Electric Cooktop

User manual

NZ36FG5332RKAA

- **Your cooktop's model number is located on the bottom or side of the cooktop.**

ENERGY STAR PARTNER

To find out if your model is ENERGY STAR Certified
go to **www.energystar.gov/productfinder**



SAMSUNG

Contents

Important safety instructions	**2**
What you need to know about safety instructions	2
For your safety	3
Surface cooking units	5
Electrical safety	6
Child safety	7
Ventilating hood	7
Glass/ceramic cooking surfaces	7
Critical installation warnings	8
Critical usage warning	9
Usage cautions	11
Critical cleaning warnings	12
California Proposition 65 Warning	12
Before you start	**13**
About surface cooking	13
Initial cleaning	14
Operations	**15**
How to set the appliance for surface cooking	15
Using the proper cookware	17
Choosing the proper cookware	17
Protecting the cooktop	18
Maintenance	**18**
Care and cleaning of the glass cooktop	18
Troubleshooting	**20**
Technical data	**21**
Warranty (U.S.A)	**22**
Warranty (CANADA)	**23**
Appendix	**25**
Model name & serial number	25

Important safety instructions

Read and follow all instructions before using your cooktop to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the cooktop. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or the manufacturer about problems that you do not understand.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important safety instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your cooktop.

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your cooktop, follow these basic safety precautions.

- Do NOT attempt.
- Do NOT disassemble.
- Do NOT touch.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call a Samsung service center for help.
- Note

These warning signs 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, you should follow basic safety precautions, including the following:

⚠ CAUTION

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Potentially hot surfaces include the cooktop, the cooktop facing, and areas near the cooktop.

- User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- **Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop surface.** Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- **Do not leave children alone.** Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not use water on grease fires.** Turn off the cooktop to avoid spreading the flames. Smother the fire or flames or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.
- **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.
- **Use only dry potholders.** Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Avoid scratching or striking the cooktop. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a cooktop with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the cooktop.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
- The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not lean on the cooktop as you may turn the control knobs inadvertently.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING UNITS

- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can damage the cooktop and cause the cooktop to malfunction.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- **Use proper pan sizes.** This appliance is equipped with surface units of different size. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- **Cookware Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage due to unintentional contact with cookware, position cookware handles so that they are turned inward and do not extend over adjacent surface units.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware can be used for rangetop service without breaking due to sudden changes in temperature.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods that have excessive amounts of ice.
- **Do not operate the cooktop without cookware.** If the cooktop operates without cookware, the control knobs will become hot.
- Do not move the container and bowl in a horizontal position on cooktop surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- **Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use.** They may become hot and could cause burns.
- **Cleaning.** Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Be sure you know which control knob operates each surface unit. Make sure you have turned on the correct surface unit.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- **Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.**
- **Do not Use Decorative Surface Element Covers** – If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

ELECTRICAL SAFETY

Use factory installed flexible cord to connect to power supply only, do not use power supply cord kit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- The cooktop should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact Samsung Customer Service. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks, or splits appear:
  - switch off all cooking zones
  - unplug the cooktop from the AC wall outlet
  - contact your local Samsung service center.

⚠ WARNING

If the surface is cracked, turn off and unplug the appliance to avoid the possibility of electrical shock. Do not use your cooktop until the glass surface has been replaced.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The cooking zones will become hot when you cook. To keep small children from being burned, always keep them away from the appliance while you are cooking.

⚠ WARNING

Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.

VENTILATING HOOD

- **Clean ventilating hoods frequently.** Do not let grease accumulate on the hood or filter.
- **When flaming foods under the hood, turn the fan on.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.**
  Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas near the units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and the facing of the cooktop.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. If your cooktop breaks, contact an authorized Samsung service center immediately.

Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

⚠ WARNING

- This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
  - Failing to have a qualified technician install the cooktop may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the cooktop, remove all packaging material and examine the cooktop for any damage such as dents. If there is any damage, do not operate the cooktop and notify your dealer immediately.
- Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your cooktop should be the only item connected to this circuit.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
- Install the cooktop on a sturdy, level cabinet that can support its weight.
  - Failing to do so may result in problems with the cooktop.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance near a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
  - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Do not cut or remove the grounding prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the cooktop to a circuit that provides the correct amperage.

- Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or bend the power cord excessively.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.

If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CRITICAL USAGE WARNING

⚠ CAUTION

- If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
  - A spark may result in an explosion or fire.
- Take care not to contact the cooktop surface with your body while cooking or just after cooking.
  - Failing to do so may result in burns.
- Always observe safety precautions when using your cooktop. Never try to repair the cooktop on your own - there is dangerous voltage inside. If the cooktop needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
- If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cord with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
  - This may cause a spark and result in electric shock or fire.
- Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
  - If a child places a plastic bag over his or her head, the child can suffocate.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.
- Keep pets away from the appliance because pets may step on the controls of the appliance, causing a malfunction.
- Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
  - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
- Do not use or place flammable sprays or objects near the cooktop.
  - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.
- Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest Samsung service center.
- Never use this appliance for purposes other than cooking.
  - Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.
- Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.
  - Failing to do so may result in a fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.
  - This may result in a fire.
- Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.
  - Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
  - As the handle and cooktop surfaces may be hot enough to cause burns after cooking, use cooking gloves to protect your hands from burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USAGE CAUTIONS

⚠ CAUTION

- If the surface is cracked, turn the appliance off.
  - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away from your hands and face.
- Remove lids from baby food jars before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or the surface of the food may appear to be cooler than the interior, which can be hot enough to burn an infant's mouth.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating.
  - Especially when feeding a child, make sure that the food or beverage has cooled sufficiently.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Take care when heating liquids such as water or other beverages.
  - Make sure to stir during or after cooking.
  - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
  - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
  - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, 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.
- Do not operate the appliance with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance.
  - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.
- Do not put your face or body close to the appliance while cooking.
  - Take care that children do not come too close to the appliance.
  - Failing to do so may result in children burning themselves.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Do not scratch the glass of the cooktop with a sharp object.
  - This may result in the glass being damaged or broken.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Do not over-heat food.
  - Overheating food may result in a fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CRITICAL CLEANING WARNINGS

⚠ CAUTION

- Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
  - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally).
  - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
  - This may result in corrosion.
- Keep the cooktop surface clean. Food particles or spattered oils stuck to the cooktop surface can cause paint damage and reduce the efficiency of the cooktop.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

About surface cooking

⚠ CAUTION

BEFORE COOKING

- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Turn the surface units on only after placing cookware on them.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and damage it.

⚠ CAUTION

DURING COOKING

- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on the cooktop when it is in use.
- Make sure the correct surface unit is turned on.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.
- Never leave surface units unattended while using a high heat setting. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Turn the surface units off before removing cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.

⚠ CAUTION

AFTER COOKING

- Do not touch the surface units until they have cooled down.
- The surface may be still be hot and burns may occur if you touch the glass surface before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- If cabinet storage is located directly above the cooking surface, make sure that the items in it are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays.

About the radiant surface elements

The temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

NOTE

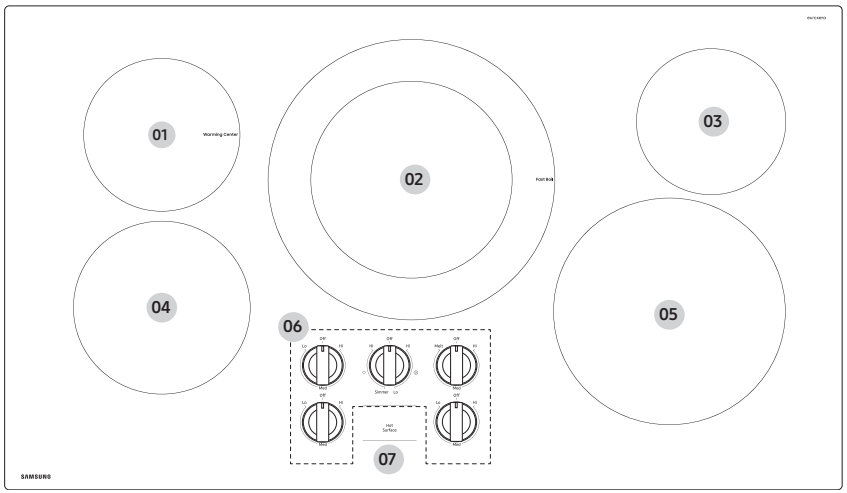
Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

⚠ CAUTION

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

Before you start

Location of the surface elements and controls



01 Left Rear (Warming Center, 100 W)

02 Center (9”/12”, 3000 W)

03 Right Rear (6”, 1200 W)

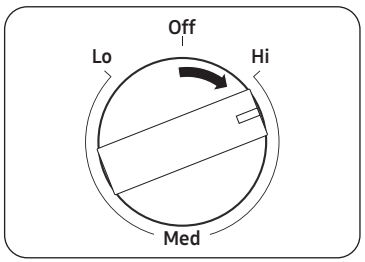
04 Left Front (7”, 1500 W)

05 Right Front (9”, 2500 W)

06 Control Knob

07 Hot Surface indicator

Knob operation



Press and turn the knob to a desired setting.

Hot surface indicator

- Comes on when the unit is turned on or hot to the touch.
- Stays on even after the unit is turned off.
- The hot surface indicator turns off only when the cooking zone has cooled down to approximately 150 °F.

Cooking areas

- The cooking areas on your cooktop are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½˝ to 1˝ beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, you can see a glow through the glass cooking surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section “**Using the proper cookware**”.

Initial cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.

⚠ WARNING

Do not use caustic or abrasive cleaners. You can damage the surface.

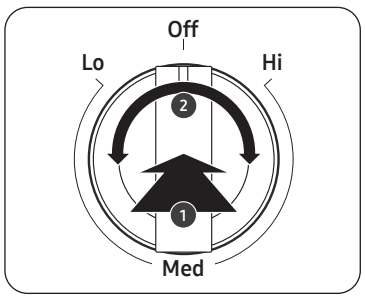
Operations

How to set the appliance for surface cooking

⚠ CAUTION

- The surface elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the surface elements until they have cooled down sufficiently.
- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the control knob to Off when you finish cooking.

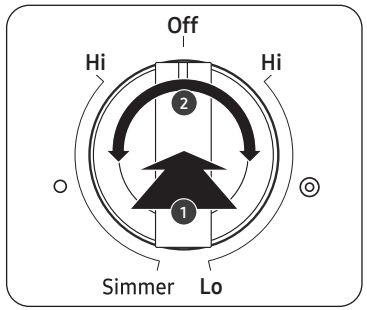
Single surface unit control knob



1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.
   - At both the off and high settings, the knob clicks into position.

Dual surface unit control knob (Center)

The dual surface unit features an inner and outer element. You can select 1 or 2 elements (Single or Dual) depending on the size of the pot or pan you are using.
[○] indicates the single power zone, and [◎] indicates dual power.



1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.
   - To use the single surface unit, turn the control knob to the [○] single element setting.
   - To use the Dual surface unit, turn the control knob to the [◎] dual element setting.

NOTE

If you remove the knobs for cleaning, make sure to re-attach them in the correct orientation. (Refer to the illustrations on the previous page.)

⚠ CAUTION

- Please note: The operation of a control knob may not synchronize with the actual operation of the radiant element if there is a problem with the cooktop.
- The area on the knob between the high and off settings is not appropriate for cooking.

Operations

Recommended settings

The power levels in the table below are guidelines. The power settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

SETTING	TYPE OF COOKING
HIGH	• Starting to cook most foods • Bringing water to a boil • Quickly searing meat • Pan boiling
MEDIUM HIGH	• Continuing a rapid boil • Deep fat frying, pan frying, stir frying
MEDIUM	• Maintaining a slow boil • Thickening sauces and gravies • Steaming vegetables
MEDIUM LOW	• Keeping foods cooking, poaching, stewing
LOW	• Melting chocolate or butter • Keeping foods warm • Simmering

NOTE

- The power settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the power settings according to the cookware you are using and the food you are cooking.

Using the warming center

The **warming center**, located in the left-rear of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature.

NOTE

The surface warmer will not glow red like the cooking elements.

⚠ CAUTION

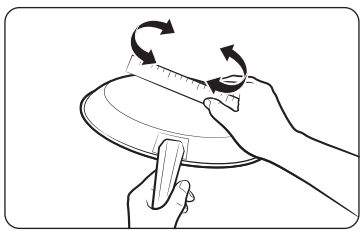
- Do not warm food on the warming center for more than two hours.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use potholders or oven mitts when removing food from the warming center as cookware and plates will be hot.
- When warming pastries and breads, use covers that have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean off.
- Ensure food is fully cooked or hot before placing on the warming center. Eating uncooked or cold food placed on the warming center could result in illness.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the lid or foil should be vented to allow moisture to escape.

Recommended settings

LEVEL	TYPE OF FOOD
LOW	Breads/pastries, casseroles, gravies, eggs
MEDIUM	Dinner plate with foods, soups (cream), vegetables, sauces, stews, meats
HIGH	Fried foods, soups (liquid), hot beverages

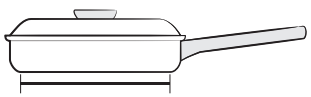
Using the proper cookware

Using the right cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Using the proper pots and pans will reduce cooking times and cook food more evenly.



Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware.

CORRECT

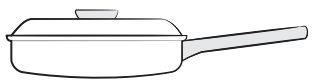


Flat bottom and straight sides.

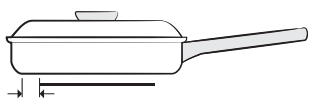
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan.
- Pan is well balanced.
- Pan size matches the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.

Always match pot diameter to element surface diameter.

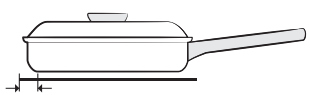
INCORRECT



Curved and warped pan bottoms.



Pan overhangs element by more than one-half inch.



Pan is smaller than element.



Pan tilts due to heavy handle.

Choosing the proper cookware

What your cookware is made of determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom.

- **ALUMINUM** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause the aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting.). If aluminum pans are slid across the ceramic cooktop, they may leave metal marks that resemble scratches. Remove these marks as soon as the cooktop cools down.
- **COPPER** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (To remove, see above.)
- **STAINLESS STEEL** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean, and resists staining.
- **CAST IRON** - A poor conductor; retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **ENAMELWARE** - Heating characteristics will vary depending on the base material. Porcelain enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **GLASS** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the surface.

Operations

Protecting the cooktop

Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while you are cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean, dry towel.
- **Do not** allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Do not** use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- **Do not** use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass-ceramic surface.

Preventing marks and scratches

- **Do not** use glass cookware. It may scratch the cooktop.
- **Do not** place a trivet or wok ring between the cooktop and the pan. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are clean.
- **Do not** slide metal pans across the cooktop.

Preventing stains

- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

Preventing other damage

- **Do not** allow plastic, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- **Do not** let a pan boil dry as this will damage the cooktop and the pan.
- **Do not** use the cooktop as a work surface or cutting board.
- **Do not** cook food directly on the cooktop. Always use the proper cookware.

Maintenance

Care and cleaning of the glass cooktop

Normal daily use cleaning

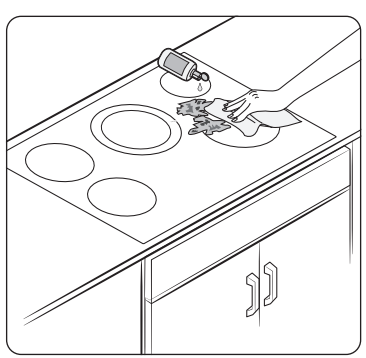
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective.
By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner.
   - This helps protect the top and makes cleanup easier.
   - Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
2. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
3. Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
4. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

⚠ WARNING

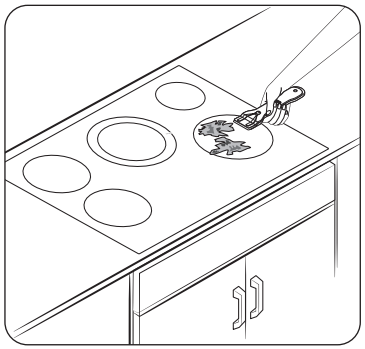
DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Removing burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface by applying ceramic cooktop cleaner with a paper towel.

Removing heavy, burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a cleaning pad to remove any remaining residue.
   (Do not scrape the seal around the edges of the cooktop.)
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface by applying ceramic cooktop cleaner with a paper towel.

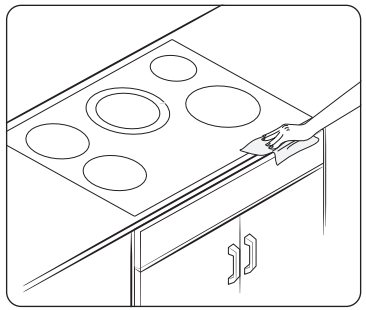
Removing metal marks and scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. You should remove this discoloration immediately or it may become permanent.

⚠ WARNING

Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

Cleaning the cooktop seal



To clean the seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

Potential for permanent damage to the glass surface

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop. This is not covered under the warranty. You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances. Refer to the section below.
- When using a scraper, be sure it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning sugary spills and melted plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE

If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

Troubleshooting

Samsung works hard to ensure that you don't have problems with your new cooktop. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the tables below. If you're still having trouble after trying the suggested solution, call Samsung at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Problem	Possible cause	Solution
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	Check if the correct control is set for the surface unit you are using.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	Refer to the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page **18**.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
The surface unit frequently cycles on and off.	The element will cycle on and off to maintain the power setting.	This is normal operation, and not a system failure. Cycling at the high power setting is normal and can occur if the cookware is too small for the cooktop element or if the cookware bottom is not flat. Use the cooktop as usual.

Problem	Possible cause	Solution
The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.	This is normal. The unit is still on and hot.	
Scratches or abrasions on the cooktop surface.	The cooktop is being cleaned improperly.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. Use ceramic glass top cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (eg. salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, follow the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	• Wait until the surface cools down. Then, use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface to remove the soil. • See the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page **18**.

Problem	Possible cause	Solution
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	• Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. • Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
Cracking or "**popping**" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during cooking.	This is normal operation and not a system failure. Use the cooktop as usual.

Technical data

Appliance dimensions	Width	36" (914 mm)
	Depth	21 1/4" (540 mm)
	Height	5 1/4" (134.6 mm)
Worktop cut - out dimensions	Width	33 7/8" - 34" (860 mm - 864 mm)
	Depth	19 1/8" - 19 3/16" (485.6 mm - 487.6 mm)
	Height	5 1/4" (134.6 mm)
Maximum connected load power		240 V, 60 Hz : 8.3 kW 208 V, 60 Hz : 6.2 kW
Weight	Net	19.0 kg
	Gross	21.3 kg

Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD. THE PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

Samsung ELECTRIC 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 # _____ Serial # _____

Please attach your receipt (or a copy) to this manual. You may need it, along with your model and serial number, when calling for assistance.

Warranty (CANADA)

PLEASE DO NOT DISCARD. THIS PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

Samsung ELECTRIC 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, One (1) Year Parts Warranty
For Glass Cooktop and Radiant Heater

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. 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 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, the 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.

Warranty (CANADA)

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 covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by Samsung which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; product removal and reinstallation; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user. 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 glass cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads, damage to the glass cook top 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 ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND Samsung DISCLAIMS ALL WARRANTIES INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. NO WARRANTY OR GUARANTY 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 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 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.

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)

Appendix

Model name & serial number

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

Model Name _____

Serial Number _____

Memo

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows
*Requires reader to be installed on your smartphone

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	CONTACT CENTER	WEB SITE
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)

NZ36FG5332RKAA-00

Cubierta eléctrica

Manual del usuario

NZ36FG5332RKAA

- **El número de modelo de su estufa se encuentra detrás del cajón calentador/de almacenamiento o en la parte inferior del panel de control.**

ENERGY STAR PARTNER

Para averiguar si su modelo está certificado por ENERGY STAR, visite **www.energystar.gov/productfinder**



SAMSUNG

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	**2**
Lo que debe saber sobre instrucciones de seguridad	2
Para su seguridad	3
Unidades de cocción de la superficie	5
Seguridad eléctrica	6
Seguridad para los niños	7
Campana de ventilación	7
Superficies de cocción de vidrio o cerámica	7
Advertencias importantes sobre la instalación	8
Advertencia crucial sobre el uso	9
Precauciones de uso	11
Advertencias críticas sobre la limpieza	12
Advertencia de la Propuesta 65 de California	12
Antes de comenzar	**13**
Acerca de la cocción de la superficie	13
Limpieza inicial	14
Funcionamiento	**15**
Cómo configurar el artefacto para una cocción de la superficie	15
Uso adecuado de los utensilios de cocina	17
Elegir los utensilios de cocina adecuados	17
Protección de la placa de cocción	18
Mantenimiento	**18**
Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio	18
Solución de problemas	**20**
Datos técnicos	**21**
Garantía (EE. UU.)	**22**
Garantía (CANADÁ)	**23**
Anexo	**25**
Nombre del modelo y número de serie	25

Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar la placa de cocción para evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al momento de usarla. Esta guía no abarca todas las posibles condiciones que pueden suceder. Póngase en contacto con el servicio técnico o con el fabricante si tiene algún problema que no entienda.

LO QUE DEBE SABER SOBRE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que pudieran ocurrir. Es su responsabilidad utilizar el sentido común, la precaución y el cuidado al instalar, mantener y utilizar la placa de cocción.

Símbolos de seguridad importantes y precauciones

Significado de íconos y signos de este manual del usuario:

⚠ ADVERTENCIA

Peligros o prácticas poco seguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte**.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas poco seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ PRECAUCIÓN

Para disminuir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales al usar la placa de cocción, siga estas precauciones de seguridad básicas.

- NO intentar.
- NO desarmar.
- NO tocar.
- Siga las instrucciones de forma explícita.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Asegúrese de que la máquina esté conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
- Llame a un centro de servicio de Samsung para obtener ayuda.
- Nota

Las siguientes señales de advertencia son para evitar que usted y otras personas sufran daños.
Sígalas al pie de la letra.
Cuando haya leído esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA SU SEGURIDAD

Cuando utilice artefactos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice este artefacto sólo para el uso previsto, tal como se describe en este manual de propietario.
- Las superficies potencialmente calientes son la placa de cocción, el frente de la placa de cocción y las áreas cercanas a la placa de cocción.

- Mantenimiento por parte del usuario: No repare ni sustituya ninguna pieza del artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. A todos los otros servicios técnicos los debe realizar un técnico de servicio calificado.
- Desconecte siempre la alimentación del artefacto antes de repararlo, quitando el fusible o desconectando el disyuntor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- **No almacene elementos que les puedan interesar a los niños sobre la superficie de la placa de cocción.** Si los niños treparan a la placa de cocción para alcanzar estos objetos, esto podría dar lugar a heridas graves.
- **No deje solos a los niños.** Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en un área en la que se esté utilizando este artefacto. Nunca deben sentarse ni pararse sobre ninguna parte del artefacto.
- **No utilice nunca el artefacto para calentar o caldear la habitación.**
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Apague la placa de cocción para evitar que las llamas se expandan. Sofoque el fuego o las llamas con un extintor de polvo químico, bicarbonato de sodio o espuma.
- **Almacenamiento en el artefacto o sobre él.** No guarde materiales inflamables cerca de las unidades de la superficie. Asegúrese de haber retirado todos los materiales de embalaje del artefacto antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga alejados los plásticos, la ropa y el papel de las partes del artefacto que pueden calentarse.
- **Utilice la vestimenta adecuada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el artefacto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- **Utilice sólo agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes húmedos o mojados sobre superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos de calentamiento calientes. No utilice una toalla ni otro tipo de tela grande.
- Enséñele a los niños a no jugar con los controles de la placa de cocción ni con ninguna de sus piezas.
- Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.
- No raye ni golpee la placa de cocción. De lo contrario, podría romperse el vidrio. No cocine en una placa de cocción con el vidrio roto. Pueden producirse descargas, incendios o cortes.
- Para su seguridad, no use limpiadores a alta presión ni de chorro de vapor en ninguna parte de la placa de cocción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar crear un peligro.
- El artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No se apoye en la placa de cocción, ya que puede girar las perillas de control sin darse cuenta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

UNIDADES DE COCCIÓN DE LA SUPERFICIE

- **Nunca descuide las unidades de superficie en temperaturas altas.**
  El sobrecalentamiento causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego.
- Cubiertas de protección: no utilice papel de aluminio para cubrir los recipientes de goteo de la unidad de superficie o los fondos del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **No levante la placa de cocción.** Levantar la placa de cocción puede dañar la estufa y provocar un mal funcionamiento.
- Nunca utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- **Tenga cuidado al tocar la placa de cocción.** La superficie de vidrio de la placa conservará el calor después de apagar los controles.
- **Utilice sartenes de tamaño adecuado.** Este artefacto cuenta con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione las ollas y sartenes que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el área de superficie del elemento para calentar. El uso de utensilios de cocina demasiado pequeños hará que una parte del elemento para calentar entre en contacto directo, lo que puede provocar que se le incendie la ropa. Si utiliza una sartén u olla cuyo tamaño coincida con el quemador, también mejorará la eficiencia.
- **Los mangos de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no deben sobresalir de los elementos de superficie adyacentes**: para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables o derrames debidos a un contacto accidental con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios de cocina deben colocarse de modo que se giren hacia adentro y no sobresalgan de las unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios de cocina vitrificados.** Solo algunos tipos de utensilios de cocina de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza u otros vitrificados se pueden utilizar en la parte superior de la estufa sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- Controle los alimentos que se fríen en ambientes con temperaturas altas o medias altas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite al freír a poca profundidad y evite cocinar alimentos congelados que tengan cantidades excesivas de hielo.
- **No utilice la placa de cocción sin utensilios de cocina.** Si la placa de cocción funciona sin utensilios de cocina, las perillas de control se calentarán.
- No mueva el recipiente y el tazón en posición horizontal sobre la superficie de la placa de cocción.
- **Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la placa cuando esté en uso.** Pueden calentarse y causar quemaduras.
- **Limpiando.** Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de la crema limpiadora.
- Asegúrese de saber qué perilla de control táctil acciona cada unidad de superficie. Asegúrese de haber encendido la unidad de superficie correcta.
- Cuando prepare alimentos flambeados bajo la campana, encienda el ventilador.
- **No almacene artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que podrían caerse y dañarla.**
- **No utilice cubiertas decorativas para elementos de la superficie**: si un elemento se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Se pueden producir quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. También se pueden producir daños en la placa de cocción.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD ELÉCTRICA

Utilice el cable flexible instalado de fábrica para conectar el artefacto a la fuente de alimentación únicamente, no utilice el kit de cable de fuente de alimentación.

- El mantenimiento de la placa de cocción solo debe hacerlo personal de servicio cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o un funcionamiento defectuoso grave. Si su artefacto necesita reparación, póngase en contacto con un centro de atención al cliente de Samsung. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.
- Los artefactos empotrados sólo pueden funcionar después de haber sido instalados en armarios y lugares de trabajo que cumplan con las normas pertinentes. Esto garantiza que los artefactos se instalen en conformidad con los estándares adecuados de seguridad.
- Si su artefacto funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o rajaduras:
  - Apague todas las zonas de cocción.
  - Desenchufe la placa de cocción del tomacorriente de CA.
  - Comuníquese con el centro de servicios de Samsung de su localidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Si la superficie está agrietada, apague y desenchufe el artefacto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice la placa hasta que se reemplace la superficie de vidrio.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- Este artefacto no debe ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas sin la supervisión adecuada de un adulto responsable.
- Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- Las zonas de cocción se calentarán cuando cocine. Para evitar que los niños pequeños se quemen, manténgalos siempre alejados del artefacto mientras esté cocinando.

⚠ ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, los niños pequeños deben mantenerse alejados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CAMPANA DE VENTILACIÓN

- **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación.** No permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- **Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO O CERÁMICA

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.**
  Las unidades de superficie pueden estar calientes, aunque tengan color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje ropa o materiales inflamables en contacto con las unidades de superficie o las zonas cerca de las unidades hasta que se hayan enfriado. Entre estas zonas se encuentran la placa de cocción y su revestimiento.
- **No cocine sobre una placa rota.** Si la placa de cocción está rota, los líquidos de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y provocar riesgo de descarga eléctrica. Si la placa de cocción se rompe, comuníquese inmediatamente con un centro de servicio autorizado de Samsung.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Limpie la placa con cuidado. Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- Este artefacto debe ser instalado por un técnico cualificado o una empresa de servicios.
  - Si no cuenta con un técnico calificado para la instalación de la placa de cocción, puede producirse una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Desempaque la placa de cocción, retire todo el empaquetado y examine la placa de cocción para detectar posibles daños, como abolladuras. Si encuentra algún daño, no utilice la placa de cocción e informe inmediatamente a su distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente adecuado. Su placa de cocción debe ser el único artefacto conectado en este circuito.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Mantenga todos los materiales de empaquetado fuera del alcance de los niños. Podrían usarlos para jugar y lastimarse.
- Instale la placa de cocción en una superficie resistente y nivelada que pueda soportar su peso.
  - De lo contrario, podrían producirse problemas con la placa de cocción.
- Este artefacto debe estar correctamente conectado a tierra.
- No conecte el artefacto cerca de una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
- No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte la placa de cocción a un circuito que brinde el amperaje correcto.
- No instale este artefacto en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado o un tomacorriente suelto.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
- No tuerza ni ate el cable de alimentación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico, no coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

ADVERTENCIA CRUCIAL SOBRE EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

- Si el artefacto se inunda con algún líquido, comuníquese con el centro de servicio Samsung más cercano. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el artefacto produce ruidos extraños, olor a quemado o humo, desenchúfelo inmediatamente y comuníquese con el centro de servicio Samsung más cercano.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- En caso de fuga de gas (gas propano, gas LP, etc.), ventile la zona inmediatamente. No toque el cable de alimentación. No toque el artefacto.
  - Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Tenga cuidado de no tocar la superficie de la placa de cocción con el cuerpo mientras cocina o justo después de cocinar.
  - De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- Respete las precauciones de seguridad cuando use la placa de cocción. No intente reparar la placa de cocción por su cuenta, ya que hay tensión peligrosa en su interior. Si la placa de cocción necesita reparación, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Samsung cercano.
- Si utiliza el artefacto cuando está contaminado por sustancias extrañas, como residuos de alimentos, puede producirse un problema con el artefacto.
- No intente reparar, desmontar ni modificar el artefacto por su cuenta.
  - La corriente de alto voltaje que entra a la carcasa del producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
  - Cuando sea necesaria una reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.
- Si ha entrado alguna sustancia extraña en el artefacto, como agua, póngase en contacto con el centro de servicio Samsung más cercano.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
  - Puede provocar una descarga eléctrica.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- No apague el artefacto mientras esté funcionando.
  - Esto podría causar una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.
  - Si un niño se coloca una bolsa de plástico en la cabeza, puede asfixiarse.
- No deje que los niños o cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este artefacto sin supervisión.
- Mantenga a las mascotas alejadas del artefacto porque podrían pisar los controles y provocar un mal funcionamiento.
- Asegúrese de que los controles y las áreas de cocción del artefacto estén fuera del alcance de los niños.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca de la placa de cocción.
  - Los elementos y aerosoles inflamables pueden provocar incendios o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, salidas u orificios. Si se introduce una sustancia extraña en alguno de estos agujeros, comuníquese con su proveedor o con el centro de servicios de Samsung más cercano.
- No utilice este artefacto para otros fines que no sean cocinar.
  - El uso del artefacto para fines que no sean de cocción puede provocar incendios.
- No caliente recipientes de plástico o papel y no los utilice para cocinar.
  - Si lo hace, puede provocar incendios.
- No caliente comida envuelta en papel de revista, periódicos, etc.
  - Esto puede provocar un incendio.
- No sostenga la comida con las manos descubiertas durante la cocción o inmediatamente después de ella.
  - Utilice guantes de cocina. La comida puede estar muy caliente y causarle quemaduras.
  - Como el mango y las superficies de la placa de cocción pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras después de cocinar, utilice guantes de cocina para protegerse las manos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES DE USO

⚠ PRECAUCIÓN

- Si la superficie tiene una grieta, apague el artefacto.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Quite con cuidado las tapas de los recipientes para alejar el vapor de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los tarros de comida para bebés antes de calentarlos. Después de calentar la comida para bebés, revuelva bien para distribuir el calor uniformemente. Pruebe siempre la temperatura antes de alimentar al bebé. El pote de vidrio o la superficie del alimento pueden parecer más fríos que el interior, que puede estar bastante caliente como para quemar la boca del bebé.
- Tenga cuidado porque las bebidas o las comidas pueden estar muy calientes.
  - Especialmente cuando alimente a un niño, asegúrese de que la comida o bebida se haya enfriado lo suficiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
  - Asegúrese de remover durante o después de la cocción.
  - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con un cuello estrecho.
  - Espere al menos 30 segundos después de calentar antes de retirar el líquido calentado.
  - No hacerlo puede provocar un desbordamiento repentino del contenido y causar quemaduras.
- No se pare sobre el artefacto ni coloque objetos (como ropa sucia, velas encendidas, cigarrillos encendidos, vajilla, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el artefacto.
  - Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el artefacto con las manos mojadas.
  - Puede provocar una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del artefacto.
  - Además de ser perjudicial para los seres humanos, también podría provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.
- No acerque la cara ni el cuerpo al artefacto mientras cocina.
  - Procure que los niños no se acerquen demasiado al artefacto.
  - De lo contrario, podrían quemarse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- No raye el vidrio de la puerta de la placa de cocción con un objeto punzante.
  - Esto podría dañar o romper el vidrio.
- No guarde nada directamente encima del artefacto cuando esté en funcionamiento.
- No sobrecaliente la comida.
  - El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

ADVERTENCIAS CRÍTICAS SOBRE LA LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie el artefacto rociando agua directamente sobre él.
- No utilice benceno, disolvente ni alcohol para limpiar el artefacto.
  - Puede provocar decoloración, deformación, daños, una descarga eléctrica o un incendio.
- Tenga cuidado de no lesionarse al limpiar el artefacto (de manera externa o interna).
  - Puede hacerse daño con los bordes filosos del artefacto.
- No limpie el artefacto con un limpiador a vapor.
  - Puede provocar corrosión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Mantenga limpia la superficie de la placa de cocción. Las partículas de comida o las salpicaduras de aceite adheridas a la superficie de la placa de cocción pueden dañar la pintura y reducir la eficacia.

ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo: www.P65Warnings.ca.gov

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de comenzar

Acerca de la cocción de la superficie

⚠ **PRECAUCIÓN**

ANTES DE COCINAR

- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene artículos que puedan derretirse o prenderse fuego en la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se utilice.
- Encienda las unidades de superficie solo después de colocar los utensilios de cocina sobre ellas.
- No coloque artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción. Podrían caerse y dañarla.

⚠ **PRECAUCIÓN**

DURANTE LA COCCIÓN

- No coloque papel de aluminio ni artículos de plástico, como saleros y pimenteros, portacucharas o envolturas de plástico, sobre la placa de cocción cuando esté en uso.
- Asegúrese de que esté encendida la unidad de superficie correcta.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre utensilios de cocina.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la unidad de superficie en la que esté cocinando.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas mientras usa una temperatura alta. El sobrecalentamiento provoca humo y los derrames de grasa pueden causar un incendio.
- Apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- No utilice envoltura de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de quitar.

⚠ **PRECAUCIÓN**

DESPUÉS DE COCINAR

- No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.
- La superficie puede estar aún caliente y pueden producirse quemaduras si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para evitar una tarea de limpieza difícil más tarde.
- Si los gabinetes de almacenamiento están directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los elementos que están dentro se usen con poca frecuencia y puedan almacenarse de forma segura en un área sometida a calor. Las temperaturas pueden ser inseguras para elementos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.

Acerca de los elementos de superficie radiante

La temperatura aumenta de forma gradual y uniforme. A medida que aumenta la temperatura, el elemento radiante se iluminará en rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento se encenderá y apagará. El elemento de calentamiento retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de que se complete la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

NOTA

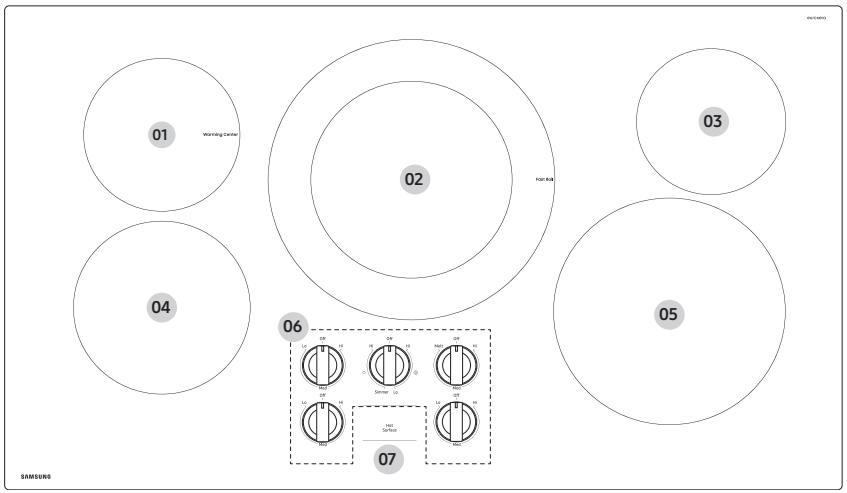
Los elementos radiantes tienen un limitador que permite que el elemento se encienda y se apague en intervalos, incluso en el ajuste alto. Esto ayuda a evitar daños a la placa de cocción de cerámica. El ciclo de encendido y apagado en el ajuste alto es normal y puede ocurrir si los utensilios de cocina son demasiado pequeños para el elemento radiante o si el fondo de los utensilios de cocina no es plano.

⚠ **PRECAUCIÓN**

Si la placa de cocción está instalada encima de un horno, no la utilice mientras la función de autolimpieza del horno esté activada.

Antes de comenzar

Ubicación de los elementos de superficie y controles



01 Parte trasera izquierda (centro de calentamiento, 100 W)

02 Centro (9”/12”, 3000 W)

03 Parte trasera derecha (6”, 1200 W)

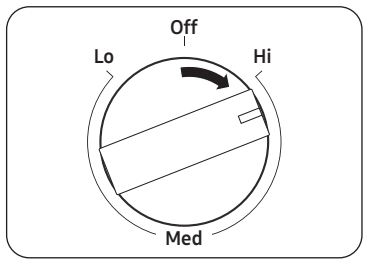
04 Parte delantera izquierda (7”, 1500 W)

05 Parte delantera derecha (9”, 2500 W)

06 Perilla de control

07 Indicador de superficie caliente

Funcionamiento del perilla



Presione y gire la perilla a la posición deseada.

Indicador de superficie caliente

- Se enciende cuando la unidad está encendida o caliente al tacto.
- Permanece encendido incluso después de apagar la unidad.
- El indicador de superficie caliente se apaga solo cuando la zona de cocción se ha enfriado a aproximadamente 150 °F.

Áreas de cocción

- Las áreas de cocción en la placa de cocción están identificadas con círculos permanentes en la superficie de cocción de vidrio. Para una cocción más eficiente, ajuste el tamaño de la sartén al tamaño del elemento.
- **Las sartenes no deben extenderse más de ½” a 1” más allá del área de cocción.**
- Cuando se enciende un control, se puede ver un brillo a través de la superficie de cocción de vidrio. **El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor preestablecido, incluso en el nivel alto.**
- Para obtener más información sobre cómo seleccionar los tipos adecuados de utensilios de cocina, consulte la sección “**Uso adecuado de los utensilios de cocina**”.

Limpieza inicial

Limpie la superficie de vidrio o cerámica con un paño húmedo y un limpiador para placas de cerámica o vidrio.

⚠ ADVERTENCIA

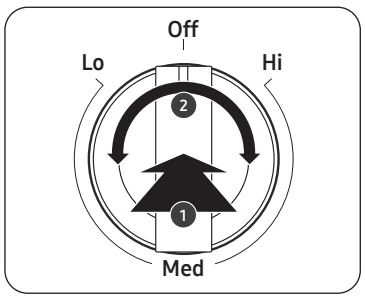
No utilice limpiadores cáusticos o abrasivos. Puede dañar la superficie.

Cómo configurar el artefacto para una cocción de la superficie

⚠ PRECAUCIÓN

- Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden producirse quemaduras. No toque los elementos de la superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- En ajustes altos o medio-altos, nunca deje la comida sin supervisión. El sobrecalentamiento provoca humo y los derrames grasosos pueden prenderse fuego.
- Asegúrese de girar la perilla de control a la posición Apagado cuando termine de cocinar.

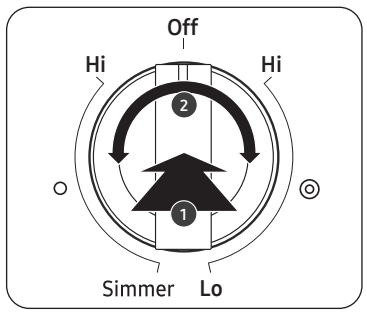
Perilla de control de la unidad de superficie simple



1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gire en cualquier dirección hasta la configuración que desee.
   - Tanto en la configuración Apagado como Alto, la perilla encaja en su posición.

Perilla de control de la unidad de superficie dual (centro)

La unidad de superficie dual cuenta con un elemento interior y otro exterior. Puede seleccionar 1 o 2 elementos (simple o dual) dependiendo del tamaño de la olla o sartén que esté utilizando.
[○] indica la zona de potencia simple y [◎] indica la potencia doble.



1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gire en cualquier dirección hasta la configuración que desee.
   - Para utilizar la unidad de superficie simple, gire la perilla de control a la posición de elemento simple [○].
   - Para utilizar la unidad de superficie Dual, gire la perilla a la posición de elemento dual [◎].

NOTA

Si retira las perillas para limpiarlas, asegúrese de volver a colocarlas en la orientación correcta. (Consulte las ilustraciones en la página anterior).

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga en cuenta lo siguiente: Es posible que el funcionamiento de una perilla de control no se sincronice con el funcionamiento real del elemento radiante si hay un problema con la placa de cocción.
- El área de la perilla entre el ajuste alto y de apagado no es apropiada para cocinar.

Funcionamiento

Ajustes recomendados

Los niveles de potencia en la siguiente tabla son indicativos. Las regulaciones de potencia necesarias para diversos métodos de cocción dependen de muchas variables, entre ellas la calidad del utensilio de cocina que se usa y el tipo, y cantidad de alimentos que se cocinan.

AJUSTES	TIPO DE COCCIÓN
ALTO	• Empezar a cocinar la mayoría de los alimentos • Hervir agua • Sellar rápidamente la carne • Llevar la sartén a hervor
MEDIO ALTO	• Continuar un hervor rápido • Salteados, fritura en sartén, fritura de inmersión
MEDIO	• Mantener un hervor lento • Espesar salsas y jugos de cocción • Cocción al vapor de vegetales
MEDIO BAJO	• Mantener los alimentos cocinándose, escalfándolos y guisándolos
BAJO	• Derretir chocolate o mantequilla • Mantener alimentos calientes • Hervir a fuego lento

NOTA

- Los ajustes de potencia indicados en la tabla anterior son solo referencias.
- Deberá ajustar la configuración de potencia según los utensilios de cocina que esté utilizando y los alimentos que esté cocinando.

Uso del centro de calentamiento

El **centro de calentamiento**, ubicado en la parte trasera izquierda de la superficie de vidrio, mantiene los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servir.

NOTA

El calentador de superficie no brillará en rojo como los elementos de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

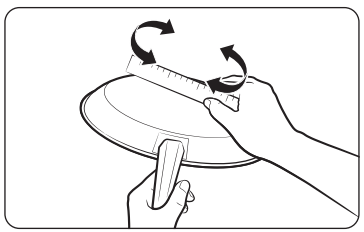
- No caliente alimentos en el centro de calentamiento durante más de dos horas.
- Utilice únicamente utensilios de cocina y platos recomendados como seguros para uso en hornos y placas de cocción.
- Utilice siempre agarradores o guantes de cocina para sacar los alimentos del centro de calentamiento, ya que los utensilios y los platos estarán calientes.
- Cuando caliente masas y panes, utilice tapas que tengan una abertura para permitir que escape la humedad.
- No utilice envolturas de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente cocidos o calientes antes de colocarlos en el centro de calentamiento. Comer alimentos crudos o fríos colocados en el centro de calentamiento puede provocar enfermedades.
- Para obtener mejores resultados, todos los alimentos en el centro de calentamiento deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Al calentar masas o panes, la tapa o el papel de aluminio deben tener ventilación para permitir que escape la humedad.

Ajustes recomendados

NIVEL	TIPO DE ALIMENTO
BAJO	Panes o masas, guisos, salsas, huevos
MEDIO	Plato con alimentos, sopas (crema), verduras, salsas, guisos, carnes
ALTO	Alimentos fritos, sopas (líquidas), bebidas calientes.

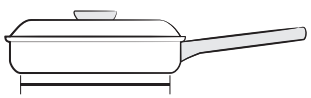
Uso adecuado de los utensilios de cocina

Usar los utensilios de cocina adecuados puede evitar muchos problemas, como una cocción desigual o tiempos de cocción prolongados. Usar las ollas y sartenes adecuadas reduce los tiempos de cocción y cocina los alimentos de manera más uniforme.



Compruebe qué tan planos son girando una regla en la parte inferior de los utensilios de cocina.

CORRECTO

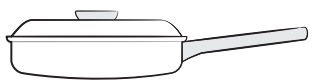


Parte inferior plana y lados rectos.

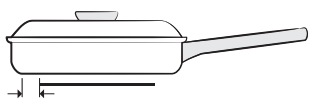
- Tapas ajustadas.
- El peso del mango no inclina la sartén.
- La sartén está bien equilibrada.
- El tamaño de la sartén se adapta a la cantidad de comida a preparar y al tamaño del elemento de superficie.
- Fabricado con un material que conduce bien el calor.

Siempre haga coincidir el diámetro de la olla con el diámetro de la superficie del elemento.

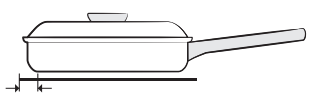
INCORRECTO



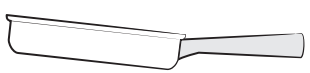
Fondos de sartén curvados y doblados.



La sartén sobresale del elemento en más de media pulgada.



La sartén es más pequeña que el elemento.



La sartén se inclina debido al mango pesado.

Elegir los utensilios de cocina adecuados

El material de los utensilios de cocina determina la uniformidad y la rapidez con que el calor se transfiere de la superficie al fondo de la sartén.

- **ALUMINIO**: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos harán que el aluminio se oscurezca. (Los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las manchas y las picaduras). Si se deslizan bandejas de aluminio sobre la placa de cocción de cerámica, pueden dejar marcas de metal que parecen rayones. Elimine estas marcas tan pronto como la placa de cocción se enfríe.
- **COBRE**: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas de metal en el vidrio cerámico (para eliminar, consulte más arriba).
- **ACERO INOXIDABLE**: conductor de calor lento con resultados de cocción desiguales. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **HIERRO FUNDIDO**: un mal conductor, pero retiene muy bien el calor. Cocina uniformemente una vez que se alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en placas de cocción de cerámica.
- **UTENSILIOS ESMALTADOS**: las características de calentamiento varían según el material base. El revestimiento de esmalte de porcelana debe ser liso para evitar rayar las placas de cocción de cerámica.
- **VIDRIO**: conductor de calor lento. No se recomienda para superficies de placas de cocción de cerámica porque puede rayar la superficie.

Funcionamiento

Protección de la placa de cocción

Limpiando

- Limpie la placa por completo antes de usarla por primera vez.
- Limpie la placa todos los días o después de cada uso. Esto mantendrá la placa en buen estado y puede evitar daños.
- Si se derrama algo mientras está cocinando, límpielo de inmediato de la zona de cocción mientras esté caliente para evitar una tarea de limpieza difícil más tarde. Con mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- **No** permita que los derrames permanezcan en la zona de cocción ni en el borde de la placa durante mucho tiempo.
- **No** utilice detergentes abrasivos ni esponjas metálicas, ya que rayarían la placa de cocción.
- **No** utilice cloro, amoníaco ni otros productos de limpieza no recomendados específicamente para su uso en una superficie de vidrio o cerámica.

Prevención de marcas y rayones

- **No** use utensilios de cocina de vidrio. Eso puede rayar la placa.
- **No** use un salvamanteles ni un aro de wok entre la placa de cocción y la sartén. Estos artículos pueden marcar o rayar la placa.
- Asegúrese de que la placa y la parte inferior de la sartén estén limpios.
- **No** deslice las ollas de metal por la placa.

Prevención de manchas

- **No** utilice un paño ni una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de calentarla.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar una mancha permanente.

Prevención de otros daños

- **No** permita que se derrita plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar sobre la superficie de la placa caliente. En caso de que esto ocurra, limpie de inmediato.
- **No** deje que una sartén hierva hasta secarse, ya que dañaría la placa de cocción y la sartén.
- **No** utilice la placa como superficie de trabajo o tabla de cortar.
- **No** cocine los alimentos directamente sobre la placa. Utilice siempre los utensilios adecuados.

Mantenimiento

Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio

Limpieza normal y diaria

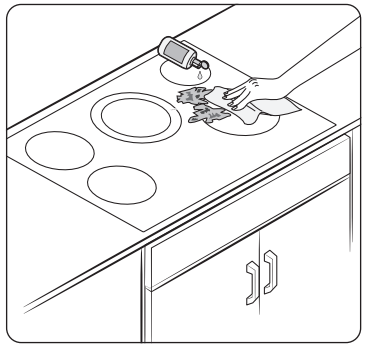
Utilice solo un limpiador para placas de cerámica. Es posible que otras cremas no sean tan efectivas. Si sigue estos pasos, puede mantener y proteger la superficie de la placa de vidrio.

1. Antes de usar la placa por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cerámica.
   - Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
   - El uso diario del limpiador para placas de cerámica ayuda a mantener la placa como nueva.
2. Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas de limpiador directamente en la placa.
3. Utilice una servilleta o un paño de limpieza para placas de cerámica y limpie toda la superficie.
4. Utilice un paño seco o una servilleta para quitar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

⚠ ADVERTENCIA

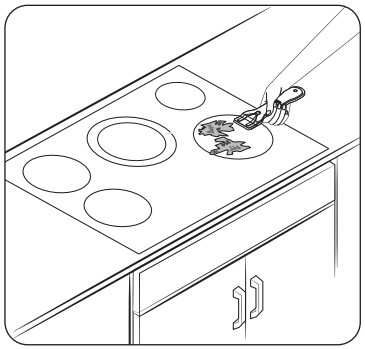
Puede **DAÑAR** la superficie de vidrio si utiliza esponjas no recomendadas.

Eliminación de residuos quemados



1. Deje enfriar la placa.
2. Coloque unas gotas de limpiador para placas de cerámica por toda la zona con residuos quemados.
3. Con un paño de limpieza para placas de cerámica, frote la zona sucia, aplicando presión según sea necesario.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores según sea necesario.
5. Para una protección adicional, una vez que haya quitado todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para placas de cerámica y una servilleta.

Eliminación de residuos quemados y difíciles de quitar



1. Deje enfriar la placa.
2. Utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Deberá aplicar presión para quitar los residuos.
3. Después de raspar con el raspador de cuchilla, coloque unas gotas de limpiador para placas de cerámica por toda la zona con residuos quemados. Utilice un paño de limpieza para eliminar cualquier residuo restante. (No raspe la junta alrededor de los bordes de la placa de cocción).
4. Para una protección adicional, una vez que haya quitado todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para placas de cerámica y una servilleta.

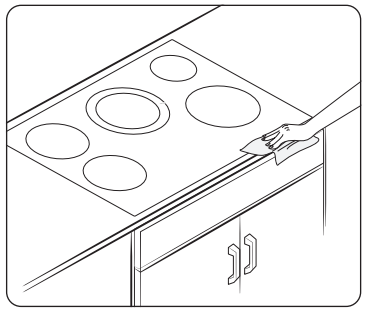
Eliminación de marcas y rayones metálicos

1. Tenga cuidado de no deslizar las ollas y sartenes sobre la placa. Dejará marcas en la superficie de la placa. Puede quitar estas marcas con un limpiador y un paño de limpieza aptos para placas de cerámica.
2. Si las ollas con una fina capa de aluminio o cobre se dejan hervir hasta secarse, pueden dejar una decoloración negra en la placa. Debe eliminar esta decoloración de inmediato o puede volverse permanente.

ADVERTENCIA

Compruebe cuidadosamente que las bases de las sartenes no presenten rugosidades que puedan rayar la placa.

Limpieza de la junta de la placa



Para limpiar la junta alrededor de los bordes del vidrio, coloque un paño húmedo sobre ella durante unos minutos y, a continuación, limpie con un limpiador no abrasivo.

Posibles daños permanentes en la superficie de vidrio

- Los derrames azucarados (como gelatinas, caramelos, jarabes) o plásticos derretidos pueden causar corrosiones en la superficie de la placa. Esto no está cubierto por la garantía. Debe limpiar el derrame mientras esté caliente. Tenga especial cuidado al quitar sustancias calientes. Consulte la sección que se encuentra a continuación.
- Cuando utilice un raspador, asegúrese de que sea nuevo y de que la hoja de afeitar siga afilada. No utilice hojas sin filo o rotas.

Limpieza de derrames azucarados y de plástico derretido

1. Apague todas las unidades de superficie. Retire los recipientes calientes.
2. Con un guante de horno, utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo para desplazar el derrame a una zona fría de la placa. Retire el derrame con servilletas.
3. Deje cualquier resto de salpicadura hasta que la superficie de la placa se haya enfriado.
4. No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que todos los residuos se hayan eliminado por completo.

NOTA

Si ya se produjeron corrosiones o hendiduras en la superficie de vidrio, deberá sustituir el vidrio de la placa. En este caso, tendrá que realizar un mantenimiento.

Solución de problemas

En Samsung nos queremos asegurar de que no tenga problemas con su nueva placa de cocción. Si encuentra problemas inesperados, primero busque una solución en las siguientes tablas. Si después de haber intentado con la solución sugerida el problema persiste, póngase en contacto con Samsung llamando al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Problema	Causa posible	Solución
Las unidades de superficie no mantienen un hervor fuerte o no cocinan lo suficientemente rápido.	Es posible que esté usando utensilios de cocina inadecuados.	Utilice sartenes planas que coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	Cubra la sartén con una tapa hasta obtener el calor deseado.
Las unidades de superficie no encienden.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la placa están mal configurados.	Compruebe si el control correcto está configurado para la unidad de superficie que está utilizando.
Hay zonas de decoloración en la placa.	No se limpió el derrame de alimentos.	Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página **18**.
	La superficie está caliente, y el modelo cuenta con una placa de color claro.	Eso es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.
La unidad de superficie se enciende y se apaga en intervalos.	El elemento se encenderá y apagará en intervalos para mantener el ajuste de potencia.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. El ciclo de encendido y apagado en el ajuste de alta potencia es normal y puede ocurrir si el utensilio de cocina es demasiado pequeño para el elemento de la placa de cocción o si el fondo del utensilio de cocina no es plano. Utilice la placa de cocción como de costumbre.
La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a un ajuste inferior.	Eso es normal. La unidad sigue encendida y caliente.	
Hay rasguños o abrasiones en la superficie de la placa.	La placa de cocción no se limpia de manera correcta.	Los rayones no se pueden quitar. Los pequeños rayones se harán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice una crema limpiadora para superficies de vidrio y cerámica. No utilice agentes químicos ni corrosivos. Estos agentes pueden dañar la superficie del producto.
	Se utilizaron utensilios de cocina con bases ásperas en la placa, o había partículas gruesas (por ejemplo, sal o arena) entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa.	Para evitar rayones, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que las bases de los utensilios de cocina estén limpias antes de usarlos, además de utilizar utensilios de cocina con bases lisas.
	Los utensilios de cocina se deslizaron por la superficie de la placa.	

Problema	Causa posible	Solución
Hay puntos o manchas marrones.	Se cocinaron los derrames sobre la superficie.	• Espere hasta que la superficie se enfríe. Luego, utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie del vidrio para quitar la suciedad. • Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página **18**.
Hay zonas de decoloración con brillo metálico.	En la superficie de la placa quedaron depósitos minerales procedentes del agua y los alimentos.	• Retire con una crema limpiadora para placas de cerámica y vidrio. • Use utensilios de cocina con bases limpias y secas. Limpie la superficie de la placa con un agente de limpieza para cerámica todas las semanas.
Sonido de agrietamiento o de "**chasquido**".	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante la cocción.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la placa de cocción como de costumbre.

Datos técnicos

Dimensiones del artefacto	Ancho	36" (914 mm)
	Profundidad	21 1/4" (540 mm)
	Altura	5 1/4" (134.6 mm)
Dimensiones del recorte de la encimera	Ancho	33 7/8" - 34" (860 mm - 864 mm)
	Profundidad	19 1/8" - 19 3/16" (485.6 mm - 487.6 mm)
	Altura	5 1/4" (134.6 mm)
Carga máxima de energía conectada		240 V, 60 Hz: 8.3 kW 208 V, 60 Hz: 6.2 kW
Peso	Neto	19.0 kg
	Bruto	21.3 kg

Garantía (EE. UU.)

NO LO TIRE. LA PÁGINA SUSTITUYE LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA Samsung

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

Este es un producto de la marca Samsung, proporcionado y distribuido por Samsung ELECTRONICS AMERICA INC. (Samsung) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador original, tiene una garantía de Samsung contra 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 servicios autorizado de Samsung.

Samsung proporcionará servicio a domicilio dentro de la zona contigua a Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicios autorizados de Samsung dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, Samsung puede optar, a su criterio, por proporcionar el transporte del producto hasta y desde un centro de servicio autorizado. Si el producto se encuentra en un área en la que no esté disponible el servicio de un técnico autorizado de Samsung, es posible que se le cobre un cargo por el viaje o que se le pida que lleve el producto a un centro de servicio autorizado de Samsung para recibir el servicio.

Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio.

Durante el período de garantía que corresponda, el producto se reparará o reemplazará, o se reembolsará el precio de compra, a elección exclusiva de Samsung. Samsung puede utilizar piezas nuevas o reacondicionadas para reparar un producto, o reemplazar el producto con uno nuevo o reacondicionado. Las piezas y los productos de reemplazo están garantizados por la parte restante de la garantía del producto original o por noventa (90) días, lo que sea mayor. 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 los materiales o la mano de obra que se produzcan por el uso doméstico normal y no comercial de este producto y no cubrirá lo siguiente: los daños que se produzcan durante el envío, la entrega, la instalación y los usos para los que este producto no haya sido previsto; los daños causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas del producto; el producto cuyos números de serie originales de fábrica hayan sido retirados, borrados, cambiados de cualquier forma o no puedan determinarse con facilidad; los daños estéticos, incluidos los arañazos, abolladuras, astilladuras y otros daños en el acabado del producto; los daños causados por el abuso, el mal uso, las plagas, los accidentes, los incendios, las inundaciones u otros desastres naturales o casos fortuitos; los daños causados por el uso de equipos, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por Samsung; los daños causados por una corriente de línea eléctrica incorrecta, voltaje, fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; los daños causados por errores en el funcionamiento y mantenimiento del producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción en el hogar sobre cómo usar el producto y el servicio para corregir la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o la corrección de la infraestructura eléctrica o la plomería del hogar (es decir, el cableado de la casa, los fusibles o las mangueras de entrada de agua). Además, el daño de la placa de cocción de vidrio por (i) uso de limpiadores distintos a los limpiadores y paños recomendados o (ii) derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron según las instrucciones de la guía de uso y cuidado, no están cubiertos por esta garantía limitada.

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

Las visitas de un servicio 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 que se indica a continuación para obtener asistencia en cualquiera de estos temas.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO QUE PERMITA LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA, A ELECCIÓN DE Samsung, SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. Samsung NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, EL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, LOS HOTELES Y/O LAS COMIDAS EN RESTAURANTES, LOS GASTOS DE REMODELACIÓN, LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI Samsung HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones en cuanto a 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 también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

Samsung no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ninguna garantía dada por cualquier persona, firma o corporación con respecto a este producto será vinculante para Samsung.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con Samsung a:

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

Registro

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

Preguntas

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

N.º de modelo _____ N.º de serie _____

Adjunte su comprobante (o copia) a este manual. Es posible que lo necesite al llamar para pedir asistencia, junto con los números de serie y de modelo.

Garantía (CANADÁ)

NO LO TIRE. ESTA PÁGINA REEMPLAZA LA PÁGINA DE LA GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y CUIDADOS

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA Samsung

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

Este es un producto de la marca Samsung, proporcionado y distribuido por Samsung ELECTRONICS CANADA INC. (Samsung) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, tiene una garantía de Samsung contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada de:

Garantía de un (1) año para piezas y mano de obra, un (1) año para piezas
Para placa de cocción de vidrio y calentador radiante

Esta garantía limitada comienza en la fecha original de compra, y es válida solo en productos comprados y utilizados en CANADÁ. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con Samsung con el fin de determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por Samsung. Se debe presentar el original de la factura de venta con fecha como prueba de compra a Samsung o al centro de servicios autorizado de Samsung. Samsung ofrecerá servicio a domicilio durante el período de garantía sin costo alguno, sujeto a la disponibilidad dentro del área contigua de CANADÁ. El servicio a domicilio no está disponible en todas las áreas. Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung puede optar por proporcionar el transporte del producto hasta un centro de servicio autorizado y desde él.

Garantía (CANADÁ)

Samsung reparará o reemplazará este producto, a nuestro criterio y sin cargo alguno, según lo estipulado en este documento, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se encuentra defectuoso durante el período de garantía limitada especificado con anterioridad. Todas las piezas y productos reemplazados pasan a ser propiedad de Samsung y deben ser devueltos a Samsung. Las piezas y los productos de reemplazo reciben el resto de la garantía original, o noventa (90) días, lo que sea mayor. Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación de los materiales y de la mano de obra que se produzcan durante el uso normal y no comercial de este producto, y no se aplicará a lo siguiente: daños que se produzcan en el envío; la entrega e instalación; aplicaciones y usos para los que este producto no haya sido previsto; números de serie o de producto alterados; daños estéticos o en el acabado exterior; accidentes, abuso, negligencia, incendio, agua, rayos u desastres naturales; el uso de productos, equipos, sistemas, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por Samsung que dañen este producto o den lugar a problemas de servicio; el voltaje incorrecto de la línea eléctrica, y fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; ajustes realizados por el cliente e incumplimiento de las instrucciones de uso, mantenimiento y ambiente que se cubren y prescriben en el libro de instrucciones; extracción y reinstalación del producto; problemas causados por plagas y sobrecalentamiento y sobrecocción producidos por el usuario. Esta garantía limitada no cubrirá los casos de corriente eléctrica, tensión o suministro incorrectos, bombillas, fusibles de la casa, cableado de la casa, costo de una llamada al servicio técnico para recibir instrucciones, ni la reparación de errores de instalación. Además, el daño de la placa de vidrio por uso de limpiadores distintos a los limpiadores y paños recomendados, los daños a la placa de vidrio causados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpien según las instrucciones de la guía de uso y cuidado. Samsung no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

EXCEPTO LO EXPUESTO EN EL PRESENTE, NO HAY GARANTÍAS EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS PARA ESTE PRODUCTO Y Samsung RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS QUE INCLUYEN, ENTRE OTRAS, GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN FIN PARTICULAR. NINGUNA GARANTÍA DADA POR CUALQUIER PERSONA, FIRMA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA Samsung. Samsung NO SERÁ RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, DE LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, NI DE NINGÚN OTRO DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI Samsung HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. LA COMPENSACIÓN DE CUALQUIER TIPO CONTRA Samsung TAMPOCO PODRÁ SER MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR Samsung Y CAUSANTE DEL SUPUESTO DAÑO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR LA PÉRDIDA, EL DAÑO O LA LESIÓN DEL COMPRADOR Y DE SUS BIENES, ASÍ COMO DE TERCEROS Y DE SUS BIENES, QUE DERIVEN DEL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita o la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones o las exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con Samsung a:

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

Anexo

Nombre del modelo y número de serie

Tanto el nombre del modelo como el número de serie están etiquetados en la parte trasera o en el lateral de la placa de cocción.
Anote la información en esta página para uso posterior.

Nombre del modelo _____

Número de serie _____

Notas

SAMSUNG

Escanee el código QR* o visite
www.samsung.com/spsn
para ver nuestros útiles
videos de procedimientos y espectáculos en
directo

Escanee este código con su teléfono inteligente

*Requiere la instalación de un lector en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	CENTRO DE CONTACTO	SITIO WEB
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)

NZ36FG5332RKAA-00

Table de cuisson électrique

Manuel d’utilisation

NZ36FG5332RKAA

- **Le numéro de modèle de votre cuisinière se trouve derrière le tiroir chauffant/de rangement, ou en bas du panneau de commande.**

ENERGY STAR PARTNER

Pour savoir si votre modèle est certifié ENERGY STAR, consultez le site **www.energystar.gov/productfinder**



SAMSUNG

Contenu

Consignes de sécurité importantes	**2**
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	2
Pour votre sécurité	3
Unités de cuisson de surface	5
Sécurité électrique	6
Sécurité des enfants	7
Hotte de ventilation	7
Surfaces de cuisson en verre/céramique	7
Avertissements importants relatifs à l'installation	8
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	9
Précautions d'utilisation	11
Avertissements critiques pour l'entretien	12
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	12
Avant de commencer	**13**
À propos de la cuisson sur la surface	13
Nettoyage initial	14
Fonctionnement	**15**
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface	15
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié	17
Choisir l'ustensile de cuisson approprié	17
Protection de la table de cuisson	18
Entretien	**18**
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	18
Dépannage	**20**
Données techniques	**21**
Garantie (États-Unis)	**22**
Garantie (CANADA)	**23**
Annexe	**25**
Nom du modèle et numéro de série	25

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la table de cuisson. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes figurant dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous revient de faire preuve de bon sens, de précaution et d'attention au moment de l'installation, de l'entretien et de la mise en marche de votre table de cuisson.

Mesures de sécurité et symboles importants

Signification des icônes et symboles utilisés dans le présent manuel d'utilisation :

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures légères ou des dégâts matériels**.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ MISE EN GARDE

Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou de blessure pendant l'utilisation de votre table de cuisson, suivez ces mesures de sécurité de base.

- Ne PAS essayer.
- Ne PAS démonter.
- Ne PAS toucher.
- Respectez scrupuleusement les consignes.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Appelez un centre de service Samsung pour obtenir de l'aide.
- Remarque

Ces symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes.
Veuillez les suivre explicitement.
Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez respecter les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, la face avant de la table de cuisson et les zones proches de la table de cuisson.

- Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous le recommande spécifiquement. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.
- Veillez toujours à couper l'alimentation de l'appareil avant de procéder au dépannage en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la surface de la table de cuisson.** Un enfant qui grimpe sur la table de cuisson pour atteindre des objets pourrait se blesser grièvement.
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez la table de cuisson pour éviter que l'incendie ne se propage. Étouffez le feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
- **Entreposage dans ou sur l'appareil.** N'entreposez pas de matières inflammables à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- **Portez l'équipement approprié.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.
- **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des mitaines de four humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas une mitaine de four toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la table de cuisson.
- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Évitez d'érafler ou de heurter la table de cuisson. La vitre pourrait se briser. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson dont la vitre est brisée. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyant à eau sous haute pression ou de nettoyant à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des gens (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson, car vous pourriez tourner les boutons de commande par inadvertance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UNITÉS DE CUISSON DE SURFACE

- **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des paramètres de chaleur élevés.**
  Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Garnitures de protection – N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les bols de récupération ou le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le soulèvement de la table de cuisson peut l'endommager et provoquer un dysfonctionnement.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- **Utilisez des moules de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- **Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes** – Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, l'ustensile de cuisson doit être orienté de façon que ses poignées soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur les unités de surface adjacentes.
- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Pour prévenir les déversements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire les aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés contenant des quantités excessives de glace.
- **N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.** Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol en position horizontale sur la surface de cuisson.
- **Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée.** Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de surface.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment pendant la préparation, activez la ventilation.
- **Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches pour éléments de surface décoratifs** – Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourra éventuellement fondre. Des brûlures se produiront si les couvercles chauds sont touchés. Des dommages peuvent également être causés à la table de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Utilisez uniquement le cordon flexible installé en usine pour brancher l'appareil sur secteur; n'utilisez pas le kit de cordon d'alimentation.

- La table de cuisson ne doit être réparée que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, communiquez avec le Service à la clientèle Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
  - éteignez toutes les zones de cuisson
  - débranchez la table de cuisson de la prise murale CA
  - contactez votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été remplacée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou par des personnes infirmes sans la supervision d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent être surveillés.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour empêcher les jeunes enfants de se brûler, gardez-les toujours à l'écart de l'appareil pendant que vous cuisinez.

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter de se brûler, les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

HOTTE DE VENTILATION

- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- **Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE

- **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE NI LES ZONES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI.**
  Les unités de surface peuvent être chaudes, même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser vos vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones à proximité de celles-ci avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et sa face avant.
- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est brisée, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et entraîner un risque de choc électrique. Si votre table de cuisson se brise, contactez immédiatement un centre de service Samsung agréé.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillés pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
  - Si la table de cuisson n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une électrocution, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez la table de cuisson, retirez tout le matériel d'emballage et inspectez la table de cuisson à la recherche de dommages tels que des bosses. En cas de dommage, n'utilisez pas la table de cuisson et prévenez immédiatement le détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et d'une configuration adéquate. Votre table de cuisson doit être le seul appareil branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.
- Installez votre table de cuisson sur un meuble solide, de niveau et pouvant supporter son poids.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes avec la table de cuisson.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne mettez pas l'appareil à la terre près d'un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil.
- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez la table de cuisson sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le centre de service Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus près.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- En cas de fuite de gaz (gaz propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez immédiatement la pièce. Évitez de toucher le cordon d'alimentation. Évitez de toucher l'appareil.
  - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Prenez soin d'éviter de toucher la surface de la table de cuisson pendant ou juste après la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre table de cuisson. N'essayez jamais de réparer la table de cuisson vous-même, car une tension dangereuse est présente à l'intérieur. Si la table de cuisson doit être réparée, communiquez avec un centre de service Samsung agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
  - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
  - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
  - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
  - Si un enfant recouvre sa tête avec un sac de plastique, il risque de s'étouffer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Gardez les animaux domestiques éloignés de l'appareil, car ils pourraient marcher sur ses commandes et provoquer un dysfonctionnement.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
- N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la surface de cuisson.
  - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Évitez d'insérer les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus près.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que la cuisson.
  - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de revues, de journaux, etc.
  - Cela pourrait entraîner un incendie.
- Ne tenez pas d'aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez les gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
  - La poignée et les surfaces de la table de cuisson pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez avec précaution les couvercles des récipients, en veillant à ce que la vapeur n'atteigne pas vos mains ou votre visage.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être assez chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.
- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois réchauffés.
  - Particulièrement lorsque vous nourrissez un enfant, assurez-vous que les aliments ou les boissons ont suffisamment refroidi.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Usez de prudence lorsque vous faites chauffer des liquides, comme de l'eau ou d'autres boissons.
  - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
  - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
- Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
  - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
  - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- N'approchez pas le visage ou le corps de l'appareil pendant la cuisson.
  - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne rayez pas le verre de la surface de cuisson avec un objet pointu.
  - Cela pourrait endommager le verre ou le briser.
- Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne surchauffez pas les aliments.
  - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, une électrocution ou un incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
  - Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
  - De la corrosion pourrait se former.
- Maintenez la surface de la table de cuisson propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur la surface de cuisson peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et troubles de la fertilité - www.P65Warnings.ca.gov.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant de commencer

À propos de la cuisson sur la surface

⚠ MISE EN GARDE

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de la table de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'articles qui peuvent fondre ou prendre feu sur la table de cuisson en verre, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez les unités de surface seulement après avoir placé des ustensiles de cuisson sur ceux-ci.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

⚠ MISE EN GARDE

PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ni d'objets en plastique, tels que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- Assurez-vous que la bonne unité de surface est allumée.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson.
- Placez toujours la poêle au centre de l'unité de surface sur laquelle vous cuisinez.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous utilisez un réglage de chaleur élevé. Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de prendre feu.
- Éteignez les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et s'avérer très difficile à retirer.

⚠ MISE EN GARDE

APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les unités de surface avant qu'elles aient refroidi.
- La surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface en verre avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
- Si une armoire est située directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles qui s'y trouvent sont rarement utilisés et peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.

À propos des éléments de surface radiants

La température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément radiant devient rouge. Pour conserver le paramètre sélectionné, l'élément s'allumera et s'éteindra. L'élément chauffant retient suffisamment de chaleur pour produire une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

REMARQUE

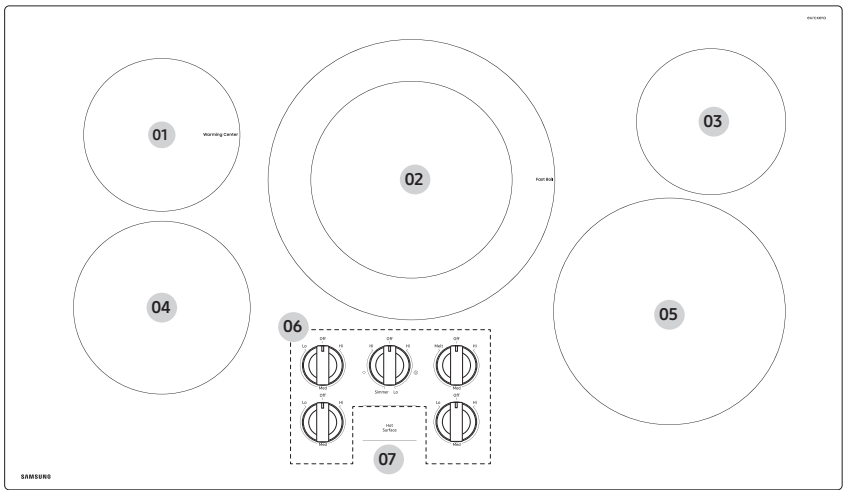
Les éléments radiants disposent d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre, même lorsqu'il est réglé sur HI. Cela permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en céramique. Le cycle au réglage HI est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

⚠ MISE EN GARDE

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, évitez de l'utiliser lorsque la fonction d'autonettoyage du four est activée.

Avant de commencer

Emplacement des éléments et des commandes de la surface



01 Arrière gauche (centre de réchauffement, 100 W)

02 Centre (9 po/12 po, 3000 W)

03 Arrière droit (6 po, 1200 W)

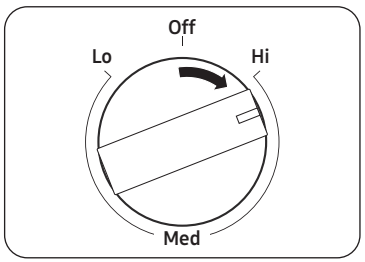
04 Avant gauche (7 po, 1500 W)

05 Avant droit (9 po, 2500 W)

06 Bouton de commande

07 Indicateur de surface chaude

Fonctionnement du bouton



Appuyez et tournez le bouton jusqu'au réglage souhaité.

Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'unité est allumée ou chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension de l'unité.
- L'indicateur de surface chaude s'éteint uniquement lorsque la zone de cuisson a refroidi à environ 150 °F.

Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre appareil sont déterminées par des cercles indélébiles sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de ½ po à 1 po.**
- Lorsqu'une commande est allumée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur prédéfini, même à des paramètres élevés.**
- Pour plus d'informations sur la sélection des types d'ustensiles de cuisson appropriés, reportez-vous à la section **Utiliser l'ustensile de cuisson approprié**.

Nettoyage initial

Essuyez la surface en vitrocéramique avec un chiffon humide et un nettoyant pour vitres de table de cuisson en vitrocéramique.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants caustiques ou abrasifs. Vous pouvez endommager la surface.

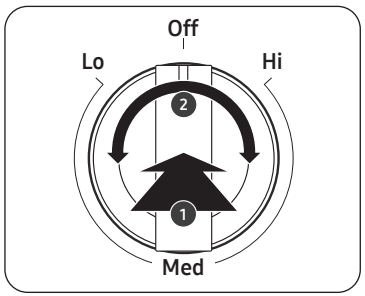
Fonctionnement

Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface

⚠ MISE EN GARDE

- Les éléments de la surface peuvent être chauds et causer des brûlures même lorsqu'ils sont éteints. Ne touchez pas aux éléments de la surface avant qu'ils aient refroidi suffisamment.
- À des paramètres élevés ou moyens-élevés, ne laissez jamais les aliments sans surveillance. Les débordements provoquent de la fumée et les déversements graisseux peuvent prendre feu.
- Assurez-vous d'éteindre le bouton de commande lorsque vous avez terminé la cuisson.

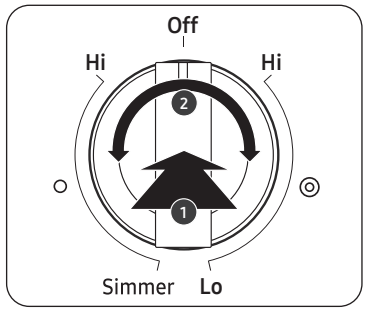
Bouton de commande du foyer simple



1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans les deux sens jusqu'au réglage souhaité.
   - Sur les réglages Off et High, le bouton s'enclenche en position.

Bouton de commande de l'élément double (centre)

Le foyer double comprend un élément intérieur et extérieur. Vous pouvez sélectionner 1 ou 2 éléments (simples ou doubles) selon la taille de la casserole ou de la poêle que vous utilisez. [○] indique la zone de puissance unique, et [◎] indique une double puissance.



1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans les deux sens jusqu'au réglage souhaité.
   - Pour utiliser le foyer simple, tournez le bouton de commande sur le réglage foyer simple [○].
   - Pour utiliser le foyer Double, tournez le bouton de commande sur le réglage foyer double [◎].

REMARQUE

Si vous retirez les boutons pour les nettoyer, assurez-vous de les remettre en place dans le bon sens. (Reportez-vous aux illustrations de la page précédente.)

⚠ MISE EN GARDE

- Veuillez noter : Le fonctionnement du bouton de commande peut ne pas se synchroniser avec le fonctionnement réel de l'élément chauffant en cas de problème avec le produit.
- La zone du bouton entre les paramètres élevé et arrêt n'est pas appropriée pour la cuisson.

Fonctionnement

Paramètres recommandés

Les niveaux de puissance indiqués dans le tableau ci-dessous représentent des lignes directrices. Les réglages de puissance requis pour diverses méthodes de cuisson dépendent d'un certain nombre de variables, notamment la qualité des ustensiles de cuisine utilisés et le type et la quantité d'aliments à cuire.

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉE	• Commencer à cuisiner la plupart des aliments • Porter l'eau à ébullition • Griller rapidement la viande • Faire bouillir la poêle
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	• Continuer à porter à ébullition rapide • Grande friture, friture à la poêle, faire sauter
Moyenne	• Maintenir une ébullition lente • Épaississement des sauces • Cuisson à la vapeur des légumes
MOYENNEMENT BASSE	• Conserver les aliments en cuisson, pocher, cuire en ragoût
Faible	• Faire fondre du chocolat ou du beurre • Garder les aliments au chaud • Mijoter

REMARQUE

- Les paramètres de puissance indiqués dans le tableau ci-dessus ne sont fournis qu'à titre indicatif.
- Vous devrez ajuster les paramètres de puissance en fonction des ustensiles de cuisine que vous utilisez et des aliments que vous cuisinez.

Utilisation du Centre de chauffage

Le **Centre de chauffage**, situé sur la face arrière gauche de la surface en verre, maintiendra les aliments chauds et cuits à la température de service.

REMARQUE

La surface chauffante ne brillera pas en rouge comme les éléments de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

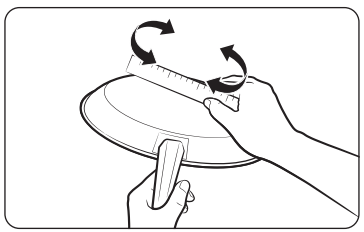
- Ne réchauffez pas les aliments sur le centre de chauffage pendant plus de deux heures.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine et des plats recommandés comme étant sans danger pour une utilisation au four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du centre de chauffage, car les ustensiles de cuisson et les assiettes seront chauds.
- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries et du pain, utilisez des couvercles dotés d'une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments sont entièrement cuits ou chauds avant de les placer sur le centre de réchauffement. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur le centre de chauffage pourrait provoquer des maladies.
- Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur le centre de chauffage doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou le papier d'aluminium doit être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Paramètres recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENTS
Faible	Pains/pâtisseries, ragoûts, sauces, œufs
Moyenne	Assiette avec aliments, soupes (crème), légumes, sauces, ragoûts, viandes
ÉLEVÉE	Fritures, soupes (liquides), boissons chaudes

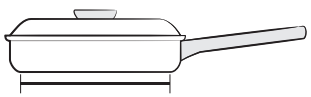
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié

Utiliser le bon ustensile de cuisson peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. L'utilisation de casseroles et de poêles appropriées réduira les temps de cuisson et cuira les aliments plus uniformément.



Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson.

CORRECT

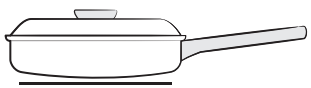


Fond plat et parois droites.

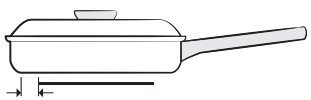
- Couvercles étanches.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille du moule correspond à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqué dans un matériau qui conduit bien la chaleur.

Faites toujours correspondre le diamètre du pot au diamètre de la surface de l'élément.

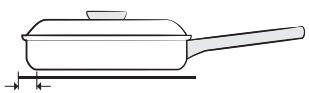
INCORRECT



Fond de poêle courbés ou gauchis.



La casserole surplombe l'élément de plus d'un demi-pouce.



La poêle est plus petite que l'élément.



La casserole s'incline en raison de la poignée lourde.

Choisir l'ustensile de cuisson approprié

La composition de votre ustensile de cuisine détermine la manière dont la chaleur est transférée de manière uniforme et rapide de l'élément de surface au fond de la casserole.

- **ALUMINIUM** – Un excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments vont faire foncer l'aluminium. (les ustensiles de cuisson en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si des casseroles en aluminium glissent sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques s'apparentant à des rayures. Retirez ces marques dès que la table de cuisson refroidit.
- **CUIVRE** – Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (pour enlever, voir ci-dessus).
- **ACIER INOXYDABLE** - Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- **FER FORGÉ** – Mauvais conducteur mais retient très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour une utilisation sur les tables de cuisson en céramique.
- **ÉMAIL** – Les caractéristiques de chauffage dépendent du matériau de base. Le revêtement en porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter de rayer les tables de cuisson en céramique.
- **VERRE** – Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique, car cela pourrait rayer la surface.

Fonctionnement

Protection de la table de cuisson

Nettoyage

- Nettoyez minutieusement la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez la table de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Vous garderez ainsi votre table de cuisson en bon état et vous éviterez de l'endommager.
- En cas de débordement pendant que vous cuisinez, nettoyez immédiatement le déversement sur la surface de cuisson pendant qu'elle est chaude afin d'éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard. En faisant très attention, essuyez le déversement avec un chiffon propre et sec.
- **Ne laissez pas** les déversements demeurer longtemps sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre nettoyante ni de tampons à récurer abrasifs, qui pourraient rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de javellisant au chlore, d'ammoniac ou d'autres produits nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une surface en vitrocéramique.

Prévention des marques et des égratignures

- **N'utilisez pas** d'ustensiles de cuisson en verre. Cela pourrait rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de sous-plat ou d'anneau de wok entre la table de cuisson et la casserole ou poêle. Ces articles peuvent marquer ou rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole ou de la poêle sont propres.
- **Ne faites pas** glisser des ustensiles de cuisson en métal sur la table de cuisson.

Prévention des taches

- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre du plastique, du sucre ou des aliments à teneur élevée en sucre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- **Ne laissez pas** le contenu liquide d'une casserole s'évaporer entièrement, car cela endommagerait la table de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas** cuire les aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours les ustensiles de cuisson appropriés.

Entretien

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

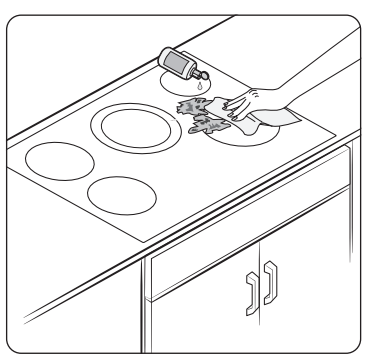
Utilisez seulement un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique.
   - Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage ultérieur.
   - L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique vous aidera à conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.
2. Agitez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
3. Utilisez un essuie-tout ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique afin de nettoyer toute la surface de cuisson.
4. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de produit de nettoyage. Nul besoin de rincer.

⚠ AVERTISSEMENT

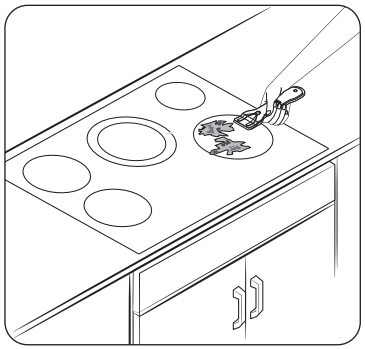
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique, frottez la surface en question en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez au besoin les étapes ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

Retrait des résidus brûlés et abondants



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Puis utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45 degrés sur la surface en verre pour retirer les saletés. Il sera nécessaire d'appliquer une pression pour enlever les résidus.
3. Après avoir gratté la surface avec le grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour enlever tout résidu tenace. (Ne grattez pas le joint d'étanchéité sur les bords de la table de cuisson.)
4. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

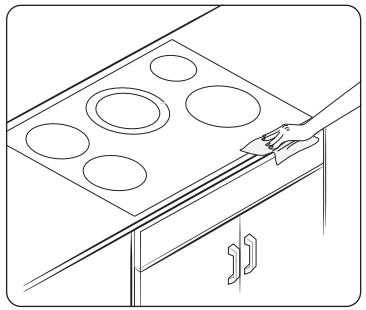
Retrait des marques et des rayures métalliques

1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.
2. Si des casseroles avec une mince couche d'aluminium ou de cuivre sont chauffées alors que tout leur contenu liquide est évaporé, cette mince couche peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration; sinon, elle pourrait devenir permanente.

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles et poêles pour voir s'il y a des aspérités qui pourraient rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint d'étanchéité autour du verre, appliquez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec un nettoyant non abrasif.

Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie. Vous devriez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame du rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de la surface. Retirez les ustensiles de cuisson chauds.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Enlevez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant devrait être laissé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas à nouveau les unités de la surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

REMARQUE

Si des piqûres ou des renfoncements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous ne rencontriez aucun problème avec votre table de cuisson. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous avez toujours des difficultés après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisson inadéquats.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui de l'unité utilisée.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur désirée.
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page **18**.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.

Problème	Cause possible	Solution
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Le cycle au réglage puissance élevée est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément de la table de cuisson ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.
L'unité de surface cesse de luire lorsqu'elle est réglée à un réglage inférieur.	Cela est normal. L'unité est encore allumée et chaude.	
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles dotés de fonds abîmés ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (p. ex., du sel ou du sable) étaient présentes entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile de cuisson a été glissé sur la surface de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	• Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. • Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page **18**.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	• Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. • Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
Craquement ou « **bruit sec** ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant la cuisson.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

Données techniques

Dimensions de l'appareil	Largeur	36 po (914 mm)
	Profondeur	21 1/4 po (540 mm)
	Hauteur	5 1/4 po (134,6 mm)
Dimensions de découpe du plan de travail	Largeur	33 7/8 po - 34 po (860 mm - 864 mm)
	Profondeur	19 1/8 po - 19 3/16 po (485,6 mm - 487,6 mm)
	Hauteur	5 1/4 po (134,6 mm)
Puissance de charge maximale connectée		240 V, 60 Hz : 8,3 kW 208 V, 60 Hz : 6,2 kW
Poids	Filet	19,0 kg
	Brut	21,3 kg

Garantie (États-Unis)

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

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la 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 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, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

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 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 couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la plus longue de ces durées. 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 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 pas 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 non 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 (par ex., le câblage de la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la surface de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants 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 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 INFORMÉE 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

Enregistrement

Veuillez faire enregistrer votre produit en ligne sur 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 Internet www.samsung.com/us/support.

Numéro du modèle _____ Numéro de série _____

Veuillez 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)

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

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

Ce produit de marque Samsung, tel que fourni et 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 :

Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an pour les pièces
Pour table de cuisson en verre et chauffage radiant

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que 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. 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, sur demande, le coupon d'achat d'origine à titre de preuve d'achat. Samsung proposera gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité dans la zone contiguë du CANADA. Le service à domicile n'est pas disponible dans toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

Garantie (CANADA)

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. 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 la plus longue de ces durées. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas à ce qui suit : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes d'entretien; une tension électrique incorrecte, des fluctuations et des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut 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 des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou 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. Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET Samsung DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE NON-CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE Samsung. 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 DOMMAGE 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 PLAINTE, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE Samsung NE SAURAIT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR Samsung ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À 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 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 précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État 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 (en anglais)
www.samsung.com/ca_fr/support (français)

Annexe

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série sont indiqués sur une étiquette située sur le côté de la table de cuisson.
Pour une utilisation ultérieure, notez ces informations sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Notes

SAMSUNG

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

Numérisez le code QR* ou visitez le site Internet www.samsung.com/spsn pour regarder nos vidéos et nos émissions en direct.

*Nécessite l'installation d'un lecteur sur votre téléphone intelligent

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	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
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)

NZ36FG5332RKAA-00