisson et les parties en acier inoxydable avec :
  - Une solution d'alcali caustique (hydroxyde de sodium) ou des produits de nettoyage contenant ce produit chimique ;
  - Des tampons à récurer métalliques ou durs ;
  - Des matériaux ou des produits chimiques abrasifs.

## Boutons de commande

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface soient sur la position **OFF (ARRÊT)**.



- 01 Saisissez chaque bouton et tirez-le vers le haut bien à la verticale pour le retirer.
- 02 Versez du produit de protection. Ne l'enlevez pas.

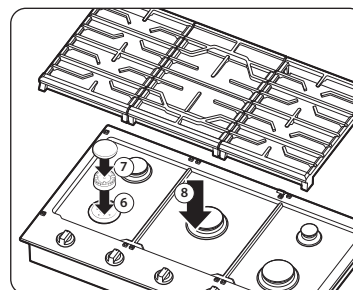
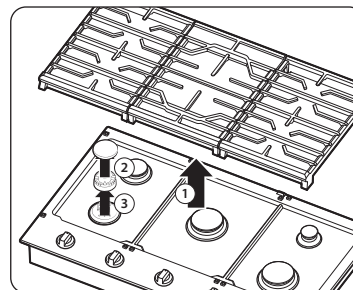
1. Retirez les boutons sur les tiges des vannes de commande.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Réinstallez les boutons sur les tiges des vannes de commande en position **OFF (ARRÊT)**.

### ⚠ ATTENTION

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

## Grilles et composants des brûleurs

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



1. Retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyeurs abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement les grilles et les composants des brûleurs.
6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.

### 📖 REMARQUE

Reportez-vous aux pages 18, 19 et 20 pour connaître les instructions détaillées de réassemblage des composants des brûleurs.

7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes des brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Réinstallez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

# Entretien et nettoyage de la table de cuisson

## Chapeaux et têtes des brûleurs

### REMARQUES

Avant de retirer les chapeaux et les têtes des brûleurs, mémorisez leur taille et leur emplacement. Réinstallez-les au même endroit qu'avant le nettoyage.

Nettoyez les chapeaux et les têtes des brûleurs à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau courante propre. Vous pouvez les frotter avec un tampon à récupérer en plastique pour éliminer les particules d'aliments brûlés.

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

### ATTENTION

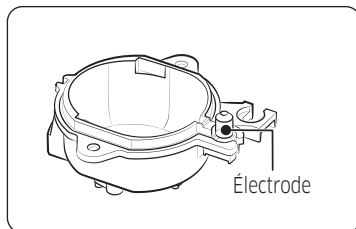
- Ne nettoyez aucune partie des brûleurs au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de paille de fer ou de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.

## Bases des brûleurs

### ATTENTION

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

### Base du brûleur circulaire



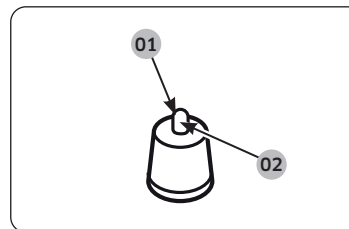
Assurez-vous de ne pas laisser d'eau pénétrer dans les bases des brûleurs et dans les orifices de gaz en laiton.

Essuyez et nettoyez-les à l'aide d'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 des bases des brûleurs.



**01** Nettoyez cette partie métallique.

**02** Ne nettoyez pas cette partie en céramique blanche avec une plaque d'aiguisage.

Veillez à ne pas presser l'une des commandes de la table de cuisson pendant son nettoyage. Un léger choc électrique peut résulter et pourrait vous faire tomber sur un ustensile chaud.

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

Avant de réassembler les brûleurs de surface, appuyez doucement sur chaque électrode en céramique blanche pour vous assurer qu'elles sont poussées contre les bases des brûleurs.

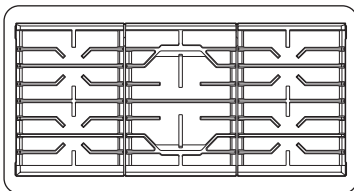
### REMARQUE

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

## Grilles

### ⚠ ATTENTION

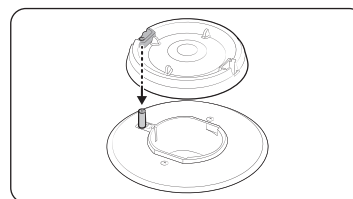
Ne nettoyez pas les grilles au lave-vaisselle. Cela les endommagerait.



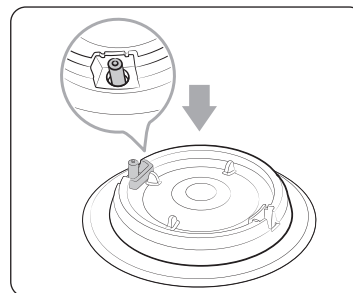
Une fois qu'elles ont refroidi, soulevez les grilles pour les sortir. Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et après tout déversement. Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec de l'eau propre. Lorsque vous réinstallez les grilles, assurez-vous qu'elles sont solidement positionnées par-dessus les brûleurs.

## Remplacement des chapeaux et têtes des brûleurs

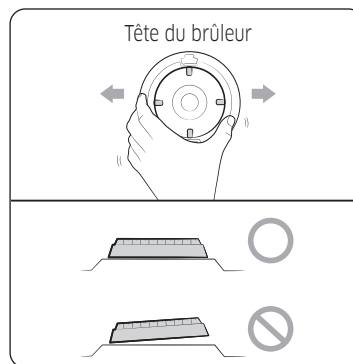
### Tête des brûleurs circulaires



1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.



2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

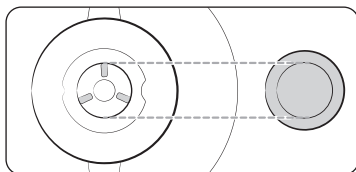


### ⚠ ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.

# Entretien et nettoyage de la table de cuisson

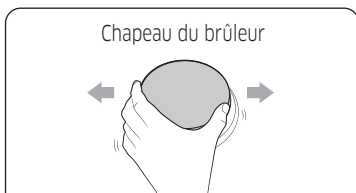
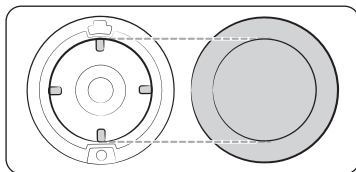
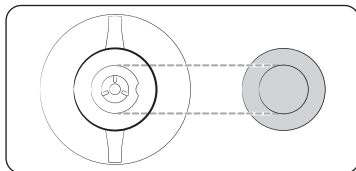
## Chapeau du brûleur



Faites correspondre les chapeaux des brûleurs avec les brûleurs par taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes des brûleurs.

### ⚠ ATTENTION

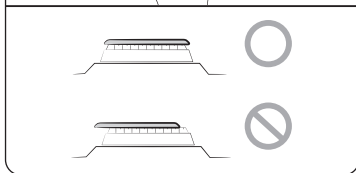
Assurez-vous que chaque chapeau est réinstallé sur la bonne tête de brûleur, qu'il est centré sur la tête du brûleur et qu'il porte bien à plat.



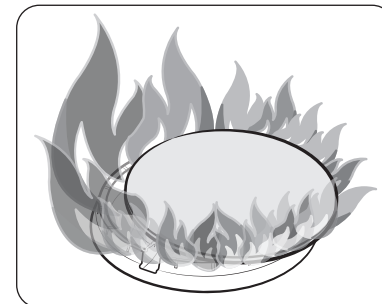
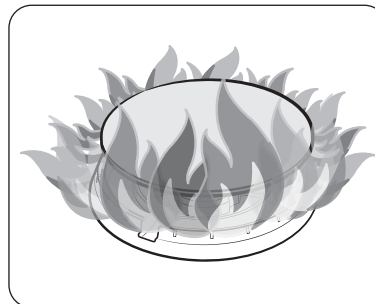
Chapeau du brûleur

### ⚠ ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.



## REMARQUE



Après avoir réinstallé les brûleurs de surface, allumez chacun d'entre eux pour vérifier qu'ils fonctionnent tous correctement.

Un mauvais placement de la tête ou du chapeau d'un brûleur entraînera un allumage défilant ou des flammes inégales (comme indiqué sur les illustrations).

# Dépannage

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

## Points à contrôler

### Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> .
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appellez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à 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 correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux 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 et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.
Un brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position Lite (Allumage).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	Reportez-vous aux pages 19 et 20.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous aux pages 16 et 17.)
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).

## Garantie (États-Unis)

**NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

### **CUISINIÈRE À GAZ / PLAQUE DE CUISSON SAMSUNG**

#### **GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT**

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

#### **Un (1) an de garantie pour les pièces et la 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 défectueux 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 fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de 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 de son choix vers et depuis un centre de service agréé SAMSUNG. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé SAMSUNG pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé est la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants: les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement identifiés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; 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 électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (exemple, le câblage à la maison, les fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, 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 durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée. Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

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

## 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 les limitations sur 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 confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également 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, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS 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 confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage SAMSUNG.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez 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](http://www.samsung.com/us/support)

## Enregistrement

Veillez faire enregistrer votre produit en ligne sur [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

## Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consulter notre site Web [www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support).

Numéro du modèle	_____	Numéro de série	_____
------------------------	-------	--------------------	-------

Veillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

## Garantie (CANADA)

**VEUILLEZ NE PAS JETER.**

### Table de cuisson AU GAZ SAMSUNG

#### GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

#### Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette garantie limitée prend effet le jour de l'achat initial et elle est uniquement valable pour les produits achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie un an (1) sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités à l'intérieur des États contigus du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour en bénéficier, vous devez veiller à ce que le produit soit accessible pour l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. SAMSUNG NE SERA TENU D'HONORER AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE FIRME OU UNE SOCIÉTÉ QUELCONQUE EN REGARD DE CE PRODUIT. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDIUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS PRÉCÉDENTES, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGES OU DE BLESSURES ÉVENTUELLES LIÉS À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR OU À AUTRUI ET À SES PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'USAGE, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

---

Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

---

## Enregistrement

Veillez enregistrer votre produit sur [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

## Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/les performances, les pièces, les accessoires ou l'entretien, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web à l'adresse [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (English) ou [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French).

## Nom du modèle et numéro de série

Le nom de modèle ainsi que le numéro de série figurent sur le côté droit de la base de la table de cuisson. Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, prenez note des informations sur la page actuelle.

Nom du modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

## Notes

---

## Notes

---



Balayez le code QR à l'aide de  
votre téléphone intelligent

Scannez le code QR\* ou rendez-vous  
sur le site [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn)  
pour voir nos vidéos et démonstrations  
en direct d'utilisation.

\*Requiert l'installation d'un lecteur sur votre  
smartphone

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)

