

NZ63R3727AK

Induction Hob

user manual

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

PN:16166000A14222













2016-12-22

using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference. If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual :

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.
 CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your hob, follow these basic safety precaution
	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 the service center for help.
	Note
	Important

safety instructions

The safety aspects of this appliance comply with all accepted technical and safety standards. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarize you with the following safety instructions.

**WARNING**

ELECTRICAL SAFETY

Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. 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 sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:

- switch off all cooking zones;
- disconnect the hob from the mains supply; and
- contact your local service centre.

**WARNING**

CHILD SAFETY

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. Always keep small children away from the appliance.

WARNING : The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



SAFETY DURING USE

This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.

Never use the hob for heating the room.

Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the hob.

Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

Never place combustible items on the hob. It may cause fire.

Do not use the hob 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.

Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the hob or hot cookware.

Do not use the hob to dry clothes.

Never store flammable materials such as aerosols and detergents in draws or cupboards under the hob.

WARNING : Users with Pacemakers and Active Heart Implants must keep their upper body at a minimum distance of 30cm from induction cooking zones when turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor.

WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING : Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

SAFETY WHEN CLEANING

Always turn the appliance off before cleaning.

For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high - pressure cleaner.

Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.

Steam cleaner is not to be used.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

SEVERE WARNING SIGNS FOR INSTALLATION

- ★ The installation of this appliance must be performed by a qualified hob service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Hob”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.


- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.


- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.


-
-  Do not install this appliance near a heater, inflammable material. Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops). Do not install this appliance in a location where gas may leak.
- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

-
-  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.
 - Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.



CAUTION SIGNS FOR INSTALLATION

-
-  This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the hob



SEVERE WARNING SIGNS FOR ELECTRIC

- ★ Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
 - Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
 - Failure to do so may result in electric shock or fire.
 - ★ Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.
 - If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.
 - ☒ Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.
 - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.
- This may result in electric shock or fire.
- Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

☑ When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.



CAUTION SIGNS FOR ELECTRIC

☑ Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.



SEVERE WARNING SIGNS FOR USING

☑ In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.

ALWAYS use hob gloves when removing a dish from the hob to avoid unintentional burn.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

WARNING : Only allow children to use the hob without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the hob in a safe way and understands the hazards of improper use.

- ★ 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.

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

WARNING : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- ☒ Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again 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 bag over its head, it may result in suffocation.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the hob function.

- Failure to do so may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the hob.

- This may result in fire or an explosion.

To heat beverages such as coffee, tea, liquor or water or dishes such as curry, soup or stew, use a low power setting and make sure to stir the contents while heating them.

- Using a high power setting **can cause the contents to boil over without warning** and cause serious burns.

☒ Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet, and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.


Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.


☒ Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Do not use any fuse (such as copper, steel wire, etc.) other than the standard fuse.

- When repairing or reinstalling the appliance is required, contact your nearest service centre.
- Failure to do so may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

 If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

 If the appliance is flooded, please contact your nearest service centre.


- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.



CAUTION SIGNS FOR USING

-
-  Take care as beverages or food may be very hot after heating.
- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.
- Take care when heating liquids such as water or other beverages.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
 - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part thereof during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

 Small amounts of food require shorter cooking or heating time.

If normal times are allowed they may overheat and burn.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid (Model which has lid only).

- ☒ Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, hob cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material 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 place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not stare at the hob elements (Model which was installed halogen lamp only).

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector (Model which was installed pan detector only).



SEVERE WARNING SIGNS FOR CLEANING

- ☒ Do not clean the appliance by spraying water directly onto it. Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.
 - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.



CAUTION SIGNS FOR CLEANING

- ★ The hob should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the hob in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- ☒ Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).
 - 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.

disposal instructions



DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL

All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.



PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

WARNING : Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.

To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

The appliance may not be disposed of in the household rubbish. Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

contents

INSTALLING THE HOB

16

PARTS AND FEATURES

21

BEFORE YOU BEGIN

26

HOB USE

26

CLEANING AND CARE

35

WARRANTY AND SERVICE

38

TECHNICAL DATA

41

- 16 Safety instructions for the installer
- 17 Connecting to the mains power supply
- 19 Installing into the countertop

- 21 Cooking zones
- 21 Control panel
- 22 Components
- 22 Induction heating
- 23 The key features of your appliance
- 24 Safety shutoff
- 25 Residual heat indicator
- 25 Temperature detection
- 26 Initial cleaning


- 26 Cookware for induction cooking zones
- 27 Suitability test
- 27 Size of pans
- 27 Operating noises
- 28 Using suitable cookware
- 29 Using the touch control sensors
- 29 Switching the appliance on
- 29 Select cooking zone and heat setting
- 30 Switching the appliance off
- 30 Switching a cooking zone off
- 30 Using the child safety lock
- 31 Timer
- 33 Power boost control
- 33 Power management
- 34 Suggested settings for cooking specific foods
- 35 Hob
- 36 Hob frame (option)
- 36 To avoid damaging your appliance

- 38 FAQs and troubleshooting
- 40 Service

- 41 Technical data
- 41 Cooking zones

CONTENTS

installing the hob

 **WARNING** Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.

Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation. Technical data is provided at the end of this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.

- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board is to be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.



Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC 230 V~. The appliance also works perfectly on networks with AC 220 V~ or AC 240 V~. The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.



The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.



Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.



When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.



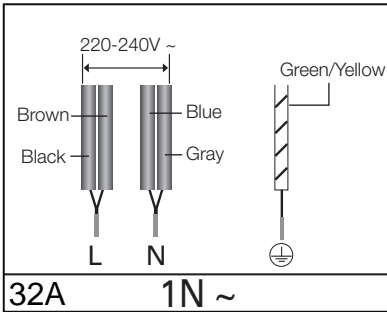
Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.

Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

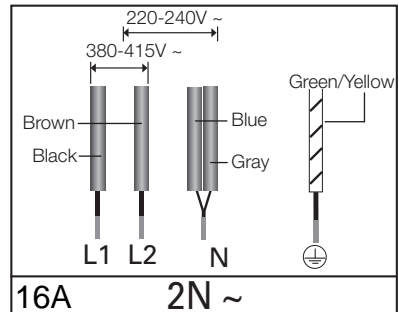


If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

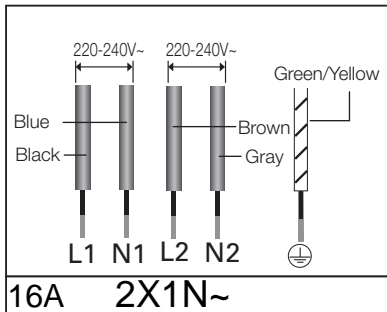
• 1N ~



• 2N ~ : Separate the 2-phase wires (L1 and L2) before connection.




2x1N~: Separate the wires before connection.



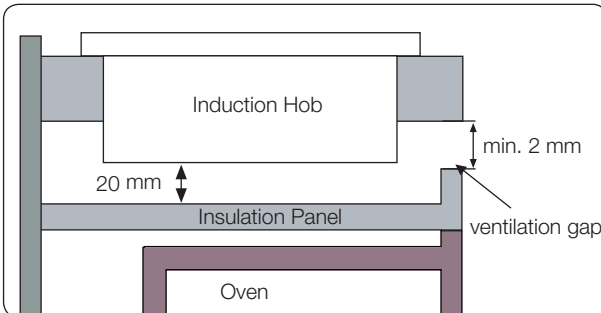
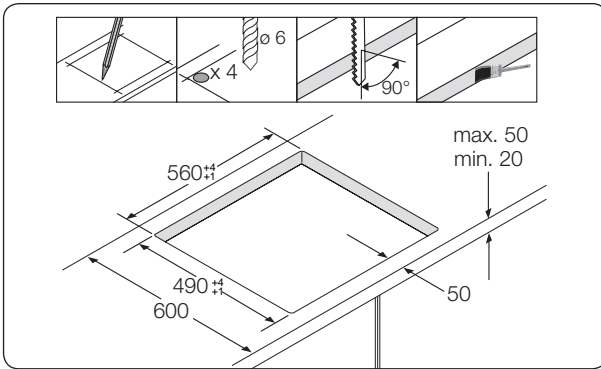
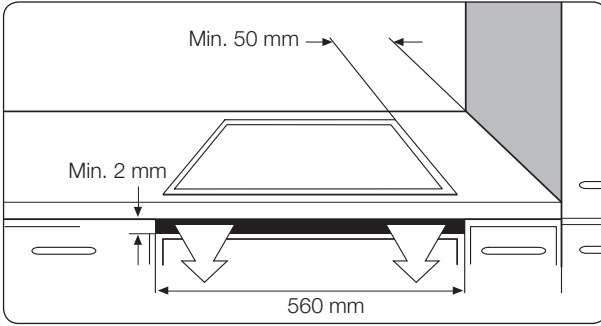
For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

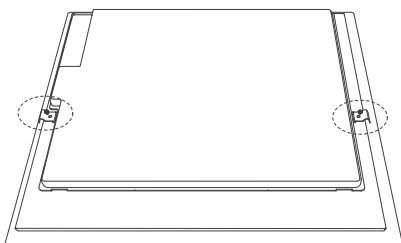
INSTALLING INTO THE COUNTERTOP

 Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

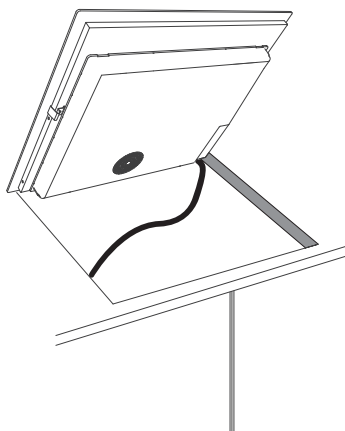
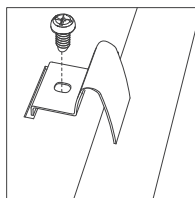
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

Secure the brackets at both sides with the provided screws before installation.

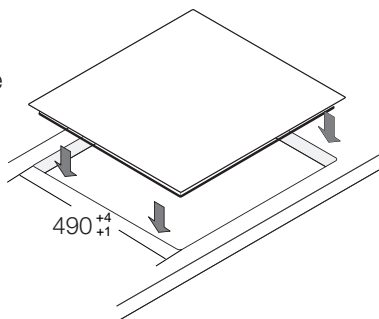




Install the two brackets

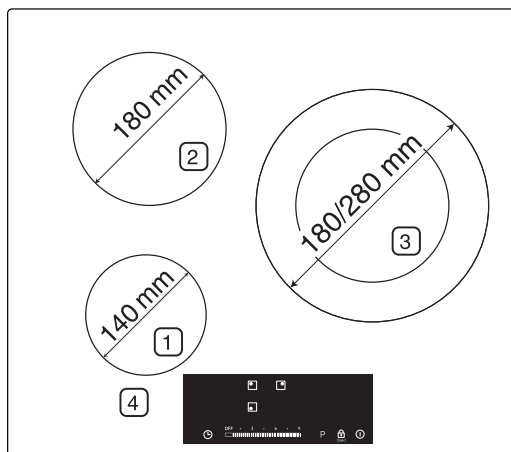


Put into the hole



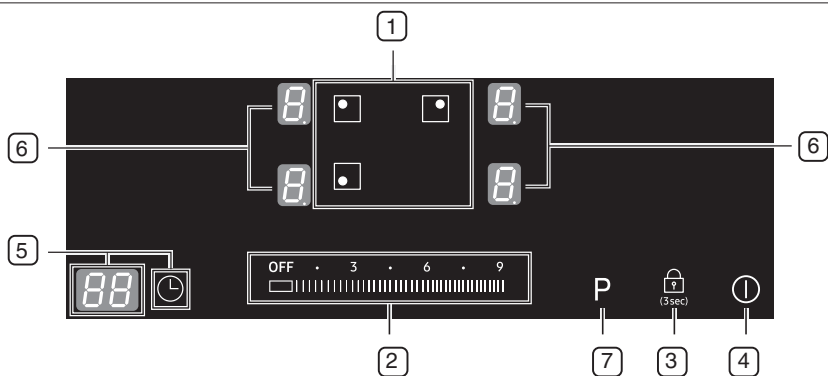
parts and features

COOKING ZONES



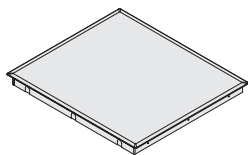
1. Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 1500 W
2. Induction cooking zone 2300 W with Power Boost 2600 W
3. Induction cooking zone 3000 W with Power Boost 4000 W
4. Control panel

CONTROL PANEL



1. Cooking zone selectors
2. Heat/timer setting selectors
3. Lock control sensor
4. On/Off control sensor
5. Timer control sensor and display
6. Indicators for heat settings and residual heat
7. Boost sensor

COMPONENTS



Induction hob



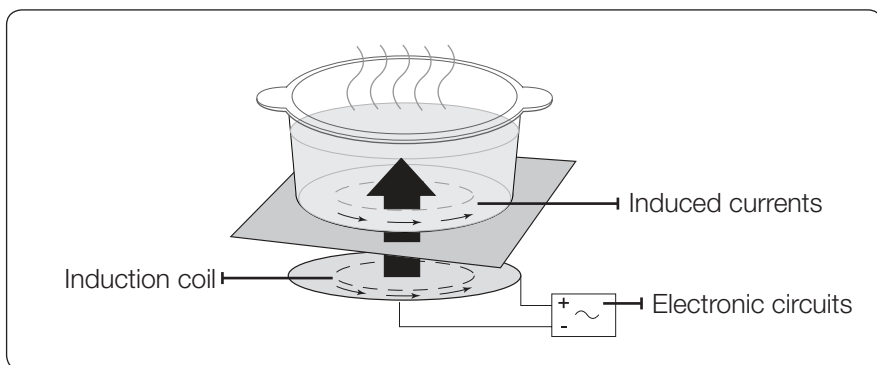
Installation brackets



Screws










INDUCTION HEATING

- **The Principle of Induction Heating:** When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.



- **Greater speed in cooking and frying:** As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.

THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE

- **Ceramic glass cooking surface** : The appliance has a ceramic glass cooking surface and rapid - response cooking zones.
- **Touch control sensors** : Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning** : The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On/Off sensor** : The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators** : Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff** : A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator** : An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Power Boost**  : Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level ‘’. (The display will show ‘’.)
- **Auto Pan-Detection** : Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
- **Digital displays** : The display fields are assigned to the cooking zones. They show the following information
 -  :the appliance has been switched on
 -  to ,  :selected heat settings
 -  :residual heat
 -  : the child lock is activated

- **E3 E4**: error message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
- **U**: error message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.





SAFETY SHUTOFF

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.

Any residual warmth will be indicated with **H** (for “hot”) in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.


The cooking zones switch themselves off at the following times.

Heat setting	Switch off
1-3	After 8 hours
4-6	After 4 hours
7-9	After 2 hours


-  If the Hob is overheated because of abnormal operation, **E3 E4** will be displayed. And the Hob will be switched off.
-  If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, **U** will be displayed. And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.
-  Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section “Troubleshooting”.
-  If there are no input it will be switch off after 1 minute.

Other reasons why a cooking zone can switch itself off

All cooking zones can turn off themselves if liquid boils over and lands on the control panel.

The automatic shutoff can also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main **On/Off control**  sensor after the liquid or the cloth has been removed .

RESIDUAL HEAT INDICATOR


When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an  (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.



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



If the power supply is interrupted, the  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 hob.

TEMPERATURE DETECTION


If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, should this happen then the cooking zone will automatically reduce to a lower power level.

When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute.

before you begin

INITIAL CLEANING

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

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



hob use

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

The induction hob can only be turned on when a cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the following suitable cookware.

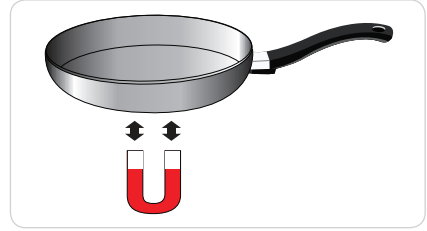
Cookware material

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

-  Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.
-  Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

SUITABILITY TEST

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



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.

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
180/280mm	180 mm
180 mm	120 mm
140 mm	120 mm

OPERATING NOISES

If you can hear.

- Cracking noise : cookware is made of different materials.
- Whistling : you use more than two cooking zones and the cookware is made of different materials.
- Humming : you use high power levels.
- Clicking : electric switching occurs.
- Hissing, Buzzing : the fan operates.


The noise are normal and do not refer to any defects.

USING SUITABLE COOKWARE

Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new 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. Permanent scratching can occur if these pan are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

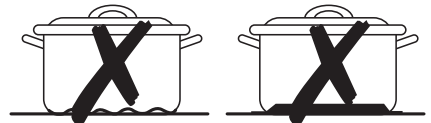
Energy saving tips

 You can save valuable energy by observing the following points.

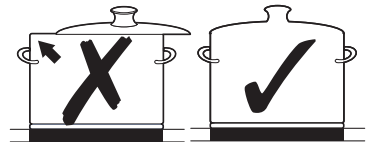
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



Right!



Wrong!





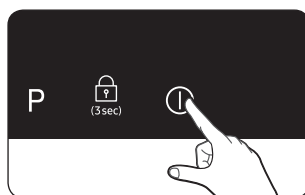
USING THE TOUCH CONTROL SENSORS



To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.

Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

SWITCHING THE APPLIANCE ON

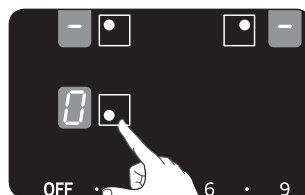
1. Touch the **On/Off**  sensor for approximately 1 seconds.
2. The digital displays will show .



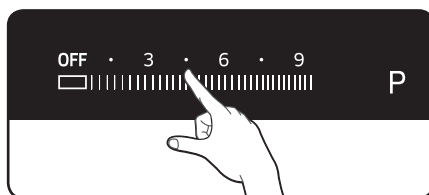
-  After the **On/Off control**  sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 1 minutes. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.



SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

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





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

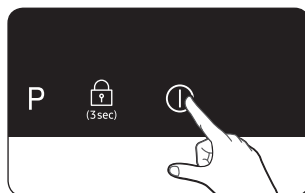




-  If more than one sensor except the slide touch key is pressed for longer than 10 seconds, An acoustic signal will sound and the appliance is switched off. To reset, touch the **On/Off control**  sensor.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF


To completely switch off the appliance, use the **On/Off control**  sensor.

Touch the **On/Off**  sensor for approximately 1 second.



-  After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an  (for “hot”).


SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch off a cooking zone, return the setting to  by using the control panel's **OFF control** sensor.



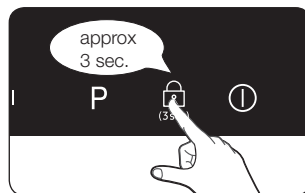
USING THE CHILD SAFETY LOCK


You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface.

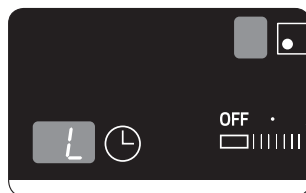
Also the control panel, with the exception of the **On/Off control**  sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.


Switching the child safety lock on / off

1. Touch the **Lock control**  sensor for approximately 3 seconds.
An acoustic signal will sound as confirmation.



2.  will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.



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

TIMER

There are two ways to use the timer:

Using the timer as a safety shutoff:

If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

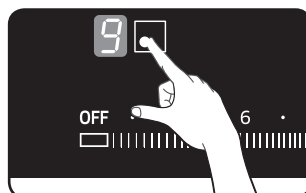
Using the timer to count down:

The countdown timer cannot be used if a cooking zone has been switched on.

Setting the safety shutoff

The cooking zone(s) for which you want to apply the safety shutoff must be switched on.

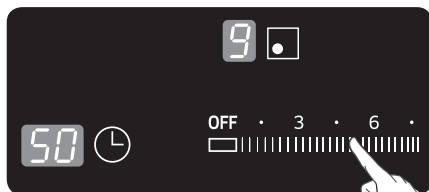
1. Touching the heating zone selection control



2. Touch the sensor, the '10' will show in the timer display, and the '1' flashes.



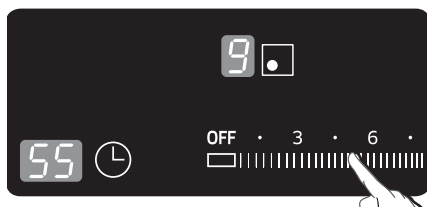
3. Set the time by touching the slide touch control. (can set 10 min, 20 min, 90 min)



4. Touch the "timer control" sensor again. The "0" will flash.



5. Set the time by touching the slide touch control. (can set 1 min, 2 min, 9 min)



- Dot(.) symbol will flash on the right side of power level during safety shutoff timer.
- To cancel the timer setting, make time to zero. The timer display will show "00"

Countdown timer


For the countdown timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones do not be selected.

1. Touch the **Timer control**  sensor.

 will appear in the timer display.

2. Set the desired period of time using the slide touch control sensor.

The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.

To adjust the remaining time, touch the **Timer control**  sensor and change the setting using the slide touch control sensor.


3. Buzzer will beeps for 30 seconds when the setting timer is finished.

POWER BOOST CONTROL

The power boost function **P** makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)

The power boost function is activated for maximum 5 minutes for each cooking zones.

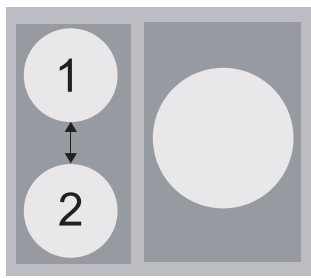
After these times, the cooking zones automatically return to power level **9**.

 In certain circumstances, the Power boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

POWER MANAGEMENT

The cooking zones have a maximum power available to them.

If this power range is exceeded by switching on the power boost function , Power Management automatically reduced the heat setting of paired another cooking zone.



- Left side : No.1 and No.2 is paired cooking zone

The indicator for this cooking zone changes from the heat setting set to maximum possible heat setting.



- Example

Last heat setting of cooking zone (No.3)	Paired another cooking zone's heat setting (No.4)	
	Original heat setting	Automatically changed heat setting
Power Boost	6 level	2 level

SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

The figures in the table below are guidelines. The heat 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.

Switch Setting	Cooking method	Examples for Use
9/P	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash, braising meat)
7-8	Intensive Frying	Steak, Srolin, Hash Brown, Sausages
5-6	Frying	Schnitzel / chops, Liver, Fish, Rissoles, Fried egg pancakes/Griddle cakes
3-4	Steaming Stewing	Steaming and stewing of small amount of vegetables, Boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatin, melting chocolate

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

cleaning and care

HOB



Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.



Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light Soiling

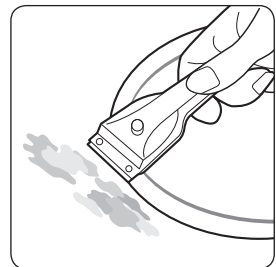
1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.




Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.




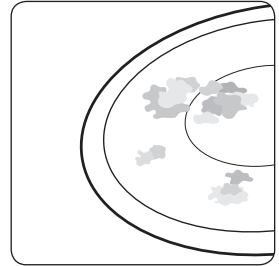
Problem Dirt

1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.


 **WARNING** There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.
If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.

-  Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



HOB FRAME (OPTION)

 **WARNING** Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

TO AVOID DAMAGING YOUR APPLIANCE

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.

- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.

warranty and service

FAQS AND TROUBLESHOOTING

A fault may result from a minor error that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.



Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:

- The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
- The appliance is properly switched on.
- The control indicators in the control panel are illuminated.
- The cooking zone is switched on.
- The cooking zones are set at the desired heat settings.

What should I do if the cooking zones will not switch on?


Check for the following possibilities:

- A period of more than 1 minute has elapsed between when the On/Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section “Switching the appliance on”).
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if the display except for the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:

- The On/Off sensor was accidentally actuated.
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth  is not indicated in the display?

Check for the following possibility:

- The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
- The child safety lock is on.

What should I do if the   display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the “On/Off” control sensor for resetting.

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

- Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone
- If you use suitable cookware, displayed message will automatically disappear.

What should I do if the cooling fan runs after the hob is turned off?

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute by itself for cooling down.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

SERVICE

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting.”

If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.

Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?

When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S/N code (15 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

Model: _____

Serial number: _____

When do you incur costs even during the warranty period?

- If you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section “Troubleshooting”.
- If the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.

technical data

TECHNICAL DATA

NZ63R3727AK

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	57 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
Connection voltage		220-240V~/380-415V 3N~ 50-60Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	10.6 kg
	Gross	12.1 kg

TECHNICAL DATA

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Rear left	180 mm	2300 W / Boost 2600 W
Front left	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Front right	180/280 mm	3000 W / Boost 4000 W

note

note



SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)



NZ63R3727AK

Placa de inducción

Manual del usuario

Imagina las posibilidades

ESPAÑOL

Gracias por comprar este producto Samsung.

SAMSUNG













PN:16166000A14222

Usar este manual

Tómese el tiempo para leer este manual, prestando especial atención a la información de seguridad que se encuentra en la siguiente sección, antes de usar su aparato. Conserve este manual para futura referencia. Si transfiere la propiedad del dispositivo, recuerde también pasar el manual al nuevo propietario.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Los siguientes símbolos se utilizan en el texto de este Manual del propietario:

 ADVERTENCIA	Riesgos o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.
 PRECAUCIÓN	Riesgos o prácticas inseguras que pueden causar lesiones personales menores o daños a la propiedad.
 PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales al utilizar su placa, siga estas precauciones básicas de seguridad.
	NO intentar.
	NO desmontar.
	NO tocar.
	Seguir las instrucciones explícitamente.
	Desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.
	Asegurarse de que el aparato esté conectado a tierra para evitar descargas eléctricas.
	Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.
	Observación
	Importante

Instrucciones de seguridad

Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con todas las normas técnicas y de seguridad aceptadas. Sin embargo, como fabricantes también creemos que es nuestra responsabilidad familiarizarlo con las siguientes instrucciones de seguridad.



SEGURIDAD ELÉCTRICA

Asegúrese de que el aparato esté instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado.

El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones o un mal funcionamiento grave. Si necesita reparar su electrodoméstico, comuníquese con su centro de servicio local. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.

Los aparatos empotrados solo pueden operarse después de haber sido instalados en gabinetes y lugares de trabajo que cumplan con las normas pertinentes. Esto garantiza una protección suficiente contra el contacto de las unidades eléctricas según lo exigen las normas de seguridad esenciales.

Si su aparato funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o fracturas:

- apagar todas las zonas de cocción;
- desconectar la placa de la red eléctrica; y
- Póngase en contacto con su centro de servicio local.



SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

Este aparato no está diseñado para ser usado por niños pequeños o personas con minusvalías sin la supervisión adecuada de un adulto responsable.

Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Las zonas de cocción se calentarán cuando cocines. Mantenga siempre a los niños pequeños lejos del aparato.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos de calefacción.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



ADVER-
TENCIA

SEGURIDAD DURANTE EL USO

Este aparato debe usarse solo para cocinar y freír en la casa. No está diseñado para uso comercial o industrial.

Nunca utilice la placa para calentar la habitación.

Tenga cuidado al enchufar aparatos eléctricos en tomas de corriente cerca de la placa. Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la placa.

La grasa y el aceite sobrecalentados pueden incendiarse rápidamente. Nunca deje las unidades de superficie desatendidas cuando prepare alimentos en grasa o aceite, por ejemplo, al cocinar patatas fritas.

Apague las zonas de cocción después del uso.

Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos.

Nunca coloque objetos combustibles en la placa. Puede causar fuego.

No utilice la placa para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados empaquetados en utensilios de cocina de aluminio.

Existe el riesgo de quemaduras por el aparato si se usa sin cuidado.

Los cables de aparatos eléctricos no deben tocar la superficie caliente de la placa ni los utensilios de cocina calientes.

No utilizar la placa para secar la ropa.

Nunca almacene materiales inflamables como aerosoles y detergentes en cajones o armarios debajo de la placa.

ADVERTENCIA: Los usuarios con marcapasos e implantes activos del corazón deben mantener su parte superior del cuerpo a una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando están encendidos. En caso de duda, consulte al fabricante de su dispositivo o tu doctor.

ADVERTENCIA: cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.



SEGURIDAD AL LIMPIAR

Siempre apague el aparato antes de limpiarlo.

Por razones de seguridad, no limpie el aparato con un chorro de vapor o un limpiador de alta presión.

Limpie la placa de acuerdo con las instrucciones de limpieza y cuidado contenidas en este manual.

El limpiador a vapor no debe ser usado.

No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la placa, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría romper el vidrio.



ADVERTENCIAS GRAVES PARA LA INSTALACIÓN

- ★ La instalación de este aparato debe ser realizada por un técnico de servicio de cocina calificado y capacitado por el fabricante.

Por favor, consulte la sección "Instalación de su placa de inducción".

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente de pared adecuado o superior y use el enchufe solo para este aparato.

Enchufe firmemente en la toma de pared. Además, no utilice un cable de extensión.

- De lo contrario, compartir una toma de pared con otros aparatos utilizando un enchufe múltiple, o extender el cable, puede causar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

La instalación de este dispositivo debe ser realizada por un técnico calificado o una compañía de servicio.

- De lo contrario, se pueden producir descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

El dispositivo debe permitir la desconexión a la fuente después de la instalación.

El enchufe se mantiene accesible o se incorpora un interruptor en el cableado fijo, de acuerdo con las reglas de cableado.

-
- ☒ No instale este aparato cerca de un calentador, material inflamable. No instale este aparato en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, en un lugar expuesto a la luz solar directa y al agua (gotas de lluvia). No instale este aparato en un lugar donde pueda haber fugas de gas.
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- El aparato no está diseñado para su instalación en vehículos de carretera, caravanas y vehículos similares, etc.

-
- ☒ Este aparato debe estar correctamente conectado a tierra. No conecte a tierra el aparato a una tubería de gas, una tubería de plástico o de agua.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
 - Nunca conecte el cable de alimentación a una toma que no esté conectada a tierra correctamente y asegúrese de que cumpla con los códigos locales y nacionales.



PRECAUCIÓN

SEÑALES DE PRECAUCIÓN PARA LA INSTALACIÓN

-
- ☒ Este aparato debe colocarse de manera que sea accesible al enchufe de alimentación.

- De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio debido a una fuga eléctrica.
Instale su electrodoméstico en un piso nivelado y duro que pueda soportar su peso.
- De lo contrario, se pueden producir vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.
Instale el aparato manteniendo la distancia apropiada de la pared.
- De lo contrario, podría producirse un incendio debido al sobrecalentamiento.
La altura mínima de espacio libre necesaria sobre la superficie superior de la placa.



ADVERTENCIAS GRAVES PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- ★ Elimine todas las sustancias extrañas, como el polvo o el agua, de los terminales del enchufe de alimentación y los puntos de contacto con un paño seco con regularidad.
 - Desenchufe el cable de alimentación y límpielo con un paño seco.
 - De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- ★ Enchufar en la toma de corriente en la dirección correcta para que el cable corra hacia el piso.
 - Si conecta el cable de alimentación a la toma de corriente en la dirección opuesta, los cables eléctricos dentro del cable podrían dañarse y esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- ★ Conecte firmemente el enchufe de alimentación en la toma de pared. No utilice un enchufe de alimentación dañado, un cable de alimentación dañado o un enchufe de pared suelto.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
No retuerza ni ate el cable de alimentación.
No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico, coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, inserte el cable de alimentación entre los objetos, o empuje el cable de alimentación en el espacio detrás del dispositivo.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
No tire del cable al desenchufar.

- Desenchufar sujetando la cabeza del enchufe.
- De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si el aparato o el cable están dañados, comuníquese con el centro de servicio más cercano.

 **SEÑALES DE PRECAUCIÓN ELÉCTRICAS**

- Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no se esté utilizando durante largos periodos de tiempo o durante una tormenta eléctrica.
- De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
 - Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no se esté utilizando durante largos periodos de tiempo o durante una tormenta eléctrica.

 **SEÑALES DE ADVERTENCIA AL USAR**

- En caso de una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el aparato ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos de calefacción dentro de la placa.

SIEMPRE use guantes de cocina cuando retire un plato de la placa para evitar quemaduras involuntarias.

ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y los frascos de comida para bebés debe agitarse y verificarse la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato

ADVERTENCIA: Solo permita que los niños utilicen la placa sin supervisión cuando se hayan dado las instrucciones adecuadas para que el niño pueda usar la placa de manera segura y comprenda los peligros de un uso inadecuado.

- ★ El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

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

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice su placa de cocina hasta que la superficie de vidrio haya sido reemplazada.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

- ☒ No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Esto puede provocar una descarga eléctrica.
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras se está realizando una operación.
 - Volver a enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente puede provocar una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para los niños.
 - Si un niño coloca una bolsa sobre su cabeza, puede resultar en asfixia.
 - De lo contrario, se pueden producir descargas eléctricas, quemaduras o lesiones. Nunca utilice este aparato para otros fines que no sean cocinar.
 - De lo contrario, puede provocar un incendio.
Nunca caliente recipientes de plástico o papel y no los utilice con la función de placa.
 - De lo contrario, puede provocar un incendio.
No sobrecaliente los alimentos.

- Esto puede resultar en un incendio.
No caliente alimentos envueltos en papel, como revistas o periódicos.
- Esto puede resultar en fuego.
No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca de la placa.
- Esto puede provocar un incendio o una explosión.
Para calentar bebidas como el café, el té, el licor o el agua o platos como el curry, la sopa o el estofado, use un ajuste de bajo consumo y asegúrese de revolver el contenido mientras los calienta.
- **El uso de una configuración de alta potencia puede hacer que el contenido se desborde sin previo aviso y causar quemaduras graves.**

No inserte los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en la entrada, la salida y los orificios. Si se insertan sustancias extrañas en cualquiera de estos orificios, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente de pared y comuníquese con el proveedor de su producto o el centro de servicio más cercano.

- De lo contrario, se pueden producir descargas eléctricas o lesiones.

NUNCA llene el recipiente hasta la parte superior y elija un recipiente que sea más ancho en la parte superior que en la parte inferior para evitar que el líquido se evapore. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.

NUNCA caliente un biberón con la tetina puesta, ya que el bote puede explotar si se sobrecalienta.

No sumerja el cable de alimentación o el enchufe en el agua y mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.


No opere este aparato si tiene un cable de alimentación dañado o un enchufe.


ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que pueden explotar.

No intente reparar, desmontar o modificar el aparato usted mismo.

- No utilice ningún fusible (como cobre, alambre de acero, etc.) que no sea el fusible estándar.

- Cuando sea necesario reparar o reinstalar el aparato, comuníquese con su centro de servicio más cercano.
- De lo contrario, se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones.



-
-  Si alguna sustancia extraña, como agua, ha entrado en el aparato, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.
- De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

-
-  Si el electrodoméstico está inundado, comuníquese con el centro de servicio más cercano.
- De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
Si el aparato genera un ruido extraño, un olor a quemado o humo, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y comuníquese con el centro de servicio más cercano.
 - De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.



PRECAUCIÓN

SEÑALES DE PRECAUCIÓN DURANTE EL USO

-
-  Tenga cuidado ya que las bebidas o los alimentos pueden estar demasiado calientes.
- Especialmente cuando alimenta a un niño, verifique que se haya enfriado lo suficiente. Tenga cuidado al calentar líquidos como el agua u otras bebidas.
 - Evite usar un recipiente resbaladizo con un cuello estrecho.
 - Si no lo hace, puede provocar un desbordamiento abrupto de los contenidos y provocar quemaduras.
No guarde alimentos ni ninguna parte de los mismos durante o inmediatamente después de cocinarlos.
 - Use guantes para cocinar porque puede estar muy caliente y usted podría quemarse.
Cuando la superficie está agrietada, apague el interruptor de encendido del aparato.
 - De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica.
-
-  Pequeñas cantidades de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
Si se permiten tiempos normales, pueden sobrecalentarse y quemarse.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Debe eliminarse cualquier derrame de la tapa antes de abrir y la superficie de la placa debe dejarse enfriar antes de cerrar La tapa (modelo que solo tiene tapa).

☐ No se pare encima del aparato ni coloque objetos (tales como ropa sucia, tapa de la placa, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el aparato.

- Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones.

No haga funcionar el aparato con las manos mojadas.

- Esto puede provocar una descarga eléctrica.

No rocíe material volátil, como insecticida, sobre la superficie del aparato.

- Además de ser perjudicial para los seres humanos, también puede provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.

No coloque el aparato sobre un objeto frágil, como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Esto puede dañar el lavabo o el objeto de vidrio.

Tenga cuidado al retirar la envoltura de los alimentos que acaba de sacar del aparato.

- Si la comida está caliente, se puede emitir bruscamente vapor caliente al retirar el envoltorio y usted puede quemarse.

No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación, siempre sujete firmemente el enchufe y sáquelo de la toma de corriente.

- Los daños al cable pueden provocar cortocircuitos, incendios y/o descargas eléctricas.

Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

No mire fijamente a los elementos de la placa (aplicable a modelos con lámparas halógenas).

Después de su uso, apague el elemento de la placa mediante su control y no confíe en el detector de bandeja (modelo que se instaló solo en el detector de bandeja).



SEÑALES DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA

- ☒ No limpie el aparato rociando agua directamente sobre él.
No utilice benceno, disolvente o alcohol para limpiar el aparato.
 - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o incendios.Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
 - De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.Para su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión o limpiadores de chorro de vapor.



SEÑALES DE PRECAUCIÓN PARA LA LIMPIEZA

- ☒★ La placa de cocción debe limpiarse regularmente y cualquier depósito de comida debe ser removido.
Si no se mantiene limpia la placa, se podría deteriorar la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.
- ☒ Tenga cuidado de no lastimarse al limpiar el aparato (externo/ interno).
 - Puede lastimarse en los bordes afilados del aparato.No limpie el aparato con un limpiador a vapor.
 - Esto puede resultar en corrosión.

Instrucciones de eliminación



DESECHO DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Todos los materiales utilizados para embalar el aparato son totalmente reciclables. Las hojas y las partes de espuma dura están marcadas apropiadamente. Deseche los materiales de embalaje y los aparatos viejos respetando la seguridad y el medio ambiente.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE SU ANTIGUO APARATO

ADVERTENCIA: Antes de deshacerse de su antiguo aparato, hágalo inoperable para que no presente ningún peligro. Para hacer esto, haga que un técnico cualificado desconecte el aparato de la red eléctrica y retire el cable de alimentación. El aparato no debe desecharse en la basura doméstica. La información sobre las fechas de recolección y los sitios públicos de eliminación de basura está disponible en su departamento o consejo local de basura.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO. (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Aplicable en países con sistemas de recolección separados)

Esta marca en el producto, accesorios o documentación indica que el producto y sus accesorios electrónicos (por ejemplo, cargador, auriculares, cable USB) no deben desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana por la eliminación no controlada de los desechos, separe estos artículos de otros tipos de desechos y recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios domésticos deben comunicarse con el minorista donde compraron este producto, o con la oficina de su gobierno local, para obtener detalles sobre dónde y cómo pueden llevar estos artículos para un reciclaje ambientalmente seguro.

Los usuarios comerciales deben ponerse en contacto con su proveedor y consultar los términos y condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben mezclarse con otros desechos comerciales para su eliminación.

Contenidos

INSTALACIÓN	16	Instrucciones de seguridad para el instalador
	17	Conexión a la red eléctrica
	19	Instalación en la placa
16		
PARTES Y CARACTERÍSTICAS	21	Zonas de cocción
	21	Panel de control
	22	Componentes
	22	Calentamiento por inducción
	23	Las características clave de su aparato
	24	Cierre de seguridad
	25	Indicador de calor residual
	25	Detección de temperatura
	26	Limpieza inicial
21		
ANTES DE EMPEZAR		
26		
USAR LA PLACA	26	Utensilios de cocina para cocción por inducción
	27	Prueba de idoneidad
	27	Tamaño de sartenes
	27	Ruidos de funcionamiento
	28	Usar utensilios de cocina adecuados
	29	Uso de los sensores de control táctil
	29	Encender el aparato
	29	Seleccione la zona de cocción y el ajuste de calor
	30	Apagar el aparato
	30	Desconectar una zona de cocción
	30	Uso de la cerradura de seguridad para niños
	31	Temporizador
	33	Control de aumento de potencia
	33	Gestión de la energía
	34	Ajustes sugeridos para alimentos específicos
26		
LIMPIEZA Y CUIDADO	35	Placa de inducción
	36	Marco (opcional)
	36	Para evitar daños
35		
GARANTÍA Y SERVICIO	38	Preguntas frecuentes y solución de problemas
	40	Servicio
38		
DATOS TÉCNICOS	41	Datos técnicos
	41	Zonas de cocción
41		

Instalando la placa de inducción



Asegúrese de que el nuevo aparato sea instalado y conectado a tierra solo por personal calificado.

Por favor, observe esta instrucción. La garantía no cubrirá ningún daño que pueda ocurrir como resultado de una instalación incorrecta. Los datos técnicos se proporcionan al final de este manual.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL INSTALADOR

- Se debe proporcionar un dispositivo en la instalación eléctrica que permita al aparato desconectarse de la red eléctrica en todos los polos con un ancho de apertura de contacto de al menos 3 mm. Los dispositivos de aislamiento adecuados incluyen cortes de protección de línea, fusibles (los fusibles de tipo tornillo deben retirarse del soporte), disparos de fuga a tierra y contactores.
- Con respecto a la protección contra incendios, este aparato corresponde a EN 60335 - 2 - 6. Este tipo de aparato puede instalarse con un armario alto o una pared en un lado.
- No colocar cajones debajo de la placa.
- La instalación debe garantizar protección contra descargas eléctricas.
- La unidad de cocina en la que está instalado el electrodoméstico debe cumplir con los requisitos de estabilidad DIN 68930.
- Para la protección contra la humedad, todas las superficies cortadas deben sellarse con un sellador adecuado.
- En las superficies embaldosadas, las uniones en el área donde se asienta la placa deben estar completamente tapadas.
- Asegúrese de que el sello esté correctamente asentado contra la superficie de trabajo sin ningún espacio. No se debe aplicar sellador de silicona adicional; esto haría más difícil la eliminación al realizar el servicio.
- La placa de cocción debe extraerse desde abajo al sacar.
- Se debe instalar una tabla debajo de la placa.
- El espacio de ventilación entre la placa y la parte frontal de la unidad que se encuentra debajo no debe cubrirse.

CONEXIÓN A LA ALIMENTACIÓN PRINCIPAL

Antes de conectar, verifique que la tensión nominal del aparato, es decir, la tensión indicada en la placa de características, corresponda a la tensión de alimentación disponible. La placa de características se encuentra en la parte inferior de la carcasa.



Apague la alimentación del circuito antes de conectar los cables.

La tensión del elemento calefactor es AC 230 V~. El dispositivo también funciona perfectamente en redes con CA 220 V~ o AC 240 V~.

La placa de cocción se debe conectar a la red eléctrica mediante un dispositivo que permita que el aparato se desconecte de la red eléctrica en todos los polos con un ancho de apertura de contacto de al menos 3 mm, por ejemplo. Línea automática de protección de corte, fugas a tierra o fusibles.



Las conexiones de los cables se deben realizar de acuerdo con las regulaciones, y los tornillos de los terminales deben apretarse firmemente.



Una vez que la placa esté conectada a la red eléctrica, compruebe que todos a su vez, en el ajuste máximo con utensilios de cocina adecuados.



Cuando se enciende la placa por primera vez, todas las pantallas se iluminan y se activa el bloqueo de seguridad para niños.

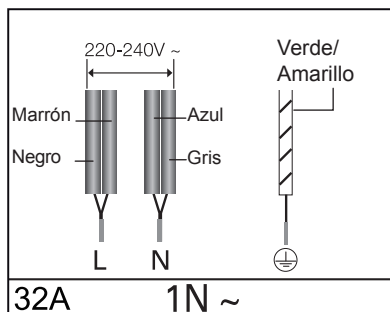


Preste atención (conformidad) a la asignación de fase y neutra de la conexión y el aparato de la casa (esquemas de conexión); De lo contrario, los componentes pueden dañarse. La garantía no cubre los daños resultantes de una instalación incorrecta.

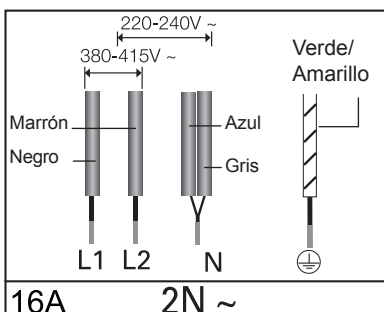


Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.

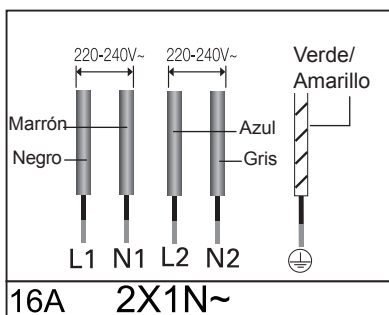
• 1N ~



• 2N ~ : separe los cables bifásicos (L1 y L2) antes de la conexión.



2x1N~: Separe los cables antes de la conexión.

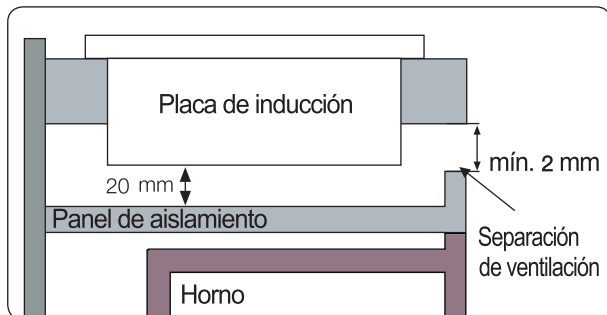
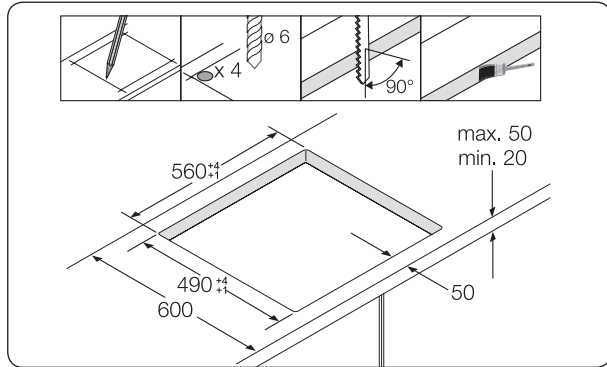
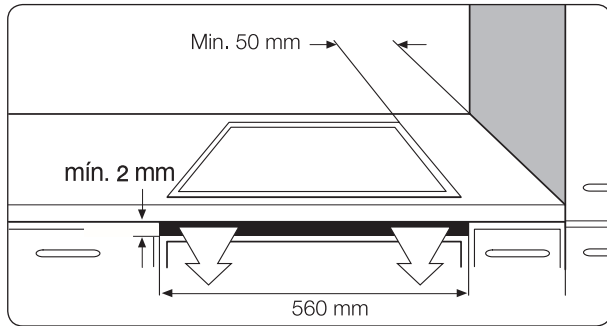


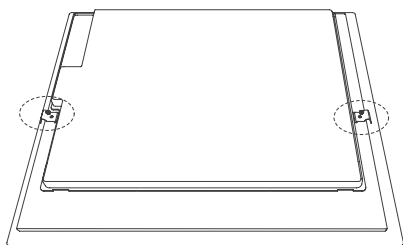
Para una correcta conexión de suministro, siga el diagrama de cableado adjunto cerca de los terminales.

INSTALACIÓN A LA ENCIMERA

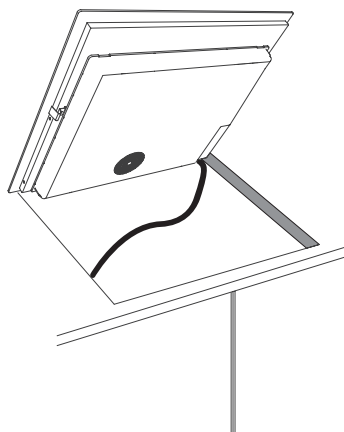
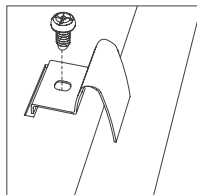
- Anote el número de serie en la placa de características del aparato antes de la instalación. Este número se requerirá en el caso de solicitudes de servicio y ya no será accesible después de la instalación, ya que se encuentra en la placa de especificaciones original en la parte inferior del aparato.
- Preste especial atención a los requisitos mínimos de espacio .
- Asegure los soportes en ambos lados con los tornillos provistos antes de la instalación.

INSTALANDO LA PLACA DE INDUCCIÓN

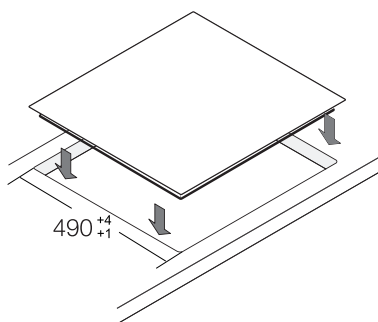




Instale los dos soportes

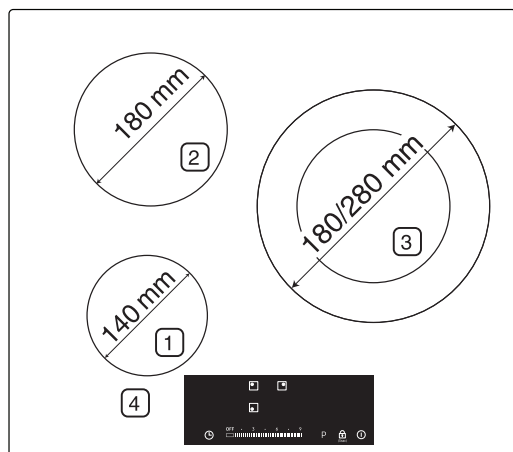


Poner en el agujero



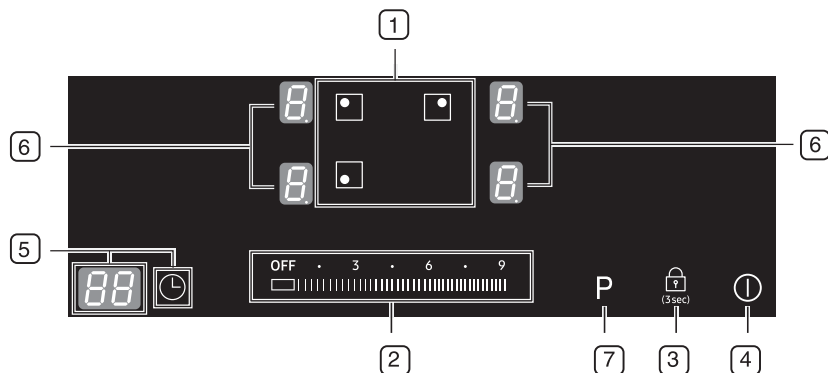
PARTES Y CARACTERÍSTICAS

ZONAS DE COCCIÓN



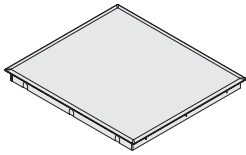
1. Zona de cocción por inducción 1200 W con Power Boost 1500 W
2. Zona de cocción por inducción 2300 W con Power Boost 2600 W
3. Zona de cocción por inducción 3000 W con Power Boost 4000 W
4. Panel de control

PANEL DE CONTROL

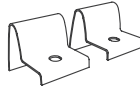


1. Selectores de zona de cocción
2. Selector de ajuste de calor/temporizador
3. Sensor de bloqueo de control
4. Sensor de control de encendido/apagado
5. Sensor de control del temporizador y pantalla
6. Indicadores para ajustes de calor y calor residual
7. Sensor de impulso

COMPONENTES



Placa de inducción



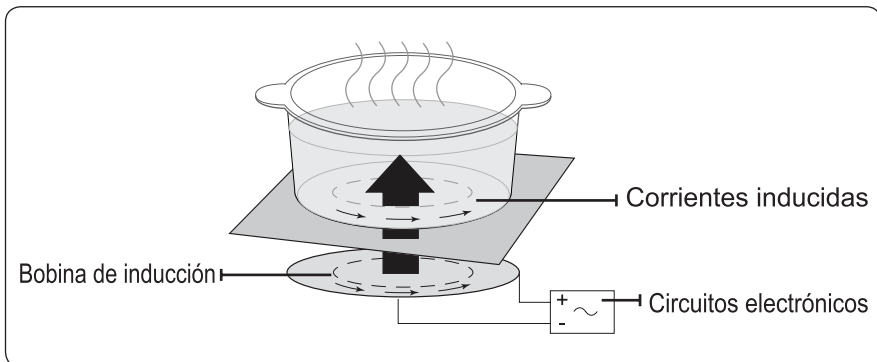
Soportes de instalación



Tornillos













CALENTAMIENTO POR INDUCCIÓN

- **El principio del calentamiento por inducción:** cuando coloca sus utensilios de cocina en una zona de cocción y los enciende, los circuitos electrónicos de su placa de inducción producen "corrientes inducidas" en la parte inferior de los utensilios de cocina que elevan la temperatura.



- Mayor velocidad para cocinar y freír: como la sartén se calienta directamente y no el vidrio, la eficiencia es mayor que en otros sistemas porque no se pierde calor. La mayor parte de la energía absorbida se transforma en calor.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE SU PRODUCTO





- **Superficie de cocción de vidrio cerámico:** el aparato tiene una superficie de cocción de vidrio cerámico y zonas de cocción de respuesta rápida.
- **Sensores de control táctil:** Su aparato se opera con sensores de control táctil.
- **Fácil limpieza:** la ventaja de la superficie de cocción de vidrio cerámico y los sensores de control es su accesibilidad para la limpieza. La superficie lisa y plana es fácil de limpiar.
- **Sensor de encendido/apagado:** el sensor de control de "encendido / apagado" proporciona al aparato un interruptor de alimentación separado. Al tocar este sensor, la fuente de alimentación se conecta o desconecta por completo.
- **Indicadores de control y función:** Las pantallas digitales y las luces indicadoras proporcionan información sobre los ajustes y las funciones activadas, así como la presencia de calor residual en las distintas zonas de cocción.
- **Apagado de seguridad:** El apagado de seguridad asegura que las zonas de cocción se apaguen automáticamente después de un período de tiempo si no se ha cambiado la configuración.
- **Indicador de calor residual:** En la pantalla aparece un icono de calor residual si la zona de cocción está tan caliente que existe riesgo de quemaduras.
- **Aumento de Potencia **: Utilice esta función para calentar el contenido de la bandeja más rápido que el nivel máximo de potencia . (La pantalla mostrará .)
- **Detección automática de bandeja:** Cada zona de cocción incorpora un sistema automático de detección de la bandeja, el sistema está calibrado para reconocer las bandejas de un diámetro ligeramente más pequeño que la zona de cocción. Las bandejas siempre deben colocarse centralmente en cada zona de cocción. Y debes usar utensilios de cocina adecuados.
- **Pantallas digitales:** Los campos de pantalla están asignados a las zonas de cocción. Muestran la siguiente información:
 -  : el aparato se ha encendido
 -  : a ,  : ajustes de calor seleccionados
 -  : calor residual
 -  : el bloqueo para niños está activado
 -   : mensaje de error, cuando la placa se sobrecalienta u operación anormal, (ejemplo: uso con ollas vacías)
 -  : mensaje de error, los utensilios de cocina son inadecuados, demasiado pequeños, o no se han colocado en la zona de cocción.

APAGUE DE SEGURIDAD

Si una de las zonas de cocción no está apagada o el ajuste de calor no se ajusta después de un período prolongado, esa zona de cocción en particular se apagará automáticamente.

El calor residual se indicará con **H** (H de "hot": caliente) en las pantallas digitales correspondientes a las zonas de cocción particulares. Las zonas se apagan en los siguientes intervalos.

Control de temperatura	Apague
1-3	Después de 8 horas
4-6	Después de 4 horas
7-9	Después de 2 horas


-  Si la placa se sobrecalienta debido a una operación anormal, la pantalla mostrará **E3 E4** y la placa se apagará.
-  Si los las ollas o sartenes no son adecuadas, demasiado pequeñas, o no se han colocado en la zona de cocción, la pantalla mostrará **L**. Y después de 1 minuto se apagará la zona de cocción correspondiente.
-  En caso de que una o más de las zonas se apagan antes de que haya transcurrido el tiempo indicado, consulte la sección "Solución de problemas".
-  Si el aparato no recibe instrucciones, se apagará después de 1 minuto.

Otras razones por las cuales una zona de cocción puede apagarse

Todas las zonas de cocción pueden apagarse si el líquido se desborda y cae sobre el panel de control.

El apagado automático también se puede activar si coloca un paño húmedo en el panel de control. En ambos casos, el aparato deberá encenderse nuevamente usando el sensor principal de **Encendido/Apagado** ① después de que el líquido o el paño haya sido retirado.


INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Quando se apaga una zona de cocción individual o la placa entera, la presencia de calor residual se muestra con una  ("hot") en la pantalla digital de las zonas de cocción apropiadas. Incluso después de que se haya apagado la zona de cocción, el indicador de calor residual se apaga solo después de que la placa se haya enfriado.



Puede utilizar el calor residual para descongelar o mantener los alimentos calientes. Mientras se ilumine el indicador de calor residual, existe riesgo de quemaduras.



Si se interrumpe la alimentación, la señal  se apagará y la información sobre el calor residual ya no estará disponible. Sin embargo, todavía es posible quemarse. Esto se puede evitar teniendo siempre cuidado cuando esté cerca de la placa.

DETECCIÓN DE TEMPERATURA

Si, por alguna razón, las temperaturas en cualquiera de las zonas de cocción superaran los niveles de seguridad, la zona de cocción se reducirá automáticamente a un nivel de potencia inferior.

Quando haya terminado de usar la placa, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando durante 1 minuto.

Antes de empezar

LIMPIEZA INICIAL

Limpie la superficie de vidrio cerámico con un paño húmedo y un limpiador de vidrios de vitrocerámica.



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

Uso de la placa

UTENSILIOS DE COCINA PARA ZONAS DE INDUCCIÓN

La placa de inducción solo se puede encender cuando se coloca un utensilio de cocina con una base magnética en una de las zonas de cocción. Puede utilizar ollas, sartenes, etc. hechos de los siguientes materiales:

Material de cocina

Material de cocina	Adecuado
Acero, Acero esmaltado	Sí
Hierro fundido	Sí
Acero inoxidable	Si está debidamente etiquetado por el fabricante
Aluminio, Cobre, Latón	No
Vidrio, Cerámica, Porcelana	No



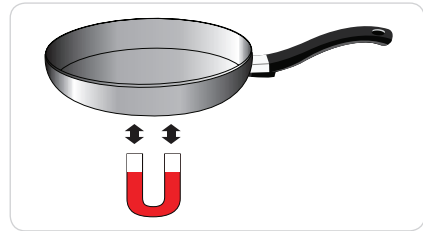
Los materiales de cocina para inducción estarán etiquetados como adecuados por el fabricante.



Ciertos utensilios de cocina pueden hacer ruido cuando se usan en zonas de cocción por inducción. Estos ruidos no son un fallo en el aparato y no afectan el funcionamiento de ninguna manera.

Prueba de material

Los utensilios son adecuados para la cocción por inducción si el imán se adhiere a la parte inferior de la olla o sartén y está etiquetado como adecuado por su fabricante.



TAMAÑO DE LAS OLLAS

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

Diámetro de la zona de cocción	Diámetro mínimo de la parte inferior del utensilio
180/280mm	180 mm
180 mm	120 mm
140 mm	120 mm

RUIDOS DE FUNCIONAMIENTO

Si escucha:

- Ruidos crujientes: los utensilios están hechos de diferentes materiales.
- Silbidos: Se están utilizando más de dos zonas de cocción y los utensilios están hechos de diferentes materiales.
- Zumbidos: Se están usando altos niveles de potencia.
- Clicking: Se produce una conmutación eléctrica.
- Silbidos, zumbidos: El ventilador está funcionando.


Estos ruidos son normales y no significan un defecto.

USAR MATERIALES DE COCINA ADECUADOS

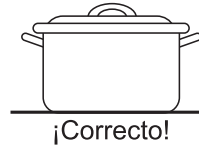
Mejores sartenes producen mejores resultados.

- Se pueden reconocer buenas sartenes por sus bases. La base debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Al comprar sartenes nuevas, preste especial atención al diámetro de la base. Los fabricantes a menudo dan sólo el diámetro del borde superior.
- No utilice sartenes que tengan bases dañadas con bordes ásperos o rebabas. El rayado permanente puede ocurrir si se desliza a través de la superficie.
- Cuando están frías, las bases de la sartén están normalmente inclinadas ligeramente hacia adentro (cóncavas). Nunca deben estar inclinados hacia afuera (convexos).
- Si desea utilizar un tipo especial de sartén, por ejemplo, una olla a presión, una sartén a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

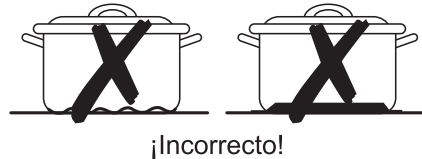
Consejos de ahorro de energía

 Puedes ahorrar valiosa energía observando los siguientes puntos.

- Coloque siempre las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.

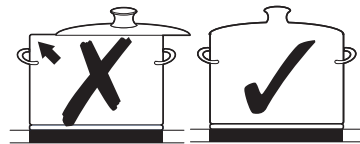


- Las zonas de cocción y bases de la sartén sucias aumentan el consumo de energía.



- Cuando sea posible, coloque las tapas firmemente en las ollas y sartenes para cubrir completamente.

- Apague las zonas de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción para utilizar el calor residual para mantener los alimentos calientes o para descongelarlos.



USAR LOS CONTROLES TÁCTILES

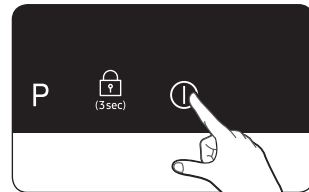
Para usar los controles táctiles, toque el panel deseado con la punta del dedo para encender la pantalla, o para activar la función deseada.


Asegúrese de tocar solo un panel a la vez. Un dedo plano en la superficie puede activar más de una función accidentalmente.

ENCENDER

1. Tocar el sensor **Encendido/Apagado** ① durante aproximadamente 1 segundo.

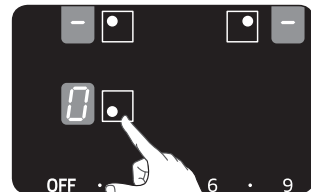
2. La pantalla digital mostrará .



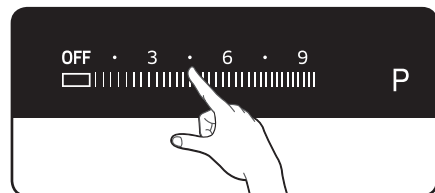
 Después de que el sensor de **Encendido/Apagado** ① se haya activado, se debe seleccionar un ajuste de calor en aproximadamente 1 minuto. De lo contrario, por razones de seguridad, el aparato se apagará.



Seleccionar la zona de cocción y ajuste de temperatura

1. Para seleccionar la zona de cocción, toque la tecla de la zona de cocción correspondiente.



2. Para configurar y ajustar el nivel de potencia, toque los **selectores de configuración de temperatura**.

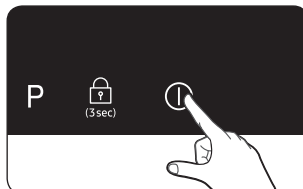




-  Si se presiona más de un sensor durante más de 10 segundos (excepto la tecla +/-), sonará una señal sonora y el aparato se apagará. Para restablecer, toque el sensor de **Encendido/Apagado** .

APAGAR


Para apagar completamente, utilice el sensor **Encendido/Apagado** .

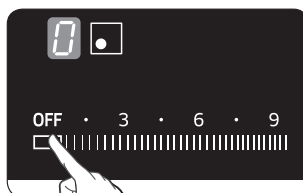
Presione el sensor **Encendido/Apagado**  durante aprox. 1 segundo.




-  Después de apagar una zona de cocción o toda la superficie de cocción, la presencia de calor residual se indicará en las pantallas digitales de las zonas correspondientes en forma de  ("hot").

APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN


Para apagar una zona de cocción, vuelva a la configuración  utilizando el sensor **OFF** en el panel de control.

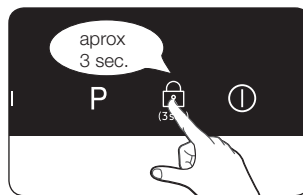



USAR EL BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

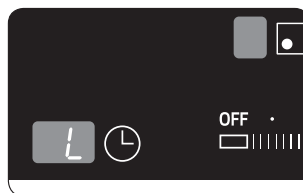
Puede usar el bloqueo de seguridad para niños para proteger contra el encendido involuntario de una zona de cocción y la activación de la placa. El panel de control, con la excepción del sensor de control de **Encendido/Apagado** , se puede bloquear para evitar que los ajustes se cambien involuntariamente, por ejemplo, limpiando el panel con un paño.


Activar y desactivar el bloqueo

1. Presione el control de **bloqueo**  durante aprox. 3 segundos.
Una señal sonora pitará como confirmación.



2.  aparecerá en la pantalla, indicando que el bloqueo de seguridad para niños ha sido activado.



3. Para desactivar el bloqueo de seguridad, vuelva a tocar el sensor de **bloqueo**  durante 3 segundos.
Una señal sonora sonará como confirmación.

TEMPORIZADOR

Hay dos formas de utilizar el temporizador:

Como un apagado de seguridad:

Si se establece un tiempo específico para una zona de cocción, la zona se apagará automáticamente una vez que haya transcurrido este período de tiempo. Esta función se puede utilizar para múltiples zonas simultáneamente.

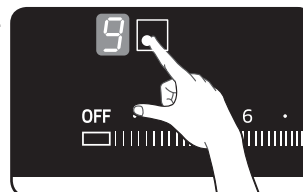
Como un temporizador de cuenta atrás:

El temporizador de cuenta atrás no se puede usar si se ha activado una zona de cocción.

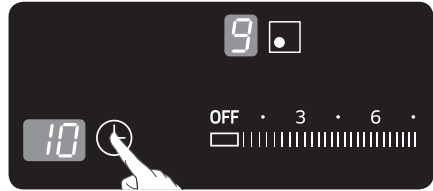
Configurar el apagado de seguridad

Las zonas de cocción a las que desea aplicar el apagado de seguridad deben estar activadas.

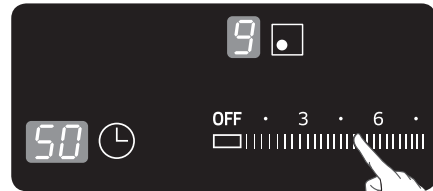
1. Tocar el control de selección de la zona de cocción.



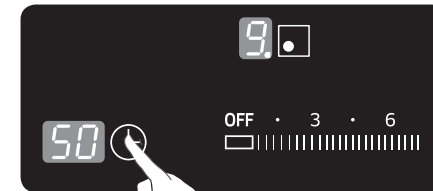
2. Toque el sensor, la pantalla mostrará "10" y el "1" parpadea.



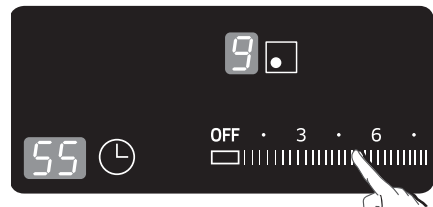
3. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (se puede ajustar a 10, 20 y 90 minutos).



4. Toque el control de temporizador nuevamente. El "0" parpadea.



5. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (se puede ajustar a 1, 2 y 9 minutos)



- El símbolo de punto (.) parpadeará en el lado derecho del nivel de potencia mientras el apagado de seguridad esté activado.
- Para cancelar esta función, ajuste el tiempo a cero. La pantalla mostrará "00".

Contador regresivo

Para utilizar el temporizador de cuenta regresiva, el aparato debe estar encendido pero sin seleccionar las zonas de cocción.


1. Tocar el **sensor de Temporizador** (⌚). **00** aparecerá en la pantalla.
2. Configure el período de tiempo deseado utilizando el sensor de control +/-.
La función de temporizador de cuenta regresiva ahora está activada y el tiempo restante aparece en la pantalla del temporizador.
Para ajustar el tiempo restante, toque el **sensor de Temporizador** (⌚) y ajuste la configuración utilizando el sensor de +/-.
3. El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos cuando se finalice el tiempo.

CONTROL DE POTENCIA

La función de Potencia **P** hace que la potencia adicional esté disponible para cada zona de cocción (como por ejemplo, para hervir grandes cantidades de agua).

La función de aumento de potencia se activa durante un máximo de 5 minutos para cada zona de cocción.

Después de este tiempo, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel **9**.

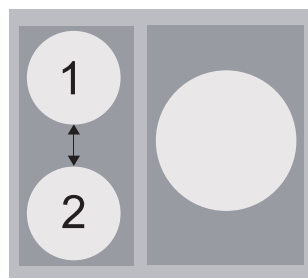
-  En ciertas circunstancias, la función de Potencia puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos de la placa.

ADMINISTRACIÓN DE ENERGÍA

Las zonas de cocción disponen de una máxima potencia disponible.

Si se excede este rango al encender la función de potencia, la administración de energía reducirá automáticamente la configuración de calor de otra zona de cocción.

- Izquierda: 1 y 2 son zonas de cocción emparejadas.
El indicador para esta zona de cocción cambia del ajuste de temperatura a la máxima temperatura posible.
- Ejemplo





Último ajuste de calor de la zona de cocción (No. 3)	Emparejado el ajuste de calor de otra zona de cocción (No. 4)	
	Ajuste de calor original	Cambio automático del ajuste de calor
Aumento de potencia	Nivel 6	Nivel 2

CONFIGURACIÓN SUGERIDA PARA CIERTOS ALIMENTOS

Las cifras en la tabla de abajo son simplemente guías. Los ajustes de calor necesarios para los diversos métodos de cocción dependen de una serie de variables, incluida la calidad de las ollas o sartenes a utilizar, y el tipo y la cantidad de alimentos a cocinar.

Nivel	Método de cocción	Ejemplos de uso
9 P	Calentar Saltear Freír	Calentar grandes cantidades de líquido, hervir agua para fideos, dorar carne, goulash dorado, carne asada
7-8	Freír a alta temperatura	Bistec, solomillo, croquetas de patata, salchichas
5-6	Freír	Escalope, chuletas, hígado, pescado, rissoles, huevos fritos, panqueques
3-4	Vapor Guisado	Cocer al vapor y guisar una pequeña cantidad de verduras, hervir arroz y platos de leche
1-2	Derretir	Derretir manteca, disolver gelatina, derretir chocolate

-  Los ajustes de calor indicados en la tabla anterior se proporcionan solo como pautas para su referencia.
-  Deberá ajustar la configuración de calor según los utensilios de cocina y los alimentos específicos.

Limpeza y cuidado

PLACA DE INDUCCIÓN



Los agentes de limpieza no deben entrar en contacto con una superficie de vidrio cerámico caliente: todos los agentes de limpieza deben eliminarse con cantidades adecuadas de agua limpia después de usar, ya que pueden tener un efecto cáustico cuando la superficie se calienta. No utilice limpiadores agresivos, como rociadores de parrillas u hornos, estropajos o limpiadores de sartenes abrasivos.



Limpe la superficie de vidrio cerámico después de cada uso cuando aún esté caliente al tacto. Esto evitará que los derrames se quemen sobre la superficie. Elimine las escamas, marcas de agua, goteos de grasa y decoloración metálica con el uso de un limpiador de vidrio cerámico o acero inoxidable disponible comercialmente.

Suciedad leve

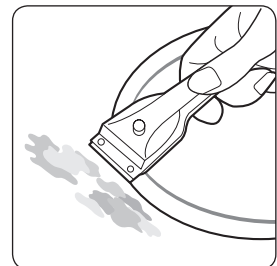
1. Limpe la superficie de vidrio cerámico con un paño húmedo.
2. Frote en seco con un paño limpio. Los restos de agente de limpieza no deben dejarse en la superficie.
3. Limpe a fondo toda la superficie de cocción del vidrio cerámico una vez a la semana con un limpiador de vidrio cerámico o acero inoxidable disponible comercialmente.
4. Limpe la superficie de vidrio cerámico con cantidades adecuadas de agua limpia y frote con un paño limpio que no suelte pelusa.

Suciedad persistente

1. Para eliminar los alimentos desbordados y las salpicaduras persistentes, use un raspador de vidrio.
2. Coloque el raspador de vidrio en ángulo con la superficie del vidrio cerámico.
3. Elimine la suciedad raspando con la cuchilla.



Raspadores de vidrio y limpiadores de vidrio cerámico están disponibles en tiendas especializadas.



Suciedad problemática

1. Elimine el azúcar quemado, el plástico derretido, el papel de aluminio u otros materiales con un raspador de vidrio de inmediato y mientras aún esté caliente.

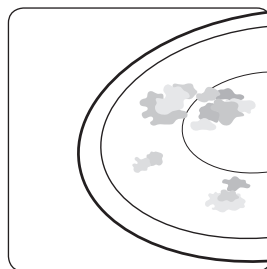


Existe el riesgo de quemarse cuando el raspador de vidrio se utiliza en una zona de cocción caliente:

2. Limpie la placa de cocción normalmente cuando se haya enfriado.
Si la zona de cocción en la que se ha derretido algo se ha dejado enfriar, vuelva a calentar para limpiarla.



Los arañazos o manchas oscuras en la superficie de vidrio cerámico, causados, por ejemplo, por una bandeja con bordes afilados, no pueden eliminarse. Sin embargo, no perjudican la función de la placa.



MARCO (OPCIONAL)



No use vinagre, jugo de limón o removedor de escamas en el marco de la placa; de lo contrario aparecerán manchas apagadas.

1. Limpiar con un paño húmedo.
2. Humedecer los residuos secos con un paño húmedo. Limpiar y frotar en seco.

PARA EVITAR DAÑOS

- No utilice la placa como superficie de trabajo o para el almacenamiento.
- No opere una zona de cocción si no hay una bandeja en la placa o si la bandeja está vacía.
- El vidrio cerámico es muy resistente a los choques de temperatura, pero no es irrompible. Puede dañarse con un objeto particularmente afilado o duro que caiga sobre la placa.
- No coloque recipientes en el marco de la placa. Se pueden producir arañazos y daños en el acabado.
- Evite derramar líquidos ácidos, por ejemplo, vinagre, jugo de limón y agentes desincrustantes, en el marco de la placa, ya que dichos líquidos pueden causar manchas opacas.

- Si azúcar o una preparación que contiene azúcar entra en contacto con una zona de cocción caliente y se derrite, debe limpiarse inmediatamente con un raspador de cocina mientras aún esté caliente. Si se deja enfriar, puede dañar la superficie cuando se retira.
- Mantenga todos los elementos y materiales que podrían derretirse, por ejemplo, plásticos, papel de aluminio y láminas de horno, lejos de la superficie de vidrio cerámico. Si algo de esta naturaleza se derrite en la placa, debe retirarse inmediatamente con un raspador.

Garantía y servicio

PREGUNTAS FRECUENTES Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Se puede producir una falla debido a un error menor que puede corregir usted mismo con la ayuda de las siguientes instrucciones. No intente ninguna otra reparación si las siguientes instrucciones no ayudan en cada caso específico.



Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por un técnico de servicio calificado. Las reparaciones efectuadas incorrectamente pueden resultar en un riesgo considerable para el usuario. Si su electrodoméstico necesita reparación, comuníquese con su centro de servicio al cliente.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no funcionan?

Compruebe que:

- El fusible en el cableado de la casa (caja de fusibles) está intacto. Si los fusibles se disparan varias veces, llame a un electricista autorizado.
- El aparato está correctamente encendido.
- Los indicadores de control en el panel de control están iluminados.
- La zona de cocción está encendida.
- Las zonas de cocción están configuradas a los ajustes de temperatura deseados.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no se encienden?

Compruebe si:

- Ha transcurrido un período de más de 1 minuto entre el momento en que se activó el botón de Encendido/Apagado y se activó la zona de cocción deseada (consulte la sección "Encender el aparato").
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.

¿Qué debo hacer si la pantalla, excepto el indicador de calor residual , desaparece repentinamente?

Esto podría deberse a una de las siguientes posibilidades:

- El sensor de Encendido/Apagado fue accionado accidentalmente.
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.

¿Qué debo hacer si, después de haber apagado las zonas de cocción, no se indica el calor residual en la pantalla?

Compruebe si:

- La zona de cocción solo se utilizó brevemente y, por lo tanto, no se calentó lo suficiente. Si la zona de cocción está muy caliente, llame al centro de atención al cliente.

¿Qué debo hacer si la zona de cocción no se enciende o apaga?

Esto podría deberse a una de las siguientes posibilidades:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.
- El bloqueo de seguridad para niños está activado.

¿Qué debo hacer si la pantalla muestra .

Compruebe si:

- La placa está sobrecalentada debido a un funcionamiento anormal.
- Después de que la placa se enfríe, presione el sensor de Encendido/ Apagado para reiniciar.

¿Qué debo hacer si la pantalla muestra .

Compruebe si:

- Los utensilios de cocina no son adecuados, son muy pequeños, o no se han colocado en la zona de cocción
- Si usa materiales adecuados, el mensaje mostrado desaparecerá automáticamente.

¿Qué debo hacer si el ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar la encimera?

Verifique lo siguiente:

- Cuando haya terminado de usar la placa, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando 1 minuto por sí solo para enfriar.

Si solicita una llamada de servicio debido a un error en el funcionamiento del dispositivo, la visita del técnico de servicio al cliente puede incurrir en un cargo, incluso durante el periodo de garantía.

SERVICIO

Antes de solicitar asistencia o servicio, consulte la sección "Solución de problemas".

Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones a continuación.

¿Es un fallo técnico?

Si es así, póngase en contacto con su centro de atención al cliente.

Siempre prepárese de antemano para la descripción. Esto facilitará el proceso de diagnóstico del problema y también hará más fácil decidir si es necesaria una visita de servicio al cliente.

Por favor tome nota de la siguiente información.

- ¿Qué forma toma el problema?
- ¿En qué circunstancias se produce?
Al llamar, sepa el modelo y el número de serie de su aparato. Esta información se proporciona en la placa de características de la siguiente manera:
- Descripción del modelo
- Código S/N (15 dígitos)

Le recomendamos que registre la información aquí para fácil referencia;

Modelo: _____

Número serial: _____

¿Cuándo se incurre en costos incluso durante el período de garantía?

- Si el problema pudiera haber sido resuelto aplicando una de las soluciones provistas en la sección "Solución de problemas".
- Si el técnico de servicio al cliente tiene que hacer varias llamadas de servicio porque no se le proporcionó toda la información relevante antes de su visita y, como resultado, por ejemplo, tiene que hacer viajes adicionales para las piezas. Prepararse para su llamada telefónica como se describe anteriormente le ahorrará el costo de estos viajes.

datos técnicos

DATOS TÉCNICOS

NZ63R3727AK

Dimensiones	Ancho	590 mm
	Profundidad	520 mm
	Altura	57 mm
Corte de encimera Dimensiones	Ancho	560 mm
	Profundidad	490 mm
Voltaje		220-240V/380-415V 3N 50-60Hz
Máxima potencia de carga conectada		7,2 kW
Peso (NNZ63R3727AK)	Neto	10,6 kg
	Bruto	12,1 kg

ZONAS DE COCCIÓN

Posición	Diámetro	Potencia
Izquierda posterior	180 mm	2300 W / Aumento 2600 W
Izquierda anterior	140 mm	1200 W / Aumento 1500 W
Derecha anterior	180 / 280 mm	3000 W / Aumento 4000 W

DATOS TÉCNICOS

observación

observación

SAMSUNG

PREGUNTAS O COMENTARIOS

PAÍS	LLAMAR	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Solo para clientes KNOX] 0800 400848 [Solo para Premium HA] 0800-366661 [Solo para vendedores] 0810-112233 [Solo para tienda electrónica] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 solo desde línea, gratuito	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) vetëm me linjë fikse (+3A0) 210 6897691 me celular dhe linjë fikse	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)