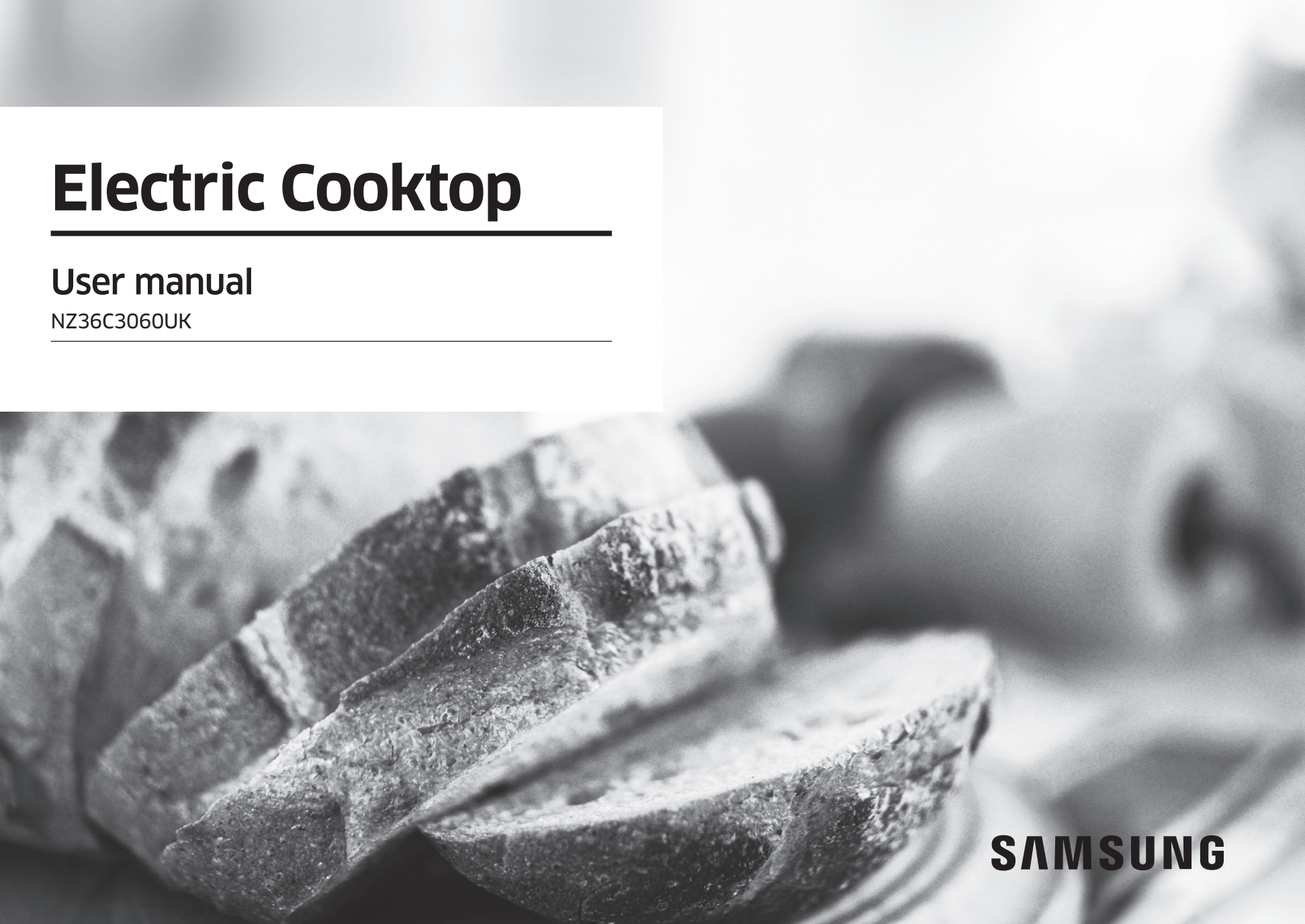
Electric Cooktop

User manual

NZ36C3060UK



SAMSUNG

Regulatory Notice

1. FCC Notice

⚠ CAUTION

FCC CAUTION: Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is Subject to following two conditions:

1) This device may not cause harmful interference, and

2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select other channels.

FCC STATEMENT:

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.
This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antenna
- Increasing the separation between the equipment and receiver
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.
- Consulting the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

Regulatory Notice

2. IC Notice

The term "IC" before the radio certification number only signifies that Industry Canada technical specifications were met. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003. For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select other channels.

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antennae.
- Increasing the distance between the unit and receiver.
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.

Contents

Important safety instructions 5

What you need to know about safety instructions 5
California Proposition 65 Warning 6
For your safety 6
Surface cooking units 7
Electrical safety 9
Child safety 9
Ventilating hood 10
Glass/ceramic cooking surfaces 10
Critical installation warnings 10
Critical usage warning 11
Usage cautions 13
Critical cleaning warnings 15

Before you start 15

About induction cooktop cooking 15
Location of the induction cooktop elements and controls 16
Cooking areas 17
Initial cleaning 17
Digital display 18
Safety shutoff 18

Operation 18

Residual heat indicator 18
Switching the appliance on 18
Select cooking zone and heat setting 19
Using keep warm 19
Power boost control 20
Power management 20
Switching the appliance off 20
Quick stop 21
Pause 21
Using the child safety lock 21
Timer 22
Sound on/off 22
Before using the cooktop 23
Cookware for induction cooking zones 24
Using the correct size cookware 24
Pot and pan sizes 24
Operating noises 25
Using suitable induction cookware 25
Temperature detection 26
Protecting the cooktop surface 26
Using the SmartThings connect feature 27

Maintaining your appliance 27

Care and cleaning of the glass cooktop 27

Troubleshooting 29

Troubleshooting 29
Information codes 31

Warranty (U.S.A) 32

Warranty (CANADA) 33

Appendix 35

Open source announcement 35
Model name & serial number 35

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**.

⚠ 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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ WARNING

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

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 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.

- **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

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 persons (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

Important safety 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.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL SAFETY

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

- 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 a Samsung authorized service center. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.**

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 should break, 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.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Install the cooktop on a sturdy, level cabinet that can support its weight.
  - Failing to do so may result in problems with the cooktop.
- This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- 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.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.
- 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

Important safety 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.
- 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.

Before you start

About induction cooktop cooking

⚠ CAUTION

BEFORE COOKING

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

⚠ CAUTION

DURING COOKING

- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the induction cooktop surface since they can get hot.
- After use, switch off the induction element using its control. Do not rely on the pan detector.
- Use this appliance for normal cooking and frying in the home only. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the induction cooktop to heat the room.
- Take care when plugging electrical appliances into a power outlet near the cooktop. Power cords must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking french fries.
- Turn the cooking zones off after use.
- Never place combustible items on the induction cooktop. It may cause a fire.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil, or frozen foods packaged in aluminium cookware.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Do not let cables from electrical appliances touch hot cookware or the hot surface of the induction cooktop.

Before you start

- Do not use the induction cooktop to dry clothes.
- Never store flammable materials such as aerosols and detergents in the drawer or cupboards under the induction cooktop.
- Users with Pacemakers or Active Heart Implants must keep their upper body at least 1 ft. (30 cm) from the induction cooking zones when they are turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor.

⚠ CAUTION

AFTER COOKING

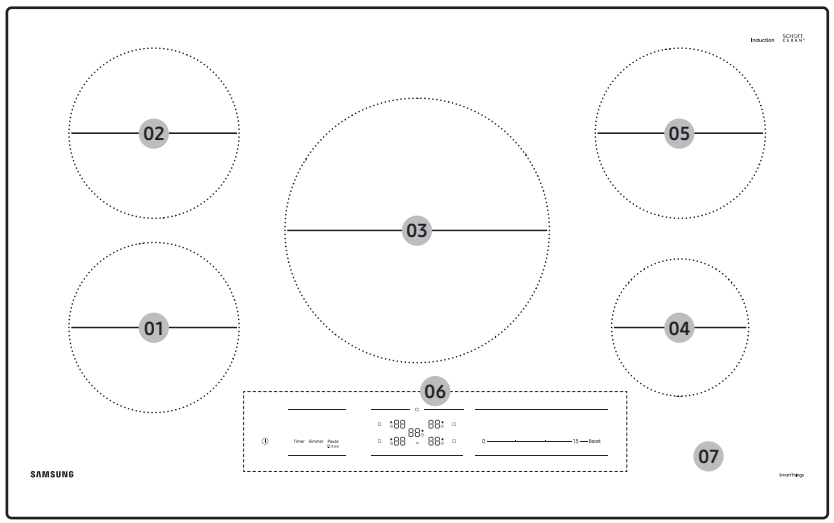
- Do not touch the Induction elements until they have cooled down.
- The surface can stay hot for some time after cooking is complete. If you touch the surface before it has had time to cool down sufficiently, you can burn yourself.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- After you have activated elements on the cooktop, the internal fan may come on for cooling purposes.
- The fan activation time may differ depending on the temperature of the internal sensor. (10 minutes or 20 minutes)
- If you have cabinet storage directly above the cooking surface, make sure that the items in the cabinet 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.

⚠ CAUTION

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

Location of the induction cooktop elements and controls

Cooking zones

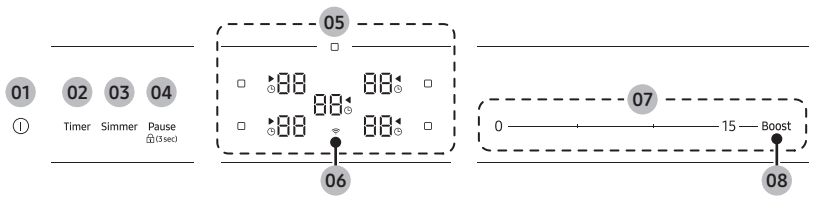


01	Induction Left front 7", 1800 W with Power Boost 2300 W
02	Induction Left rear 7", 1800 W with Power Boost 2300 W
03	Induction Center 11", 2300 W with Power Boost 3800 W
04	Induction Right front 6", 1200 W with Power Boost 1800 W
05	Induction Right rear 7", 1800 W with Power Boost 2300 W
06	Control Panel
07	Wi-Fi communication area

NOTE

Do not put cookware on the Wi-Fi communication area.

Control Panel



01	⏻ Power	To activate and deactivate the hob.
02	◷ Timer	To turn timer on or off and set timer.
03	Simmer key	To keep cooked food warm.
04	Pause (3 sec) Pause key	To switch all cooking zones on to the low power setting. Press 3 seconds to lock or unlock the control panel. (Child safety lock)
05	▢ Cooking zone	To select the cooking zone.
06	Wi-Fi indicator	Display Wi-Fi connection.
07	Control key	To set a heat setting and increase or decrease the time.
08	Power boost key	To activate the function.

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.
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section **Use quality cookware in good condition**. See page **23**.

Initial cleaning

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

⚠ WARNING

Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Before you start

Digital display

- 1 to 15, P selected heat settings.
- H Residual heat (Still Hot).
- h Residual heat.
- L The child lock is activated.
- dO message. A touch key has been touched and held for more than 8 seconds.
- E1 message. The cooktop has overheated because of abnormal operation.
- E2 The cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
  (Example : An element was turned on with empty cookware on top.)
- UP message. The power applied to the cooktop is too high or low.

Safety shutoff

- If the cooktop overheats because of abnormal operation, E1 will be displayed and the cooktop will turn off.
- If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone, E2 will be displayed.
  After 30 seconds, the corresponding cooking zone will turn off.

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.
The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, you will need to turn the cooktop on again using the main **Power** (⏻) key after the liquid or the cloth has been removed.

Operation

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the cooktop is turned off, the presence of residual heat is shown with an H, h (for “hot”) in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.
You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

⚠ WARNING

As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

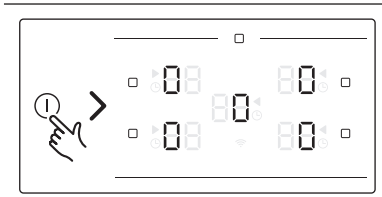
⚠ WARNING

If the power supply is interrupted, the H, h symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.
However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the cooktop.

NOTE

The uppercase 'H' indicates higher temperatures than the lowercase 'h'.

Switching the appliance on

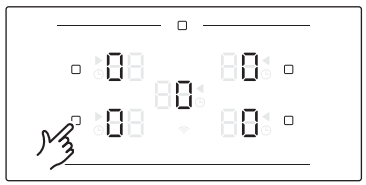


1. The appliance is switched on using the **Power** (⏻) key.
   Touch the **Power** (⏻) key for approximately 1~2 seconds.
   The digital displays will show 0.

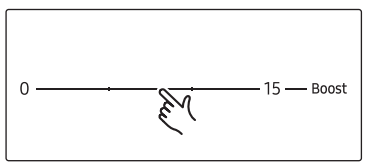
NOTE

After the **Power** (⏻) key has been touched to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 20 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

Select cooking zone and heat setting



1. For selecting the cooking zone, touch the corresponding cooking zone's sensor.

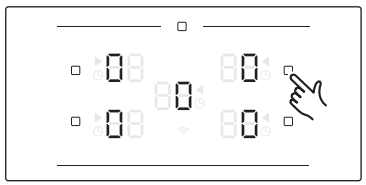


2. For setting and adjusting the power level, touch the Heat setting selectors.

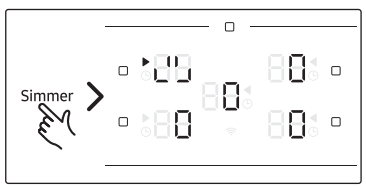
NOTE

- The default level is set to 0 when selecting the cooking zone.
- To keep your food warm, select a cooking zone, and then touch the **Simmer** key.
- If more than one sensor is pressed for longer than 8 seconds, dU will show in the heat setting display. To reset, touch the **Power** (⏻) key.

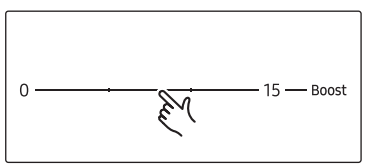
Using keep warm



1. Use this function to keep cooked food warm. Touch the corresponding cooking zone's sensor.



2. Touch the **Simmer** key.
The burner display will be changed.



3. For setting and adjusting the Simmer level, touch the Heat setting selectors.

4. Touch the **Simmer** key again to turn off the burner.

Operation

Power boost control

The **Power Boost** (Boost) function makes additional power available to each cooking zone (for example, when you want to bring a large volume of water to a boil).

Cooking zones	Max Boost time
Right front (6")	10 min
Left rear / front (7")	10 min
Right rear (7")	10 min
Center (11")	10 min

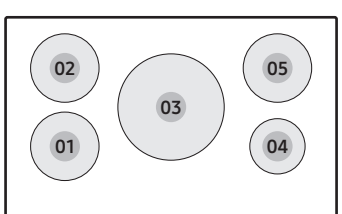
When the Max Boost times expire, the cooking zones automatically return to power level 15.

NOTE

In certain circumstances, the **Power Boost** (Boost) function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the cooktop.

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the **Power Boost** (Boost) function, Power Management automatically reduces the heat setting of the cooking zone.



- Left side : No.1 and No.2 is paired cooking zone.
- Right side : No4, No5 is paired cooking zone.

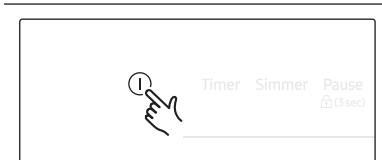
The indicator for this cooking zone alternates for 3 seconds between the set heat setting and the maximum possible heat setting. After then, the indicator changes from the set heat setting to maximum possible heat setting.

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	Power levels	Type of cooking
HIGH/BOOST	14-15 Boost	• Bringing water to a boil • Start food cooking • Quickly searing meat
MEDIUM HIGH	10-13	• Holding a rapid boil • Deep fat frying, pan frying, stir frying
MEDIUM	7-9	• Cooking sauces and gravies • Steaming vegetables
MEDIUM LOW	4-6	• Maintaining a slow boil • Keeping foods cooking, poaching, stewing
LOW	1-3 Melt, Simmer	• Melting chocolate or butter • Keeping foods warm • Simmering

Switching the appliance off

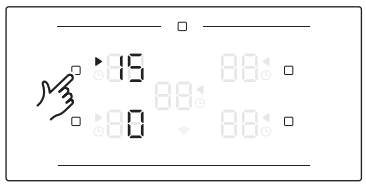


To completely switch off the appliance, use the **Power** (⏻) key.
Touch the **Power** (⏻) key for approximately 1~2 seconds.

NOTE

After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H, h two steps for “hot”.
As the temperature lowers, H will change to h, and then disappear.

Quick stop



To switch off a cooking zone, press and hold the cooking zone sensor for 3 seconds.

Pause

The **Pause** function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the heat setting that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.
When the **Pause** function is activated, all touch sensors except for the **Pause**, **Lock** key are disabled. To resume cooking, touch the **Pause** sensor again.

	Control Panel	Display
To Switch On	Touch **Pause**	2
To Switch Off	Touch **Pause**	Return to previous power level

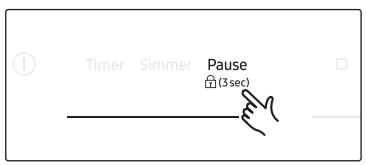
NOTE

Timer functions are not stopped by the **Pause** function.

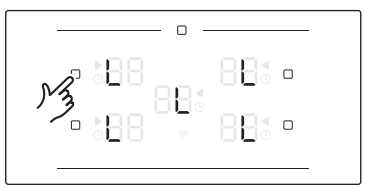
Using the child safety lock

You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also the control panel, with the exception of the **Lock** key (Only turn off control), can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

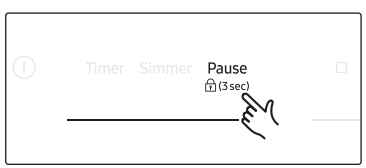
Switching the child safety lock On/Off



1. Touch and hold the **Lock** key for approximately 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any control sensor.
   L will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.



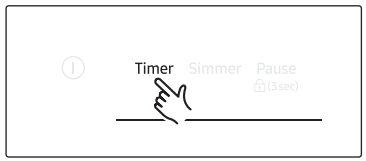
3. For switching the child safety lock off, touch and hold the **Lock** key again for 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.

NOTE

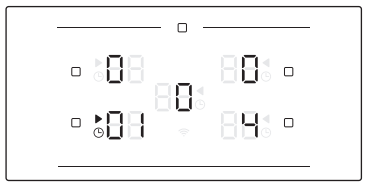
- Regardless of power on/off, child lock is activated.
- You can use lock control during cooking. In this case, To turn off the burner, you should operate lock off or power off.

Operation

Timer



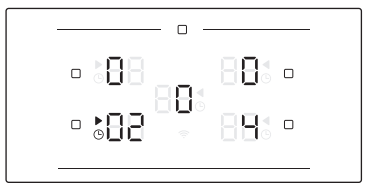
1. Press **Cooking setting zone**.
2. Press the **Timer** key.



3. Long press on **Timer setting** screen increases **time** quickly.

NOTE

- Default time(01 min) blinks.
- Timer icon is on.
- Blinking speed is On 0.5 sec and off 0.5 sec.

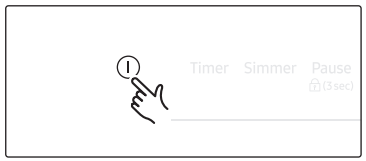


4. Do not blink while user is changing the key value. (Touching control panel.)
   - One unit of time increase is 1 minute.
   - The timer can be adjusted from 0 to 99.
5. To cancle the timer settings, hold the **Timer** key for 3 seconds.

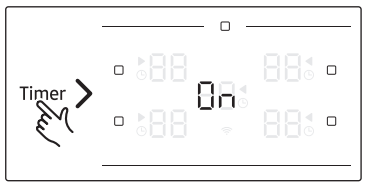
NOTE

- If there is no input for 3 seconds, timer setting is completed.
- When the setting is complete, display the power level again.
- When the timer is terminated, it sounds a beep several times. However, the cooking zone will not be turned off.

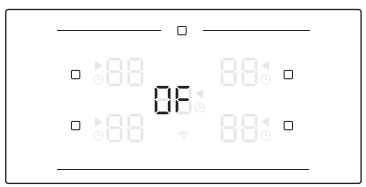
Sound on/off



1. Touch the **Power** (⏻) key for approximately 1~2 seconds.



2. Press the **Timer** key for 3 seconds within 10 seconds after the power has turned on.



3. Sound will turn off and OF will be displayed in the display.

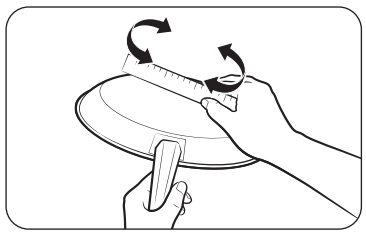
4. To change the sound setting, repeat steps 2 and 3.
   Sound will turn on and On will show in the display.

NOTE

It is not possible to change the sound settings after 10 seconds from turning the power on.

Before using the cooktop

Use quality cookware in good condition



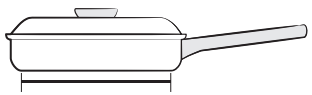
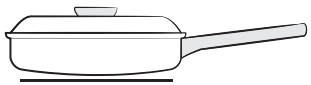
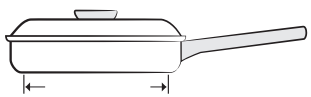
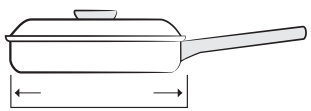
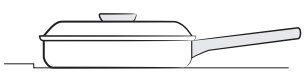
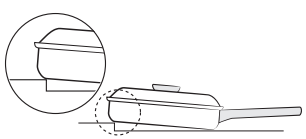
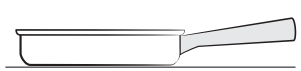
The cookware used with the cooktop surface should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the Cooking Zone. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware.

Also remember to

- Use cookware made with the correct material for induction cooking. See **Cookware for induction cooking zones** on page **24**.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution. This provides for more even cooking results.
- The pan size should match the amount of food being prepared.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty).
- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking.

⚠ CAUTION

- The Cooking Zones may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- **DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with your hands.** Always use oven mitts or pot holders to protect your hands from burns.
- **DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface.** Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

CORRECT	INCORRECT
 Flat pan bottom & straight sides.	 Curved or warped pan bottoms or sides.
 Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone. See **Using the correct size cookware**.	 Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used. See **Using the correct size cookware**.
 Pan rests completely on the Cooktop surface.	 Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.
 Pan is properly balanced.	 Heavy handle tilts pan.

NOTE

ANY one of the incorrect conditions listed above may be detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. If the cookware does not meet one or more of these conditions, one or more of the Cooking Zones will not heat, and settings will flash in the affected Cooking Zone display. Correct the problems before attempting to activate the cooktop.

Operation

Cookware for induction cooking zones

The Induction element can only be turned on when cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the cookware identified as suitable below.

Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

NOTE

- Cookware appropriate for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noises do not indicate that the cooktop is malfunctioning and do not affect its operation in any way.

Using the correct size cookware

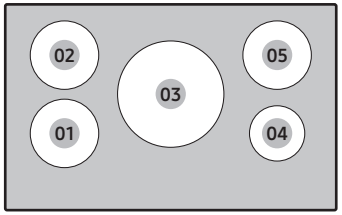
- The Induction Cooking Zones require that you use pots and pans of a **minimum** size or larger at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inside for proper cooking to occur.
- The thicker outside at each Cooking Zone is helpful to determine the **maximum** pan size. After centering the cookware on the cooktop, make sure the cookware does not extend more than 1/2" beyond the thicker line on the Cooking Zone. The pan must fully contact the glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trim.

NOTE

- If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Cooking Zones but is too small, the affected Cooking Zone display will flash and the pan will not heat.
- If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, U will be displayed. After 30 seconds, the corresponding cooking zone will turn off.

Pot and pan sizes

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.



Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
1, 2, 5	7 inch
3	11 inch
4	6 inch

Operating noises

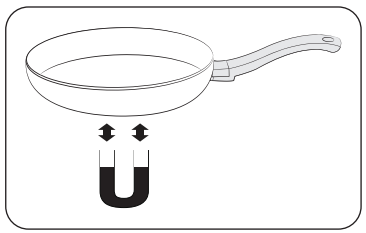
You may hear the following operational noises:

- Cracking noises : You may hear a cracking noise when you are using cookware made of two or more materials.
- Whistling : A whistling noise occurs when both back burners are in use. This is caused by vibrations. Whistling can vary depending on the weight or material of the cookware or the type of food you are cooking. (The noise can be reduced by using thicker cookware.)
- Humming : You may hear a low humming when you set an element to a high power setting. This sound is generated by energy transmission, and it will disappear when cooktop is turned off.
- Clicking : Electric switches are operating.
- Hissing, Buzzing : You may hear a fan noise during cooktop operation. You may continue to hear it even after the cooktop is turned off. This is normal. The fan runs to cool down the temperature inside the cooktop. It will automatically shut itself off after a short period of time.

These noises are normal and do not indicate any defects.

Using suitable induction cookware

Suitability test



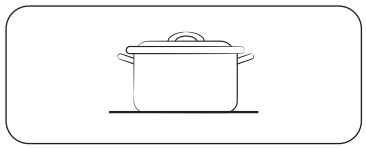
Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

Better pans produce better results

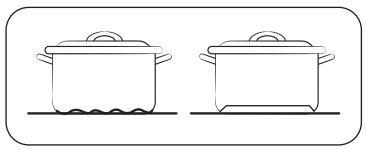
- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pots or pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges or burrs. You can scratch the ceramic cooktop permanently if you slide a pot or pan with a damaged base across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you want to use a special type of pot or pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please follow the manufacturer's instructions.

Operation

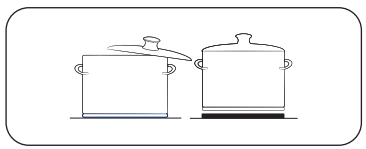
Energy saving tips



Right!



Wrong!



Wrong!

You can save valuable energy by observing the following points:

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position lids firmly on pots and pans so that the lids cover them completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time and use the residual heat to keep food warm.

Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones exceeds the safety level, then the cooking zone will automatically reduce the heat to a lower power level.

When you have finished using the cooktop, the cooling fan will continue to run until the cooktop's electronics have cooled down. The cooling fan switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

NOTE

If the induction cooktop overheats because of abnormal operation, C1 will be displayed and the induction cooktop will turn off.

Protecting the cooktop surface

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 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 a pan or wok. 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.

Using the SmartThings connect feature

The cooktop has built in a Wi-Fi module that you can use to sync the cooktop with the SmartThings app. On the smartphone app, you can:

- monitor the operating status and the power level settings of the cooktop elements.
- check and change the timer settings.

Functions that can be operated from the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the product is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

How to connect the cooktop

Before you can use the remote features of your Samsung cooktop, you must pair it to the SmartThings app.

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Press the **Power** (⏻) key to turn the cooktop on.
3. Follow the app's instructions, and then touch and hold the **Pause** key for 3 seconds.
4. While the connection is being made, AP is blinking. Once the process is complete, the Wi-Fi indicator will be on. Now the cooktop is connected successfully.
5. If the Wi-Fi indicator does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

NOTE

- Make sure to set the Wi-Fi function only when no cooktop operation is in process.
- For further instructions, refer to the web manual at www.samsung.com

Wi-Fi On/Off

- Touch and hold the **Pause** key over 3 seconds to turn on or turn off the Wi-Fi connection when Child lock is on.

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.

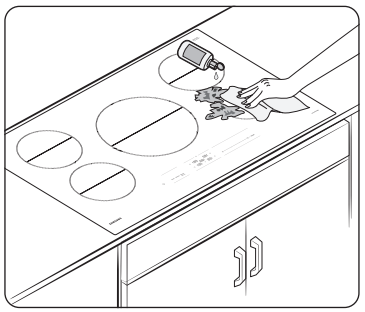
1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner.
   - This helps protect the top and makes cleanup easier.
   - Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
2. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly 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.

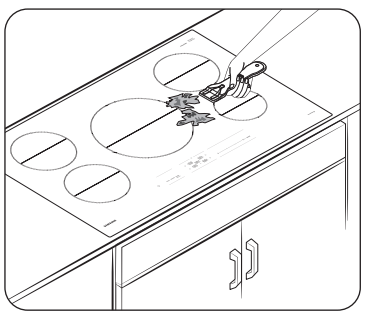
Maintaining your appliance

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.

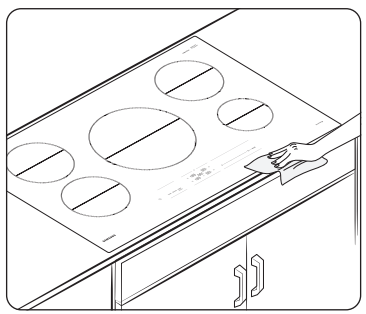
Removing metal marks and scratches

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

Troubleshooting

Samsung works hard to ensure that you don't have problems with your new electric 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 27.
	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.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
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.
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.	

Problem	Possible cause	Solution
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 27.
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.

Information codes

Displayed code	Possible cause	Solution
C0	The top sensor is open when the burner is operating.	Turn off the cooktop and then restart. If the problem continues, unplug the power cord for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a local Samsung service center.
	There is a short in the top sensor when the burner is operating.	
C1	This code appears if the internal temperature of a burner rises abnormally high.	
C2	The IGBT sensor is open when the burner is operating.	
	There is a short in the IGBT sensor when the burner is operating.	
dO	The key is pressed for more than 8 seconds.	Check if the key pad is wet or a key is depressed. If the problem continues, restart the appliance using the **POWER** key. If the problem still continues, contact a local Samsung service center.
F0	Communications between main and sub PCBs failed.	Restart the appliance using the **POWER** key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local Samsung service center.
F1	Communications between main and EEP-ROM failed.	
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	
UP	The voltage is too high or low.	Check the power connection and make sure to turn the appliance on after regulating the voltage (208 V to 240 V).
A2	DC Motor Locking Information	It occurs when DC Motor cannot operate due to defects of PCB, wiring or blockage of on motor blade.
U	If the cooking container is not suitable for the induction, or operates without the cooking container, it is displayed.	Use a cooking container suitable for inductions.

Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD. THIS 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 from the date of original purchase, 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 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

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, Five (5) Years Parts Warranty
For Glass Cooktop and Heater Coil
During this limited additional four-years warranty, you will responsible for any labor or in-home service.

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

Open source announcement

The software included in this product contains open source software.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

Model name & serial number

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

Model Name _____

Serial Number _____

SAMSUNG

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

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

DG68-01384C-00

Cubierta eléctrica

Manual del usuario

NZ36C3060UK



SAMSUNG

Aviso sobre regulaciones

1. Aviso de la FCC

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN DE LA FCC: Todos los cambios y modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con la sección 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y

2) Este dispositivo debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se puede seleccionar otros canales.

DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectada la radio o el televisor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Aviso sobre regulaciones

2. Aviso de IC

El término "IC" antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este aparato digital Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.

En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se puede seleccionar otros canales.

DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Instrucciones de seguridad generales

Esta unidad ha sido sometida a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la Sección 18 de las normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si esta unidad causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo la unidad, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectada la radio o el televisor.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes 5

Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad 5
Para su seguridad 6
Unidades de superficie de cocción 7
SEGURIDAD ELÉCTRICA 9
Seguridad de los niños 9
Campanas de ventilación 10
Superficies de cocción vitrocerámicas 10
Advertencias fundamentales para la instalación 10
Advertencia fundamental para el uso 11
Precauciones para el uso 13
Advertencias fundamentales para la limpieza 15

Antes de comenzar 15

Acerca de la cocción en cubierta de inducción 15
Ubicación de los elementos y controles de la placa de cocción por inducción 16
Áreas de cocción 17
Limpieza inicial 17
Pantalla digital 18
Cierre de seguridad 18

Operación 18

Indicador de calor residual 18
Encendido del electrodoméstico 18
Selección de la zona de cocción y la regulación de calor 19
Función para mantener caliente 19
Control de Más Potencia 20
Gestión de potencia 20
Apagado del electrodoméstico 20
Parada rápida 21
Pausa 21
Uso del bloqueo para niños 21
Temporizador 22
Activar/Desactivar las señales sonoras 22
Antes de usar la cubierta 23
Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción 24
Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto 24
Tamaño de ollas y sartenes 24
Ruidos de funcionamiento 25
Usar utensilios de cocina adecuados para inducción 25
Detección de temperatura 26
Protección de la superficie de cocción 26
Función de conexión SmartThings 27

Mantenimiento de su electrodoméstico 27

Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio 27

Resolución de problemas 29

Resolución de problemas 29
Códigos de información 31

Garantía limitada (Estados Unidos) 32

Garantía (CANADÁ) 33

Apéndice 35

Anuncio de código abierto 35
Nombre de modelo y número de serie 35

Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar su cubierta con el fin de evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al utilizar la cubierta. Esta guía no cubre todas las situaciones que podrían ocurrir. Siempre tome contacto con su agente de servicio o con el fabricante para consultar sobre cualquier problema que usted no comprenda.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su cubierta.

Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

⚠ ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte**.

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones leves o daños a la propiedad**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice la cubierta, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

- NO intentar.
- NO desensamblar.
- NO tocar.
- Siga las instrucciones fielmente.
- Desenchufe la alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.
- Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.
- Comuníquese con un centro de servicio técnico de Samsung para obtener ayuda.
- Nota

Estas señales de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas.

Sígalas explícitamente.

Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductive – www.P65Warnings.ca.gov.

PARA SU SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos, debe seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que fue destinado, tal como se describe en este Manual del propietario.
- Las superficies que pueden estar calientes son la cubierta, la superficie de la cubierta y las áreas cercanas a ésta.

Mantenimiento del usuario - No repare ni reemplace ninguna pieza de este electrodoméstico salvo que esto se encuentre específicamente recomendado en este manual. Todas las demás tareas de reparación o mantenimiento deben ser encomendadas a un técnico calificado.

Antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación, siempre desconecte la alimentación eléctrica al electrodoméstico quitando el fusible o accionando el disyuntor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- **Ningún artículo que pueda resultar de interés para los niños debe almacenarse en la superficie de la cubierta.** Los niños que se trepasen a la cubierta para alcanzarlos podrían resultar seriamente lesionados.
- **No deje solos a los niños.** Los niños nunca deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **No eche agua sobre grasas en llamas.** Apague la cubierta para evitar que las llamas se extiendan. Ahogue el fuego o las llamas, o bien utilice un producto químico seco, bicarbonato de sosa o un extintor de incendio a base de espuma.
- **Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico.** No almacene materiales inflamables cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido retirados del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga materiales plásticos, indumentaria y papeles alejados de las partes del electrodoméstico que podrían calentarse.
- **Utilice la indumentaria apropiada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.
- **Utilice solamente agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes mojados o húmedos sobre superficies calientes podría producir quemaduras por vapor. No permita que el agarrador entre en contacto con los elementos calentadores. No utilice una toalla o cualquier otra tela voluminosa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la cubierta.
- Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.
- Evite rayar o impactar la cubierta. Hacerlo puede producir la rotura del vidrio. No cocine sobre una cubierta con el vidrio roto. Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio o cortes.
- Para su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor para limpiar ninguna pieza de la cubierta.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con una calificación similar a fin de evitar riesgos.
- El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No se apoye sobre la cubierta ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

UNIDADES DE SUPERFICIE DE COCCIÓN

- **Nunca deje sin atención unidades de superficie reguladas a altas temperaturas.**
  Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.
- Revestimientos protectores – No utilice papel de aluminio para revestir los boles recogegotas o el fondo del horno, salvo de la manera sugerida en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede causar riesgos de descarga eléctrica o incendio.
- **No levante la cubierta.** Levantar la cubierta puede dañarla y generar un funcionamiento defectuoso.
- Nunca utilice la superficie de vidrio de la cubierta como tabla para cortar.
- **Sea precavido al tocar la cubierta.** La superficie de vidrio de la cubierta retendrá el calor aún después de que se hayan apagado los controles.
- **Utilice recipientes de cocción del tamaño adecuado.** Este electrodoméstico se encuentra equipado con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione ollas y sartenes que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir la superficie del elemento calentador. Si se utilizan recipientes demasiado pequeños, una porción del elemento calentador quedará expuesta al contacto directo y podría causar que sus ropas ardieran. Hacer coincidir el tamaño de la olla o sartén con el quemador también mejorará la eficiencia.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- **Las manijas de los utensilios deben estar posicionadas hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes** – Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames causados por contactos accidentales con los utensilios, posicione las manijas de los mismos hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios recubiertos.** Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica o cerámica, o con superficies esmaltadas o con otros tratamientos pueden usarse en la superficie de cocción sin romperse por bruscas diferencias de temperatura.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de retirar los recipientes de cocción.
- Vigile las frituras que se realicen con regulaciones de temperatura altas o medianas.
- Para evitar derrame de aceite e incendio, use una cantidad mínima de aceite cuando haga frituras y evite cocinar alimentos congelados que tengan cantidades excesivas de hielo.
- **No haga funcionar la cubierta sin utensilios de cocina.** Si se hace funcionar la cubierta sin un recipiente de cocción, se calentarán las perillas de control.
- No mueva el recipiente ni el bol a una posición horizontal de la superficie de la cubierta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- **Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la cubierta mientras se encuentre en uso.** Podrían calentarse y causar quemaduras.
- **Limpieza.** Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza.
- Asegúrese de saber cuál de las perillas controla cada unidad de superficie. Asegúrese de que encendió la unidad de superficie correcta.
- Cuando prepare platillos flambeados debajo de la campana, encienda el ventilador.
- **No almacene objetos pesados sobre la superficie de la cubierta que pudieran caerse y dañarla.**
- **No use cubiertas decorativas para elementos de superficie** – Si se enciende accidentalmente un elemento, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente derretirá. Se producirán quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. También se puede dañar la cubierta.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD ELÉCTRICA

Utilice solo el cable flexible instalado de fábrica para enchufar el electrodoméstico, no utilice el kit de cable de alimentación.

- La cubierta debe ser reparada únicamente por personal técnico calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones o fallas graves. Si necesita reparar su electrodoméstico, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Samsung. No seguir estas instrucciones puede resultar en daños y anular la garantía.
- Los electrodomésticos montados a nivel pueden operarse solo después de que fueron instalados en gabinetes y lugares de trabajo que cumplen con las normas pertinentes. Esto asegura que los electrodomésticos sean instalados cumpliendo con las normas de seguridad adecuadas.
- Si su electrodoméstico funciona mal o si aparecen roturas, rajaduras o grietas:
  - apague todas las zonas de cocción
  - desenchufe la cubierta del tomacorriente CA de la pared
  - comuníquese con su centro de servicio local de Samsung.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Si la superficie está rajada, apague y desenchufe el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice su cubierta hasta que la superficie de vidrio haya sido reemplazada.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- Este electrodoméstico no está previsto para ser utilizado por niños o personas enfermas sin la adecuada supervisión de un adulto responsable.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Las zonas de cocción se calentarán cuando usted cocine. Para evitar que los niños pequeños se quemen, siempre manténgalos alejados del electrodoméstico cuando cocina.

⚠ ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados para evitar quemaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

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

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.**
  Las unidades de superficie pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque las unidades de superficie ni las áreas cercanas ni tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen. Entre estas áreas se cuentan la cubierta y su revestimiento.
- **No cocine sobre una cubierta quebrada.** Si la cubierta se quebrase, las soluciones de limpieza y sustancias derramadas podrían penetrar la cubierta quebrada y generar riesgos de descarga eléctrica. Si la cubierta se quiebra, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Samsung.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- **Limpie la cubierta con precaución.** Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente, cuídese de posibles quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir emanaciones nocivas si se aplican sobre una superficie caliente.

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.
  - Si la cubierta no es instalada por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.
- Desempaque la cubierta, retire todo el material de empaque y examínela para determinar si hay daños tales como abolladuras. Si hay algún daño, no ponga la cubierta en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente conectado a tierra con la configuración adecuada. Su cubierta debe ser el único elemento conectado a este circuito.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar y lastimarse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Instale la cubierta en un gabinete sólido y nivelado que pueda soportar su peso.
  - No hacerlo puede provocar problemas con la cubierta.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
- No conecte el electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.
  - Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- No corte ni retire el pin de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte la cubierta a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
- No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.
- No retuerza ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.

ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

- Si el electrodoméstico se inunda con cualquier líquido, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Si el electrodoméstico produce un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el área de inmediato. No toque el cable de alimentación. No toque el electrodoméstico.
  - Una chispa puede causar una explosión o un incendio.
- Tenga cuidado de no entrar en contacto con la superficie de la cubierta con su cuerpo mientras cocina o justo después de cocinar.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- Siempre respete las precauciones de seguridad cuando utilice la cubierta. Nunca intente reparar la cubierta: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar la cubierta, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung autorizado cercano.
- Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas como, por ejemplo, restos de comida, pueden surgir problemas en el equipo.
- No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
  - Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
  - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.
  - Esto puede provocar chispas y causar una descarga eléctrica o incendio.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.
  - Si un niño se coloca una bolsa de plástico en la cabeza, puede asfixiarse.
- No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
- Mantenga las mascotas alejadas del electrodoméstico, ya que podrían tocar los controles y causar un funcionamiento incorrecto.
- Asegúrese de que los controles del electrodoméstico y las áreas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca de la cubierta.
  - Los elementos inflamables o aerosoles pueden causar incendios o una explosión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, tomacorrientes u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- Nunca use este electrodoméstico con otros fines que no sean cocinar.
  - El uso de este electrodoméstico para otro fin que no sea cocinar puede provocar un incendio.
- Nunca caliente en recipientes de plástico ni papel y no los utilice para cocinar.
  - Podría provocar un incendio.
- No caliente comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.
  - Se podría provocar un incendio.
- No sostenga alimentos con los manos durante o inmediatamente después de cocinar.
  - Use guantes de cocina. Los alimentos pueden estar muy calientes y podría quemarse.
  - Use guantes de cocina para protegerse las manos, ya que la manija y las superficies de la cubierta pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

- Si la superficie está rajada, apague el electrodoméstico.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.
- La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los frascos de alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja.
  Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar lo suficientemente caliente como para quemar la boca de un niño.
- Tenga cuidado dado que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos.
  - Especialmente cuando alimenta a un niño, asegúrese de que los alimentos y las bebidas se hayan enfriado lo suficiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- Tenga cuidado al calentar líquidos como, por ejemplo, agua u otras bebidas.
  - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
  - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
  - Espere al menos 30 segundos después del calentamiento antes de quitar el líquido calentado.
  - No hacerlo puede provocar el derrame del contenido y causar quemaduras.
- No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
- No haga funcionar el electrodoméstico con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
  - Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o problemas en el producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- No acerque la cara ni el cuerpo al electrodoméstico mientras esté cocinando.
  - Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.
- No raye el vidrio de la cubierta con un objeto puntiagudo.
  - Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.
- No caliente los alimentos en exceso.
  - El sobrecalentamiento podría provocar un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

- No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
  - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.
- Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior).
  - Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.
- No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.
  - Esto puede provocar corrosión.
- Mantenga limpia la superficie de la cubierta. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a la superficie de la cubierta pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

Acerca de la cocción en cubierta de inducción

⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- No utilice la superficie de la cubierta de inducción como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene sobre la cubierta de inducción elementos susceptibles de derretirse o arder en llamas, aun cuando no se encuentre en uso.
- Encienda la cubierta de inducción solamente después de colocar los recipientes de cocción sobre ellas.
- No almacene objetos pesados por encima de la superficie de la cubierta. Podrían caerse y dañar tal superficie

⚠ PRECAUCIÓN

DURANTE LA COCCIÓN

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de cubierta de inducción dado que pueden calentarse.
- Después del uso, apague el elemento de inducción con su control. No confíe en el detector de recipientes.
- Use este electrodoméstico solamente para cocción y fritura normal en el hogar. No está diseñado para un uso comercial ni industrial.
- Nunca use la cubierta de inducción para calentar el ambiente.
- Tenga cuidado al enchufar artefactos eléctricos en un tomacorriente cercano a la cubierta. Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la cubierta.
- La grasa y el aceite calentados en exceso pueden incendiarse rápidamente. Nunca deje sin atención unidades de superficie al preparar alimentos en grasa o aceite, por ejemplo, cuando cocine papas fritas.
- Apague las zonas de cocción después de usarlas.
- Nunca coloque elementos combustibles en la cubierta de inducción. Pueden provocar un incendio.
- No utilice la cubierta de inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en utensilios de cocina de aluminio.

Antes de comenzar

- Existe el riesgo de sufrir quemaduras si se utiliza el electrodoméstico sin la debida precaución.
- No permita que los cables de los electrodomésticos toquen los utensilios o la superficie de la cubierta de inducción cuando estén calientes.
- No utilice la cubierta de inducción para secar ropa.
- Nunca almacene materiales inflamables como aerosoles y detergentes en el cajón o los aparadores debajo de la cubierta de inducción.
- Los usuarios que tienen un marcapasos o implantes cardíacos activos deben mantener su torso alejado al menos 1 pie (30 cm) de las zonas de cocción por inducción cuando están encendidas. Si tiene dudas, debe consultar al fabricante de su dispositivo o a su médico.

⚠ PRECAUCIÓN

DESPUÉS DE COCINAR

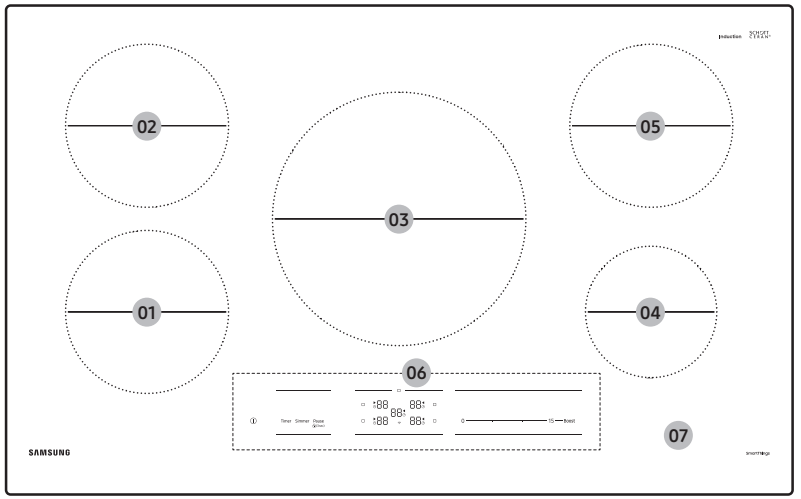
- No toque los elementos de inducción hasta que se hayan enfriado.
- La superficie puede permanecer caliente un tiempo después de terminar la cocción. Si toca la superficie sin darle tiempo a enfriarse lo suficiente puede quemarse.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre las áreas de cocción, a fin de evitar un duro trabajo de limpieza más adelante.
- Cuando haya activado los elementos de la cubierta, el ventilador interno puede encenderse para ventilación.
- El tiempo de activación del ventilador puede variar según la temperatura del sensor interno. (10 minutos o 20 minutos)
- Si tiene un gabinete de almacenamiento instalado directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los elementos en su interior sean de uso infrecuente y que puedan ser almacenados con seguridad en un lugar que reciba calor. Las temperaturas alcanzadas pueden resultar inseguras para elementos tales como líquidos volátiles, agentes limpiadores o spray en aerosol.

⚠ PRECAUCIÓN

Si la cubierta está instalada encima de un horno, no la utilice cuando este ejecute la función de auto-limpieza.

Ubicación de los elementos y controles de la placa de cocción por inducción

Zonas de cocción

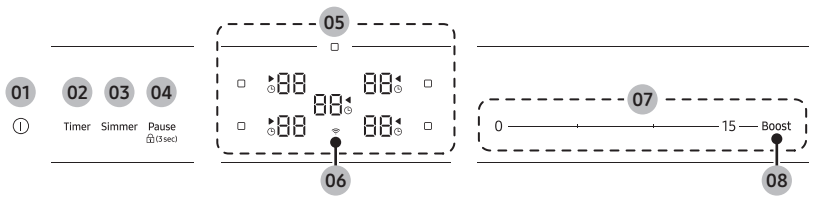


01	Inducción delantera izquierda de 7": 1800 W. Con Más Potencia, 2300 W.
02	Inducción trasera izquierda de 7": 1800 W. Con Más Potencia, 2300 W.
03	Inducción central de 11": 2300 W. Con Más Potencia, 3800 W.
04	Inducción delantera derecha de 6": 1200 W. Con Más Potencia, 1500 W.
05	Inducción trasera derecha de 7" (17,8 cm): 1800 W. Con Más Potencia, 2300 W.
06	Panel de control
07	Área de comunicación Wi-Fi

NOTA

No colocar utensilios en el área de comunicación Wi-Fi.

Panel de control



01	⏻ Power (Encender/ Apagar)	Para activar y desactivar la placa.
02	◷ Temporizador	Para configurar, activar o desactivar el temporizador.
03	Tecla Simmer (Hervir a fuego lento)	Para mantener los alimentos cocinados calientes.
04	Pause (3 sec) Tecla Pause (Pausa)	Para encender todas las zonas de cocción a la regulación de calor baja. Presione durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el panel de control (bloqueo para niños).
05	▢ Zona de cocción	Para seleccionar la zona de cocción.
06	Indicador de Wi-Fi	Mostrar la conexión Wi-Fi.
07	Tecla de control	Para establecer una configuración de calor y aumentar o reducir el tiempo.
08	Tecla Power boost (Más Potencia)	Para activar la función.

Áreas de cocción

- Las áreas de cocción de la cubierta están señaladas por círculos permanentes sobre la superficie de vidrio. Para lograr la máxima eficiencia de cocción, seleccione un tamaño de recipiente adecuado con relación al elemento calentador.
- **Los recipientes de cocción no deben extenderse más de ½" a 1" más allá del área de cocción.**
- Para obtener más información sobre la selección de los tipos correctos de recipientes de cocción, consulte la sección "**Use utensilios de cocina de buena calidad y en buen estado**". Consulte la página **23.**

Limpieza inicial

Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador especial para este tipo de cubiertas.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice limpiadores cáusticos o abrasivos. La superficie puede dañarse.

Antes de comenzar

Pantalla digital

- 1 a 15, P las regulaciones de calor seleccionadas
- H Calor residual (Aún caliente)
- h Calor residual
- L El bloqueo para niños está activado.
- Mensaje dO. Se tocó una tecla táctil y se mantuvo presionada por más de 8 segundos.
- Mensaje F1. La cubierta se calienta en exceso debido a una operación incorrecta.
- U El utensilio de cocina no es adecuado o es demasiado pequeño o no ha sido colocado en la zona de cocción.
  (Ejemplo: Se ha encendido un elemento con un utensilio de cocina vacío encima.)
- Mensaje UP. La alimentación que recibe la cubierta es demasiado alta o baja.

Cierre de seguridad

- Cuando la cubierta se calienta en exceso debido a una operación incorrecta, se muestra F1 y la cubierta se apaga.
- Si el utensilio no es adecuado, es muy pequeño o no se encuentra en la zona de cocción, aparecerá U.
  Después de 30 segundos la zona de cocción correspondiente se apagará.

Otras razones por las que una zona de cocción se apagará

Todas las zonas de cocción se apagarán si los líquidos en ebullición se derraman sobre el panel de control.
El cierre automático también se activará si usted coloca un paño húmedo sobre el panel de control. En cualquiera de estas instancias, deberá encender nuevamente la cubierta utilizando la tecla **Power (ENCENDER/APAGAR)** ⏻ principal después de que el líquido o el paño hayan sido retirados.

Operación

Indicador de calor residual

Cuando se apaga una zona de cocción individual o toda la cubierta, la presencia de calor residual se muestra con una H, h (de “hot (caliente)”) en la pantalla digital de las zonas de cocción correspondientes. Aún después de que la zona de cocción se haya apagado, el indicador de calor residual se apaga solo después de que la zona de cocción se haya enfriado.
Usted puede utilizar el calor residual para descongelar o mantener caliente la comida.

NOTE

La 'H' mayúscula indica temperaturas más elevadas que la 'h' minúscula.

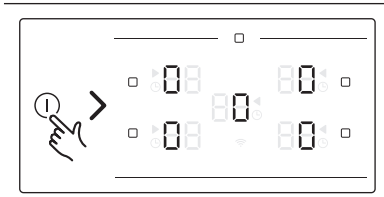
⚠ ADVERTENCIA

Siempre que el indicador de calor residual esté iluminado, existe riesgo de quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

Si se interrumpe el suministro de energía, el símbolo H, h se apagará y la información sobre el calor residual ya no estará disponible.
Sin embargo, usted aún puede sufrir quemaduras. Esto puede evitarse teniendo cuidado siempre cuando se encuentre cerca de la cubierta.

Encendido del electrodoméstico

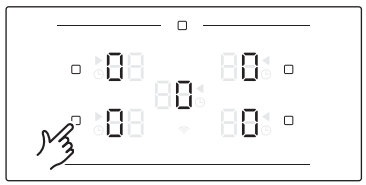


1. Para encender el electrodoméstico, use la tecla **Power (ENCENDER/APAGAR)** ⏻. Toque la tecla **Power (ENCENDER/APAGAR)** ⏻ entre 1 y 2 segundos. En las pantallas digitales, se verá 0.

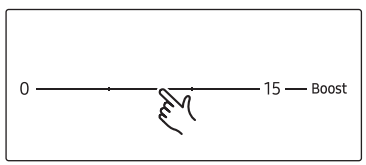
NOTA

Después de accionar la tecla **Power (ENCENDER/APAGAR)** ⏻ para encender el electrodoméstico, seleccione una regulación de calor en un lapso aproximado de 20 segundos. De lo contrario, el electrodoméstico se apagará por motivos de seguridad.

Selección de la zona de cocción y la regulación de calor



1. Toque el sensor correspondiente a la zona de cocción que quiere seleccionar.

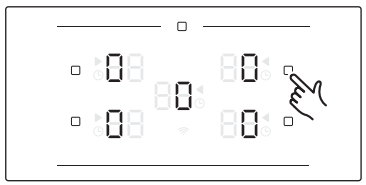


2. Para configurar y ajustar el nivel de potencia, toque los reguladores de calor.

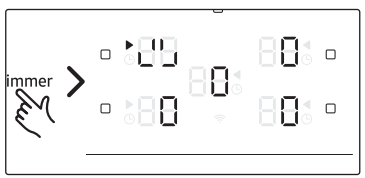
NOTA

- El nivel predeterminado se configura en 0 al seleccionar la zona de cocción.
- Para mantener calientes los alimentos, seleccione una zona de cocción y, a continuación, toque la tecla **Simmer (Hervir a fuego lento)**.
- Si pulsa más de un sensor durante más de 8 segundos, aparecerá dO en la pantalla de regulación de calor. Para restablecer los valores, toque la tecla **Power (ENCENDER/APAGAR)** ⏻.

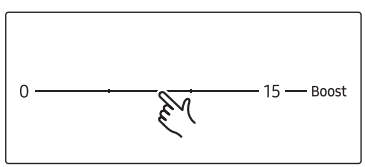
Función para mantener caliente



1. Use esta función para mantener caliente la comida cocinada. Toque el sensor de la zona de cocción correspondiente.



2. Toque la tecla **Simmer (Hervir a fuego lento)**. Se modificará la pantalla de la hornalla.



3. Para configurar y ajustar el nivel de la función Simmer (Hervir a fuego lento), toque los reguladores de calor.
4. Toque nuevamente la tecla **Simmer (Hervir a fuego lento)** para apagar la hornalla.

Operación

Control de Más Potencia

La función **Power Boost (Más Potencia)** Boost agrega potencia a cada zona de cocción (por ejemplo, cuando necesita hervir un gran volumen de agua).

Zonas de cocción	Tiempo máximo de Más Potencia
Delantera derecha (6")	10 min
Trasera/delantera izquierda (7")	10 min
Trasera derecha (7" [17,8 cm])	10 min
Central (11")	10 min

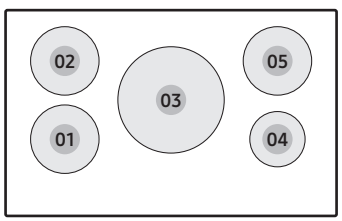
Cuando termina el tiempo máximo de Más Potencia, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel de potencia 15.

NOTA

En determinadas circunstancias, la función **Power Boost (Más Potencia)** Boost puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos de la cubierta.

Gestión de potencia

Las zonas de cocción tienen una potencia máxima disponible.
Si dicho rango de potencia se excede en una zona de cocción cuando se enciende la función **Power Boost (Más Potencia)** Boost, la Gestión de potencia reduce automáticamente la regulación de calor de la zona de cocción.



- Lado izquierdo: Las zonas 1 y 2 son una zona de cocción emparejada.
- Lado derecho: Las zonas 4 y 5 son una zona de cocción emparejada.

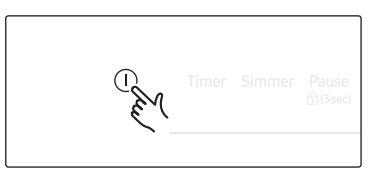
El indicador de esta zona de cocción alterna durante 3 segundos entre la regulación de calor establecida y la regulación de calor máxima posible. Luego, el indicador cambia de la regulación de calor establecida a la regulación de calor máxima posible.

Regulaciones recomendadas

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.

Regulación	Niveles de potencia	Tipo de cocción
ALTO/MÁS POTENCIA	14-15 Más potencia	• Hervir agua • Iniciar cocción de alimento • Sellar rápidamente la carne
MEDIO ALTO	10-13	• Mantener un hervor rápido • Salteados, fritura en sartén, fritura de inmersión
MEDIO	7-9	• Cocer salsas y jugos de cocción • Cocción al vapor de vegetales
MEDIO BAJO	4-6	• Mantener un hervor lento • Mantener el proceso de cocción, escalfado, cocer guisados
BAJO	1-3 Derretir, hervir a fuego lento	• Derretir chocolate o mantequilla • Mantener alimentos calientes • Hervir a fuego lento

Apagado del electrodoméstico

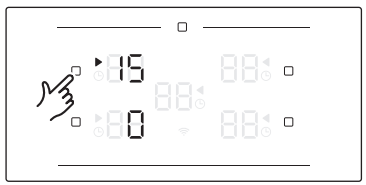


Para apagar una zona de cocción, mantenga presionado durante 3 segundos el sensor de la zona de cocción.

NOTA

Después de apagar una zona de cocción o toda la superficie de cocción, se indicará la existencia de calor residual en las pantallas digitales de las zonas de cocción correspondientes mediante una H, h de dos pasos para “hot” (caliente). A medida que disminuye la temperatura, H cambiará a h y luego desaparecerá.

Parada rápida



Para apagar una zona de cocción, mantenga presionado durante 3 segundos el sensor de la zona de cocción.

Pausa

La función **Pause (Pausa)** cambia de manera simultánea al ajuste de potencia bajo todas las zonas de cocción que están encendidas a la regulación de calor baja y, luego, vuelve a la regulación establecida previamente. Esta función puede utilizarse para interrumpir brevemente el proceso de cocción y, luego, reanudarlo, por ejemplo, para atender una llamada telefónica.
Cuando la función **Pause (Pausa)** está activada, se desactivan todos los sensores táctiles excepto para las teclas **Pause (Pausa)**, **Lock (Bloqueo)**. Para reanudar la cocción, vuelva a tocar el sensor **Pause (Pausa)**.

	Panel de control	Visor
Para activar	Toque **Pause (Pausa)**	2
Para desactivar	Toque **Pause (Pausa)**	Volver al nivel de potencia anterior

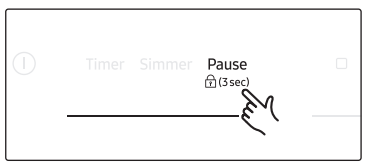
NOTA

Las funciones del temporizador no se detienen con la función **Pause (Pausa)**.

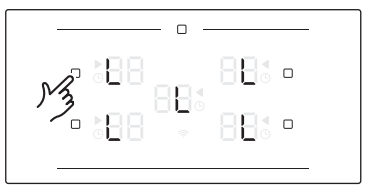
Uso del bloqueo para niños

Puede utilizar el bloqueo para niños a fin de evitar que enciendan de manera no intencional una zona de cocción o activen la superficie de cocción. Además, el panel de control, con excepción de la tecla **Lock (Bloqueo)** (solo el control de apagado), puede bloquearse para evitar que se cambie la configuración de manera no intencional, por ejemplo, al limpiar el panel con un paño.

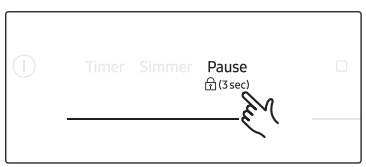
Activar/Desactivar el bloqueo para niños



1. Mantenga presionada la tecla **Lock (Bloqueo)** durante aproximadamente 3 segundos. Se oirá una señal acústica a modo de confirmación.



2. Toque cualquier sensor de control. L aparecerá en las pantallas. Significa que se activó el bloqueo para niños.
3. Para desactivar el bloqueo para niños, toque la tecla **Lock (Bloqueo)** nuevamente durante 3 segundos. Se oirá una señal acústica a modo de confirmación.

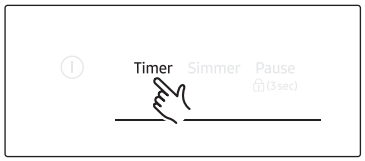


NOTA

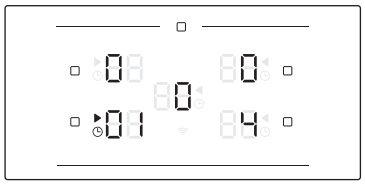
- Más allá de que la unidad esté encendida o apagada, el bloqueo para niños está activado.
- Puede usar el control de bloqueo durante la cocción. En este caso, para apagar la hornalla, desactive el bloqueo o apagar la unidad.

Operación

Temporizador



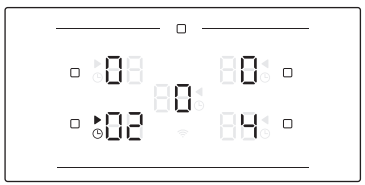
1. Presione **zona de ajuste de cocción**.
2. Presione la tecla **Timer** (Temporizador).



3. Presione por más tiempo la pantalla de **configuración del temporizador** para aumentar el **tiempo** rápidamente.

NOTA

- El tiempo predeterminado (01 min) parpadea.
- El icono del temporizador está encendido.
- La velocidad de parpadeo es de 0,5 s encendido y 0,5 s apagado.

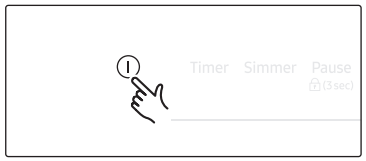


4. No parpadea mientras el usuario cambia los valor clave (tocando el panel de control).
   - El tiempo aumenta de a 1 minuto.
   - El temporizador se puede ajustar de 0 a 99.
5. Para cancelar la configuración del temporizador, mantenga presionada la tecla **Timer** (Temporizador) durante 3 segundos.

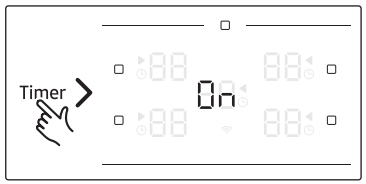
NOTA

- Si no se realiza ninguna acción durante 3 segundos, la configuración del temporizador finaliza.
- Cuando termine la configuración, se volverá a mostrar el nivel de potencia.
- Cuando termine el temporizador, se reproducirá una señal sonora varias veces. No obstante, la zona de cocción no se apagará.

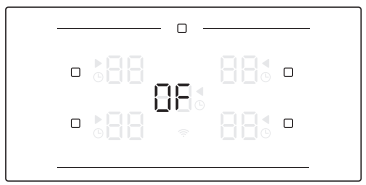
Activar/Desactivar las señales sonoras



1. Toque la tecla **Power** (Encender/Apagar) (⏻) entre 1 y 2 segundos.



2. Presione la tecla **Timer** (Temporizador) durante 3 segundos dentro de los 10 segundos posteriores al encendido.



3. El sonido se desactivará, y aparecerá OF en la pantalla.

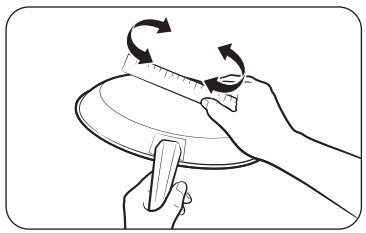
4. Para cambiar la configuración de sonido, repita los pasos 2 y 3.
   El sonido se activará, y aparecerá On en la pantalla.

NOTA

No se puede cambiar la configuración de sonido una vez transcurridos 10 segundos desde el encendido.

Antes de usar la cubierta

Use utensilios de cocina de buena calidad y en buen estado



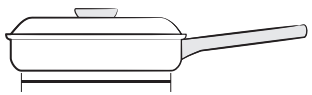
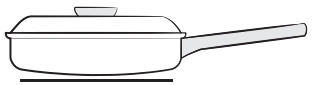
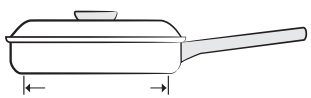
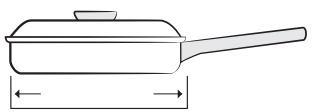
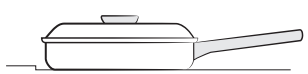
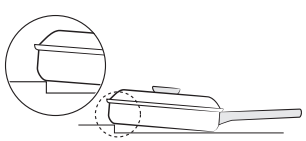
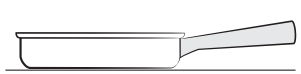
Los utensilios de cocina usados en la superficie de la cubierta deben tener bases planas que establezcan buen contacto con toda la superficie de la zona de cocción. Controle que el fondo sea plano haciendo girar una regla sobre la base del recipiente. Asegúrese de seguir todas las recomendaciones para usar los utensilios de cocina.

También recuerde que debe

- Usar utensilios de cocina fabricados del material correcto para cocción por inducción. Consulte "Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción" en la página 24.
- Usar utensilios de cocina de calidad con bases más pesadas para una mejor distribución del calor. Esto permite lograr resultados de cocción más uniformes.
- El tamaño del recipiente debe coincidir con la cantidad de comida que se prepara.
- **No permita que los recipientes hiervan hasta secarse.** Esto puede causar daños permanentes como rotura, fusión o unión que puede afectar la cubierta de cerámica. (Su garantía no cubre este tipo de daño).
- No utilice recipientes sucios con grasa acumulada. Siempre use recipientes que sean fáciles de limpiar después de cocinar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Las zonas de cocción pueden parecer frías mientras están ENCENDIDAS y después de que se APAGARON. La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido al calor residual que se transfiere desde los utensilios de cocina y puede provocar quemaduras.
- **NO TOQUE LOS UTENSILIOS DE COCINA ni RECIPIENTES CALIENTES directamente con las manos.** Siempre use guantes aislantes o protectores para proteger las manos de quemaduras.
- **NO DESLICE utensilios de cocina sobre la superficie de cocción.** Si hace esto puede dañar en forma permanente el aspecto de la cubierta de cerámica.

CORRECTO	INCORRECTO
 Fondo plano del recipiente y lados rectos.	 Bases o lados del recipiente curvados o deformados.
 El tamaño del recipiente cumple o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción. Consulte "Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto".	 El recipiente no cumple el tamaño mínimo necesario para la zona de cocción usada. Consulte "Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto".
 El recipiente apoya totalmente sobre la superficie de la cubierta.	 La base del recipiente apoya sobre el borde de la cubierta o no apoya totalmente sobre la superficie de la cubierta.
 El recipiente está bien equilibrado.	 Mango demasiado pesado causa inclinación del recipiente.

NOTA

CUALQUIER condición incorrecta antes detallada puede ser detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de cubierta de cerámica. Si el utensilio de cocina no cumple una o más de estas condiciones, una o más de las zonas de cocción no calentarán, y los ajustes titilarán en la pantalla de la zona de cocción afectada. Corrija los problemas antes de intentar activar la cubierta.

Operación

Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción

El elemento de inducción solo puede encenderse cuando se coloca un utensilio de cocina con la base magnética en una de las zonas de cocción. Puede utilizar los siguientes utensilios identificados como adecuados.

Material de los utensilios de cocina

Material de los utensilios de cocina	Adecuado
Acero, Acero esmaltado	Sí
Hierro fundido	Sí
Acero inoxidable	Si está correctamente rotulado por el fabricante
Aluminio, Cobre, Latón	No
Vidrio, Cerámica, Porcelana	No

NOTA

- Los utensilios adecuados para la cocción por inducción están rotulados como adecuados por el fabricante.
- Determinados utensilios de cocina pueden hacer ruido cuando se los utiliza en zonas de cocción por inducción. Estos ruidos no indican una operación incorrecta de la cubierta y no afectan el funcionamiento de ninguna manera.

Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto

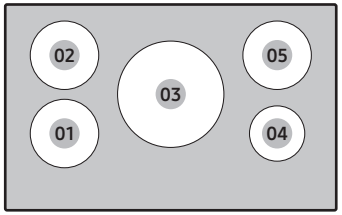
- Las zonas de cocción por inducción requieren que se utilicen ollas y sartenes de un tamaño **mínimo** o superior en cada ubicación. El aro interior de cada zona de cocción es su guía para el tamaño de recipiente **mínimo** correcto. La base del recipiente debe cubrir totalmente el adentro para que se produzca una cocción adecuada.
- El afuera más grueso en cada zona de cocción resulta útil para determinar el tamaño de recipiente **máximo**. Después de centrar el utensilio de cocina sobre la cubierta, asegúrese de que no se extienda más de 1/2" más allá de la línea más gruesa de la zona de cocción. El recipiente debe estar en contacto completo con la superficie de vidrio sin que la base del recipiente toque el borde de metal de la cubierta.

NOTA

- Si un recipiente hecho del material correcto está bien centrado en cualquiera de las zonas de cocción activas pero es demasiado pequeño, la pantalla de la zona de cocción afectada titilará y el recipiente no se calentará.
- Si los utensilios de cocina no son adecuados o demasiado pequeños o no se ha colocado ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción, se mostrará U. Después de 30 segundos la zona de cocción correspondiente se apagará.

Tamaño de ollas y sartenes

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del utensilio de cocina hasta un determinado límite. Sin embargo, la parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un diámetro mínimo dependiendo del tamaño de la zona de cocción.



Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del utensilio de cocina
1, 2, 5	7 pulgadas
3	11 pulg.
4	6 pulg.

Ruidos de funcionamiento

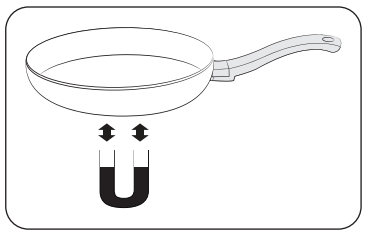
Puede oír los siguientes ruidos de funcionamiento:

- Craqueos: Se puede oír un craqueo cuando se utilizan recipientes fabricados con dos o más materiales.
- Silbidos: Cuando se utilizan los dos quemadores traseros se oye un silbido. Esto se produce por la vibraciones. El silbido puede variar según el peso y el material del recipiente o el alimento que está cocinando.
  (El ruido se puede reducir utilizando un recipiente más grueso.)
- Zumbidos: Se puede oír un ligero zumbido cuando se ajusta un elemento en un ajuste de potencia alto. Este sonido lo genera la transmisión de energía y desaparece cuando se apaga la cubierta.
- Chasquidos: Se está produciendo una conmutación eléctrica.
- Siseos, Zumbidos: Se puede oír un ruido de ventilador durante el funcionamiento de la cubierta. Se puede seguir oyendo incluso después de apagar la cubierta.
  Esto es normal. El ventilador funciona para hacer descender la temperatura en el interior de la cubierta. Deja de oírse automáticamente después de poco tiempo.

Estos ruidos son normales y no indican ningún defecto.

Usar utensilios de cocina adecuados para inducción

Prueba de adecuación



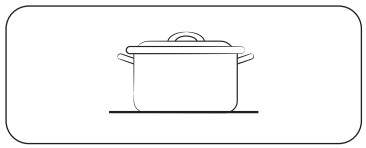
Los utensilios de cocina son adecuados para cocción por inducción si un imán se adhiere a la parte inferior del utensilio de cocina y está rotulado como adecuado por el fabricante.

Los mejores recipientes producen los mejores resultados

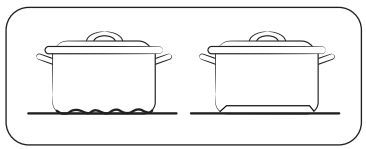
- Puede reconocer buenos recipientes por sus bases. La base debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Al comprar recipientes nuevos, preste especial atención al diámetro de la base. Los fabricantes a menudo indican solo el diámetro del borde superior.
- No use recipientes que tienen bases dañadas con bordes rugosos o rebabas. Si desliza un recipiente con la base dañada sobre la superficie cerámica, puede dejarla rayada permanentemente.
- Al enfriarse, las bases de los recipientes, por lo general, se doblan ligeramente hacia adentro (cóncavo). Nunca se deben doblar hacia afuera (convexo).
- Si desea usar un tipo especial de recipiente, por ejemplo, una olla a presión, una olla para hervir a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

Operación

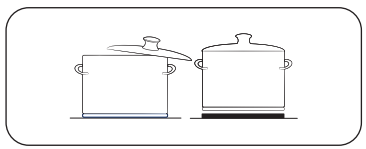
Sugerencias para ahorrar energía



¡Correcto!



¡Incorrecto!



¡Incorrecto!

Puede ahorrar valiosa energía respetando los siguientes puntos:

- Siempre ubique las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y las bases de recipientes sucias aumentan el consumo de potencia.
- Cuando sea posible, coloque las tapas firmemente sobre las ollas y sartenes de modo que las cubran totalmente.
- Apague las zonas de cocción antes del final del tiempo de cocción y use el calor residual para mantener los alimentos calientes.

Detección de temperatura

Si por algún motivo las temperaturas en alguna de las zonas de cocción exceden el nivel de seguridad, entonces la zona de cocción se reducirá automáticamente a un nivel de potencia más bajo.
Cuando haya terminado de usar la cubierta, el ventilador de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el sistema electrónico de la misma se haya enfriado. El ventilador de enfriamiento se enciende o apaga dependiendo de la temperatura de los sistemas electrónicos.

NOTA

Cuando la cubierta de inducción se calienta en exceso debido a una operación anormal, se muestra H y la cubierta de inducción se apaga.

Protección de la superficie de cocción

Limpieza

- Limpie la cubierta antes de utilizarla por primera vez.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto mantendrá la buena apariencia de la cubierta y puede evitar daños.
- Si durante la cocción ocurre un derrame, límpielo inmediatamente mientras esté caliente para evitar tener que hacer un duro trabajo de limpieza más adelante. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- No permita que los derrames permanezcan mucho tiempo en el área de cocción o las terminaciones de la cubierta.
- **No** utilice polvos limpiadores abrasivos, paños abrasivos ni esponjas metálicas, porque producirán rayaduras en la cubierta.
- **No** utilice cloro, amoníaco ni otros productos limpiadores no específicamente recomendados para ser usados en superficies vitrocerámicas.

Cómo evitar marcas y rayaduras

- No utilice recipientes de cocción de vidrio. Pueden causar rayaduras en la cubierta.
- **No** coloque un trébedes o un aro para wok entre la cubierta y la olla o el wok. Estos elementos pueden marcar o rayar la cubierta.
- Asegúrese de que la cubierta y el fondo del recipiente se encuentren limpios.
- **No** deslice recipientes metálicos sobre la cubierta.

Prevención de manchas

- **No** utilice paños ni esponjas sucias para limpiar la superficie de la cubierta. Quedará una película que podría causar manchas sobre la superficie de la cubierta cuando se caliente el área.
- La cocción continuada sobre una superficie sucia puede causar manchas permanentes.

Prevención de otros daños

- No permita que plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la cubierta. Si esto ocurriese, limpie inmediatamente.
- No permita que un recipiente quede seco por hervor prolongado, ya que esto dañará la cubierta y el recipiente.
- **No** utilice la cubierta como mesada ni como tabla para cortar.
- **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta. Use siempre los recipientes de cocción adecuados.

Función de conexión SmartThings

La cubierta lleva un módulo Wi-Fi incorporado que se puede utilizar para sincronizarla con la aplicación SmartThings. En la aplicación del teléfono inteligente, podrá hacer lo siguiente:

- Supervisar el estado operativo y la configuración del nivel de potencia de los elementos de la cubierta
- Ver y cambiar la configuración del temporizador

Las funciones disponibles desde la aplicación SmartThings pueden no funcionar adecuadamente si las condiciones de comunicación son deficientes o el producto está instalado en un lugar con una señal Wi-Fi débil.

Cómo conectar la cubierta

Para utilizar las funciones remotas de la cubierta Samsung, antes debe vincularla a la aplicación SmartThings.

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Presione la tecla **Power (ENCENDER/APAGAR)** ⏻ para encender la cubierta.
3. Siga las instrucciones de la aplicación y, luego, toque y mantenga presionada la tecla **Pause (Pausa)** durante 3 segundos.
4. Mientras se establece la conexión, el indicador AP parpadea. Una vez finalizado el proceso, el indicador de Wi-Fi permanece encendido. Ahora la cubierta está conectada correctamente.
5. Si el indicador de Wi-Fi no se enciende, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.

NOTA

- Asegúrese de configurar la función de Wi-Fi únicamente cuando no haya ninguna operación de la cubierta en proceso.
- Para obtener más instrucciones, consulte el manual en línea en www.samsung.com

Activar/Desactivar Wi-Fi

- Toque la tecla **Pause (Pausa)** más de 3 segundos para encender o apagar la conexión Wi-Fi cuando el Bloqueo para niños está activado.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio

Limpieza en el uso normal diario

Use solo un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas. Otras cremas podrían resultar menos efectivas.
Seguir estos pasos le permitirá mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio.

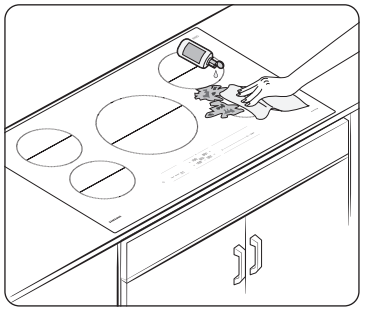
1. Antes de utilizar la cubierta por primera vez, límpiela con un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas.
   - Esto ayuda a proteger la cubierta y facilita la limpieza.
   - Utilizar diariamente un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas ayudará a que la cubierta mantenga la apariencia de nueva.
2. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas del producto de limpieza directamente sobre la cubierta.
3. Utilice una toalla de papel o una almohadilla para limpiar cubiertas vitrocerámicas para limpiar toda la superficie de la cubierta.
4. Utilice un paño seco o una toalla de papel para quitar todos los residuos de la limpieza. No es necesario enjuagar.

⚠ ADVERTENCIA

Se podrían producir **DAÑOS** a la superficie de vidrio si se utilizaran almohadillas o estropajos distintos de los recomendados.

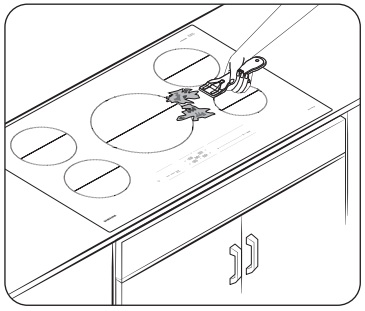
Mantenimiento de su electrodoméstico

Cómo quitar los residuos quemados



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Esparza unas pocas gotas de limpiador para cubiertas vitrocerámicas sobre toda la zona de residuos quemados.
3. Utilice un paño de limpieza para cubiertas vitrocerámicas y frote la zona de los residuos aplicando la presión necesaria.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos arriba enumerados según resulte necesario.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie aplicando un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas con una toalla de papel.

Cómo quitar gruesas capas de residuos quemados y adheridos



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Utilice una rasqueta de navaja de un solo filo a un ángulo de 45° sobre la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión para poder quitar los residuos.
3. Después de raspar con la rasqueta de navaja, esparza unas pocas gotas de limpiador para cubiertas vitrocerámicas sobre toda la zona de residuos quemados. Utilice el paño de limpieza para quitar los residuos que queden. (No raspe la junta selladora alrededor de los bordes de la cubierta.)
4. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie aplicando un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas con una toalla de papel.

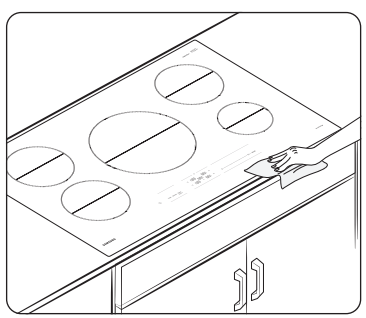
Cómo quitar marcas de metal y arañazos

1. Tenga cuidado de no deslizar cacerolas y sartenes sobre su cubierta. Esto dejará marcas en la superficie de la cubierta. Puede quitar estas marcas utilizando o un limpiador para cubiertas vitrocerámicas con un paño de limpieza específico para limpiar estas superficies.
2. Si se dejan hirviendo hasta secarse los recipientes de limpieza someramente revestidos con aluminio o cobre, el revestimiento puede dejar manchas de color sobre la cubierta. Estas manchas de color se deben quitar inmediatamente o se pueden volver permanentes.

⚠ ADVERTENCIA

Controle cuidadosamente los fondos de los recipientes de cocción para asegurarse de que estén libres de rugosidades que puedan rayar la cubierta.

Limpieza de la junta selladora de la cubierta



Para limpiar la junta selladora a lo largo de los bordes del vidrio, deje un paño mojado reposando contra ella por unos minutos y luego limpie con un producto no abrasivo.

Potenciales daños permanentes a la superficie de vidrio

- Los derrames de materiales azucarados (tales como jaleas, caramelo, almíbares) o plásticos fundidos pueden causar picaduras en la superficie de la cubierta. Esta situación no está cubierta por la garantía. El derrame debe limpiarse mientras permanezca caliente. Tenga especial cuidado al quitar sustancias calientes. Consulte la sección a continuación.
- Si utiliza una rasqueta, asegúrese de que sea nueva y que su navaja mantenga buen filo. No utilice una navaja sin filo o con mordeduras.

Limpieza de derrames azucarados y plástico fundido

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite todos los recipientes de cocción calientes.
2. Usando un guante aislante, utilice una rasqueta de navaja de un solo filo para mover la sustancia derramada a una zona de la cubierta que no se encuentre caliente. Quite la sustancia derramada con toallas de papel.
3. El remanente del derrame debe dejarse hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.
4. No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que todo el residuo haya sido eliminado completamente.

NOTA

Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie de vidrio, la cubierta de vidrio deberá ser reemplazada. En tal caso, será necesario llamar al servicio de reparaciones.

Resolución de problemas

Resolución de problemas

Samsung hace grandes esfuerzos para asegurar que usted no experimente problemas con su nueva cubierta eléctrica. Si se encuentra con problemas inesperados, como primera medida busque la solución en las siguientes tablas. Si aún experimenta problemas luego de intentar la solución sugerida, comuníquese con Samsung al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Problema	Causa posible	Solución
Las unidades de superficie no mantienen un hervor continuo o no cocinan con la rapidez esperable.	Puede estar usando recipientes de cocción inadecuados.	Utilice recipientes de fondo plano y cuyo diámetro se corresponda con la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	Cubra el recipiente con una tapa hasta que se alcance la temperatura deseada.
Las unidades de superficie no se encienden.	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles de la superficie de cocción están incorrectamente configurados.	Controle que se encuentre configurado el control correcto para la unidad de superficie en uso.
Zonas con alteraciones de color en la cubierta.	Se omitió limpiar alimentos derramados.	Remítase a la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio, en la página 27.
	La superficie está caliente y el modelo se caracteriza por una cubierta de color claro.	Esto es normal. El color de la superficie puede aparecer alterado cuando está caliente. Esto es transitorio y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La unidad de superficie alterna frecuentemente entre encendido y apagado.	El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener la regulación de energía.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema. La alternancia en ciclos en el ajuste de potencia alto es normal y puede ocurrir si el recipiente de cocción es demasiado pequeño para el elemento de la cubierta o si la base del recipiente no es plana. Use la cubierta como siempre.
Rayaduras o abrasiones en la superficie de la cubierta.	La limpieza de la cubierta se está realizando incorrectamente.	Las rayaduras son imposibles de quitar. Por efectos de la limpieza, las rayaduras muy pequeñas se volverán menos visibles con el transcurrir del tiempo. Use una crema para limpiar la superficie vitrocerámica. No use sustancias químicas ni productos abrasivos. Estos productos pueden dañar la superficie del electrodoméstico.
	Se usaron sobre la cubierta recipientes de cocción con fondos rugosos, o se depositaron partículas gruesas y abrasivas (por ejemplo, sal o arena) entre los recipientes y la superficie de la cubierta.	Para evitar rayaduras, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los recipientes de cocción estén limpios antes de usarlos. Utilice recipientes de fondos lisos.
	Se ha deslizado algún utensilio de cocina sobre la superficie de cocción.	

Problema	Causa posible	Solución
Pintas o vetas pardas.	Ocurrieron derrames que fueron cocinados hasta adherirse a la superficie.	• Espere hasta que la superficie se enfríe. Luego, utilice una rasqueta de navaja de un solo filo a un ángulo de aproximadamente 45° sobre la superficie de vidrio y raspe la suciedad. • Remítase a la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio, en la página 27.
Zonas con alteración de color con brillo metálico.	Depósitos minerales originados en el agua o los alimentos permanecieron sobre la superficie de la cubierta.	• Quítelos utilizando una crema de limpieza para cubiertas vitrocerámicas. • Utilice recipientes de cocción con fondos limpios y secos. Limpie la cubierta con un limpiador para cerámica regularmente cada semana.
Se oyen ruidos como crujidos o suaves estallidos.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante la cocción.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema. Use la cubierta como siempre.

Códigos de información

Código mostrado	Causa posible	Solución
C0	El sensor superior está abierto cuando el quemador está funcionando.	Apague la cubierta y enciéndala nuevamente. Si el problema persiste, desconecte el cable de alimentación durante 30 segundos o más y, luego, vuelva a conectarlo. Si el problema no se resuelve, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
	Se produce un cortocircuito en el sensor superior cuando la hornalla está en funcionamiento.	
C1	Este código se muestra si la temperatura interna de un quemador es anormalmente alta.	
C2	El sensor IGBT está abierto cuando el quemador está funcionando.	
	Se produce un cortocircuito en el sensor IGBT cuando la hornalla está en funcionamiento.	
dO	La tecla quedó presionada por más de 8 segundos.	Compruebe si el teclado está húmedo o si una tecla quedó pulsada. Si el problema continúa, reinicie el electrodoméstico con la tecla **Power (ENCENDER/APAGAR)**. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

Código mostrado	Causa posible	Solución
F0	Las comunicaciones entre el PCB principal y secundario fallaron.	Reinicie el electrodoméstico con la tecla **Power (ENCENDER/APAGAR)**.Si el problema persiste, desconecte la alimentación durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el electrodoméstico. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
F1	Las comunicaciones entre la red eléctrica y EEP-ROM fallaron.	
F2	El IC con entrada táctil se comunica de manera anormal.	
UP	El voltaje es demasiado alto o bajo.	Revise la conexión de alimentación y asegúrese de regular el voltaje (208 V a 240 V) antes de encender el electrodoméstico.
A2	Error de bloqueo de motor CC	Ocurre cuando el motor CC no puede funcionar debido a defectos del PCB o del cableado o a alteraciones del aspa del motor.
U	El recipiente para cocción se muestra si no es apto para la inducción o si funciona sin el recipiente para cocción.	Utilice un recipiente para cocción apto para inducciones.

Garantía limitada (Estados Unidos)

NO LA DESECHE. ESTA HOJA REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

CUBIERTA ELÉCTRICA SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su caja de cartón original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el período limitado de la garantía, a partir de la fecha original de compra, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

La presente garantía limitada es válida únicamente para productos comprados y usados en Estados Unidos que fueron instalados, operados y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto. Para recibir el servicio técnico en garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el teléfono que figuran más abajo con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Para recibir el servicio técnico en garantía debe presentarse la factura original de compra fechada cuando así lo solicite SAMSUNG o el Centro de Servicio autorizado Samsung como prueba de compra.

Samsung brindará servicio técnico a domicilio dentro del territorio contiguo de Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados por SAMSUNG dentro de la zona geográfica del cliente. Si el servicio técnico a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede, a su elección, optar por transportar el producto hasta y desde un centro de servicio técnico autorizado. Si el producto está ubicado en una zona en la que no se encuentra disponible ningún centro de servicio autorizado por SAMSUNG, usted podrá ser responsable del cargo por transporte o se le podrá requerir que transporte el producto a un centro de servicio autorizado por SAMSUNG para recibir asistencia técnica.

Para recibir el servicio técnico a domicilio, el producto no debe presentar obstrucciones y debe ser accesible para el agente del servicio técnico.

Durante el periodo de garantía aplicable, el producto se reparará o se reemplazará, o se devolverá el importe de compra, a la entera discreción de SAMSUNG. SAMSUNG podrá usar piezas nuevas o reacondicionadas para la reparación del producto, o reemplazar el producto por un producto nuevo o reacondicionado. La vigencia de la garantía de las piezas y los productos reemplazados será por el período restante de la garantía original del producto o por un período de noventa (90) días, el que sea el más largo. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra que ocurran durante el uso normal y doméstico de este producto y no cubrirá lo siguiente: daños que ocurran durante el envío, entrega e instalación y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; daños causados por modificación o alteración no autorizada del producto; producto cuyos números de serie originales de fábrica fueron eliminados, desfigurados, alterados en algún modo o que no se puedan determinar fácilmente; daños cosméticos incluyendo rayones, hendiduras, abolladuras y otros daños al acabado del producto; daño causado por abuso o mal uso, plagas, accidente, incendio, inundación u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; daño causado por el uso de equipo, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG; daño causado por línea eléctrica o voltaje incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; daño causado por no operar y mantener el producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción a domicilio acerca de cómo usar el producto; y servicio técnico para corregir una instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de cableado eléctrico o tuberías (es decir, cableado doméstico, fusibles o mangueras de entrada de agua).

Esta garantía limitada tampoco cubre los daños a la cubierta de vidrio causados por (i) el uso de productos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendadas o (ii) derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no se hubiesen limpiado de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados.

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

Las visitas de un proveedor de servicio técnico autorizado para explicar funciones, mantenimiento o instalación del producto no se cubren bajo esta garantía limitada. Comuníquese con Samsung al número que figura abajo para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto al periodo de vigencia de una garantía implícita, de tal forma que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE DE COMPRA, A DISCRECIÓN DE SAMSUNG, CONFORME A ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, IMPREVISTOS O DERIVADOS, INCLUYENDO ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDAS DE INGRESOS O GANANCIAS, INCAPACIDAD DE GENERAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños imprevistos o derivados, por lo que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ningún aval o garantía otorgados por otra persona, compañía o corporación con respecto al presente producto revestirá carácter vinculante para SAMSUNG.

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

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

Garantía (CANADÁ)

NO LA DESECHE. ESTA HOJA REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

CUBIERTA ELÉCTRICA SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su empaque de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

Un (1) año para las piezas y la mano de obra, cinco (5) años para las piezas de la Garantía Para la cubierta de vidrio y el calentador radiante
Durante este período de garantía adicional de cuatro años de duración, quedarán a su cargo todos los costos de mano de obra y servicio técnico a domicilio.

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en CANADÁ. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG a fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio técnico a domicilio sin cargo durante el período de garantía, sujeto a disponibilidad, dentro del territorio contiguo de CANADÁ. El servicio técnico a domicilio no se encuentra disponible en todas las áreas. Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung podrá optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio.

Garantía (CANADÁ)

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado. La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones sobre instrucciones de utilización, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; desmontaje y reinstalación del producto; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario. Esta garantía limitada no cubre casos de corriente, voltaje o alimentación eléctrica incorrectos, bombillas de luz, fusibles y cableado en la casa, el costo de las llamadas al servicio técnico para solicitar instrucciones, ni la corrección de errores de instalación. Tampoco están cubiertos los daños a la cubierta de vidrio causados por el uso de productos y elementos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendadas, daños a la cubierta de vidrio causados por derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no hubiesen sido limpiados de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCITAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA INCLUIDAS, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADAS, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir un servicio técnico 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 (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Apéndice

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.

Consulte la información de licencia de origen relacionada con este producto a través de la siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0.

Nombre de modelo y número de serie

El nombre del modelo y el número de serie aparecen en una etiqueta en la parte inferior de la base de la cubierta.
Para un posterior uso, escriba la información en esta página.

Nombre de modelo _____

Número de serie _____

SAMSUNG

Escanee este código
con su smartphone.

Escanee el código QR* o visite
www.samsung.com/spsn
para ver nuestros útiles
videos instructivos y programas en vivo

* Requiere un lector instalado en su teléfono
inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
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)

DG68-01384C-00

Table de cuisson électrique

Manuel d'utilisation

NZ30A3060UK



SAMSUNG

Informations relatives à la réglementation

1. Avis de la FCC

⚠ ATTENTION

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

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

1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes, et

2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

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

DÉCLARATION DE LA FCC :

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

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

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

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

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

2. Avis IC

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

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

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

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

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

Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, exploite et peut émettre des ondes radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences nuisibles aux communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

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

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 5

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité 5
Pour votre sécurité 6
Tables de cuisson 7
SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE 9
Sécurité enfants 9
Hotte d'aspiration 10
Surfaces de cuisson en vitrocéramique 10
Avertissements importants relatifs à l'installation 10
Avertissements importants relatifs à l'utilisation 11
Avertissements relatifs à l'utilisation 13
Avertissements importants relatifs au nettoyage 15

Avant de commencer 15

Cuisson sur une table à induction 15
Emplacement des foyers à induction et des commandes 16
Zones de cuisson 17
Premier nettoyage 17
Affichage numérique 18
Dispositif d'arrêt de sécurité 18

Fonctionnement 18

Témoin de chaleur résiduelle 18
Mise en marche de l'appareil 18
Sélectionnez la zone de cuisson et de réglage de température. 19
Utilisation de la fonction garder au chaud 19
Commande Pleine Puissance 20
Gestion de puissance 20
Mettre l'appareil en arrêt 20
Arrêt rapide 21
Pause 21
Utilisation du verrouillage de sécurité pour enfants 21
Minuterie 22
Son activé/déactivé 22
Avant d'utiliser la table de cuisson 23
Récipients pour les zones de cuisson à induction 24
Utiliser des récipients de taille adaptée 24
Tailles de récipients et de casseroles 24
Bruits de fonctionnement 25
Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction 25
Détection de la température 26
Protection de la surface lisse 26
Utilisation de la fonction SmartThings connect 27

Entretien de votre appareil 27

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée 27

Dépannage 29

Dépannage 29
Codes d'information 31

Garantie (États-Unis) 32

Garantie (CANADA) 33

Annexe 35

Annonce de contenu libre 35
Nom du modèle et numéro de série 35

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre table de cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de la table de cuisson.

Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

⚠ ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

- NE PAS tenter.
- NE PAS démonter.
- NE PAS toucher.
- Suivez scrupuleusement les consignes.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Contactez un centre de maintenance Samsung.
- Remarque

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur – www.P65Warnings.ca.gov.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

⚠ ATTENTION

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson et les zones situées à proximité de la table de cuisson.

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

Eteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

- **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la table de cuisson.** (risque de chute et de blessures graves).
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez la table de cuisson pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun produit inflammable à proximité des foyers. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la table de cuisson.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Évitez de rayer ou de heurter la table de cuisson. Le verre pourrait se briser. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson dont le verre est brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie de la table de cuisson.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson car vous risqueriez de tourner les boutons de commande par inadvertance.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

TABLES DE CUISSON

- **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée.**
  En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Couches protectrices – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond des bacs de récupération ou la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Vous risqueriez de l'endommager et de provoquer des dysfonctionnements.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.**
  La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
- **Utilisez des plats de taille appropriée.** La cuisinière est dotée de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents** – Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation ou de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez leur manche vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.
- **Ustensiles en faïence.** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- Pour éviter le débordement d'huile et un incendie, employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire les aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.
- **Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient.** Les boutons de commande deviendraient brûlants.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol dans une position horizontale sur la table de cuisson.
- **Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne.** Vous risqueriez entre autre de vous brûler.
- **Nettoyage.** Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.
- Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.
- Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- **Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches décoratifs sur les éléments de la table** – Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif peut devenir chaud ou fondre. Des brûlures peuvent se produire si les caches chauds sont manipulés. La table de cuisson peut également être endommagée.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Utilisez un cordon flexible installé en usine uniquement pour raccorder l'appareil à l'alimentation ; n'utilisez pas de kit de cordons d'alimentation.

- L'entretien de cette table de cuisson doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre cuisinière nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Samsung. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
  - éteignez toutes les zones de cuisson
  - débranchez la table de cuisson de la prise murale CA
  - contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Si la surface est fendue, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Pour éviter aux jeunes enfants d'être brûlés, maintenez-les toujours éloignés de l'appareil lorsque vous cuisinez.

⚠ AVERTISSEMENT

Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

HOTTE D'ASPIRATION

- **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** 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.**

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.**
  Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.
- **Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Si votre table de cuisson est cassée, prenez immédiatement contact avec un centre de maintenance Samsung agréé.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les salissures sur une table de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de la table de cuisson ou des blessures.
- Déballez la table de cuisson, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez la table de cuisson pour voir si elle est endommagée (chocs par exemple). En cas de dommages, n'utilisez pas la table de cuisson et contactez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- Installez la table de cuisson sur un meuble solide et de niveau, capable de supporter son poids.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes avec la table de cuisson.
- Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branchée la table de cuisson est adapté.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de maintenance Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
  - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas mettre en contact la surface de la table de cuisson avec votre corps lorsque vous cuisinez ou juste après.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre table de cuisson. Ne tentez jamais de réparer vous-même la table de cuisson ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si la table de cuisson nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
- Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.
- Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
  - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
  - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Tenez les animaux domestiques éloignés de l'appareil, car ils risquent de marcher sur les commandes de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement.
- Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la table de cuisson.
  - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Samsung le plus proche.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
  - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ne faites jamais chauffer 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 faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
  - Utilisez des maniques ; les surfaces des poignées et de la table de cuisson peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- 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 Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
  - En particulier lorsque vous faites à manger pour un enfant, assurez-vous que les aliments ou la boisson a refroidi suffisamment.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.
- Ne mettez pas votre visage ou votre corps à proximité de l'appareil en cours de cuisson.
  - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne rayez pas la surface vitrée de la table de cuisson à l'aide d'un objet tranchant.
  - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Ne faites pas surchauffer les aliments.
  - Une surchauffe des aliments risque de provoquer un incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

- Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
  - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
  - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Tenez la surface de la table de cuisson propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant à la surface de la table de cuisson peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de la table de cuisson.

Avant de commencer

Cuisson sur une table à induction

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la table de cuisson à induction comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez rien qui soit susceptible de fondre ou de s'enflammer sur la table de cuisson à induction, même si elle n'est pas allumée.
- Allumez la table de cuisson à induction uniquement après avoir placé un récipient sur le foyer.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

⚠ ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson à induction, car ils chaufferaient à leur tour.
- Après utilisation, éteignez les foyers à induction en utilisant son bouton de commande. Ne vous fiez pas entièrement au détecteur de récipient.
- Veuillez uniquement utiliser cet appareil pour cuire et frire vos aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson à induction pour chauffer la pièce.
- Soyez vigilant lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise proche de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec elle.
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
- Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson à induction. Ils risqueraient de prendre feu.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire chauffer de l'aluminium ou des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des aliments surgelés conditionnés dans des récipients en aluminium.
- Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
- Veillez à ce que les câbles de vos appareils électriques ne puissent pas toucher d'ustensiles chauds ou la table de cuisson à induction elle-même lorsqu'elle est chaude.

Avant de commencer

- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables tels que des aérosols et des détergents dans le tiroir ou les placards situés sous la table de cuisson à induction.
- Les utilisateurs équipés de stimulateurs (ex. : pacemakers) ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 1 pied (30 cm) entre le haut de leur corps et la zone de cuisson lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

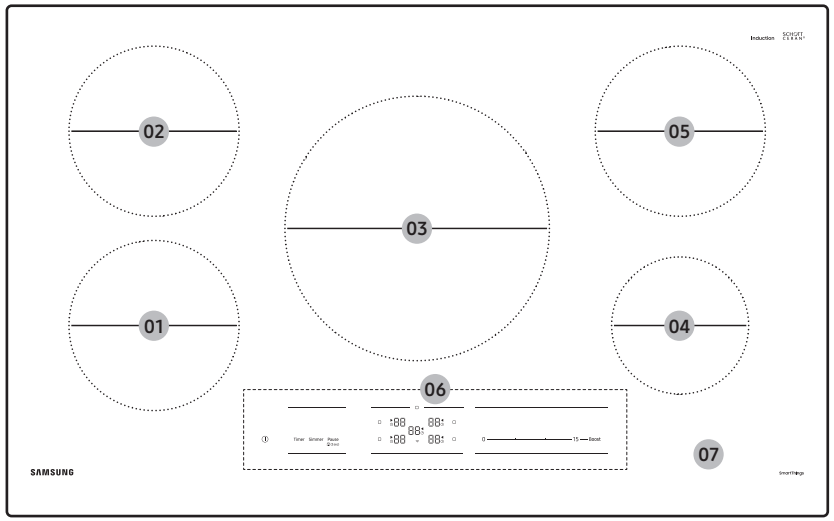
- Ne touchez pas les foyers à induction avant qu'ils n'aient refroidi.
- La table de cuisson peut rester chaude un certain temps après l'arrêt total de la cuisson. SI vous touchez la table de cuisson avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi, vous risquez de vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'incrustent et soient difficiles à nettoyer.
- Après avoir activé les foyers de la table de cuisson, le ventilateur intérieur peut se mettre en marche à des fins de refroidissement.
- Le délai d'activation du ventilateur peut varier en fonction de la température du capteur interne. (10 minutes ou 20 minutes)
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments qu'il contient sont rarement utilisés et qu'ils ne sont pas sensibles à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyants ou de produits en aérosol.

⚠ ATTENTION

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

Emplacement des foyers à induction et des commandes

Zones de cuisson

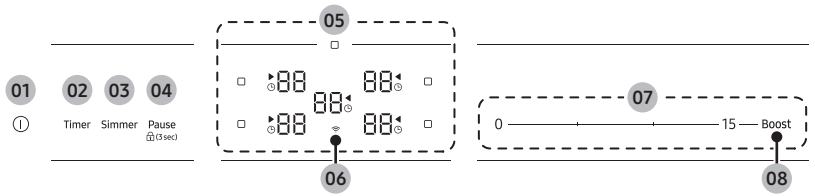


01	Foyer à induction avant gauche 7 po, puissance 1800 W avec Pleine Puissance à 2300 W
02	Foyer à induction arrière gauche 7 po, puissance 1800 W avec Pleine Puissance à 2300 W
03	Foyer à induction centrale 11 po, puissance 2300 W avec Pleine Puissance à 3800 W
04	Foyer à induction avant droit 6 po, puissance 1200 W avec Pleine Puissance à 1500 W
05	Foyer à induction arrière droit 7 po, puissance 1 800 W avec Pleine Puissance à 2 300 W
06	Tableau de commande
07	Zone de communication Wi-Fi

REMARQUE

Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine sur la zone de communication Wi-Fi.

Tableau de commande



01	Power (Marche/ Arrêt)	Activer et désactiver la table de cuisson.
02	Minuterie	Allumer, éteindre et configurer la minuterie.
03	Touche de Simmer (Mijotage)	Garder la nourriture cuisinée au chaud.
04	Pause (3 sec) Touche de Pause	Mettre toutes les zones de cuisson sur le réglage basse puissance. Appuyez pendant 3 secondes pour verrouiller et déverrouiller le tableau de commande. (Verrouillage de sécurité pour enfants)
05	Zone de Cuisson	Sélectionner la zone de cuisson.
06	Indicateur de Wi-Fi	Affichage de la connexion Wi-Fi.
07	Touche de commande	Définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer la durée.
08	Touche de Power boost (Pleine Puissance)	Activer la fonction.

Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre table de cuisson sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- **Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de ½" à 1" la zone de cuisson.**
- Pour obtenir plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous au chapitre « **Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état** ». Reportez-vous à la page **23**.

Premier nettoyage

Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais de nettoyants corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

Avant de commencer

Affichage numérique

- Réglages de chaleur sélectionnés 1 à 15 et P.
- H Chaleur résiduelle (Encore chaud).
- h Chaleur résiduelle.
- L La fonction Child Lock (Sécurité enfants) est activée.
- Message dO. Une touche sensitive a été maintenue appuyée pendant plus de 8 secondes.
- Message E1. La table de cuisson a surchauffé à cause d'une mauvaise utilisation.
- U Le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.
  (Exemple : Un foyer a été allumé sans placer de récipient dessus.)
- Message UP. La puissance appliquée sur les ustensiles est trop élevée ou basse.

Dispositif d'arrêt de sécurité

- Si la table de cuisson surchauffe en raison d'une mauvaise utilisation, E1 s'affiche et la table de cuisson s'éteint.
- Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson, U s'affiche.
  Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.
Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, vous devrez rallumer la table de cuisson à l'aide de la touche principale **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⏻ une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

Fonctionnement

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque l'une des zones de cuisson ou toute la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un H, h (pour « hot » (chaud)) sur l'affichage numérique des zones de cuisson en question. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi.
Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.

REMARQUE

La lettre « H » en majuscule indique des températures plus hautes que la lettre « h » en minuscule.

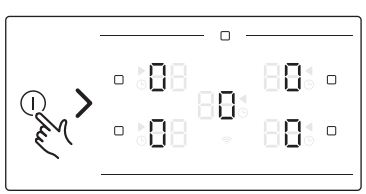
⚠ AVERTISSEMENT

Le risque de brûlure subsiste tant que le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.

⚠ AVERTISSEMENT

Si l'appareil est mis hors tension, le symbole H, h disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles.
Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

Mise en marche de l'appareil

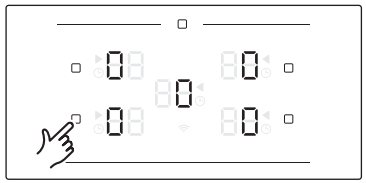


1. L'appareil est mis en marche à l'aide de la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⏻.
   Appuyez sur la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⏻ pendant environ 1 à 2 secondes.
   L'affichage numérique indiquera 0.

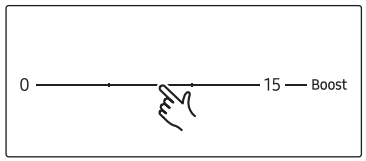
REMARQUE

Une fois que la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⏻ a été actionnée pour mettre en marche votre appareil, un réglage de température doit être sélectionné dans un délai d'environ 20 secondes. Sinon, l'appareil s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité.

Sélectionnez la zone de cuisson et de réglage de température.



1. Appuyez sur le capteur de la zone de cuisson correspondante pour sélectionner la zone de cuisson.

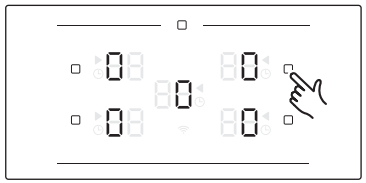


2. Appuyez sur les sélecteurs de réglage de température pour régler et ajuster le niveau de puissance.

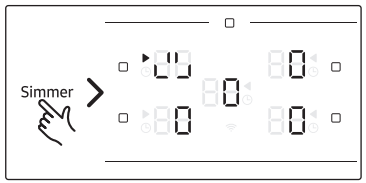
REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 0 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez sur la touche **Simmer (Mijoter)** pour garder vos aliments au chaud.
- Si vous appuyez sur plus d'un capteur pendant plus de 8 secondes, dO s'affiche sur l'écran de réglage de température. Appuyez sur la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⏻ pour réinitialiser.

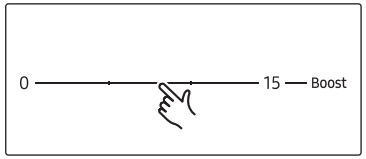
Utilisation de la fonction garder au chaud



1. Utilisez cette fonction pour garder les aliments cuits au chaud. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante.



2. Appuyez sur la touche **Simmer (Mijoter)**. L'affichage du brûleur sera modifié.



3. Appuyez sur les sélecteurs de réglage de température pour régler et ajuster le niveau de mijotage.
4. Appuyez à nouveau sur la touche **Simmer (Mijoter)** pour éteindre le brûleur.

Fonctionnement

Commande Pleine Puissance

La fonction **Power Boost (Pleine Puissance)** Boost permet d'augmenter la puissance de chaque zone de cuisson (par exemple, lorsque vous voulez faire bouillir une grande quantité d'eau).

Zones de cuisson	Temps maximum d'augmentation de puissance
Avant droit (6 po)	10 minutes
Arrière/avant gauche (7 po)	10 minutes
Arrière droit (7 po)	10 minutes
Centre (11 po)	10 minutes

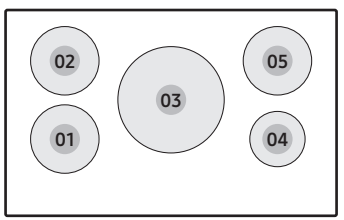
Lorsque les temps maximums d'augmentation de puissance expirent, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance normale 15.

REMARQUE

Dans certaines circonstances, la fonction **Power Boost (Pleine Puissance)** Boost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

Gestion de puissance

Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale.
Si cette plage de puissance est dépassée en activant la fonction **Power Boost (Pleine Puissance)** Boost, la fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de la chaleur de la zone de cuisson.



- Côté gauche : Les N°1 et N°2 correspondent à une zone de cuisson jumelée.
- Côté droit : les nº 4 et nº 5 correspondent à une zone de cuisson jumelée.

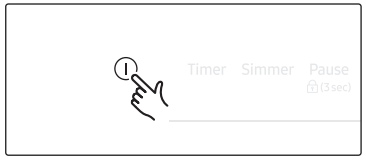
L'indicateur de cette zone de cuisson alterne pendant 3 secondes entre le réglage de température défini et le réglage de température maximum possible. Par la suite, l'indicateur passe du réglage de température défini au réglage de température maximum possible.

Réglages 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	Niveaux de puissance	Types de cuisson
ÉLEVÉ/PLEINE PUISSANCE	14-15 Pleine puissance	• Porter l'eau à ébullition • Commencer la cuisson des aliments • Griller rapidement la viande
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	10-13	• Porter à ébullition rapide • Grande friture, friture à la poêle, faire sauter
MOYEN	7-9	• Cuisson des sauces • Cuisson à la vapeur des légumes
MOYENNEMENT BAS	4-6	• Maintenir une ébullition lente • Faire cuire les aliments, pochage, ragoût
BAS	1-3 Fondre, Mijoter	• Faire fondre du chocolat ou du beurre • Garder les aliments au chaud • Mijoter

Mettre l'appareil en arrêt

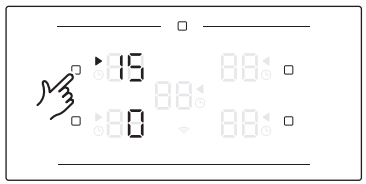


1. Utilisez la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⏻ pour arrêter complètement l'appareil. Appuyez sur la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⏻ pendant environ 1 à 2 secondes.

REMARQUE

Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la présence de température résiduelle sera indiquée sur les afficheurs numériques des zones de cuisson correspondantes sous forme de H, h en deux étapes pour « chaud ».
Lorsque la température baisse, H se transforme en h, puis disparaît.

Arrêt rapide



Appuyez sur la touche du capteur de zone de cuisson pendant 3 secondes pour éteindre une zone de cuisson.

Pause

La fonction **Pause** permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson qui sont activées sur le réglage de faible puissance, puis de revenir au réglage de température précédemment défini. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement, puis poursuivre le processus de cuisson, p. ex., pour prendre un appel téléphonique.
Lorsque la fonction **Pause** est activée, tous les capteurs tactiles à l'exception de la fonction **Pause**, **Lock** (Verrouillage) sont désactivés. Appuyez à nouveau sur la touche **Pause** pour reprendre la cuisson.

	Tableau de commande	Affichage
Pour mettre en marche	Appuyez sur la touche **Pause**	
Pour éteindre	Appuyez sur la touche **Pause**	Revenir au niveau de puissance précédent

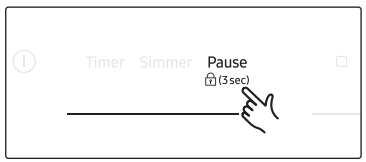
REMARQUE

Les fonctions de minuterie ne sont pas arrêtées par la fonction **Pause**.

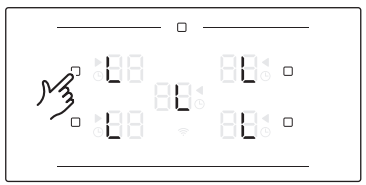
Utilisation du verrouillage de sécurité pour enfants

Vous pouvez utiliser la fonction de verrouillage de sécurité pour enfants afin de vous protéger contre l'activation involontaire d'une zone de cuisson et de la surface de cuisson. De plus, le tableau de commande, à l'exception de la touche **Lock (Verrouillage)** (Désactiver uniquement la commande), peut être verrouillé afin d'éviter que les paramètres ne soient modifiés involontairement, par exemple, en nettoyant le tableau avec un chiffon.

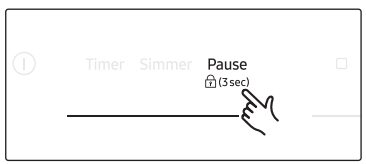
Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour enfants



1. Touchez et maintenez la touche **Lock (Verrouillage)** pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit pour confirmation.



2. Appuyez sur la touche de n'importe quel capteur de commande.
   L apparaîtra sur les écrans, indiquant que le verrouillage de sécurité pour enfants a été activé.
3. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes sur la touche **Lock (verrouillage)** pour désactiver le verrouillage de sécurité pour enfants. Un signal sonore retentit pour confirmation.

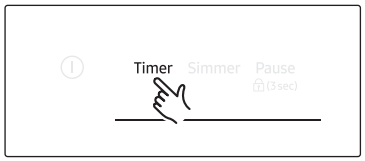


REMARQUE

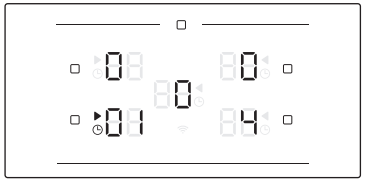
- Indépendamment de l'activation/la désactivation, le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.
- Vous pouvez utiliser la commande de Verrouillage pendant la cuisson. Dans ce cas, pour éteindre le brûleur, vous devez actionner le verrouillage ou la mise en arrêt.

Fonctionnement

Minuterie



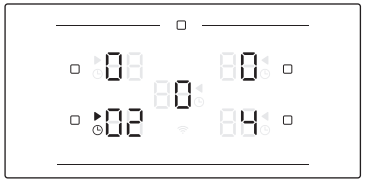
1. Appuyez sur la **zone de réglage de cuisson**.
2. Appuyez sur la touche **Timer** (Minuterie).



3. Une longue pression sur l'écran de **réglage de la minuterie** augmente **la durée** rapidement.

REMARQUE

- La durée par défaut (1 minute) clignote.
- L'icône de la minuterie est allumée.
- La vitesse de clignotement est On (allumée) pendant 0,5 seconde et Off (éteinte) pendant 0,5 seconde.

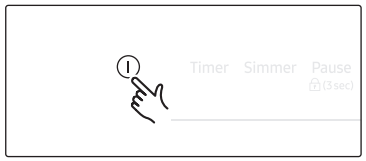


4. Elle ne clignote pas pendant que l'utilisateur modifie les valeur clé. (Il touche le panneau de commande).
   - Une unité d'augmentation du temps est de 1 minute.
   - La minuterie peut être réglée de 0 à 99.
5. Appuyez sur la touche **Timer** (Minuterie) pendant 3 secondes pour annuler les réglages de la minuterie.

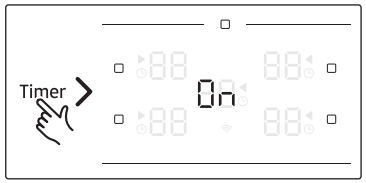
REMARQUE

- Si aucune entrée n'est effectuée pendant 3 secondes, le réglage de la minuterie est terminé.
- Lorsque le réglage est terminé, le niveau de puissance s'affiche à nouveau.
- Lorsque la minuterie est terminée, elle émet un signal sonore à plusieurs reprises. Cependant, la zone de cuisson ne sera pas désactivée.

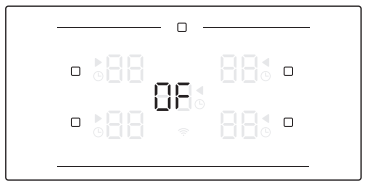
Son activé/déactivé



1. Appuyez sur la touche **Power** (⏻ Marche/Arrêt) pendant environ 1 à 2 secondes.



2. Appuyez sur la touche **Timer** (Minuterie) pendant 3 secondes dans les 10 secondes suivant la mise en marche.



3. Le son se désactivera et OF s'affichera à l'écran.

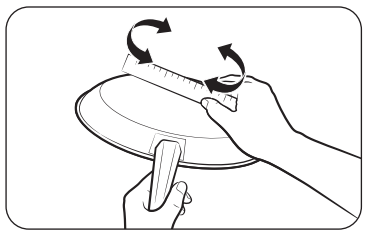
4. Pour modifier le réglage du son, répéter les étapes 2 et 3.
   Le son s'activera et On s'affichera à l'écran.

REMARQUE

Il n'est pas possible de modifier les réglages du son après 10 secondes suivant la mise en marche.

Avant d'utiliser la table de cuisson

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état



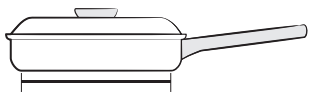
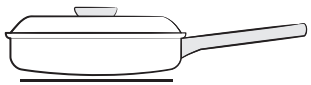
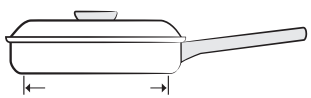
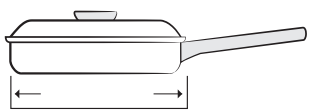
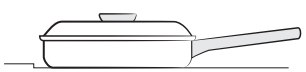
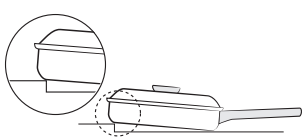
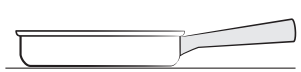
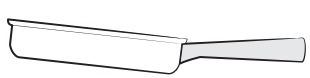
Les ustensiles utilisés avec la table de cuisson doivent être à fond plat afin d'assurer un bon contact avec la surface de la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus. Assurez-vous de suivre scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation associées au récipient.

Veillez également à :

- Utiliser des récipients dont le matériau est adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à la section « Récipients pour les zones de cuisson à induction », en page 24.
- Utilisez des ustensiles de qualité avec des fonds plus lourds pour bénéficier d'une meilleure distribution de la chaleur. Vous obtiendrez ainsi des résultats de cuisson plus homogènes.
- La taille du récipient doit être adaptée à la quantité d'aliments à préparer.
- **Ne jamais laisser chauffer un récipient jusqu'à évaporation complète de son contenu.** Ceci pourrait provoquer des dommages irréversibles sur la surface de la table de cuisson (ex. : casse, fusion ou tache). (Ce type de dommage n'est pas couvert pas la garantie.)
- Ne pas utiliser de récipients sales et gras. Toujours utiliser des récipients faciles à nettoyer après utilisation.

⚠ ATTENTION

- les zones de cuisson peuvent sembler froides une fois allumées ou juste après avoir été éteintes, La surface en vitrocéramique peut être encore TRÈS CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient, vous pouvez donc vous brûler.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES RÉCIPIENTS CHAUDS directement avec les mains.** Utilisez toujours des gants ou des maniques.
- **NE FAITES PAS GLISSER les récipients sur la table de cuisson.** Cela risquerait de causer des dommages irréversibles sur la surface en vitrocéramique.

APPROPRIÉ	NON APPROPRIÉ
 Fond du récipient plat et parois droites.	 Fond ou parois du récipient bombés ou déformés.
 La taille du récipient est égale ou supérieure à la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à la section "Utiliser des récipients de taille adaptée".	 La taille du récipient est inférieure à la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à la section "Utiliser des récipients de taille adaptée".
 Le récipient repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.	 Le fond du récipient repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.
 Récipient bien équilibré.	 Le manche fait incliner la casserole.

REMARQUE

CHACUNE des situations non appropriées répertoriées ci-dessus peut être détectée par les capteurs situés sous la surface vitrée de la table de cuisson. Si le récipient ne remplit pas l'une ou plusieurs des conditions ci-dessus, une ou plusieurs zones de cuisson ne chaufferont pas et les voyants clignoteront sur l'affichage correspondant. Remédiez au problème avant de rallumer la table de cuisson.

Fonctionnement

Récipients pour les zones de cuisson à induction

Le foyer à induction ne peut être allumé que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants, reconnus comme étant appropriés.

Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, Acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, Cuivre, Laiton	Non
Verre, Céramique, Porcelaine	Non

REMARQUE

- Les récipients adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.
- Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits n'indiquent pas que la table de cuisson dysfonctionne et ils n'affectent en aucune façon son bon fonctionnement.

Utiliser des récipients de taille adaptée

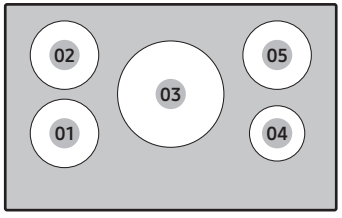
- Les zones de cuisson à induction requièrent que vous utilisiez des récipients et des casseroles de taille **minimale** ou supérieure à chaque emplacement. Reportez-vous au diamètre de l'anneau intérieur de chaque zone de cuisson pour savoir quelle taille **minimale** choisir pour les récipients. Le fond du récipient doit recouvrir complètement à l'intérieur du foyer.
- à l'extérieur plus épais des zones de cuisson permet quant à lui de déterminer la taille **maximale** du diamètre du récipient. Après avoir centré le récipient sur la table de cuisson, assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2” la ligne la plus épaisse de la zone de cuisson. Le récipient doit être totalement en contact avec la surface vitrée et le fond ne doit pas toucher le bord métallique de la table de cuisson.

REMARQUE

- Si le récipient est correctement centré sur la zone de cuisson mais que son diamètre est trop petit, le voyant de la zone de cuisson en question clignotera et le récipient ne chauffera pas, même si la zone de cuisson est allumée.
- Si le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, U s'affiche. Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Tailles de récipients et de casseroles

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.



Zone de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
1, 2, 5	7 pouces
3	11 pouces
4	6 pouces

Bruits de fonctionnement

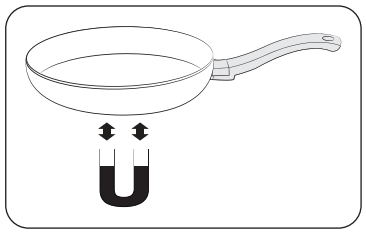
Les bruits de fonctionnement suivants peuvent être émis :

- Des bruits de craquement : Il se peut que vous entendiez un bruit de craquement lorsque vous utilisez des récipients composés de deux matériaux ou plus.
- Un sifflement : Un bruit de sifflement est émis lorsque les deux brûleurs de derrière sont utilisés.
  Cela est dû aux vibrations. Le sifflement peut varier en fonction du poids ou du matériau du récipient, ou encore du type d'aliments que vous cuisinez.
  (Les ustensiles épais génèrent moins de bruit.)
- Un souffle en bruit de fond : Il se peut que vous entendiez un faible souffle en bruit de fond lorsque vous réglez un élément à un réglage de puissance élevée. Ce phénomène est dû à la transmission d'énergie et s'arrête à l'extinction de la table de cuisson.
- Un cliquetis : des commutateurs électriques sont actionnés.
- Un sifflement, un bourdonnement : Il se peut que vous entendiez un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson. Il se peut que vous continuiez à l'entendre, même après avoir éteint la table de cuisson.
  Ceci est tout à fait normal. Le ventilateur est en marche pour faire descendre la température à l'intérieur de la table de cuisson. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement au bout de quelques minutes.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction

Test d'aptitude à l'emploi



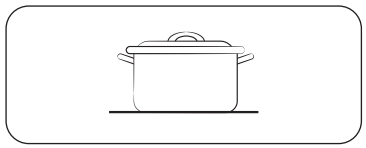
Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats

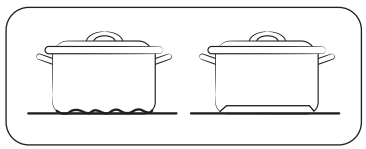
- On reconnaît un bon récipient ou une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex : rugueux, ébarbures). Vous pouvez rayer la surface de cuisson en céramique de manière définitive si vous faites glisser un récipient ou une casserole dont la base est endommagée sur la surface.
- À froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous souhaitez utiliser des récipients ou des casseroles de cuisson spéciaux (ex : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Fonctionnement

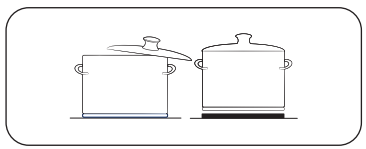
Conseils pour économiser de l'énergie



Oui



Non



Non

Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Dès que possible, recouvrez entièrement les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour conserver au chaud des aliments.

Détection de la température

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.
Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi.
Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

REMARQUE

Si la table de cuisson à induction surchauffe en raison d'une mauvaise utilisation, C1 s'affiche et la table de cuisson à induction s'éteint.

Protection de la surface lisse

Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ainsi, vous conserverez votre table de cuisson en bon état et éviterez les dommages.
- Si la casserole déborde pendant la cuisson, nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude afin d'éviter un nettoyage ultérieur plus ardu. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- Evitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre à récurer ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyant non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des traces et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et une casserole ou un wok. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres.
- **Ne faites pas** glisser de plats métalliques sur la table de cuisson.

Prévention des taches

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

Prévention d'autres dommages

- Evitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.

Entretien de votre appareil

Utilisation de la fonction SmartThings connect

La table de cuisson a intégré un module Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour synchroniser la table de cuisson au moyen de l'application SmartThings. Sur l'application smartphone, vous pouvez :

- surveiller l'état de fonctionnement et les réglages du niveau de puissance des éléments de la table de cuisson.
- vérifier et modifier les réglages de la minuterie.

Les fonctions qui peuvent être contrôlées à partir de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le produit est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible.

Comment raccorder la table de cuisson?

Avant de pouvoir utiliser les fonctions à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez la jumeler à l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Appuyez sur la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⏻ pour mettre en marche la table de cuisson.
3. Suivez les instructions de l'application, puis appuyez de manière prolongée sur la touche **Pause** pendant 3 secondes.
4. Pendant que la connexion est établie, AP clignote. Une fois le processus terminé, l'indicateur Wi-Fi sera activé. Maintenant, la table de cuisson est connectée avec succès.
5. Si l'indicateur Wi-Fi ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

REMARQUE

- Assurez-vous de régler la fonction Wi-Fi uniquement lorsqu'aucune opération n'est en cours sur la table de cuisson.
- Pour de plus amples instructions, consultez le manuel Web à www.samsung.com

Wi-Fi activé/désactivé

- Touchez et maintenez la touche **Pause** plus de 3 secondes pour activer ou désactiver la connexion Wi-Fi lorsque la sécurité enfant est activée.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée

Nettoyage après une utilisation quotidienne

Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

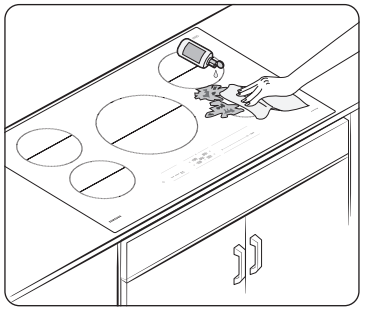
1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique.
   - Vous protégerez ainsi la surface et faciliterez son nettoyage.
   - L'usage quotidien d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de préserver l'aspect neuf de votre table de cuisson.
2. Secouez bien la crème nettoyante. Versez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
3. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique pour nettoyer l'intégralité de la table de cuisson.
4. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer tout résidu de produit nettoyant. Il est inutile de rincer.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

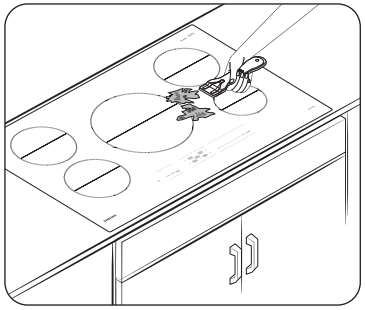
Entretien de votre appareil

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant un tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

Élimination des résidus importants de brûlé



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, grattez les salissures. Vous devez appuyer et frotter pour supprimer les résidus.
3. Après avoir gratté à l'aide du grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour supprimer tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint situé autour des bords de la table de cuisson.)
4. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

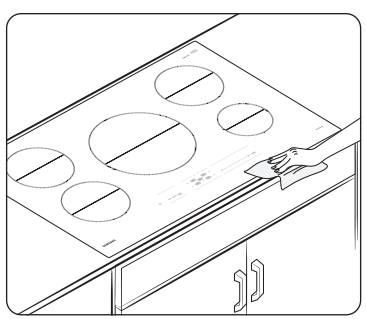
Suppression des rayures et traces de métal

1. Évitez de faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour tables de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez que le fond de vos plats est lisse pour éviter de rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint situé sur le pourtour de la vitre, appliquez un chiffon humide durant quelques minutes, puis nettoyez à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

- Les éclaboussures de sucre (comme celles produites par les confitures, le caramel, le sucre, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent faire apparaître des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Il est conseillé de nettoyer la projection tant qu'elle est encore chaude. Soyez particulièrement vigilant 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 de rasoir est toujours aiguisée ; n'utilisez pas de lame émoussée ou en mauvais état.

Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

1. Eteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. En vous munissant d'un gant et à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique, déplacez les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.
3. Aucun résidu d'éclaboussure ne doit subsister tant que la table de cuisson est encore chaude.
4. Ne réutilisez pas les foyers tant que tous les résidus n'ont pas été complètement supprimés.

REMARQUE

Si une piqûre ou des creux se sont déjà formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention est nécessaire.

Dépannage

Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Problème	Cause possible	Solution
Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.	Le récipient n'est peut-être pas adapté à la surface de cuisson.	Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.
Les foyers ne s'allument pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 27.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.	Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment.	Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la puissance réglée.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. L'activation et la désactivation au réglage de puissance High (Élevée) sont normales et se produisent si le récipient est trop petit pour le foyer de la table de cuisson utilisé ou si le fond du récipient n'est pas plat. Utilisez la table de cuisson normalement.
Rayures ou éraflures sur la surface de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas correctement nettoyée.	Les rayures ne peuvent être ôtées. Les rayures légères s'estomperont dans le temps au fil des nettoyages. Utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface de l'appareil.
	Des récipients à fond rugueux ont été en contact avec la table de cuisson ou bien des particules importantes comme du gros sel ou du sable se sont trouvées entre les récipients et la table de cuisson.	Afin d'éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant d'utiliser ces derniers et choisissez des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou tâches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	• Attendez que la surface refroidisse. Par ailleurs, à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, retirez les salissures. • Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 27.
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	• Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour table de cuisson en verre et céramique. • Utilisez des récipients à fond propre et sec. Nettoyez la table de cuisson avec un agent de nettoyage spécial vitrocéramique, de façon régulière chaque semaine.
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant la cuisson.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la table de cuisson normalement.

Codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
C0	Le capteur supérieur est en circuit ouvert lorsque le brûleur est utilisé.	Éteignez la table de cuisson et redémarrez-la. Si le problème persiste, débranchez le cordon d'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, veuillez prendre contact avec un centre de dépannage Samsung local.
	Il y a un court-circuit dans le capteur supérieur lorsque le brûleur fonctionne.	
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un brûleur augmente à un niveau anormalement élevé.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est en circuit ouvert lorsque le brûleur est utilisé.	
	Il y a un court-circuit dans le capteur IGBT lorsque le brûleur fonctionne.	
dO	La touche a été actionnée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si le pavé de touches est humide ou si une touche est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)**. Si le problème persiste toujours, prenez contact avec un centre de dépannage Samsung local.

Code affiché	Cause possible	Solution
F0	Les communications entre la carte de circuit imprimé principale et secondaire échouent.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)**. Si le problème persiste, débranchez l'alimentation pendant plus de 30 secondes. Ensuite, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste toujours, prenez contact avec un centre de dépannage Samsung local.
F1	Les communications entre la mémoire principale et la mémoire EEPROM échouent.	
F2	L'IC tactile communique de façon anormale.	
UP	La tension est trop élevée ou basse.	Vérifiez les branchements électriques et veillez à allumer l'appareil après avoir régulé la tension (208 V à 240 V).
A2	Erreur de verrouillage du moteur CC	Cela se produit lorsque le moteur CC ne peut pas fonctionner en raison d'une défaillance de la carte de circuit imprimé, du câblage ou du ventilateur.
U	Si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou si la plaque détecte un élément en contact direct sans récipient adapté à l'induction, ce message s'affiche.	Utilisez un récipient de cuisson adapté à l'induction.

Garantie (États-Unis)

VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE SAMSUNG

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

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son carton d'origine à l'acheteur et consommateur initial, 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, commençant à la date d'achat initial, de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

La présente garantie limitée ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés au sein des États-Unis et ayant été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être assuré que par un service technique agréé SAMSUNG. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au service technique agréé SAMSUNG pour pouvoir bénéficier du service de garantie.

SAMSUNG vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du service technique SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut organiser, à sa seule discrétion, le transport du produit vers ou depuis un centre technique agréé. Si le produit se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du service technique SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter le produit dans un service technique agréé SAMSUNG pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.

Pendant la période de garantie applicable, le produit sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation du produit, ou à remplacer le produit par un produit neuf ou reconditionné. Les pièces et produits de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale du produit ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et vous devez les restituer à SAMSUNG.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de ce produit et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant au cours de l'expédition, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée du produit ; produits dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition du produit ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, des infestations d'insectes, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance du produit ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre produit ; et interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge au client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; 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 spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU REPAS EN RESTAURANT, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES, DE REVENUS OU DE FONDS COMMERCIAL OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société en regard de ce produit.

Pour bénéficier du service de 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

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

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

Garantie un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre, cinq (5) ans pour les pièces
Pour table de cuisson en verre et bobine de chauffage
Durant cette extension de garantie de quatre ans, votre responsabilité sera engagée en cas d'éventuels frais de main d'œuvre ou de réparation à domicile.

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement 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 le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

Garantie (CANADA)

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE 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 SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. 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 et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un 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 (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Annexe

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre.

L'URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 suivante permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.

Nom du modèle et numéro de série

Le nom de modèle ainsi que le numéro de série figurent sur une étiquette située en dessous de la table de cuisson.
Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, prenez note des informations sur la page actuelle.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Notes

Notes

SAMSUNG

Scannez-le à l'aide de votre téléphone intelligent.

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

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

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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

DG68-01384C-00