

Electric Cooktop

User manual

NZ36K7880U*



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	
Before you start	15	
About induction cooktop cooking	15	
Location of the induction cooktop elements and controls	16	
Virtual flame technology	17	
Magnetic Knob	18	
Residual heat indicator	18	
Cooking areas	18	
Initial cleaning	19	
Digital display	19	
Safety shutoff	19	
Operation	19	
Switching the appliance on	19	
Selecting a cooking zone and power setting	19	
Switching the appliance off	20	
Using the child lock	21	
Timer	21	
Power boost control	22	
Power management	22	
Pause	22	
Flex zone	23	
Sound on/off	24	
Virtual flame on/off	25	
Before using the cooktop	25	
Cookware for induction cooking zones	26	
Using the correct size cookware	27	
Pot and pan sizes	27	
Operating noises	27	
Using suitable induction cookware	28	
Temperature detection	28	
Protecting the cooktop surface	29	
Using the smart connect feature	29	
Using the hood control feature	30	
Maintaining your appliance	30	
Care and cleaning of the glass cooktop	30	
Troubleshooting	32	
Troubleshooting	32	
Information codes	34	
Warranty (U.S.A)	34	
Warranty (CANADA)	36	
Open source announcement	37	

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING

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

CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

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

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

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly.

After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING (US ONLY)

WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  • Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
-  Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
-  • Avoid scratching or striking the cooktop. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a cooktop with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
-  • For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the cooktop.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
- The appliance is not intended for use by 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.

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.

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

Important safety 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

★ **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

-  • 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.
- 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

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

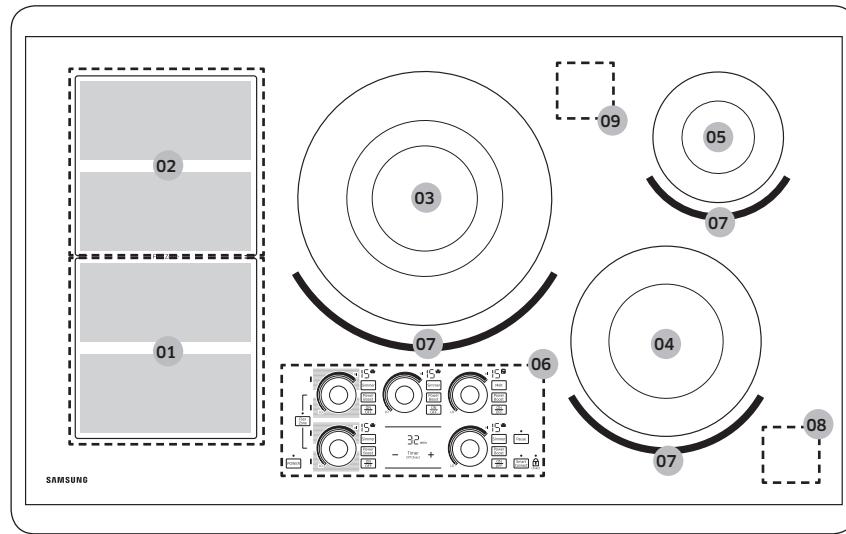
- Do not touch the Induction elements until they have cooled down.
- The surface can stay hot for some time after cooking is complete. If you touch the surface before it has had time to cool down sufficiently, you can burn yourself.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning 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

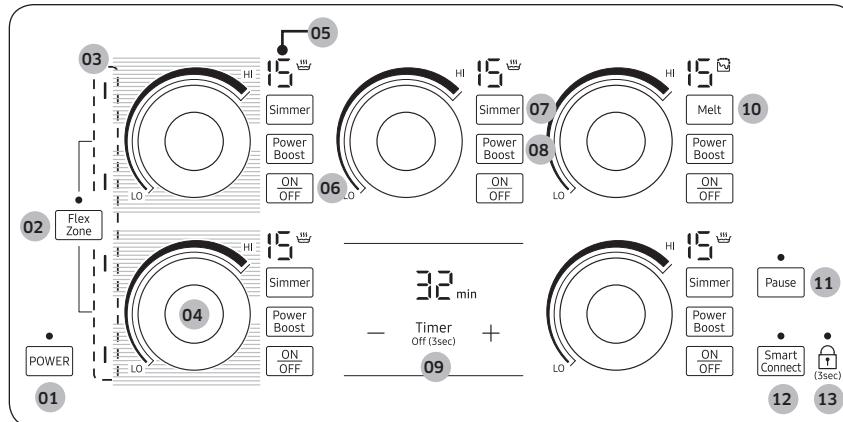


- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 01 | Induction front Wide Flex zone:
1800 W. With Power Boost,
2600 W. | 02 | Induction rear Wide Flex zone:
1800 W. With Power Boost,
2600 W. |
| 03 | Center: 11", 3600 W. With Power
Boost, 4800 W | 04 | Right front: 8", 2200 W. With
Power Boost, 3200 W. |
| 05 | Right rear: 6", 1400 W. With Power
Boost, 2000 W. | 06 | Control Panel |
| 07 | Virtual Flame | 08 | Wi-Fi communication area |
| 09 | Bluetooth communication area | | |

NOTE

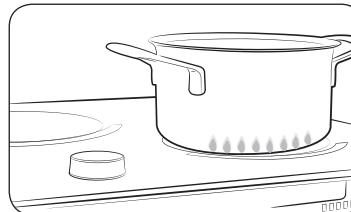
Do not put cookware either on the Bluetooth or Wi-Fi communication area.

Control Panel



- | | |
|--|---|
| 01 Power | 02 Flex Zone selector |
| 03 Flex zone indicator | 04 Heat setting selector (Magnetic Knob) |
| 05 Indicators for heat settings and residual heat | 06 Cooking Zone selector |
| 07 Simmer selector (₩) | 08 Power Boost selector |
| 09 Timer | 10 Melt selector (₩) |
| 11 Pause | 12 Smart Connect |
| 13 Child lock | |

Virtual flame technology



Virtual flame technology creates the appearance of flames when you turn on an induction element.

- Virtual flame technology is available only on the right burner.
- The virtual flame may look different depending on the appearance, size, or position of the cookware. (For the best results, use cookware that matches the element size. Cookware that is too large can cover the virtual flame. Cookware that is too small can cause the virtual flame to be ill-formed.)
- Impurities on the cookware bottom or the cooktop surface can cause the virtual flame to be ill-formed or incomplete.
Clean the cookware or the cooktop surface before using them.

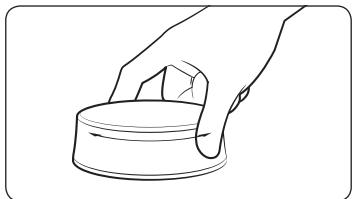
NOTE

For optimal performance of the virtual flame, we recommend using the cookware that satisfies the following conditions.

Bottom size	11": 260 ~ 280 mm 8": 200 ~ 220 mm 6": 135 ~ 150 mm
Surface shape	Horizontal Hair-Line
Material	Stainless

Before you start

Magnetic Knob



The magnetic knob is a detachable control knob with a magnetic base you can use to set and adjust the power level of any of the induction elements on your cooktop easily and intuitively. To use the magnetic knob:

1. Place it in the center of the element control of your choice. The knob's magnet holds it in place.
2. Press the **POWER** key to turn on the cooktop, and then press the element's **ON/OFF** key within 20 seconds.
3. Grasp and turn the magnetic knob to set the element's power level.

With the cooktop powered on, if you put the magnetic knob over an unused element on the control panel, the cooktop recognizes the knob and sets the power level to 0. Then, you can change the power level using the knob.

NOTE

You can also set the power level by touching the element control with your finger. See page **19**.

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.

NOTE

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

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.

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 $\frac{1}{2}$ " 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 **25**.

Operation

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.

Digital display

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

Safety shutoff

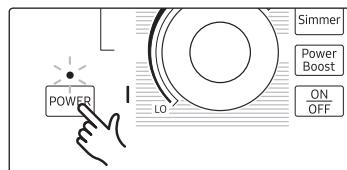
- If the cooktop overheats because of abnormal operation, **C** will be displayed and the cooktop will turn off.
- If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, **U** will be displayed.
After 1 minute, the corresponding cooking zone will turn off.

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.

Switching the appliance on

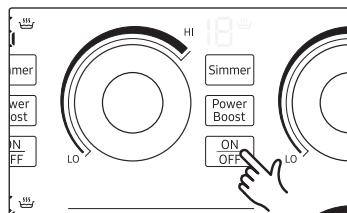


Turn the cooktop on by touching the **POWER** key for approximately 1 second.

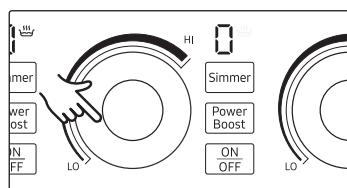
>Note

After you have touched the **POWER** key to switch on your cooktop, you must select a cooking zone or element and a power setting within approximately 20 seconds. Otherwise, the cooktop will switch itself off for safety reasons.

Selecting a cooking zone and power setting



- To select an element or cooking zone, touch the **ON/OFF** key of the zone or element.
 - The digital displays will show **0**.



- To set or adjust the power level, run your finger clockwise or counterclockwise along the surface of the element or zone control as shown in the illustration.
 - If you do not set a power level after selecting an element, the element will turn off automatically after 10 seconds.
 - You can also use the magnetic knob to control the element or cooking zone.
See page 18.

Operation

NOTE

If you try to rotate the magnetic knob by grabbing its side or pushing it, it will not work. Grasp the knob with two fingers, and then turn it.

NOTE

If you turn the magnetic knob while wearing oven gloves, the knob will not work. You must be bare handed.

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	<ul style="list-style-type: none"> Bringing water to a boil Start food cooking Quickly searing meat
MEDIUM HIGH	10-13	<ul style="list-style-type: none"> Holding a rapid boil Deep fat frying, pan frying, stir frying
MEDIUM	7-9	<ul style="list-style-type: none"> Cooking sauces and gravies Steaming vegetables
MEDIUM LOW	4-6	<ul style="list-style-type: none"> Maintaining a slow boil Keeping foods cooking, poaching, stewing
LOW	1-3 Melt, Simmer	<ul style="list-style-type: none"> Melting chocolate or butter Keeping foods warm Simmering

Griddle (Flex zone)

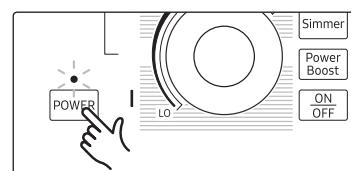
Preheat the griddle (MEDIUM HIGH or HIGH).

Type of cooking	Setting
Pancakes	MEDIUM LOW
Fried eggs	MEDIUM LOW
French toast	MEDIUM
Bacon, sausages	MEDIUM – cook to desired brownness
Hamburgers	MEDIUM HI – cook to desired doneness

NOTE

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

Switching the appliance off



To completely switch off the appliance, touch the **POWER** key for 1 second.

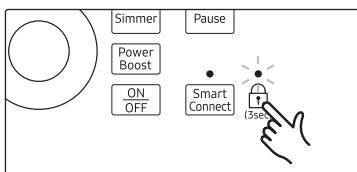
NOTE

After you switch 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 by an or (for "hot").

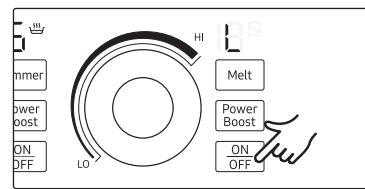
Using the child lock

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

Switching the child lock On/Off



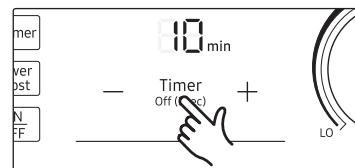
1. Touch the **Child Lock** key for approximately 1 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.
2. Touch any control key. will appear in the displays, indicating the child lock has been activated.
3. To switch the child lock off, touch the **Child Lock** again for 1 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.



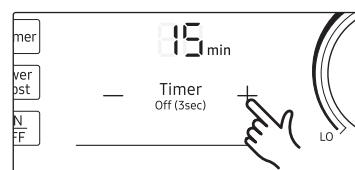
NOTE

- If you activate the child lock while the cooktop is operating, touch the **POWER** button to turn the cooktop off for safety reasons.
- If the child lock is enabled when the cooktop is not operating, all buttons will be disabled including the **POWER** button.

Timer



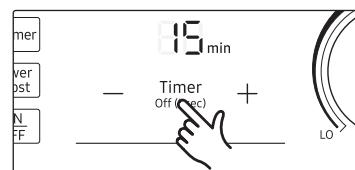
1. Press the **Timer** key. The number 10 will be displayed above the timer display.



2. Use the **Timer setting selectors** (+ or -) to set the desired amount of time. Then, press **Timer** key again.

NOTE

The timer can be adjusted from 0 to 99.



3. To cancel the timer settings, hold down the **Timer** key for 3 seconds.

NOTE

- To change the settings quicker, touch and hold any of the + or - control keys until the desired value is reached.
- When the timer is terminated, it sounds a beep 4 times. However, the cooking zone will not be turned off.

Operation

Power boost control

The **Power Boost P** 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
11"	8 min
8"	10 min
6"	10 min
Front or Rear Flex Plus	10 min
Complete Flex Plus	5 min

When the Max Boost times expire, the cooking zones automatically return to power level **H5**.

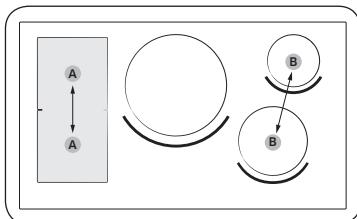
NOTE

In certain circumstances, the **Power Boost P** 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.

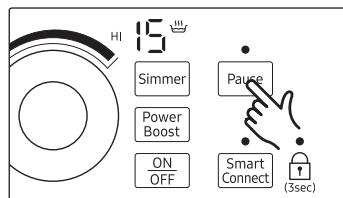
If this power range is exceeded in a cooking zone when you switch on the **Power Boost P** function, Power Management automatically reduces the power setting of the cooking zone.



- A. Paired cooking zone
- B. Paired cooking zone

The indicator for the cooking zone alternates for some seconds between the set power setting and the maximum possible power setting. Then, the indicator changes from the set power setting to the maximum possible power setting.

Pause



The **Pause** function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting. 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 keys except for the **Pause**, **Child Lock** (🔒), **ON/OFF**, and **POWER** keys are disabled. To resume cooking, touch the **Pause** button. The cooking zones return to their previous setting.

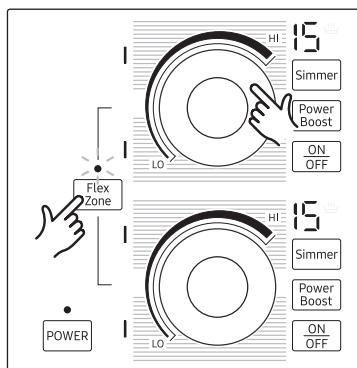
	Control Panel	Display
To Switch On	Touch Pause key	P2
To Switch Off	Touch Pause key	Return to previous power level

NOTE

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

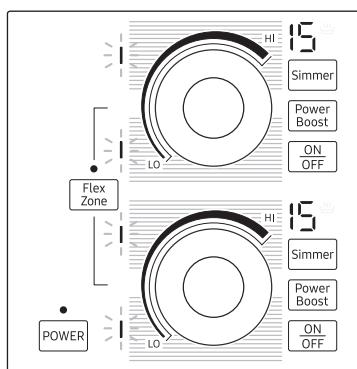
Flex zone

You can use the Flex Zone function to operate and control the two elements on the left side simultaneously, as a single cooking zone, and then use the zone for large cookware. (Examples: oval cookware, large spaghetti pots, etc.)



1. Touch the **Flex Zone** selector. The two left elements are synched and will now work together.
2. Use an element control as shown to adjust the power level of the two left elements. The power setting displays of the two left elements (front and rear) will change together.
3. To disable the Flex Zone function, touch the **Flex Zone** selector.
 - You can also use the magnetic knob to control the two elements. See page **18**.

Flex zone Indicator

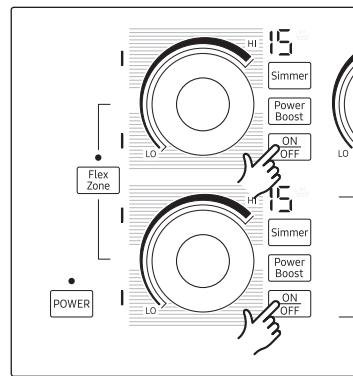


The Flex Zone indicator uses pan detection to display the active zone when the Flex Zone function is enabled.

NOTE

If an inappropriate pot or pan is placed on the cooking zone, the indicator blinks. If the pot or pan is not removed, the cooking zone turns off.

Any one element of the Flex zone may not operate properly with a small pan or pot if it slants to one element even slightly.



NOTE

To turn the synced elements off, touch the **ON/OFF** key for any synced element. The two synced elements will turn off simultaneously.

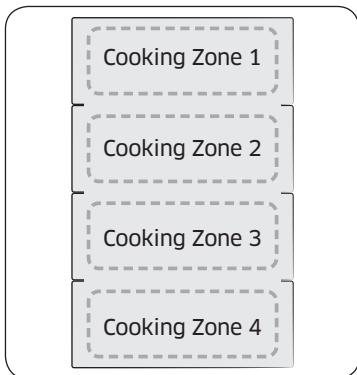
Size of pans

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
Front or Rear Flex zone plus	5.5 inch (140 mm)
Flex zone plus	9.4 inch (240 mm) (long side dimension), oval, fish kettle

Operation

Flex zone Plus



The Flex zone is the large cooking area located on the left side of the hob (see the figure below) that is specially designed to accommodate multiple pots and pans of varying shapes and sizes at once. The Flex zone has four zones that are operated by individual inductors, allowing you to cook regardless of where cookware is placed on a cooking zone.

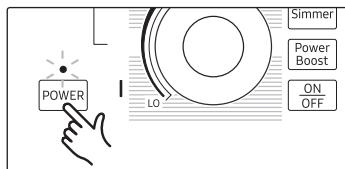
With Flex zone Plus, you can use a combination of different cooking zones to enlarge the cooking area. See the table below for the corresponding sensor to touch to activate the different combinations.

Cooking Zone	1 burner	2 burner	3 burner	4 burner
1	■			
2	■	■		
3	■	■	■	
4	■	■	■	■

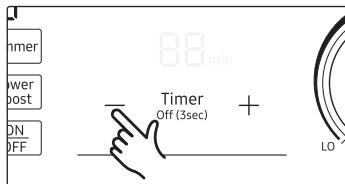
NOTE

- When using only one cooking zone, the diameter of the bottom of the cookware must be less than 14 cm.
- The hob may take 5-10 seconds to recognize the position of cookware.
- Noises may occur while the hob recognizes the cookware.
- Do not remove cookware during cooking. For safety purposes, the hob automatically stops if cookware has been removed for more than 5 seconds.

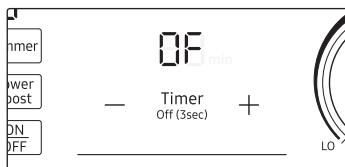
Sound on/off



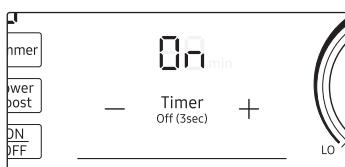
- Touch the **POWER** key for approximately 1 second.



- Touch the — key for 3 seconds within 10 seconds of pressing the **POWER** key.



- Sound will turn off and **0F** will appear in the Timer display.

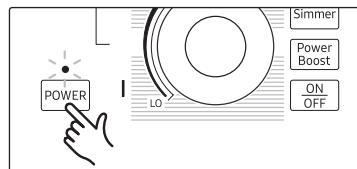


- To change the Sound setting, repeat Steps 1 and 2. Sound will turn ON and **ON** will appear in the Timer display.

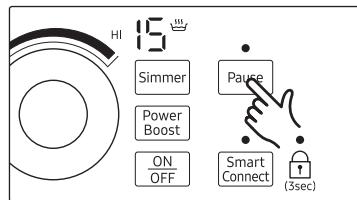
NOTE

To change the Sound On/Off setting, you must operate the Sound On/Off function within 10 seconds of turning the power on.

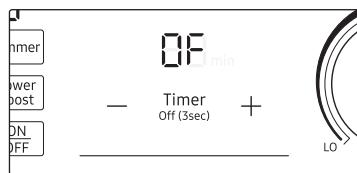
Virtual flame on/off



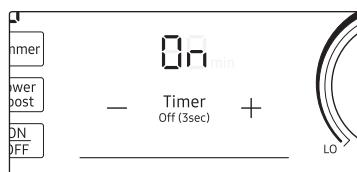
1. Touch the **POWER** key for approximately 1 second.



2. Touch the **Pause** key for 3 seconds within 10 seconds of pressing the **POWER** key.



3. Virtual flame will turn off and **OF** will appear in the Timer display.



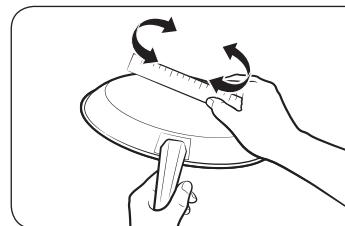
4. To change the Virtual flame setting, repeat Steps 1 and 2. Virtual flame will turn ON and **On** will appear in the Timer display.

NOTE

To change the Virtual flame On/Off setting, you must operate the Virtual flame On/Off function within 10 seconds of 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

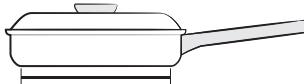
- Use cookware made with the correct material for induction cooking. See "Cookware for induction cooking zones" on page 26.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution. This provides for more even cooking results.
- The pan size should match the amount of food being prepared.
- **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

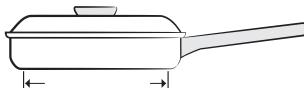
- The Cooking Zones may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- **DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with your hands.** Always use oven mitts or pot holders to protect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

Operation

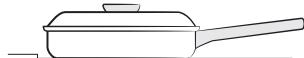
CORRECT



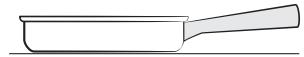
Flat pan bottom & straight sides.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone. See "Using the correct size cookware".

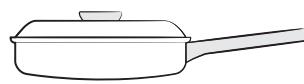


Pan rests completely on the Cooktop surface.

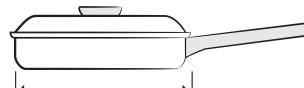


Pan is properly balanced.

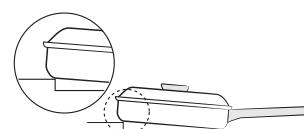
INCORRECT



Curved or warped pan bottoms or sides.



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used. See "Using the correct size cookware".



Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



Heavy handle tilts pan.

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.

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.

Using the correct size cookware

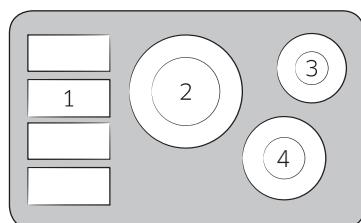
- The Induction Cooking Zones require that you use pots and pans of a **minimum** size or larger at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring 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,  will be displayed. After 1 minute, 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	Front or Rear Flex zone plus 5.5 inch (140 mm) (Long side diameter 9.4 inch (240 mm))
2	6.3 inch (160 mm)
3	3.9 inch (100 mm)
4	5.5 inch (140 mm)

Operating noises

You may hear the following operational noises:

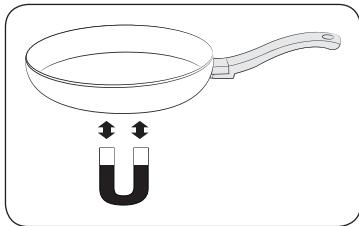
- Cracking noises** : You may hear a cracking noise when you are using cookware made of two or more materials.
- Whistling** : A whistling noise occurs when both back burners are in use. This is caused by vibrations. Whistling can vary depending on the weight or material of the cookware or the type of 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.

Operation

Using suitable induction cookware

Suitability test

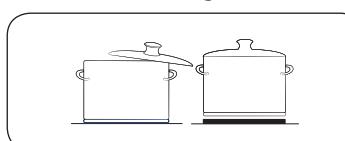
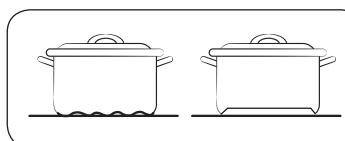
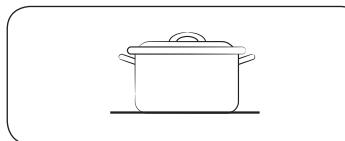


Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

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.

Energy saving tips



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, 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 smart connect feature

The cooktop has built in a Wi-Fi module that you can use to sync the cooktop with the Samsung Smart Home 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 Samsung Smart Home 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 Smart Home App.

1. Download and open the Samsung Smart Home 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 **Smart Connect** key for 3 seconds.
4. While the connection is being made, the LED indicator above the **Smart Connect** key blinks. Once the process is complete, the indicator glows without blinking. Now the cooktop is connected successfully.
5. If the Smart Connect LED indicator does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

NOTE

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

Wi-Fi On/Off

- Touch the **Smart Connect** key to turn on or turn off the Wi-Fi connection.



Using the hood control feature

This product features a Bluetooth device that you can use to connect the cooktop to Samsung hood control models. Through the Bluetooth connection, you can use the hood control function on the Samsung Smart Home app.

To find out more about Samsung hood control-enabled models, visit www.samsung.com.

To connect to a hood control model

1. Download and run the Samsung Smart Home App on your smartphone. Then, complete the Smart Connect procedure to connect to the cooktop.
2. Follow the Bluetooth instructions of the hood control model and activate the Bluetooth connection.
3. Touch and hold the **Smart Connect** and **Child lock** buttons simultaneously to make the Bluetooth connection. When the Bluetooth connection is successfully established,  appears on the display.
4. Follow the instructions in the user manual of the hood control model and the App guide to use the hood control.

NOTE

- If the Smart Connect connection is not successful, you cannot use the Smart Home App to monitor and control the hood.
- Without a Smart Connect connection to the cooktop, you can use a Bluetooth connection to pair the cooktop with the hood and sync them. To do this, follow steps 2 and 3 above.

Maintaining your appliance

Care and cleaning of the glass cooktop

Normal daily use cleaning

Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective.

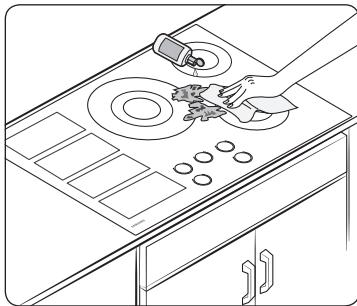
By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

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

WARNING

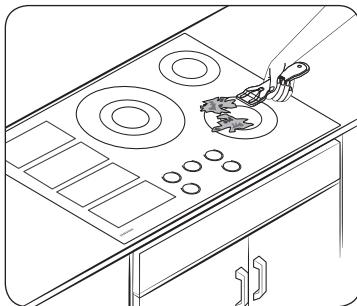
DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Removing burned-on residue



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

Removing heavy, burned-on residue



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

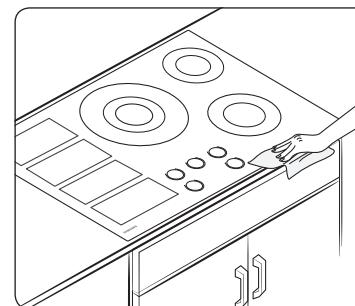
Removing metal marks and scratches

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

⚠ WARNING

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

Cleaning the cooktop seal



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



Potential for permanent damage to the glass surface

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

Cleaning sugary spills and melted plastic

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

NOTE

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

Troubleshooting

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. In some areas, the power (voltage) may be low.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. 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. The cooktop controls are set improperly.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. 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. The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	Refer to the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 30. This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.

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.	<ul style="list-style-type: none"> 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 30.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	
	The top sensor is short when the burner is operating.	
C1	This code appears if the internal temperature of a burner rises abnormally high.	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.
C2	The IGBT sensor is open when the burner is operating.	
	The IGBT sensor is short when the burner is operating.	
d0	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 button. 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 button. 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 EEPROM 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.

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

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 and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor, Five (5) Years Parts Warranty For Glass Cooktop

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 United States. 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 United States. 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. 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 provinces or territories may or may 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. User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

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**

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.

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)

Open source announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by sending an email to <mailto:oss.request@samsung.com>.

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL <http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0> leads to the download page of the source code made available and open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



Warranty

Memo

Memo



Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

* Requires reader to be installed on your
smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	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)



DG68-00824A-00

Cubierta eléctrica

Manual del usuario

NZ36K7880U*



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	
Antes de comenzar	15	
Acerca de la cocción en cubierta de inducción	15	27
Ubicación de los elementos y los controles de la cubierta de inducción	16	28
Tecnología de llama virtual	17	28
Perilla magnética	18	29
Indicador de calor residual	18	29
Áreas de cocción	18	30
Limpieza inicial	19	30
Pantalla digital	19	
Cierre de seguridad	19	
Operación	19	
Encendido del electrodoméstico	19	
Selección de una zona de cocción y un ajuste de potencia	19	
Apagado del electrodoméstico	20	
Uso del bloqueo para niños	21	
Temporizador	21	
Control de más potencia	22	
Gestión de potencia	22	
Pausa	22	
Zona Flex	23	
Activar o desactivar las señales sonoras	24	
Encendido/Apagado de la llama virtual	25	
Antes de usar la cubierta	25	
Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción	26	
Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto	27	
Tamaño de ollas y sartenes	27	
Ruidos de funcionamiento		27
Usar utensilios de cocina adecuados para inducción		28
Detección de temperatura		28
Protección de la superficie de cocción		29
Uso de la función de conexión inteligente		29
Uso de la función de control de campana		30
Mantenimiento de su electrodoméstico	30	
Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio		30
Resolución de problemas	32	
Resolución de problemas		32
Códigos de información		34
Garantía (EE.UU.)	34	
Garantía (CANADÁ)	36	
Anuncio de código abierto		37

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

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA SOBRE LA STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 (SOLO EE.UU.)

ADVERTENCIA: Este producto contiene productos químicos reconocidos en el estado de California como capaces de provocar cáncer y defectos de nacimiento u otras afecciones reproductivas.

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 trepan 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 soda 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.

- ★ • **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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

⚠ 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 quemén, 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

Instrucciones de seguridad importantes

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 enfrien. Entre estas áreas se cuentan la cubierta y su revestimiento.

- **No cocine sobre una cubierta quebrada.** Si la cubierta se quebra, 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.

Antes de comenzar

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 COCIÓN

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de cubierta de inducción dado que pueden calentarse.
- Despues 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.
- 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.

Antes de comenzar

- 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

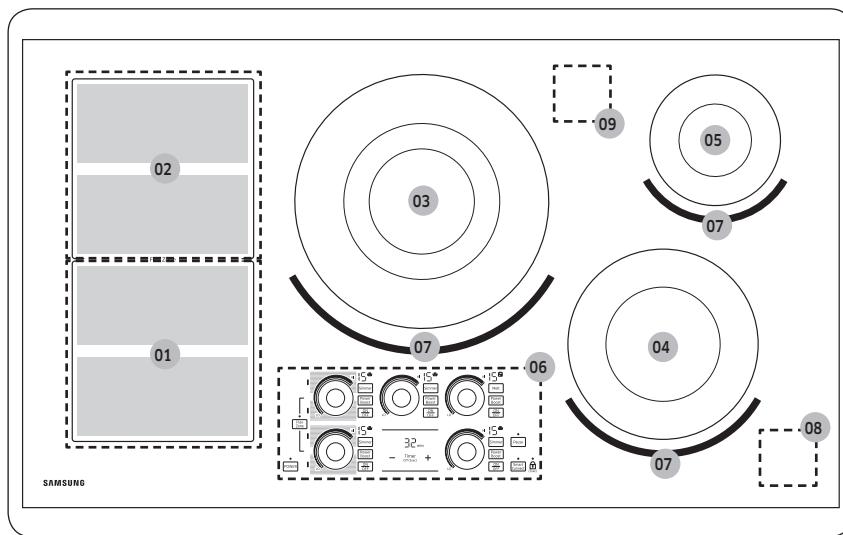
- No toque los elementos de inducción hasta que se hayan enfriado.
- La superficie puede permanecer caliente un tiempo después de terminar la cocción. Si toca la superficie sin darle tiempo a enfriarse lo suficiente puede quemarse.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre las áreas de cocción, a fin 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 los controles de la cubierta de inducción

Zonas de cocción

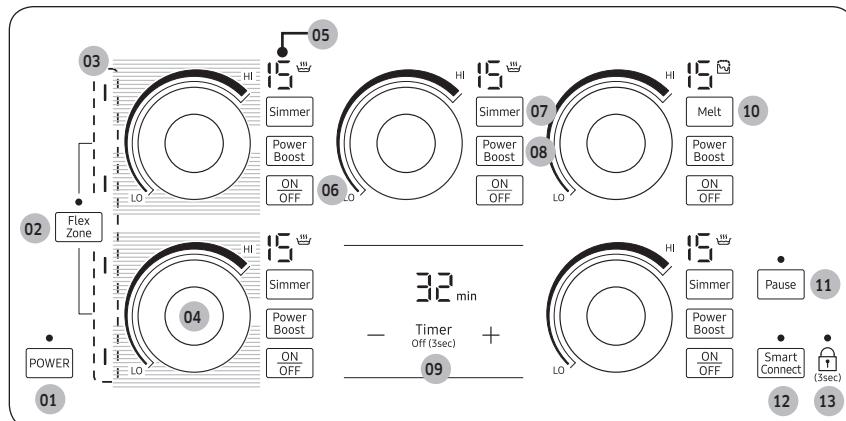


- | | |
|--|--|
| 01 Zona Flex ancha de inducción delantera:
1800 W. Con Más Potencia, 2600 W. | 02 Zona Flex ancha de inducción trasera:
1800 W. Con Más Potencia, 2600 W. |
| 03 Central: 11", 3600 W.
Con Más Potencia, 4800 W. | 04 Delantero derecho: 8", 2200 W.
Con Más Potencia, 3200 W. |
| 05 Trasero derecho 6", 1400 W.
Con Más Potencia, 2000 W. | 06 Panel de control |
| 07 Llama virtual | 08 Área de comunicación Wi-Fi |
| 09 Área de comunicación Bluetooth | |

NOTA

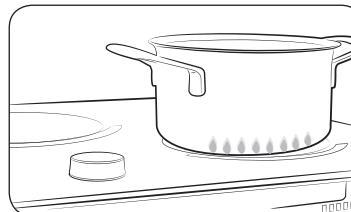
No coloque utensilios de cocina en el área de comunicación Wi-Fi o Bluetooth.

Panel de control



- | | |
|---|---|
| 01 POWER (ENCENDER/APAGAR) | 02 Selector de Flex Zone (Zona Flex) |
| 03 Indicador de zona Flex | 04 Selector de regulación de calor
(Perilla magnética) |
| 05 Indicadores para configuraciones de calor y calor residual | 06 Selector de zona de cocción |
| 07 Selector de Simmer
(Hervir a fuego lento) (愠) | 08 Selector de Power Boost
(Más Potencia) |
| 09 Timer (Temporizador) | 10 Selector de Melt (Derretir) (融) |
| 11 Pause (Pausa) | 12 Smart Connect (Conexión inteligente) |
| 13 Child Lock (Bloqueo para niños) | |

Tecnología de llama virtual



La tecnología de llama virtual crea un aspecto de llamas cuando se activa un elemento de inducción.

- La tecnología de llama virtual solo está disponible en el quemador derecho.
- La llama virtual puede tener un aspecto diferente según la forma, el tamaño y la posición del recipiente. (Para los mejores resultados, utilice recipientes que coincidan con el tamaño del elemento. Un recipiente demasiado grande puede cubrir la llama virtual. Un recipiente demasiado pequeño puede tener como resultado que la llama virtual no se forme adecuadamente.)
- Las impurezas en la parte inferior del recipiente de cocina o en la superficie de la cubierta pueden tener como resultado que la llama virtual no se forme o aparezca incompleta.
Limpie el recipiente de cocina o la superficie de la cubierta antes de utilizarlos.

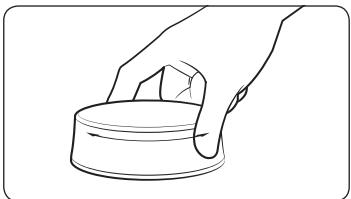
NOTA

Para un óptimo desempeño de la llama virtual, recomendamos utilizar utensilios de cocina que cumplan las siguientes condiciones.

Tamaño de la base	11": 260 ~ 280 mm 8": 200 ~ 220 mm 6": 135 ~ 150 mm
Forma de la superficie	Alineada horizontal
Material	Acero inoxidable

Antes de comenzar

Perilla magnética



La perilla magnética es una perilla de control desmontable con una base magnética que se puede utilizar para configurar y ajustar el nivel de potencia de cualquiera de los elementos de inducción de la cubierta de forma fácil e intuitiva. Para usar la perilla magnética:

1. Colóquela en el centro del control del elemento que elija. El imán de la perilla la mantiene en su lugar.
2. Presione la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** para encender la cubierta y, luego, presione la tecla **ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR)** del elemento dentro de los 20 segundos.
3. Sujete la perilla magnética y gírela para establecer el nivel de potencia del elemento.

Con la cubierta encendida, si coloca la perilla magnética sobre un elemento no utilizado en el panel de control, la cubierta reconoce la perilla y establece el nivel de potencia en 0. A continuación, puede cambiar el nivel de potencia usando la perilla.

NOTA

También puede ajustar el nivel de potencia tocando el control del elemento con el dedo. Consulte la página 19.

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.

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 $\frac{1}{2}$ " 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 25

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.

Pantalla digital

- I a 15. P las regulaciones de calor seleccionadas
- H Calor residual (Aún caliente)
- h Calor residual
- L El bloqueo para niños está activado.
- Mensaje d. Se tocó una tecla táctil y se mantuvo presionada por más de 8 segundos.
- Mensaje C. La cubierta se calienta en exceso debido a una operación incorrecta.
(Ejemplo: Se ha encendido un elemento con un utensilio de cocina vacío encima.)
- U El utensilio de cocina no es adecuado o es demasiado pequeño o no ha sido colocado en la zona de cocción.
- Mensaje LP. 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 C y la cubierta se apaga.
- 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. Despues de 1 minuto la zona de cocción correspondiente se apagará.

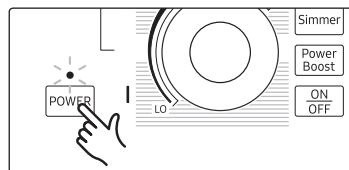
Otras razones por las que una zona de cocción se apagará

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

Encendido del electrodoméstico

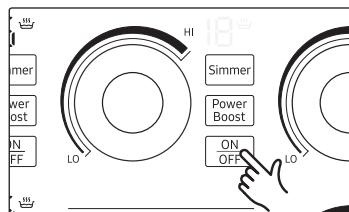


Encienda la cubierta tocando la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** durante aproximadamente 1 segundo.

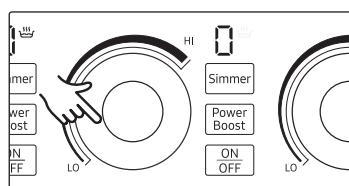
■ NOTA

Después de haber tocado la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** para encender la cubierta, debe seleccionar una zona de cocción o un elemento y un nivel de potencia dentro de aproximadamente 20 segundos. De lo contrario, la cubierta se apagará por razones de seguridad.

Selección de una zona de cocción y un ajuste de potencia



1. Para seleccionar un elemento o una zona de cocción, toque la tecla **ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR)** de la zona o elemento.
 - La pantalla digital mostrará U.



2. Para establecer o ajustar el nivel de potencia, deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda a lo largo de la superficie del control del elemento o de la zona como se muestra en la ilustración.
 - Si no se establece un nivel de potencia luego de seleccionar un elemento, dicho elemento se apagará automáticamente transcurridos 10 segundos.
 - También puede utilizar la perilla magnética para controlar el elemento o la zona de cocción. Consulte la página 18.

Operación

NOTA

Si intenta girar la perilla magnética sujetándola por el costado o empujándola, no funcionará. Tome la perilla con dos dedos y, luego, gírela.

NOTA

Si gira la perilla magnética mientras usa guantes para horno, la perilla no funcionará. Debe tener las manos al descubierto.

Regulaciones recomendadas

Los niveles de potencia en la tabla a continuación son indicativos. Las regulaciones de potencia necesarias para diversos métodos de cocción dependen de muchas variables, incluyendo 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	<ul style="list-style-type: none"> Hacer hervir agua Iniciar cocción de alimento Sellar rápidamente la carne
MEDIO ALTO	10-13	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervor rápido Salteados, fritura en sartén, fritura de inmersión
MEDIO	7-9	<ul style="list-style-type: none"> Cocer salsas y jugos de cocción Cocción al vapor de vegetales
MEDIO BAJO	4-6	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervor lento Mantener el proceso de cocción, escalfado, cocer guisados.
BAJO	1-3 Derretir, hervir a fuego lento	<ul style="list-style-type: none"> Derretir chocolate o mantequilla Mantener alimentos calientes Cocción a fuego lento

Comal (zona Flex)

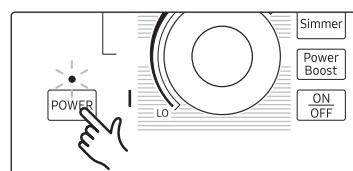
Precalentar el comal (MEDIO ALTO o ALTO).

Tipo de cocción	Ajuste
Panqueques	MEDIO BAJO
Huevos fritos	MEDIO BAJO
Tostadas francesas	MEDIO
Tocino, salchichas	MEDIO - cocer hasta alcanzar el grado de dorado deseado
Hamburguesas	MEDIO ALTO - cocer hasta alcanzar el grado de cocción deseado

NOTA

- Las regulaciones de potencia indicadas en la tabla anterior se suministran solo como pautas para su referencia.
- Deberá ajustar las regulaciones de potencia de acuerdo con los utensilios de cocina y alimentos específicos.

Apagado del electrodoméstico



Para apagar completamente el electrodoméstico, toque la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** durante 1 segundo.

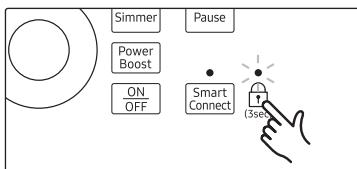
NOTA

Después de apagar una única 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 o  h (de "hot (caliente)").

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 **POWER (ENCENDER/APAGAR)**, puede bloquearse para evitar que se cambie la configuración de manera no intencional, por ejemplo, al limpiar el panel con un paño.

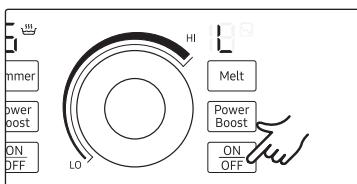
Encendido/Apagado del bloqueo para niños



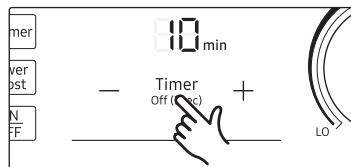
1. Toque la tecla **Child Lock (Bloqueo para niños)** durante aproximadamente 1 segundos. Se oirá una señal acústica a modo de confirmación.
2. Toque cualquier tecla de control. aparecerá en las pantallas, indicando que el bloqueo para niños ha sido activado.
3. Para desactivar el bloqueo para niños, toque la tecla **Child Lock (Bloqueo para niños)** nuevamente durante 1 segundos. Se oirá una señal acústica a modo de confirmación.

NOTA

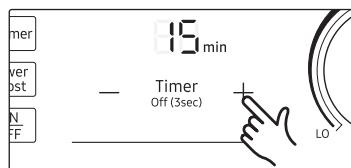
- Si activa el seguro para niños cuando la cubierta está operando, toque el botón **POWER (ENCENDER/APAGAR)** para apagar la cubierta por razones de seguridad.
- Si el seguro para niños se activa cuando la cubierta no está operando, todos los botones se desactivarán, incluido el botón **POWER (ENCENDER/APAGAR)**.



Temporizador



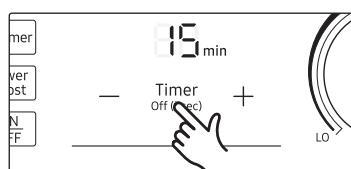
1. Presione la tecla **Timer (Temporizador)**. Aparecerá el número 10 arriba de la pantalla del temporizador.



2. Use los **Selectores para la configuración del temporizador** (+ o -) para configurar la cantidad de tiempo deseada. Luego, vuelva a presionar la tecla **Timer (Temporizador)**.

NOTA

El temporizador se puede ajustar de 0 a 99.



3. Para cancelar los ajustes del temporizador, mantenga presionada la tecla **Timer (Temporizador)** durante 3 segundos.

NOTA

- Para cambiar los ajustes más rápido, mantenga presionada cualquiera de las teclas de control + o - hasta llegar al valor deseado.
- Cuando el temporizador ha consumido el tiempo, suena una señal sonora 4 veces. No obstante, la zona de cocción no se apagará.

Operación

Control de más potencia

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

Zonas de cocción	Tiempo máximo de Más potencia
11"	8 min
8"	10 min
6"	10 min
Flex Plus delantera o trasera	10 min
Flex Plus completa	5 min

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

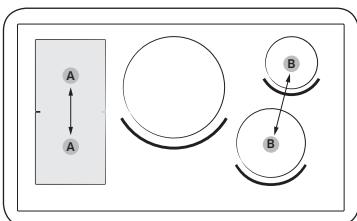
NOTA

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

Gestión de potencia

Las zonas de cocción tienen una potencia máxima disponible.

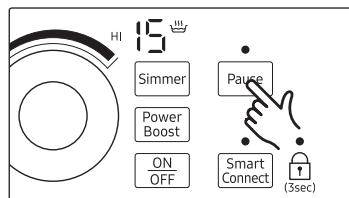
Si dicho rango de potencia se excede en una zona de cocción cuando se enciende la función **Power Boost (Más Potencia)** P, la Gestión de potencia disminuye automáticamente el ajuste de potencia de la zona de cocción.



- A. Zona de cocción emparrada
- B. Zona de cocción emparrada

El indicador de la zona de cocción alterna durante unos segundos entre el ajuste de potencia establecido y el máximo ajuste de potencia posible. Luego, el indicador cambia del ajuste de potencia establecido al máximo ajuste de potencia posible.

Pausa



La función **Pause (Pausa)** cambia simultáneamente al ajuste de potencia bajo todas las zonas de cocción que están encendidas. 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 todas las teclas táctiles excepto **Pause (Pausa)**, **Child Lock (Bloqueo para niños)** 🔑, **ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR)** y **POWER (ENCENDER/APAGAR)**. Para reanudar la cocción, toque el botón **Pause (Pausa)**. Las zonas de cocción regresan al ajuste anterior.

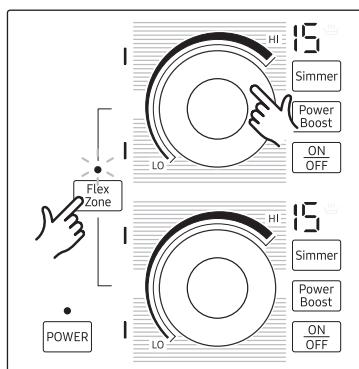
	Panel de control	Visor
Para activar	Toque la tecla Pause (Pausa)	HI
Para desactivar	Toque la tecla Pause (Pausa)	Regresa al nivel de potencia anterior

NOTA

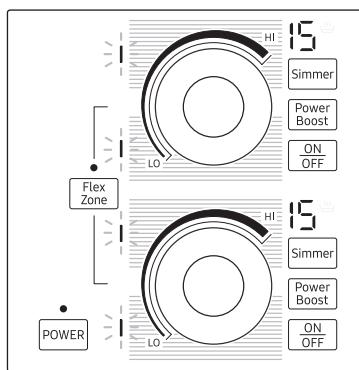
Las funciones del temporizador no se detienen con la función **Pause (Pausa)**.

Zona Flex

Puede utilizar la función de Zona Flex para operar y controlar los dos elementos del lado izquierdo al mismo tiempo, como una única zona de cocción, y, luego, utilizar la zona para utensilios grandes. (Ejemplos: utensilios de cocina ovalados, ollas grandes para espagueti, etc.)



Indicador de zona Flex



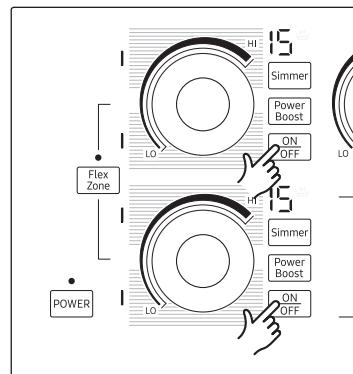
El indicador de la zona Flex usa el detector de recipientes para mostrar la zona activa cuando se activa la función Zona Flex.

NOTA

Si se coloca una olla o sartén inapropiada en la zona de cocción, el indicador parpadea. Si no se retira la olla o sartén, la zona de cocción se apaga.

Cualquiera de los elementos de la zona Flex puede no funcionar correctamente con una olla o sartén pequeña si se inclina aunque sea ligeramente hacia uno de los elementos.

1. Toque el selector **Flex zone (Zona Flex)**. Los dos elementos de la izquierda se sincronizan y ahora trabajarán juntos.
2. Utilice el control de un elemento como se muestra para ajustar el nivel de potencia de los dos elementos izquierdos. Las pantallas de ajuste de potencia de los dos elementos izquierdos (delantero y trasero) cambian juntas.
3. Para desactivar la función de la zona Flex, toque el selector **Flex zone (Zona Flex)**.
 - También se puede utilizar la perilla magnética para controlar los dos elementos. Consulte la página 18.



NOTA

Para apagar los elementos sincronizados, toque la tecla **ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR)** de cualquiera de los dos.

Los dos elementos sincronizados se apagan simultáneamente.

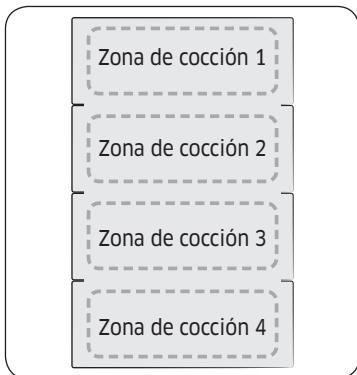
Tamaño de los recipientes

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.

Zonas de cocción	Diámetro mínimo de la base del utensilio de cocina
Zona Flex Plus delantera o trasera	5.5 pulg. (140 mm)
Zona Flex Plus	Cacerola oval para pescados 9.4 pulg. (240 mm) (dimensión costado largo)

Operación

Zona Flex Plus



La zona Flex es el área de cocción más grande ubicada a la izquierda de la placa de cocción (ver figura a continuación) que se ha diseñado especialmente para acomodar al mismo tiempo varias cacerolas y sartenes de distintas formas y tamaños. La zona Flex cuenta con cuatro áreas operadas por inductores individuales, lo que le permite cocinar independientemente de dónde esté colocado el utensilio de cocina en una zona de cocción.

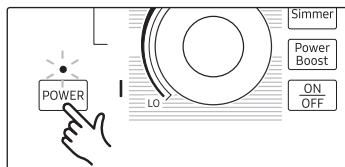
Con la zona Flex Plus podrá usar una combinación de diferentes zonas de cocción para ampliar el área de cocción. Consulte la siguiente tabla para conocer el sensor que debe tocar para activar las distintas combinaciones.

Zona de cocción	Quemador 1	Quemador 2	Quemador 3	Quemador 4
1	■			
2	■	■		
3	■	■	■	
4	■			■

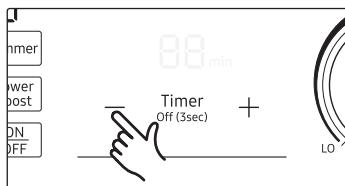
NOTA

- Si utiliza únicamente una zona de cocción, el diámetro de la base del utensilio de cocina debe ser inferior a 14 cm.
- La placa de cocción puede demorar 5-10 segundos en reconocer la posición del utensilio de cocción.
- Pueden producirse algunos ruidos cuando la placa de cocción reconoce el utensilio de cocción.
- No separe el utensilio de cocina durante la cocción. Por motivos de seguridad, la placa de cocción se detiene automáticamente si se ha retirado el utensilio de cocina durante más de 5 segundos.

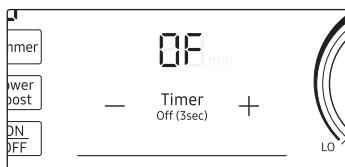
Activar o desactivar las señales sonoras



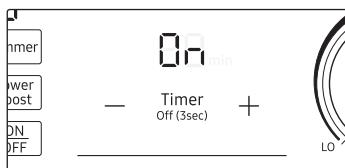
- Toque la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** durante aproximadamente 1 segundo.



- Toque la tecla **—** durante 3 segundos dentro de los 10 segundos tras haber presionado la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)**.



- El sonido se desactivará y **0F** aparecerá en la pantalla del temporizador.

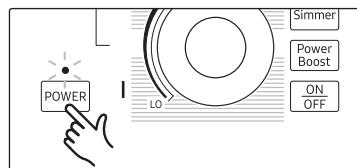


- Para cambiar el ajuste del sonido, repita los pasos 1 y 2.
El sonido se activará y **0A** aparecerá en la pantalla del temporizador.

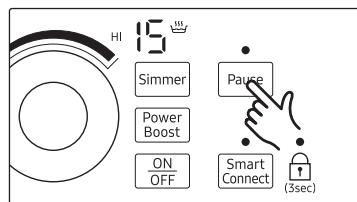
NOTA

Para cambiar el ajuste de Activación/Desactivación del sonido, debe ejecutar la función Activar/Desactivar señales sonoras dentro de los 10 segundos tras haber encendido el electrodoméstico.

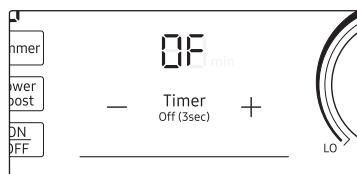
Encendido/Apagado de la llama virtual



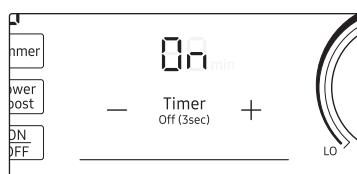
1. Toque la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** durante aproximadamente 1 segundo.



2. Toque la tecla **Pause (Pausa)** durante 3 segundos dentro de los 10 segundos tras haber presionado la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)**.



3. La llama virtual se desactivará y **OF** aparecerá en la pantalla del temporizador.



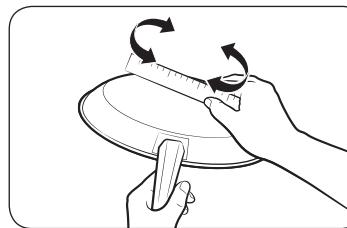
4. Para cambiar el ajuste de la llama virtual, repita los pasos 1 y 2. La llama virtual se activará y **On** aparecerá en la pantalla del temporizador.

NOTA

Para cambiar el ajuste de Activación/Desactivación de la llama virtual, debe ejecutar la función Encendido/Apagado de la llama virtual dentro de los 10 segundos tras haber encendido el electrodoméstico.

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 26.
- 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.

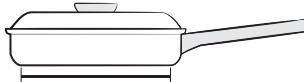
PRECAUCIÓN

- 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.

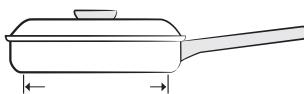
Operación

Operación

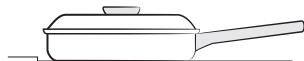
CORRECTO



Fondo plano del recipiente y lados rectos.



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".

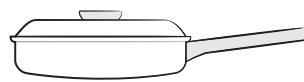


El recipiente apoya totalmente sobre la superficie de la cubierta.

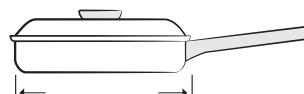


El recipiente está bien equilibrado.

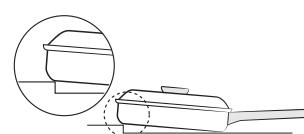
INCORRECTO



Bases o lados del recipiente curvados o deformados.



El recipiente no cumple el tamaño mínimo necesario para la zona de cocción usada. Consulte "Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto".



La base del recipiente apoya sobre el borde de la cubierta o no apoya totalmente sobre la superficie de la cubierta.



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.

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

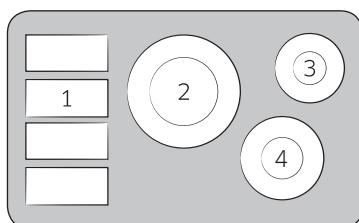
- Las zonas de cocción por inducción requieren que se utilicen ollas y sartenes de un tamaño **mínimo** o superior en cada ubicación. El aro interior de cada zona de cocción es su guía para el tamaño de recipiente **mínimo** correcto. La base del recipiente debe cubrir totalmente el aro interior para que se produzca una cocción adecuada.
- El aro externo 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 . Después de 1 minuto 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.



Zonas de cocción	Diámetro mínimo de la base del utensilio de cocina
1	Zona Flex Plus delantera o trasera 5.5 pulg. (140 mm) (costado largo 9.4 pulg. (240 mm))
2	6.3 pulg. (160 mm)
3	3.9 pulg. (100 mm)
4	5.5 pulg. (140 mm)

Ruidos de funcionamiento

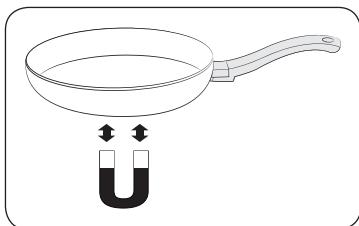
Puede oír los siguientes ruidos de funcionamiento:

- 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.

Operación

Usar utensilios de cocina adecuados para inducción

Prueba de adecuación

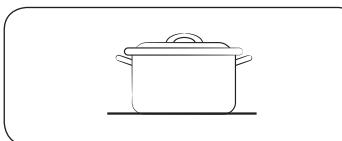


Los utensilios de cocina son adecuados para cocción por inducción si un imán se adhiere a la parte inferior del utensilio de cocina y está rotulado como adecuado por el fabricante.

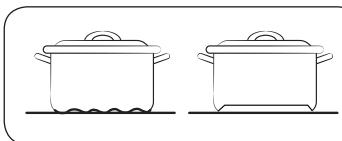
Los mejores recipientes producen los mejores resultados

- 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 (cónvaco). 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.

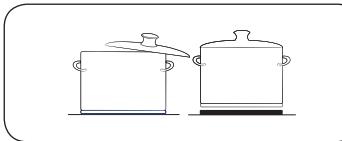
Sugerencias para ahorrar energía



¡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 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, límpie 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.

Uso de la función de conexión inteligente

La cubierta lleva un módulo Wi-Fi incorporado que se puede utilizar para sincronizarla con la aplicación Samsung Smart Home. En la aplicación del teléfono inteligente, podrá:

- supervisar el estado operativo y la configuración del nivel de potencia de los elementos de la cubierta.
- verificar y cambiar los ajustes del temporizador.

Las funciones disponibles desde la aplicación Samsung Smart Home 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 Smart Home.

1. Descargue y abra la aplicación Samsung Smart Home en su dispositivo inteligente.
2. Presione la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** para encender la cubierta.
3. Siga las instrucciones de la aplicación en pantalla y, luego, toque y mantenga presionada la tecla **Smart Connect (Conexión inteligente)** durante 3 segundos.
4. Mientras se establece la conexión, el indicador LED por encima de la tecla **Smart Connect (Conexión inteligente)** parpadea. Una vez finalizado el proceso, el indicador permanece encendido sin parpadear. Ahora la cubierta está conectada correctamente.
5. Si el indicador LED de Smart Connect no se enciende, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.

NOTA

- Asegúrese de configurar la función Smart Connect (Conexión inteligente) únicamente cuando no haya ninguna operación de la placa de cocción en proceso.
- Para obtener más instrucciones, consulte el manual en línea en www.samsung.com

Activar/Desactivar Wi-Fi

- Toque la tecla **Smart Connect (Conexión inteligente)** para encender o apagar la conexión Wi-Fi.



Uso de la función de control de campana

Este producto cuenta con un dispositivo Bluetooth que se puede utilizar para conectar la cubierta a los modelos con control de campana de Samsung. A través de la conexión Bluetooth, puede utilizar la función de control de campana en la aplicación Samsung Smart Home. Para obtener más información acerca de los modelos con control de campana de Samsung, visite www.samsung.com.

Para conectar a un modelo con control de campana

1. Descargue y ejecute la aplicación Samsung Smart Home en su teléfono inteligente. Luego, complete el procedimiento de Smart Connect (Conexión inteligente) para conectar la cubierta.
2. Siga las instrucciones de Bluetooth del modelo con control de campana y active la conexión Bluetooth.
3. Mantenga presionados los botones **Smart Connect (Conexión inteligente)** y **Child Lock (Bloqueo para niños)** simultáneamente para establecer la conexión Bluetooth. Cuando la conexión Bluetooth se ha establecido correctamente,  aparece en la pantalla.
4. Siga las instrucciones del manual de usuario del modelo con control de campana y la guía de la aplicación para utilizar el control de campana.

NOTA

- Si la conexión de Smart Connect no es correcta, no se puede utilizar la aplicación Smart Home para supervisar y controlar la campana.
- Sin una conexión Smart Connect con la cubierta, se puede usar una conexión Bluetooth para emparejar la cubierta con la campana y sincronizarlas. Para ello, siga los pasos 2 y 3 anteriores.

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.

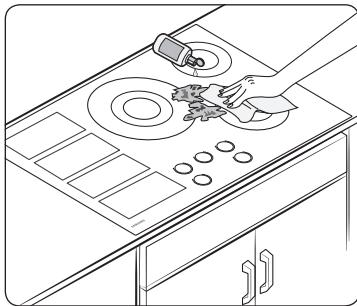
Seguir estos pasos le permitirá mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio.

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

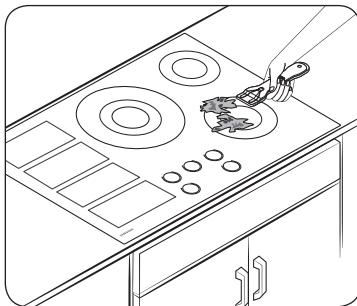
Se podrían producir **DAÑOS** a la superficie de vidrio si se utilizaran almohadillas o estropajos distintos de los recomendados.

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.

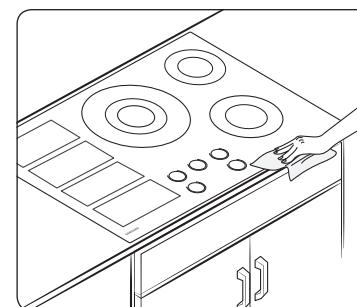
Cómo quitar marcas de metal y arañosos

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 límpie 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

- Apague todas las unidades de superficie. Quite todos los recipientes de cocción calientes.
- 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.
- El remanente del derrame debe dejarse hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.
- 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. En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	Utilice recipientes de fondo plano y cuyo diámetro se corresponda con la unidad de superficie seleccionada. 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. Los controles de la superficie de cocción están incorrectamente configurados.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. 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. La superficie está caliente y el modelo se caracteriza por una cubierta de color claro.	Remítase a la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio, en la página 30. 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.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 30.
Zonas con alteración de color con brillo metálico.	Depósitos minerales originados en el agua o los alimentos permanecieron sobre la superficie de la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> • Quite los 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.	
	El sensor superior está cortocircuitado 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.
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.	
	El sensor IGBT está cortocircuitado cuando el quemador está funcionando.	
d0	La tecla quedó presionada por más de 8 segundos.	Controle si el teclado está húmedo o si una tecla quedó presionada. Si el problema persiste, reinicie el electrodoméstico con el botón POWER (ENCENDER/APAGAR) . Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
F0	Las comunicaciones entre el PCB principal y secundario fallaron.	Reinicie el electrodoméstico con el botón POWER (ENCENDER/APAGAR) .
F1	Las comunicaciones entre la red eléctrica y EEP-ROM fallaron.	Si el problema persiste, desconecte la alimentación durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el electrodoméstico.
F2	El IC con entrada táctil se comunica de manera anormal.	Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
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.

Garantía (EE.UU.)

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 AMERICA, 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

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 los Estados Unidos. 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 los Estados Unidos. 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. 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 TÁCTICAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA INCLUIDAS, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADAS, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD, INFRACIÓN 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 territorios o provincias pueden permitir, o no, las 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. Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

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

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.

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, INFRACIÓN 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)

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente correspondiente completo por un período de tres años a partir del último envío de este producto mandando un correo electrónico a <mailto:oss.request@samsung.com>.

También es posible obtener el código fuente correspondiente completo en un medio físico, tal como un CD-ROM; se exigirá un cargo mínimo.

El siguiente URL <http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0> lleva a la página de descarga del código fuente puesto a disposición del usuario y la información de la licencia del código fuente relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.



Notas

Notas



SAMSUNG



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

Scan this with your smartphone

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)



DG68-00824A-00