

Placa de inducción

Manual del usuario y de instalación

NZ64R9787GK



SAMSUNG

Índice

Uso de este manual	3	Apagado del aparato	20
En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes:	3	Parada rápida	20
Nombre del modelo y número de serie	3	Uso del bloqueo de seguridad infantil	21
Instrucciones de seguridad	3	Temporizador	21
Eliminación del material de embalaje	6	Uso de mantener caliente	22
Tratamiento adecuado de los viejos aparatos	6	Control de amplificación de la potencia	23
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	7	Administración de energía	23
Instalación de la placa	7	Pausar/Reanudar	24
Instrucciones de seguridad para el instalador	7	Uso de la zona Flex Plus	24
Conexión a la fuente de alimentación principal	8	Sonido encendido/apagado	25
Instalación en la encimera	9	Valores sugeridos para cocinar alimentos específicos	25
Partes y características	11	Control inteligente	26
Zonas de cocción	11	Conexión de la campana de cocina y la placa de inducción mediante Bluetooth	26
Panel de control	12	Conexión a la aplicación mediante wifi	26
Componentes	12	Mantenimiento y limpieza	27
Calentamiento por inducción	12	Lea este apartado antes de utilizar el producto para mantenerlo limpio	27
Características clave del aparato	13	Limpieza de la superficie de la placa	27
Desconexión de seguridad	14	Marco de la placa (opcional)	29
Zona Flex Plus	14	Para evitar daños en el aparato	29
Indicador de calor residual	15	Garantía y servicio	29
Función de protección contra sobrecalentamiento y ventilador de refrigeración	15	Preguntas más frecuentes y solución de problemas	29
Uso de la placa	16	Servicio	31
Limpieza inicial	16	Datos técnicos	32
Utensilios para las zonas de cocción de inducción	16	Datos técnicos	32
Tamaño de los utensilios	17	Zonas de cocción	32
Ruido durante el funcionamiento	17	Información del producto	32
Uso de utensilios de cocina adecuados	18	Apéndice	33
Uso de los botones táctiles	19	Declaración de código abierto	33
Encendido del aparato	19		
Selección de la zona de cocción y del nivel de potencia	20		

Uso de este manual

Reserve tiempo para leer este manual; dedique una atención especial a la información de seguridad que se incluye en el apartado siguiente, antes de utilizar el aparato. Conserve este manual como referencia.

Si se transfiere la propiedad del aparato, recuerde pasar también el manual al nuevo propietario.

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes:

ADVERTENCIA

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte.**

PRECAUCIÓN

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice la placa, siga estas precauciones básicas de seguridad:

NOTA

Información, consejos y recomendaciones útiles que ayudan a los usuarios a utilizar el producto.

Nombre del modelo y número de serie

Tanto el nombre del modelo como el número de serie constan en la etiqueta situada debajo de la base de la placa.

Para un uso posterior, anote la información o fije la etiqueta adicional del producto (ubicada en la parte superior del producto) en la página actual.

Nombre del modelo _____

Número de serie _____

Instrucciones de seguridad

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

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia. El medio de desconexión debe incorporarse en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Instrucciones de seguridad

Tras la instalación, el electrodoméstico debe poder desconectarse de la fuente de alimentación. La desconexión puede facilitarse dejando el enchufe accesible o montando un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, puesto que no se consideran un medio de fijación fiable.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior de la placa.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No utilice un limpiador con vaporizador.

No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la superficie de la placa ya que se podrían calentar.

Después del uso, apague la placa mediante los mandos de control; no confíe en el detector de la placa.

El aparato no está preparado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento. No debe instalarse el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

ADVERTENCIA: Utilizar sin supervisión una placa de inducción para cocinar con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar el fuego con agua, sino que deberá desenchufar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato o indicados en las instrucciones de uso como protectores de placa adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede provocar accidentes.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

PRECAUCIÓN

Compruebe que un técnico cualificado haya instalado el aparato adecuadamente y que éste cuente con una toma a tierra.

Solo el personal de servicio cualificado debe efectuar tareas de mantenimiento en el aparato. Las reparaciones llevadas a cabo por personas sin cualificación pueden provocar lesiones físicas en las personas o un funcionamiento defectuoso del aparato. Si el aparato necesita una reparación, póngase en contacto con un centro local de servicio técnico. Si no sigue estas instrucciones puede provocar daños o la anulación de la garantía.

Los aparatos que se han de montar de manera nivelada solo se pueden utilizar una vez instalados en armarios y lugares de trabajo que se ajusten a las normas pertinentes. De este modo se asegura protección suficiente contra el contacto con los elementos eléctricos como exigen las normas de seguridad básicas.

Si su aparato no funciona bien, se rompe, resquebraja o descompone:

- apague todas las zonas de cocción;
- desconecte la placa de la fuente de alimentación, y
- póngase en contacto con su centro local de servicio técnico.

Si la placa se rompe, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice la placa hasta que la superficie de cristal se haya sustituido.

No utilice la placa para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio ni alimentos congelados empaquetados en objetos de aluminio.

El líquido que hay entre la parte inferior de la cazuela y la placa puede producir una presión de vapor. Esto puede hacer que la cazuela caiga.

Asegúrese de que la placa caliente y la base de la cazuela estén secas.

Las zonas de cocción se calentarán mucho cuando cocine. Mantenga siempre a los niños pequeños alejados del aparato.

Instrucciones de seguridad

Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para éstos.

Este aparato solo se debe utilizar para cocinar y freír del modo habitual en casa. No se ha diseñado para un uso comercial ni industrial.

No utilice nunca la placa para calentar la habitación.

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

La grasa o el aceite sobrecalentados pueden prenderse rápidamente. No deje de atender nunca las unidades de superficie cuando prepare alimentos con grasa o aceite, por ejemplo, cuando cocine patatas fritas.

Apague las zonas de cocción después de su uso.

Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos.

No coloque nunca elementos combustibles en la placa, ya que puede producirse fuego.

Existe el riesgo de sufrir quemaduras si se utiliza el aparato de manera descuidada.

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

No utilice la placa para secar ropa.

Los usuarios con marcapasos o implantes cardíacos activos deben mantener el cuerpo apartado al menos 30 cm de las zonas de inducción cuando enciendan la placa. En caso de duda, deben consultar al fabricante del dispositivo o a su médico. (Solo los modelos de placa de inducción)

No desmonte ni intente arreglar ni modificar el aparato usted mismo.

Apague siempre el aparato antes de efectuar la limpieza.

Limpie la placa de acuerdo con las instrucciones de limpieza y cuidados que se incluyen en este manual.

No permita que las mascotas se acerquen al aparato, ya que podrían pisar los controles del aparato y provocar un funcionamiento incorrecto.

Eliminación del material de embalaje

⚠ ADVERTENCIA

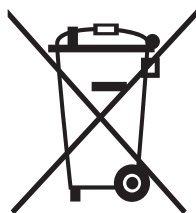
Todos los materiales utilizados para empaquetar el aparato son totalmente reciclables. Las piezas de poliuretano y láminas están debidamente marcadas. Deseche el material de embalaje y los viejos aparatos con la debida seguridad para el medioambiente.

Tratamiento adecuado de los viejos aparatos

⚠ ADVERTENCIA

Antes de desechar un viejo aparato, inutilícelo para evitar que sea peligroso. Para ello, haga que un técnico cualificado desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable principal. El aparato no se puede dejar en el contenedor de residuos del hogar. Dispone de información sobre las fechas de recogida y los lugares habilitados para ello en su organismo local de recogida selectiva.

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y reciclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE o baterías, visite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Instalación de la placa

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que solo personal cualificado se encargue de instalar el aparato y conectarlo a tierra. Siga esta indicación. La garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de una instalación inadecuada.

Los datos técnicos se ofrecen al final de este manual.

Instrucciones de seguridad para el instalador

- Se debe colocar un dispositivo en la instalación eléctrica que permita al aparato desconectarse de la alimentación en todos los polos con una anchura de abertura de contacto de al menos 3 mm. Los dispositivos de aislamiento adecuados incluyen los cortes de protección de la línea, fusibles (los fusibles de tipo tornillo se deben retirar desde el soporte), disyuntores de fuga a tierra y dispositivos para abrir y cerrar circuitos eléctricos.
- Con respecto a la protección contra incendios, este aparato responde a la norma EN 60335 - 2 - 6. Este tipo de aparato se puede instalar en un armario alto o con una pared en un lado.
- La instalación debe garantizar protección contra los golpes.
- El elemento de la cocina donde se coloque el aparato debe respetar los requisitos de estabilidad de DIN 68930.
- Para conseguir protección contra la humedad, todas las superficies cortadas deben estar selladas con un producto adecuado.
- En superficies de trabajo con baldosas, las juntas de la zona donde se aloje la placa deben estar completamente rellenas de lechada.
- En cocinas con la parte superior de material natural, piedra artificial o cerámica, el muelle de acción debe quedar colocado con resina artificial o adhesivo mixto.
- Asegúrese de que el sello esté correctamente colocado en la superficie de trabajo sin huecos. No se debe aplicar silicona selladora, ya que dificultaría la extracción durante las tareas de mantenimiento.
- Para retirarla, la placa se debe empujar desde abajo.
- Se puede instalar una tabla debajo de la placa.
- No se debe cubrir la abertura de ventilación inferior entre la encimera y el frontal de unidad.

Instalación de la placa

Conexión a la fuente de alimentación principal

Antes de la conexión, compruebe que el voltaje nominal del aparato, es decir, el voltaje que se indica en la placa de datos, se corresponda con el voltaje de alimentación disponible. La placa de datos se encuentra en la cubierta inferior de la placa.

⚠ ADVERTENCIA

Apague el circuito eléctrico cuando conecte los cables del aparato.

El voltaje del elemento generador de calor es de 230 V CA~. El aparato también funciona perfectamente en redes de 220 V CA~ o 240 V CA~. La placa se debe conectar a la alimentación mediante un dispositivo que permita al aparato desconectarse de la alimentación en todos sus polos con una anchura de abertura de contacto de al menos 3 mm, por ejemplo cortes automáticos de protección de la línea, disyuntores de fuga a tierra o fusibles.

⚠ ADVERTENCIA

Las conexiones del cable se deben realizar de acuerdo con las regulaciones y los tornillos del terminal se deben apretar con firmeza.

⚠ ADVERTENCIA

Una vez conectada la placa a la toma de alimentación, compruebe que todas las zonas de cocción estén listas para su uso poniéndolas en funcionamiento brevemente a la máxima potencia con los utensilios de cocina adecuados.

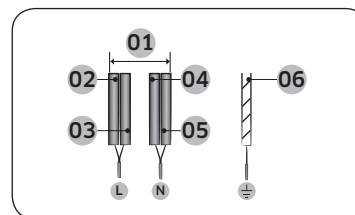
⚠ ADVERTENCIA

Preste atención (conformidad) a la asignación neutral y de fase de la conexión doméstica y del aparato (esquemas de conexión); de lo contrario, los componentes pueden dañarse.

La garantía no cubre daños provocados por una instalación inadecuada.

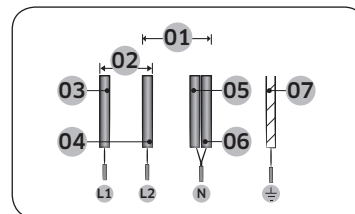
⚠ ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.



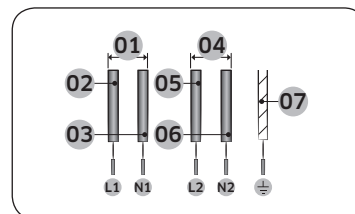
1N~ (32 A)

01	220-240 V ~	04	Azul
02	Marrón	05	Gris
03	Negro	06	Verde/Amarillo



2N~ (16 A): Separe los cables de 2 fases (L1 y L2) antes de efectuar la conexión.

01	220-240 V ~	05	Azul
02	380-415 V ~	06	Gris
03	Marrón	07	Verde/Amarillo
04	Negro		



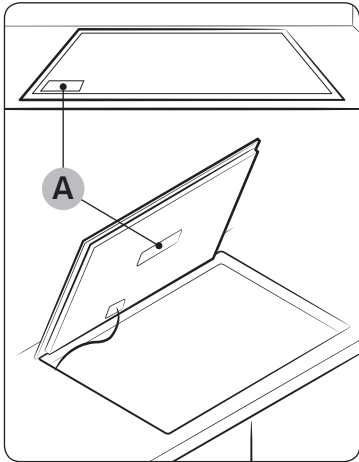
2 x 1N~ (16 A): Separe los cables antes de efectuar la conexión.

01	220-240 V ~	05	Negro
02	Marrón	06	Gris
03	Azul	07	Verde/Amarillo
04	220-240 V ~		

⚠ ADVERTENCIA

Para establecer una conexión correcta, siga el diagrama del cableado anexo a los terminales.

Instalación en la encimera



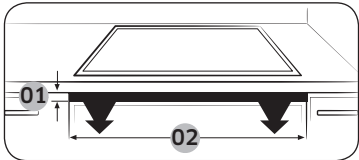
A. Número de serie

NOTA

Preste especial atención a los requisitos de espacio mínimo y de holgura.

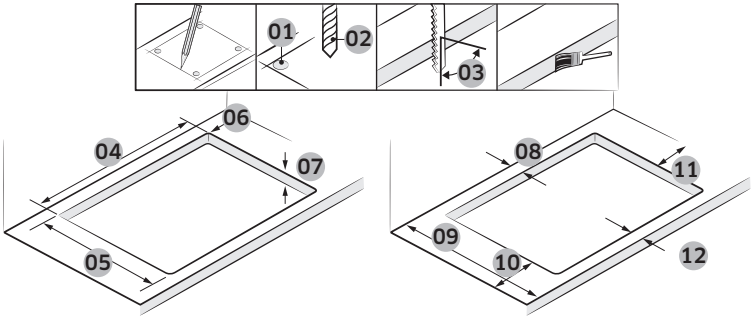
NOTA

La parte inferior de la placa incluye un ventilador. Si hay un cajón debajo de la placa, este no debe utilizarse para almacenar objetos pequeños o papel, ya que podrían dañar el ventilador o afectar al enfriamiento en caso de quedar atrapados en el mismo.



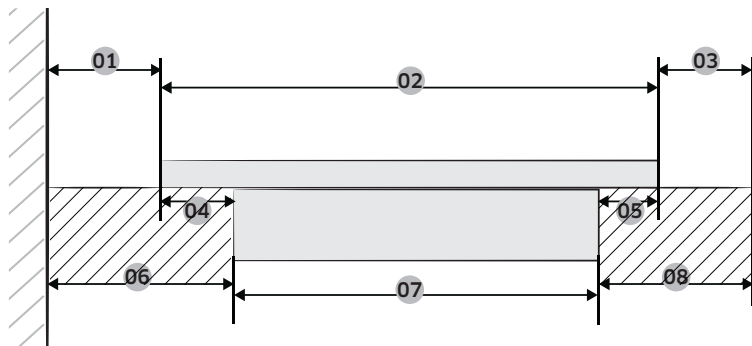
NOTA

Antes de la instalación, anote el número de serie de la etiqueta de clasificación del aparato. Este número será necesario en el caso de que se solicite servicio de mantenimiento; después de la instalación, el número ya no es accesible, debido a que se encuentra en el distintivo de clasificación original, en el lado inferior del aparato.

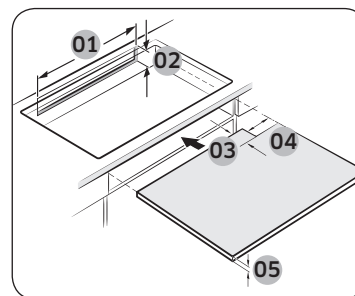


N.º	Explicación	Dimensiones
01	Comprobar punto 4	
02	Diámetro de la broca	Ø 6
03	Ángulo derecho del punto de corte	90°
04	Dimensiones del ancho de corte	560±1 mm
05	Dimensiones de la profundidad de corte	Máx. 491 mm Mín. 479 mm
06	Radio de la esquina	R3
07	Dimensiones del grosor de la tabla	Máx. 50 mm Mín. 20 mm
08	Distancia entre el final de la tabla y el punto de corte (Parte posterior)	Mín. 60 mm
09	Profundidad de la tabla	Mín. 600 mm
10	Distancia entre el final de la tabla y el punto de corte (Lado izquierdo)	Mín. 60 mm
11	Distancia entre el final de la tabla y el punto de corte (Lado derecho)	Mín. 60 mm
12	Distancia entre el final de la tabla y el punto de corte (Parte delantera)	Mín. 50 mm

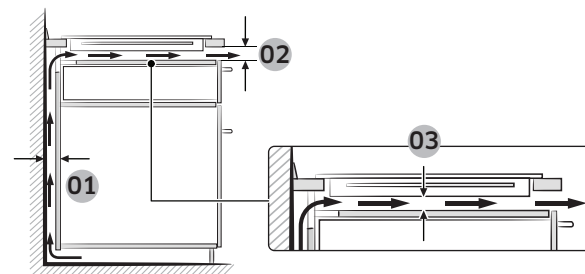
Instalación de la placa



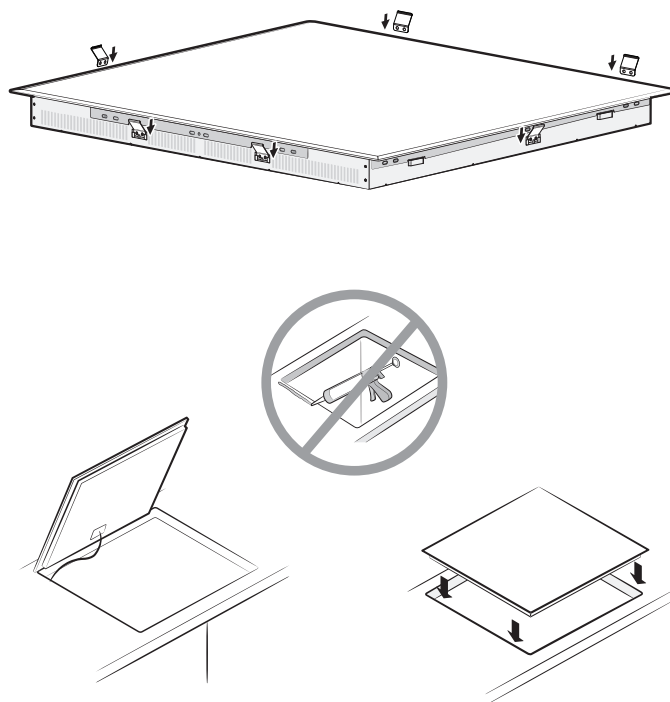
N.º	Explicación	Dimensiones
01	Distancia entre la pared y la inducción	Mín. 40 mm
02	Dimensiones de profundidad de la inducción	520 mm
03	Distancia entre la inducción y el final de la tabla	Mín. 40 mm
04	Distancia entre el cristal y la funda del quemador	25 mm
05	Distancia entre el cristal y la funda del quemador	15 mm
06	Distancia entre la pared y la funda del quemador	Mín. 60 mm
07	Dimensiones de profundidad de la funda del quemador	475 mm
08	Distancia entre la funda del quemador y el final de la tabla	Mín. 50 mm



N.º	Explicación	Dimensiones
01	Ancho de la ventilación posterior	Mín. 550 mm
02	Altura de la ventilación posterior	Mín. 35 mm
03	Profundidad de la trayectoria del cable de alimentación	Máx. 65 mm
04	Ancho de la trayectoria del cable de alimentación	Máx. 100 mm
05	Altura del tablero contrachapado	Mín. 5 mm

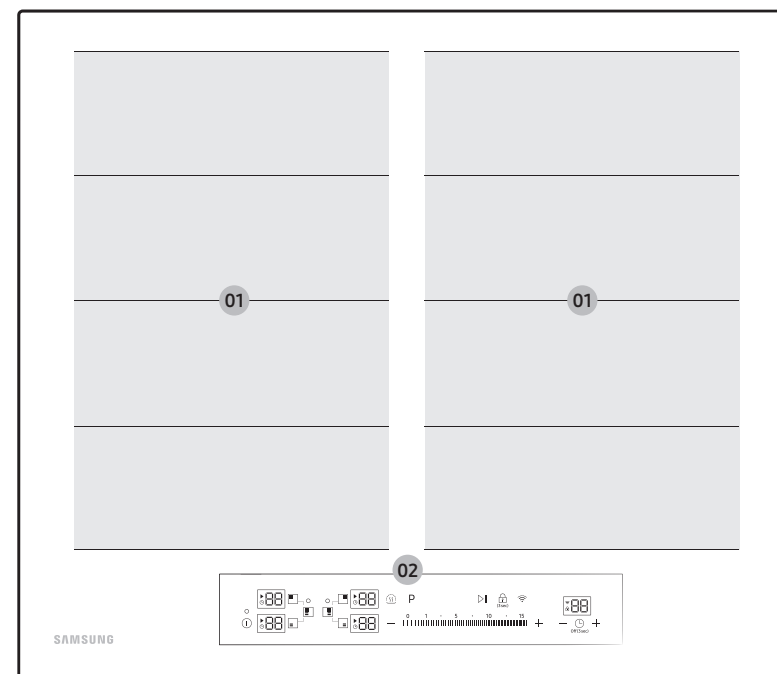


N.º	Explicación	Dimensiones
01	Dimensiones de ventilación	Mín. 20 mm
02		Mín. 2 mm
03		Mín. 15 mm



Partes y características

Zonas de cocción

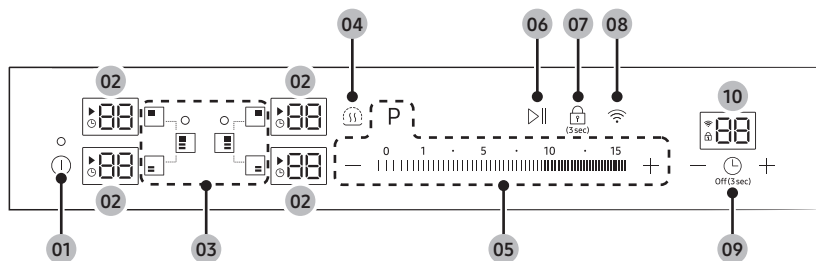


01 Todo zona flex	Puede cocinar en estas zonas.
02 Panel de control	Con estos botones táctiles, puede ajustar el nivel de potencia y el tiempo de cocción, etc.



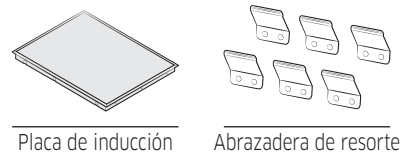
Partes y características

Panel de control

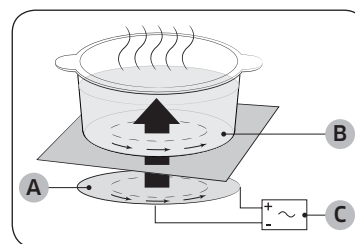


01 Encendido/Apagado	Toque para encender o apagar. (1~2 s)
02 Pantalla de la zona de cocción	Muestra el nivel de potencia y otra información.
03 Zona de cocción	Puede seleccionar la zona de cocción deseada.
04 Mantener caliente	Toque para activar la función de mantener caliente. Es útil para mantener calientes los alimentos (como la sopa).
05 Nivel de potencia	Puede ajustar el nivel de potencia.
06 Pausar/Reanudar	Toque para cambiar todas las zonas de cocción activadas a un nivel de potencia bajo.
07 Bloquear	Puede bloquear el panel de control para evitar un funcionamiento involuntario o cambios de los ajustes.
08 Wifi	Toque para encender o apagar el wifi.
09 Control del temporizador	Toque para establecer o cancelar el tiempo de cocción.
10 Pantalla del temporizador	Muestra el estado del temporizador.

Componentes



Calentamiento por inducción



- A. Bobina de inducción
- B. Corrientes inducidas
- C. Circuitos electrónicos

- El principio del calentamiento por inducción: Cuando se coloca un utensilio de cocina sobre la zona de cocción y se enciende ésta, los circuitos electrónicos de la placa de inducción crean una "corriente inducida" en la parte inferior del utensilio de cocina que instantáneamente aumenta la temperatura de éste.
- Mayor velocidad de cocción y fritura:** Como la cazuela se calienta directamente y la vitrocerámica no, la eficiencia es mayor que en cualquier otro sistema ya que no se pierde calor. La mayor parte de la energía absorbida se transforma en calor.



Características clave del aparato

- **Superficie de vitrocerámica de cocción:** La placa tiene zonas de vitrocerámica de cocción de respuesta rápida.
- **Botones táctiles:** Este aparato se acciona mediante botones táctiles.
- **Fácil limpieza:** La placa de vitrocerámica lisa facilita la limpieza.
- **Botón de Encendido/Apagado:** El botón de encendido/apagado proporciona al aparato un interruptor de alimentación independiente. Si toca este botón, la fuente de alimentación se enciende o se apaga por completo.
- **Indicadores de función y de control:** Las pantallas digitales y los indicadores luminosos ofrecen información sobre los ajustes y las funciones activadas, así como de la presencia de calor residual en las diferentes zonas de cocción.
- **Desconexión de seguridad:** Un apagado de seguridad asegura que las zonas de cocción se apaguen automáticamente después de un período si el ajuste no se ha cambiado.
- **Amplificador de potencia P:** Con esta función se calienta el contenido de la cazuela más rápidamente que con el nivel de potencia máximo IS. (La pantalla mostrará P.)
- **Detección automática de la cazuela:** Cada zona de cocción incorpora un sistema de detección automática de cazuela, calibrado para reconocer el diámetro de los utensilios de cocina que sean ligeramente inferiores a la zona de cocción. Los recipientes se deben colocar centrados en cada zona de cocción. Se deben utilizar los utensilios adecuados.

- **Pantallas digitales:**
 - a IS, P nivel de potencia seleccionado
 - calor residual (muy caliente)
 - calor residual
 - el bloqueo infantil está activado
 - mensaje, indica que se ha tocado el botón táctil durante más de 8 segundos.
 - mensaje, cuando la placa se ha sobrecalentado debido a una utilización anormal. (Ejemplo: funcionamiento con un utensilio de cocina vacío).
 - utensilio de cocina no adecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún utensilio en la zona de cocción.
- **Mantener caliente** : Utilice esta función para mantener calientes los alimentos cocinados. La pantalla mostrará .
- **Pausa** : Utilice esta función para cambiar todas las zonas de cocción al ajuste de potencia baja. (Ejemplo: para responder a una llamada de teléfono). La pantalla mostrará .
- **Botón zona Flex Plus** : Utilice este botón para ampliar la zona de cocción a todo el lado izquierdo o derecho.
- **Zona Flex Plus:** La zona Flex Plus es un área amplia con forma de rectángulo diseñada para cocinar varios platos.
- **Parada rápida:** Esta opción reduce el paso y el tiempo que lleva detener la cocción con un simple toque.



Partes y características

Desconexión de seguridad

Si una de las zonas de cocción no está apagada o el nivel de potencia no se ha ajustado tras un período prolongado de tiempo, esta se apagará automáticamente.

El calor residual se indicará mediante H, h (de «hot», caliente) en la pantalla digital correspondiente a una zona de cocción concreta.

Las zonas de cocción se apagan por sí mismas en estas circunstancias:

Nivel de potencia	Apagado
1-3	Después de 6 horas
4-6	Después de 5 horas
7-9	Después de 4 horas
10-15	Después de 1,5 horas

NOTA

Si la placa se ha sobrecalentado debido a un funcionamiento anormal, aparecerá E1. Y la placa se apagará.

NOTA

Si el utensilio de cocina no es adecuado o es demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún utensilio en la zona de cocción, se mostrará E2.

Pasado 1 minuto, la zona de cocción correspondiente se apagará.

NOTA

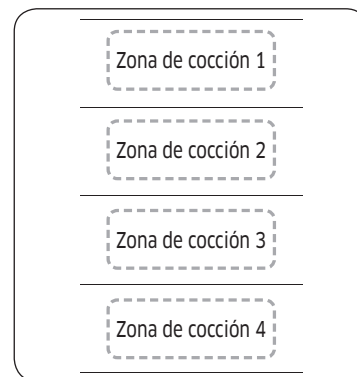
En el caso de que una o más zonas de cocción se apaguen antes de que transcurra el tiempo indicado, consulte la sección «Preguntas más frecuentes y solución de problemas».

Otros motivos por los que una zona de cocción se apagará por sí sola

Todas las zonas de cocción se apagarán automáticamente si cae líquido hirviendo sobre el panel de control.

La desconexión automática también se activará si se coloca un paño húmedo en el panel de control. En ambos casos, será necesario encender de nuevo el aparato mediante el botón principal de Encendido/Apagado después de haber retirado el líquido o el paño.

Zona Flex Plus



La zona Flex es el área de cocción amplia que está especialmente diseñada para adaptar diferentes ollas y cazuelas de diferentes formas y tamaños a la vez. (Consulte la imagen de la izquierda). La zona Flex cuenta con cuatro zonas que funcionan mediante inductores individuales, lo que le permite cocinar con independencia del lugar en que coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción.

Con la zona Flex Plus, puede utilizar una combinación de diferentes zonas de cocción para ampliar el área de cocción. Consulte la siguiente tabla para ver el botón correspondiente que debe tocar para activar las diferentes combinaciones.

Zona de cocción	1 quemador	2 quemadores	3 quemadores	4 quemadores
1				
2				
3				
4				

NOTA

- Cuando utilice solo una zona de cocción, el diámetro de la base del utensilio de cocina debe ser inferior a 140 mm.
- La placa puede tardar de 5 a 10 segundos en reconocer la posición del utensilio de cocina.
- Pueden escucharse algunos sonidos mientras la placa reconoce el utensilio de cocina.
- No retire el utensilio de cocina mientras cocina. Por seguridad, la placa se detiene automáticamente si se retira el utensilio de cocina durante más de 5 segundos.



Indicador de calor residual

Cuando una zona de cocción o la placa entera se apagan, la presencia de calor residual se muestra con una   (de «hot», caliente) en la pantalla digital de las zonas de cocción correspondientes. Incluso después de que se haya apagado la zona de cocción, el indicador de calor residual solo desaparece cuando la zona de cocción se ha enfriado.

Puede utilizar el calor residual para descongelar alimentos o mantenerlos calientes.

ADVERTENCIA

Hay riesgo de quemaduras mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

ADVERTENCIA

Si se interrumpe la alimentación, el símbolo   desaparecerá y la información sobre el calor residual dejará de estar disponible.

Sin embargo, aún existe el riesgo de quemaduras. Para evitar esta situación se deben tomar las precauciones adecuadas cuando se esté cerca de la placa.

Función de protección contra sobrecalentamiento y ventilador de refrigeración

- Si la parte interna del producto o la superficie de la vitrocerámica se sobrecalienta, el producto reduce automáticamente el nivel de potencia.
- Al cocinar con aceite (como freír, entre otros), el producto reduce automáticamente el nivel de potencia para evitar que el aceite se caliente en exceso. Si desea aumentar el nivel de potencia, utilice los botones táctiles para ajustar el nivel.
- No utilice la zona de cocción con utensilios de cocina vacíos ni cocine una pequeña cantidad de alimentos con el nivel de potencia alto.
- Cuando el producto está en funcionamiento, el ventilador de refrigeración funciona para evitar el sobrecalentamiento.
- Después de apagar el aparato, el ventilador de refrigeración funcionará durante un rato para enfriar las partes internas.
- El ventilador de refrigeración deja de funcionar cuando las partes internas se han enfriado.



Uso de la placa

Limpieza inicial

Limpie la superficie de vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador para placas de vitrocerámica.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice limpiadores abrasivos ni cáusticos. Se puede dañar la superficie.

Utensilios para las zonas de cocción de inducción

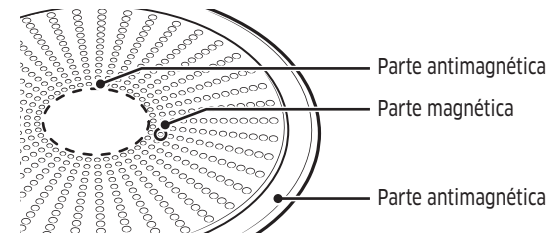
La placa de inducción solo se debe encender cuando un utensilio de cocción con una base magnética se coloca en una de las zonas de cocción. Se puede utilizar los siguientes utensilios de cocción.

Material de los utensilios de cocción

Material de la base de los utensilios de cocina	Idoneidad
Acero, Hierro fundido, Acero esmaltado	○ (Adecuado)
Acero inoxidable	△ (Adecuado si la superficie de la base es magnética y el fabricante ha indicado que es adecuado para su uso en inducción o en calentamiento por inducción)
Aluminio, Cobre	✗ (No adecuado)
Vidrio, Cerámica, Porcelana	✗ (No adecuado)
Mezcla de materiales	△ (El cuerpo principal no es magnético, pero la superficie de la base está hecha de acero o de un material magnético)

△ : Puede que no funcione o puede que conduzca peor el calor

- Es posible que algunos utensilios de cocina que se venden en establecimientos minoristas tengan simplemente una delgada capa de material magnético en la base, de modo que podría funcionar en la placa de inducción.
 - Es posible que este tipo de utensilio de cocina no sea eficaz para cocinar debido al débil magnetismo.
(El imán no se adhiere bien o el tamaño de la zona magnética es reducido)



Asegúrese de comprobar el diámetro de la parte magnética.

- Dimensiones recomendadas: 140 mm ~ 240 mm



Utensilio de cocina con patas

Base curvada hacia el exterior (cóncava)

Base curvada hacia el interior (convexa)

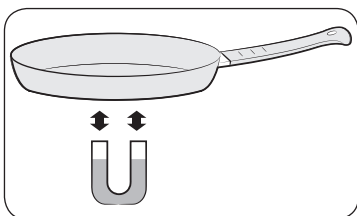


No utilice el utensilio de cocina si la superficie de su base es más pequeña que el tamaño de la zona de cocción.

📖 NOTA

Cuando se usan en zonas de cocción por inducción, es posible que los utensilios de cocina produzcan algún sonido. Estos sonidos son normales.



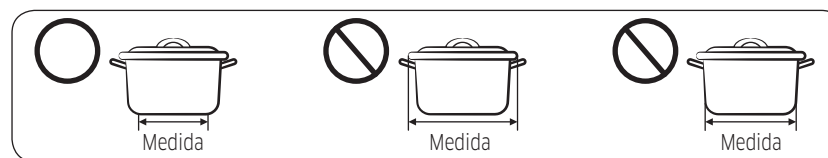


⚠ PRECAUCIÓN

- La base del utensilio de cocina debe ser plana.
- Aunque el utensilio de cocina sea adecuado para su uso en inducción, el nivel de potencia puede variar en función del material y de la forma del utensilio.
- Es posible que los utensilios de cocina hechos de un material inadecuado no se calienten
- No encienda la zonas de cocción con la parrilla encima. El producto puede sobrecalentarse y provocar que el nivel de potencia disminuya o que el producto se apague por seguridad.
- Utilice únicamente utensilios de cocina con base magnética y con la garantía del fabricante de que han sido diseñados para una placa de inducción o de calentamiento por inducción.
- El uso de utensilios de cocina con la base dañada podría dañar la superficie de la vitrocerámica, y el uso de utensilios de cocina que no estén limpios podría causar la pérdida del color de la superficie de la vitrocerámica.
- Utilice siempre utensilios de cocina con una superficie limpia y seca.
- Utilice utensilios de cocina de dimensiones adecuadas según la cantidad de alimentos.

Tamaño de los utensilios

Las zonas de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la parte inferior del utensilio de cocina hasta un cierto límite. Sin embargo, la parte magnética inferior del utensilio de cocción debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con el tamaño de la zona de cocción.



Zonas de cocción	Diámetro mínimo de la parte inferior del utensilio de cocción
Zona Flex Plus delantera o posterior	140 mm
Zona Flex Plus	240 mm (dimensión del lado largo), ovalada, besuguera

Ruido durante el funcionamiento

Si se oyen:

- **Chasquidos:** el utensilio está fabricado con distintos materiales.
- **Silbidos:** se están utilizando más de dos zonas de cocción y el utensilio está fabricado con distintos materiales.
- **Zumbidos:** se utilizan niveles de potencia altos.
- **Clics:** se producen contactos eléctricos.
- **Siseos, zumbidos:** funciona el ventilador.

Estos ruidos son normales y no indican ningún fallo.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice utensilios de cocina de diferente tamaño y material.

El uso de utensilios de cocina de diferente tamaño y material puede generar sonidos y vibraciones.

📄 NOTA

Al utilizar niveles de potencia bajos (1-5), se pueden escuchar clics.



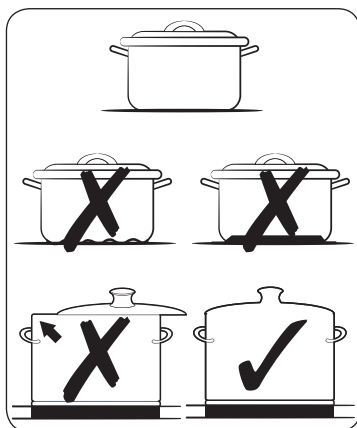
Uso de la placa

Uso de utensilios de cocina adecuados

Con los utensilios de mejor calidad se consiguen los mejores resultados.

- Puede reconocer una buena cazuela por su base. Ésta debe ser tan gruesa y lisa como sea posible.
- A la hora de comprar nuevos utensilios, preste especial atención al diámetro de la base. A menudo, los fabricantes solo proporcionan el diámetro del borde superior.
- No utilice utensilios que tengan la base dañada con rebabas o bordes ásperos. Si se deslizan estos utensilios por la superficie de la vitrocerámica, esta puede quedar permanentemente arañada.
- Cuando está fría, la base de las cazuelas se curva ligeramente hacia el interior (cóncavas). Nunca debe curvarse hacia el exterior (convexa).
- Si desea utilizar un tipo especial de utensilio, por ejemplo, una olla a presión, una olla para cocer a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

Consejos para ahorrar energía

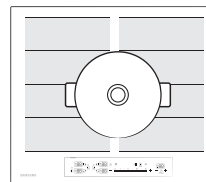


NOTA

Puede ahorrar una cantidad considerable de energía si sigue estos consejos.

- Coloque siempre las cazuelas y las ollas antes de encender la zona de cocción.
- Si las zonas de cocción y las bases de los utensilios están sucias, se aumenta el consumo de energía.
- Cuando sea posible, cubra las ollas y cazuelas firme y totalmente con las tapas.
- Apague las zonas de cocción antes de que acabe el tiempo de cocción para utilizar el calor residual, para mantener los alimentos calientes o descongelarlos.

NOTA



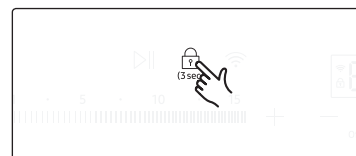
No utilice un mismo utensilio de cocina tanto en la zona de cocción izquierda como derecha.

Prueba de idoneidad de utensilios de cocina

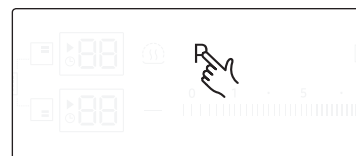
Puede someter a prueba los utensilios de cocina para ver si son adecuados para su uso con el producto.



1. Enchufe el cable de alimentación y luego toque el botón de **Encendido/Apagado** ① para encender el producto.



2. Mantenga pulsado el botón de **Bloquear** ③ durante 3 segundos para activar el bloqueo de seguridad infantil.

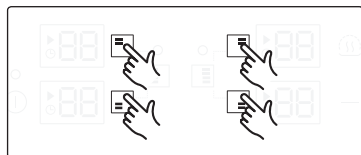


3. Mantenga pulsado el botón de **Amplificador de potencia P** durante 3 segundos.





4. Mantenga pulsado el botón de **Mantener caliente** durante 3 segundos para activar el modo de prueba de idoneidad de utensilios de cocina.



5. Coloque el utensilio de cocina en una de las zonas de cocción y luego toque y mantenga pulsado el botón de la zona de cocción correspondiente.

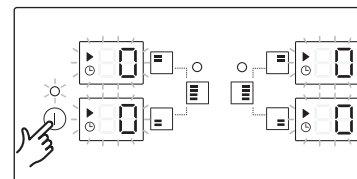
Descripción del indicador mostrado

Pantalla	Descripción
--	Modo de espera de la prueba
00	El utensilio de cocina no es adecuado
01	El utensilio de cocina es adecuado pero ineficiente
02	El utensilio de cocina es adecuado

Uso de los botones táctiles

Para utilizar los botones táctiles, toque el panel deseado con la punta de un dedo hasta que las pantallas deseadas se iluminen o se apaguen, o bien hasta que la función deseada se active. Asegúrese de que solo toca un botón cuando utilice el aparato. Si hay demasiada superficie del dedo sobre el panel, puede que también se active un botón adyacente.

Encendido del aparato



El aparato se enciende con el botón de **Encendido/Apagado** .

Toque el botón de **Encendido/Apagado** durante unos 1~2 segundos.

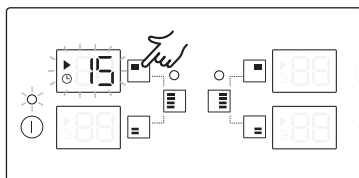
Las pantallas digitales mostrarán .

NOTA

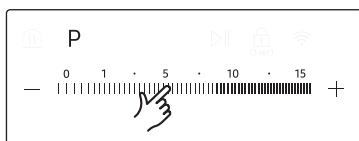
Después de tocar botón de **Encendido/Apagado** para encender el aparato, se debe seleccionar el nivel de potencia antes de unos 20 segundos. De lo contrario, el aparato se apagará por sí solo por motivos de seguridad.

Uso de la placa

Selección de la zona de cocción y del nivel de potencia



1. Para seleccionar la zona de cocción, toque el botón correspondiente de la zona de cocción.

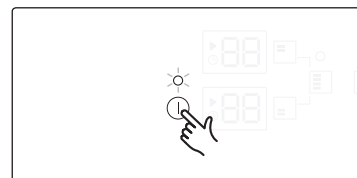


2. Para establecer y ajustar el nivel de potencia, toque el botón de **Nivel de potencia**.

NOTA

- El nivel predeterminado está establecido en 15 al seleccionar la zona de cocción.
- Para mantener los alimentos calientes, seleccione una zona de cocción y luego toque el botón de **Mantener caliente**.
- Si toca y mantiene pulsado un botón durante más de 8 segundos, aparece en la pantalla de zona de cocción. Para restablecer, toque el botón de **Encendido/Apagado**.

Apagado del aparato



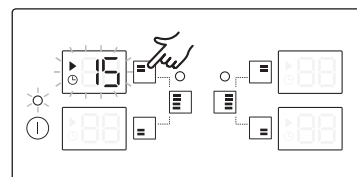
El aparato se apaga completamente con el botón de **Encendido/Apagado**.

Toque el botón de **Encendido/Apagado** durante unos 1~2 segundos.

NOTA

- Después de apagar una sola o todas las zonas de cocción, la presencia de calor residual se indicará en la pantalla de la zona de cocción con una **H** o una **H**.
- Tras finalizar la cocción, apague la zona de cocción manualmente.

Parada rápida



Mantenga pulsado el botón de la **Zona de cocción** deseada durante 2 segundos. Puede apagar rápida y fácilmente la zona de cocción activa.

NOTA

El botón de **Zona Flex Plus** no activa la función de parada rápida.

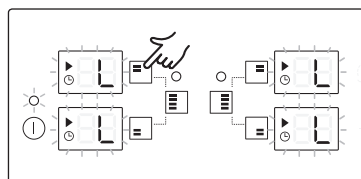
Uso del bloqueo de seguridad infantil

Puede utilizar el bloqueo de seguridad infantil para impedir el encendido inintencionado de una zona de cocción y la activación de la superficie de cocción. También se puede bloquear el panel de control, a excepción del botón de **Encendido/Apagado** (solo control de apagado), para evitar que los valores cambien involuntariamente, por ejemplo, al limpiar el panel con un paño.

Conexión/Desconexión del bloqueo de seguridad infantil



1. Toque el botón de **Bloquear** (un candado) durante unos 3 segundos. Sonará una señal acústica como confirmación.



2. Toque cualquier botón de control. aparecerá en las pantallas, para indicar que se ha activado el bloqueo de seguridad infantil.
3. Para desconectar el bloqueo de seguridad infantil, toque de nuevo el botón de **Bloquear** (un candado) durante 3 segundos. Sonará una señal acústica como confirmación.



NOTA

Independientemente de si se encuentra encendido o apagado, el bloqueo infantil está activado.

NOTA

Puede utilizar el control de Bloqueo durante la cocción. En este caso, para apagar el quemador, debe desconectar el bloqueo o apagar.

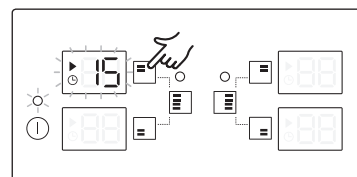
Temporizador

Uso del temporizador como apagado de seguridad:

Si se establece un tiempo específico para una zona de cocción, ésta se apagará por sí sola cuando haya transcurrido este tiempo. Esta función se puede utilizar para diversas zonas de cocción simultáneamente.

Configuración de la desconexión de seguridad

Se deben encender las zonas de cocción a las que desee aplicar la desconexión de seguridad.



1. Después de encender, pulse la zona de cocción correspondiente para activar la señal intermitente para la pantalla de esa zona.



2. Pulse el botón de **Control del temporizador** (un reloj). Se mostrará el número 10 encima de la pantalla del temporizador.

NOTA

El ajuste predeterminado del temporizador es 10 minutos.

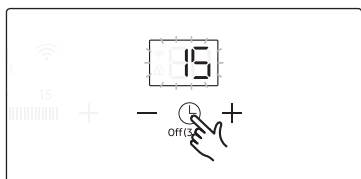


3. Utilice los botones de **Ajuste del temporizador** (+ o -) para ajustar el tiempo que ha de transcurrir, por ejemplo, 15 minutos, para que la zona de cocción se apague por sí sola. La desconexión de seguridad se activa.

NOTA

El temporizador puede establecerse de 1 a 99 minutos.

Uso de la placa



- Para cancelar los ajustes del temporizador, seleccione el quemador deseado y mantenga pulsado el botón de **Control del temporizador** (reloj) durante 2 segundos. Esto cancelará los ajustes del temporizador del quemador con un pitido. Si mantiene pulsado el botón de **Control del temporizador** (reloj) durante 2 segundos sin seleccionar un quemador, esto cancelará los ajustes del temporizador del último quemador cambiado.

Si desea mostrar el tiempo restante para cualquiera de las zonas de cocción, use el botón de **Control del temporizador** (reloj) tras seleccionar el quemador.

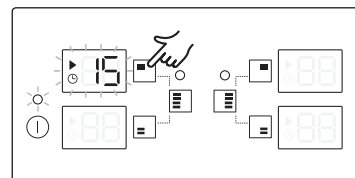
El indicador de control correspondiente comenzará a parpadear lentamente.

Los valores se restablecen con los botones de **Ajuste del temporizador** (+ o -). Una vez transcurrido el período establecido, la zona de cocción se apaga automáticamente, suena una señal acústica como confirmación y la pantalla del temporizador también lo indica.

NOTA

- Puede ajustar el temporizador individualmente en cada zona de cocción.
- Si toca el botón de **Control del temporizador** (reloj) sin seleccionar una zona de cocción, la pantalla se encenderá pero el temporizador no se aplicará.
- Para cambiar los ajustes más rápido, toque y mantenga pulsado los botones de **Ajuste del temporizador** (+ o -) hasta alcanzar el valor deseado.

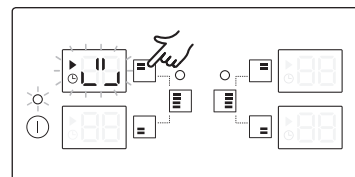
Uso de mantener caliente



- Utilice esta función para mantener calientes los alimentos cocinados. Toque el botón de la zona de cocción correspondiente.



- Toque el botón de **Mantener caliente** (icono de fuego).



- La pantalla del quemador se cambiará. Toque de nuevo para apagar el quemador.

Control de amplificación de la potencia

La función de Amplificador de potencia **P** incrementa la potencia de las zonas de cocción. (Ejemplo: para hervir una gran cantidad de agua).

Zonas de cocción	Tiempo de amplificación máximo
Zona Flex delantera o posterior	10 minutos
Zona Flex completa	5 minutos

Transcurrido este tiempo, las zonas de cocción recuperan automáticamente el nivel de potencia **15**.

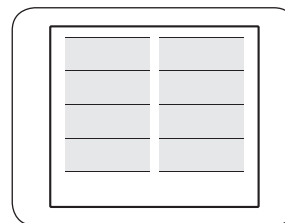
NOTA

- Si la parte interna del producto o la superficie de vitrocerámica se sobrecalientan, es posible que la función Amplificador de potencia se desactive para proteger el producto.
- En algunas circunstancias, la función de Amplificador de potencia se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos de la placa.

Administración de energía

Las zonas de cocción tienen una potencia máxima disponible.

Si al activar la función de Amplificador de potencia **P** se sobrepasa esta potencia máxima, la administración de energía reduce automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.



En la pantalla de la zona de cocción, aparecerán de forma alternativa el nivel de potencia actual y el ajuste máximo disponible. A continuación, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al ajuste máximo disponible.

Administración de energía

- Por motivos de seguridad, el producto gestiona automáticamente el nivel de potencia.
- Si la administración de energía está activada, es posible que el tiempo de cocción sea superior al tiempo de cocción cuando solo se cocina en una zona.
- Al utilizar todas las zonas de cocción al mismo tiempo, el nivel de potencia real puede ser diferente al nivel de potencia establecido.



Uso de la placa

Pausar/Reanudar

Active esta función para establecer todas las zonas de cocción activas a un nivel de potencia bajo. Cuando desactive la función, el nivel de potencia volverá a los ajustes anteriores. Esta función puede utilizarse para interrumpir brevemente y luego continuar el proceso de cocción, por ejemplo, para responder a una llamada de teléfono. Cuando se activa esta función, todos los botones táctiles, a excepción de los botones de **Pausar/Reanudar** ▷||, **Bloquear** 🔒 y **Encendido/Apagado** ⏻, se desactivan. Para reanudar la cocción, toque el botón de **Pausar/Reanudar** ▷|| de nuevo.

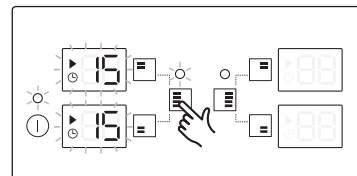
Botón de Pausar/Reanudar	Pantalla
Toque el botón una vez	⏻ 2
Toque el botón de nuevo	(Vuelve a) nivel de potencia anterior

📌 NOTA

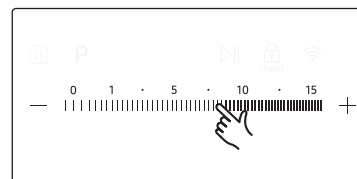
La función del temporizador continuará funcionando independientemente de esta función.

Uso de la zona Flex Plus

La función Flex usa toda la parte izquierda o derecha de la zona de cocción para utensilios de cocina de grandes dimensiones. (Ejemplo: utensilios ovalados, besuguera).



1. Toque el botón de **Zona Flex Plus** ≡.



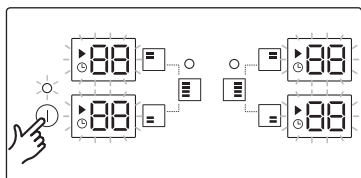
2. Toque el botón de **Nivel de potencia** para ajustar el nivel de potencia. El nivel de potencia se muestra en la pantalla de cada zona de cocción.

📌 NOTA

- Si toca el botón de **Zona Flex Plus** ≡ mientras la función Flex está activada, la función se desactivará.
- Si toca el botón de **Zona Flex Plus** ≡ mientras los quemadores están funcionando a diferentes niveles de potencia, se establecerá un nivel de potencia superior.
- Al mover o añadir utensilios de cocina a una nueva zona Flex Plus, se cancela el funcionamiento actual; toque el botón correspondiente para activar la zona de cocción. (Consulte la sección de **Zona Flex Plus**)



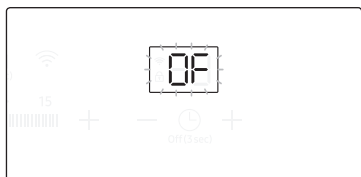
Sonido encendido/apagado



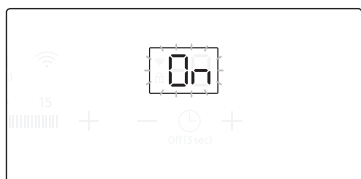
1. Toque el botón de **Encendido/Apagado** ① durante unos 1~2 segundos.



2. Toque el botón de **Pausar/Reanudar** ▷|| durante 3 segundos dentro de los 10 segundos posteriores al encendido.



3. El sonido se apagará y aparecerá **OF** en la pantalla.



4. Para cambiar el ajuste del sonido, repita el procedimiento n.º 1 y n.º 2.
5. El sonido se encenderá y aparecerá **On** en la pantalla.

NOTA

Encienda el aparato en caso de que no sea posible controlar el **encendido/apagado** del sonido después de 10 segundos.

Valores sugeridos para cocinar alimentos específicos

Las figuras de la tabla siguiente son indicativas. El nivel de potencia necesario para los diversos métodos de cocción depende de diversas variables, como la calidad de los utensilios de cocina utilizados, así como el tipo y la cantidad de los alimentos que se cocinen.

Nivel de potencia	Método de cocción	Ejemplos de uso
1-2	Fundir Disolver	Fundir chocolate, mantequilla Disolver gelatina
2-4	Cocer a fuego lento Mantener caliente	Pudin de leche, risotto de nata Mantener caliente
5-7	Escalfar Descongelar	Huevo escalfado Salmón y pollo
7-9	Cocinar al vapor	Patatas, verdura y pescado al vapor
9-11	Freír ligeramente	Tortita, Huevo frito, Hamburguesa, Salmón, Chuleta, Patatas fritas, Pescado, Salchichas
10-13	Gratinador Carne a la brasa Freír alimentos congelados con aceite abundante	Filete Carne a la brasa Freír alimentos congelados con abundante aceite
12-15	Hervir Marcar Saltear Freír con abundante aceite	Hirviendo Marcar la carne Verdura salteada Patatas fritas en abundante aceite
Amplificador	Hervir una cantidad abundante de agua	

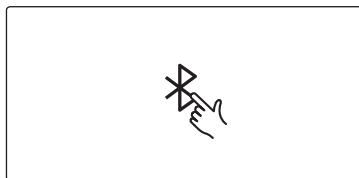
NOTA

- Los niveles de potencia de la tabla anterior son solamente indicaciones de referencia.
- Deberá ajustar los niveles de potencia según los alimentos que cocine y los utensilios que use.

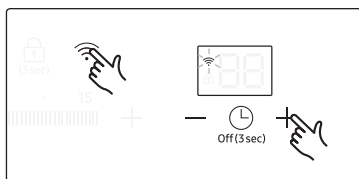


Control inteligente

Conexión de la campana de cocina y la placa de inducción mediante Bluetooth



1. Pulse el botón de **Bluetooth**  en la campana de cocina.



2. Toque a la vez los botones de **Wifi**  y **Ajuste del temporizador** .

NOTA

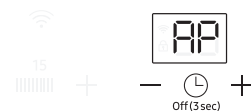
Para desconectar la conexión, mantenga pulsado el botón de **Bluetooth**  en la campana de cocina.

NOTA

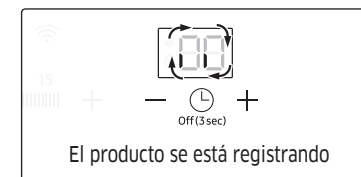
Solo puede conectar las campanas de cocina Samsung que admitan la función de Bluetooth.

Conexión a la aplicación mediante wifi

1. Abra la aplicación de Play store, App store o Galaxy en su teléfono.
2. Descargue e instale la aplicación **SmartThings**.
3. Tras instalar la aplicación, siga las instrucciones que se muestran en pantalla para registrar su producto.
4. Cuando comienza el registro de su producto aparece **AP**, y luego se mostrará lo siguiente durante el registro del producto.



Inicio del registro del producto



El producto se está registrando

5. Cuando haya finalizado el registro del producto, se mostrará lo siguiente y parpadeará durante 3 segundos.



El registro del producto ha finalizado

6. Puede supervisar el producto registrado.



Mantenimiento y limpieza

Lea este apartado antes de utilizar el producto para mantenerlo limpio

Limpie el agua de la base del utensilio de cocina.

- Si no limpia el agua, puede dejar cal en la superficie de la placa.

Limpie la superficie de la placa cuando el indicador de calor residual ([H] o [h]) no se muestre en la pantalla de la zona de cocción.



Para eliminar las manchas difíciles, aplique un detergente para placas y luego utilice una espátula para eliminarlas.

- Los daños de la superficie de la placa ocasionados por descuido no están cubiertos por la garantía de servicios de reparación gratuitos.
- Utilice un detergente para placas y una espátula de los que se venden en establecimientos minoristas.

NOTA

No utilice un detergente ácido (ácido cítrico) ni alcalino (limpiadores multiusos, bicarbonato, Clorox, percarbonato de sodio, hidróxido sódico, etc.). Puede provocar una pérdida de color.

Limpieza de la superficie de la placa

Suciedad fácil

Utilice un paño húmedo con un detergente para placas para limpiar la superficie de cristal.

- No utilice estropajos, detergentes corrosivos ni productos desoxidantes para limpiar la superficie de la placa.
- Utilice un paño o papel absorbente húmedo para limpiar cualquier resto de detergente de la superficie de la placa. Asegúrese de que no quedan restos de detergente en la superficie.

Suciedad difícil

Para quitar restos de la comida que haya hervido o salpicaduras difíciles, utilice una espátula para cristal cuando la superficie se haya enfriado.

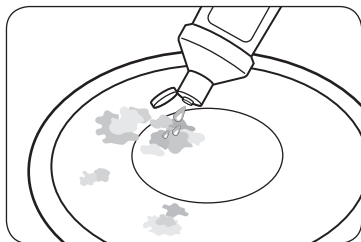
- Mantenga la espátula inclinada para evitar rayar la superficie de la placa. Sostener la espátula en ángulo recto puede causar arañazos en la superficie de la placa.

ADVERTENCIA

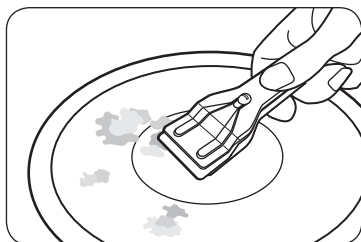
Hay riesgo de quemaduras si se utiliza la espátula en una zona de cocción caliente.



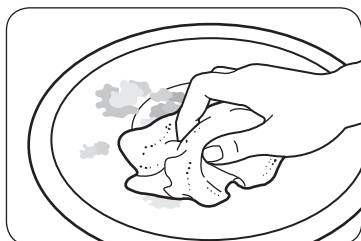
Mantenimiento y limpieza



1. Aplique detergente para placas y espere más de 30 segundos.



2. Utilice una espátula para eliminar cualquier suciedad.



3. Limpie la superficie de la placa con un paño seco.

NOTA

- Si sigue habiendo suciedad en la placa, repita los pasos 1~3 hasta que se elimine.
- Los arañazos y las manchas oscuras causados, por ejemplo, por un recipiente con los bordes afilados en la superficie de vitrocerámica se pueden eliminar. Sin embargo, no impiden el funcionamiento de la placa.
- Si azúcar o algún plástico entran en contacto con una zona de cocción caliente y se derriten, o sustancias extrañas como el papel de aluminio se adhieren a la zona de cocción, límpielos con una espátula cuando se hayan enfriado.
- El uso de herramientas de limpieza ásperas o afiladas puede deteriorar la silicona que sella el contorno de la placa. Asegúrese de utilizar un paño suave para limpiar.



Marco de la placa (opcional)

⚠ ADVERTENCIA

No utilice vinagre, zumo de limón ni quitaóxidos en el bastidor de la placa, ya que pueden aparecer marcas de color grisáceo.

1. Limpie el bastidor con un paño húmedo.
2. Humedezca la suciedad seca con un paño mojado. Limpie la superficie y séquela.

Para evitar daños en el aparato

- No utilice la placa como superficie de trabajo o para almacenaje.
- No encienda una zona de cocción si no hay un utensilio de cocción en la placa o si este está vacío.
- El material vitrocerámico es muy duro y resistente a los cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible. Se puede dañar con un objeto especialmente afilado o duro que caiga sobre la placa.
- No coloque los utensilios sobre el bastidor de la placa. Pueden producirse arañazos y daños en el acabado.
- Evite la salpicadura de líquidos ácidos, como vinagre, zumo de limón y productos desoxidantes en el bastidor de la placa, ya que pueden causar manchas de color grisáceo.
- Si azúcar o una preparación que contenga azúcar entra en contacto con una zona de cocción caliente y se funde, se debe limpiar inmediatamente con una espátula de cocina mientras esté caliente. Si se deja enfriar, se puede dañar la superficie al intentar eliminar el residuo.
- Mantenga alejados de la superficie de vitrocerámica todos los elementos y materiales que se puedan fundir, como plástico, papel de aluminio y papel para horno. Si algún tipo de material parecido se funde sobre la placa, se debe eliminar inmediatamente con una espátula.

Garantía y servicio

Preguntas más frecuentes y solución de problemas

Puede producirse un fallo por motivos de ligera importancia que puede corregir usted mismo con la ayuda de las instrucciones siguientes. Pero no intente otras reparaciones si las instrucciones siguientes no le ayudan en cada caso específico.

⚠ ADVERTENCIA

Solo el personal cualificado del servicio técnico puede llevar a cabo reparaciones en el aparato. Las reparaciones que se efectúen de manera inadecuada pueden provocar un riesgo considerable en el usuario. Si su aparato necesita reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

Problema	Causa posible	Solución
¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no funcionan?	• El fusible de la instalación doméstica está intacto.	• Si los fusibles saltan varias veces, llame a un electricista.
¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no se encienden?	• El botón de Encendido/ Apagado se ha pulsado accidentalmente. • El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.	• El aparato se enciende correctamente. • Limpiar el panel de control.

Garantía y servicio

Problema	Causa posible	Solución
¿Qué debo hacer si la pantalla, a excepción del indicador de calor residual H,  , se apaga repentinamente?	- El botón de Encendido/Apagado se ha pulsado accidentalmente. - El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.	- El aparato se enciende correctamente. - Limpiar el panel de control.
¿Qué debo hacer si, después de haber apagado las zonas de cocción, no se incide el calor residual en la pantalla?	La zona de cocción solo se ha utilizado brevemente y por ese motivo no se ha calentado lo suficiente.	Si la zona de cocción está caliente, llame al centro de servicio técnico local.

Código de información	Causa posible	Solución
C0	Hay un problema con el sensor de temperatura del quemador.	Reinicie el aparato con el botón de Encendido/Apagado . Si el problema continúa, desconecte de la corriente durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el aparato e inténtelo de nuevo. Si el problema todavía continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local.
C1	La temperatura detectada es superior a la especificada.	
C2	Hay un problema con el sensor PBA.	
A2	El motor de corriente continua no funciona por problemas con la placa del circuito impreso o el cable, o por una alteración eléctrica en la paleta del motor.	Compruebe si el botón está húmedo o presionado. Si el problema continúa, reinicie el aparato con el botón de Encendido/Apagado . Si el problema todavía continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local.
d0	El botón se presiona durante más de 8 segundos.	
F0	No hay comunicación entre la placa del circuito impreso principal y la secundaria.	Reinicie el aparato con el botón de Encendido/Apagado . Si el problema continúa, desconecte de la corriente durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el aparato. Si el problema todavía continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local.
F2	La comunicación del circuito integrado de la pantalla táctil no funciona correctamente.	

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

Puede deberse a una de estas posibilidades:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.
- El bloqueo de seguridad infantil está activado y se muestra «L».

¿Qué debo hacer si se ilumina la pantalla ?

Compruebe lo siguiente:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.
Para restablecer, pulse el botón de **Encendido/Apagado**.
- Si se ha derramado líquido sobre el panel de control, límpielo.

¿Qué debo hacer si se ilumina la pantalla ?

Compruebe lo siguiente:

- La placa se calienta demasiado debido a un funcionamiento anormal.
- Una vez que se enfríe la placa, pulse el botón de **Encendido/Apagado** para volver a configurar.

¿Qué debo hacer si se ilumina la pantalla ?

Compruebe lo siguiente:

- El utensilio de cocina no es adecuado o es demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún utensilio en la zona de cocción.
- Si utiliza un utensilio de cocción apropiado, el mensaje desaparecerá automáticamente.

¿Qué debo hacer si el ventilador de refrigeración sigue funcionando después de apagar la placa?

Compruebe lo siguiente:

- Después de que se deja de utilizar la placa, el ventilador de refrigeración sigue funcionando para enfriar la placa.
- Una vez que se haya enfriado la electrónica de la placa o haya transcurrido el tiempo máximo (10 minutos), el ventilador de refrigeración se apagará.
- Si solicita asistencia técnica debido a un error en el accionamiento del aparato, es posible que deba pagar la visita del técnico, aunque el aparato se encuentre en el período de garantía.

Servicio

Antes de llamar al centro de servicio técnico, lea la sección «Preguntas más frecuentes y solución de problemas». Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones siguientes.

¿Es un fallo técnico?

Si así fuera, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

Antes de la llamada, repase lo que necesite decir al técnico. De este modo se facilita el proceso de diagnóstico del problema y también se facilita la decisión de si es necesaria o no la visita del servicio técnico.

Tome nota de la información siguiente.

- ¿Cómo describiría el problema?
- ¿En qué circunstancias aparece el problema?

Antes de llamar, busque el nombre del modelo y el número de serie de su aparato. Esta información se ofrece en la placa de datos del modo siguiente:

- Descripción del modelo
- Código del número de serie (15 dígitos)

Se recomienda que anote aquí la información para facilitar la consulta.

- Modelo:
- Número de serie:

¿En qué casos se le cobrará el servicio aunque el aparato se encuentre en el período de garantía?

- Si podía haber solucionado el problema usted mismo aplicando una de las soluciones proporcionadas en la sección «Preguntas más frecuentes y solución de problemas».
- Si el técnico tiene que hacer varias llamadas porque no se le ha proporcionado toda la información relevante antes de su visita y, como resultado, por ejemplo, tiene que hacer desplazamientos adicionales para ir a buscar piezas. Si usted se prepara para la llamada según se ha indicado anteriormente, ahorrará el importe de estos desplazamientos.

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensiones del aparato	Anchura	600 mm
	Profundidad	520 mm
	Altura	56 mm
Dimensiones de la encimera	Anchura	560 mm
	Profundidad	Máx. 491 mm Mín. 479 mm
	Altura	72 mm
	Radio de la esquina	3 mm
Voltaje de conexión		220-240 V ~ 50/60 Hz
Máxima potencia de carga conectada		7,2 kW
Peso	Neto	14,2 kg
	Bruto	16,5 kg

Zonas de cocción

Delantera Flex Plus	1800 W (Nivel de potencia: 15) / 2600 W (Nivel de potencia: P)
Trasera Flex Plus	1800 W (Nivel de potencia: 15) / 2600 W (Nivel de potencia: P)
Centro Flex Plus	1800 W (Nivel de potencia: 15) / 3000 W (Nivel de potencia: P)
Flex Plus completa	3300 W (Nivel de potencia: 15) / 3600 W (Nivel de potencia: P)

Información del producto

Nombre del proveedor	Samsung Electronics Co., Ltd.
Identificación del modelo	NZ64R9787GK
Tipo de placa de cocina	Empotrada
Tecnología de calentamiento	Zonas de cocción por inducción y zona de cocción
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	2
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica (Ø)	-
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica (L x W)	24 x 38 cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (EC cocción eléctrica)	24,0 x 38,0 cm : 193,9 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm : 193,9 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC placa eléctrica)	193,9 Wh/kg

Datos determinados de acuerdo con la norma EN 60350-2 y la Norma de la Comisión (UE) N.º 66/2014 y (CE) N.º 1275/2008.

WIFI	Consumo de energía (W) en modo de espera	1,9 W
	Período para la gestión de potencia (min.)	10 min.
Modo apagado	Consumo de energía	0,5 W
	Período para la gestión de potencia (min.)	10 min.

Consejos para ahorrar energía

- Coloque siempre las cazuelas y las ollas antes de encender la zona de cocción.
- Si las zonas de cocción y las bases de los utensilios están sucias, se aumenta el consumo de energía.
- El uso de una olla a presión reduce el tiempo de cocción.

NOTA

Por el presente, Samsung Electronics declara que el aparato de tipo equipo radioeléctrico cumple la Directiva 2014/53/UE. El texto íntegro de la declaración de conformidad de la UE se encuentra disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en <http://www.samsung.com>, vaya a Soporte > Buscar soporte de producto e introduzca el nombre del modelo.

Potencia del transmisor máxima del wifi

Wifi	
Rango de frecuencia	Potencia del transmisor (Máxima)
2412 MHz - 2472 MHz	18,5 dBm

Potencia del transmisor máxima del Bluetooth

Bluetooth	
Rango de frecuencia	Potencia del transmisor (Máxima)
2402 MHz - 2480 MHz	5 dBm

Apéndice

Declaración de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente completo correspondiente durante un periodo de tres años tras el último envío de este producto enviando un correo electrónico a <mailto:oss.request@samsung.com>.

También es posible obtener el código fuente completo correspondiente en un medio físico como un CD-ROM; se solicitará un coste mínimo.

La siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 conduce a la página de descarga del código fuente disponible y a la información de licencia de código abierto en lo que se refiere a este producto. Esta oferta es válida para cualquiera que reciba esta información.



Notas

Notas

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
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 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, 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	
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	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01178A-00

Placa de indução

Manual de instalação e do utilizador

NZ64R9787GK



SAMSUNG

Índice

Utilização deste manual	3
São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador:	3
Nome do modelo e número de série	3
Instruções de segurança	3
Eliminação do material de embalagem	6
Desfazer-se correctamente do aparelho velho	6
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)	7
Instalação da placa	7
Instruções de segurança para o técnico de instalação	7
Ligar à fonte de alimentação	8
Instalar no balcão da cozinha	9
Peças e funções	11
Zonas de cozedura	11
Painel de controlo	12
Componentes	12
Aquecimento de indução	12
As principais funcionalidades do seu aparelho	13
Interruptor de segurança	14
Zona Flex Plus	14
Indicador de calor residual	15
Função de proteção contra o sobreaquecimento e ventoinha de arrefecimento	15
Utilização da placa	16
Limpeza inicial	16
Utensílios de cozinha para zonas de cozedura de indução	16
Tamanho dos recipientes	17
Ruídos durante o funcionamento	17
Utilizar utensílios de cozinha adequados	18
Utilização dos botões	19
Ligar o aparelho	19
Seleção da zona de cozedura e do nível de potência	20

Desligar o aparelho	20
Paragem rápida	20
Utilizar o bloqueio de segurança para crianças	21
Temporizador	21
Utilização da função manter quente	22
Controlo da função Power Boost	23
Gestão de potência	23
Pausa/Retomar	24
Como utilizar Flex zone Plus	24
Ligar/desligar som	25
Sugestões de programações para cozedura de alimentos específicos	25
Controlo inteligente	26
Ligação do exaustor e da placa de indução através de Bluetooth	26
Ligação à aplicação através de Wi-Fi	26
Cuidados e limpeza	27
Leia esta secção antes de utilizar o produto para o manter limpo	27
Limpeza da superfície da placa	27
Estrutura da placa (opção)	29
Para evitar danificar o aparelho	29
Garantia e assistência	29
Perguntas mais frequentes e resolução de problemas	29
Assistência	31
Dados técnicos	32
Dados técnicos	32
Zonas de cozedura	32
Informações sobre o produto	32
Anexo	33
Anúncio sobre Open Source	33

Utilização deste manual

Antes de utilizar o aparelho, dispense algum tempo para ler este manual de utilizador, dando especial atenção às informações sobre segurança, que se encontram na secção seguinte. Guarde este manual para referências futuras.

Se o aparelho passar para outro utilizador, não se esqueça de passar também o manual.

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador:

AVISO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.

ATENÇÃO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

ATENÇÃO

Siga estas precauções de segurança básicas de forma a reduzir o risco de incêndio, explosão, choque eléctrico ou lesões quando utilizar a placa:

NOTA

Sugestões, recomendações ou informações úteis que ajudam os utilizadores a manusear o produto.

Nome do modelo e número de série

Tanto o nome do modelo como o número de série estão identificados por baixo da base da placa.

Para uso posterior, anote as informações ou cole a etiqueta de produto adicional (situada na parte superior do produto) nesta página.

Nome do modelo _____

Número de série _____

Instruções de segurança

As orientações de segurança deste aparelho estão em conformidade com todas as normas técnicas e de segurança aceites. No entanto, como fabricante, também acreditamos que é da nossa responsabilidade familiarizá-lo com as seguintes instruções de segurança.

AVISO

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, exceto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

A forma de desligar tem de ser incorporada na instalação eléctrica fixa de acordo com as regras de instalação eléctrica.

Instruções de segurança

A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação elétrica de acordo com as regras de instalação elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

O método de fixação indicado não deverá depender da utilização de colas, uma vez que não são consideradas como um modo de fixação fiável.

AVISO: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro da placa.

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

Não deve colocar objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas na superfície da placa, pois podem aquecer.

Após a utilização, desligue o elemento da placa através do respectivo controlo e não confie inteiramente na detecção de recipiente.

O aparelho não se destina a ser controlado através de um temporizador externo ou de sistema de controlo remoto independente.

ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção rápida deve ser supervisionado continuamente.

O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

AVISO: o aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

AVISO: A confeção de alimentos sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigosa e resultar num incêndio.

NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

AVISO: perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.

AVISO: Utilize apenas proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho ou indicadas pelo mesmo nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placas incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode provocar acidentes.

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

ATENÇÃO

Certifique-se de que o aparelho foi instalado correctamente e ligado à terra por um técnico qualificado.

Este aparelho só deve ser reparado por pessoal de assistência qualificado. As reparações feitas por pessoas sem qualificação podem provocar ferimentos ou falhas graves no funcionamento. Se o seu aparelho precisa de ser reparado, contacte o seu centro de assistência local. O não seguimento destas instruções pode resultar em danos ou invalidar a garantia.

Os aparelhos embutidos só devem funcionar depois de terem sido instalados nos armários ou locais de trabalho que estejam em conformidade com as normas relevantes. Isto assegura uma protecção suficiente contra o contacto de unidades eléctricas, conforme exigido pelas normas de segurança mais essenciais. Se houver falhas no funcionamento do aparelho ou se aparecerem fissuras, rachas ou fendas:

- desligue todas as zonas de cozedura;
- desligue a placa da fonte de alimentação; e
- contacte o centro de assistência local.

Se a placa se rachar, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos. Não utilize a placa até que a superfície de vidro seja reparada.

Não utilize a placa para aquecer papel de alumínio, produtos embrulhados em papel de alumínio ou embalagens de comida congelada em utensílios de cozinha de alumínio.

O líquido entre a parte inferior da panela e a placa pode produzir pressão de vapor. Tal pode fazer com que a panela salte. Certifique-se sempre de que a placa e a base da panela estão secas.

As zonas de cozedura ficam quentes quando cozinha. Mantenha sempre as crianças longe do aparelho.

Instruções de segurança

Mantenha todos os materiais de embalagem longe do alcance das crianças, uma vez que os materiais de embalagem podem ser perigosos para as crianças.

Este aparelho destina-se a ser utilizado apenas em cozedura e fritura em casa. Não foi concebido para utilização comercial ou industrial.

Nunca utilize a placa para aquecer o espaço envolvente.

Tenha cuidado ao ligar aparelhos nas tomadas que se encontrem perto da placa. O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com a placa.

Óleo ou gordura sobreaquecida são passíveis de se incendiar rapidamente. Nunca deixe unidades de superfície sem vigilância quando estiver a cozinhar alimentos em gordura ou óleo, como por exemplo, ao fritar batatas.

Desligue as zonas de cozedura depois da utilização.

Mantenha sempre os painéis de controlo limpos e secos.

Nunca coloque itens de fácil combustão na placa, pode provocar um incêndio.

Pode queimar-se no aparelho se o utilizar descuidadamente.

Os cabos dos aparelhos eléctricos não devem tocar na superfície quente da placa nem em utensílios de cozinha quentes.

Não utilize a placa para secar roupa.

Os utilizadores com pacemakers e implantes cardíacos activos têm de manter o tronco a uma distância mínima de 30 cm das zonas de cozedura de indução quando ligadas. Em caso de dúvida, deve consultar o fabricante do aparelho ou o seu médico. (Apenas para modelos de placa de indução)

Não tente reparar, desmontar ou modificar o aparelho por si próprio. Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.

Limpe o aparelho em conformidade com as instruções de limpeza e cuidado que se encontram neste manual.

Mantenha sempre os animais domésticos longe do aparelho porque podem carregar nos respetivos controlos e provocar uma avaria.

Eliminação do material de embalagem

⚠ AVISO

Todos os materiais utilizados na embalagem do aparelho são recicláveis. As folhas e as partes de espuma dura estão devidamente assinaladas. Desfaça-se dos materiais de embalagem e de aparelhos antigos com a devida segurança e cuidado com o ambiente.

Desfazer-se correctamente do aparelho velho

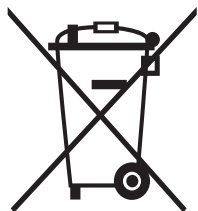
⚠ AVISO

Antes de se desfazer do seu aparelho velho, faça com que deixe de funcionar para que não seja fonte de perigo. Para fazê-lo, peça a um técnico qualificado que desligue o aparelho da fonte de alimentação e que retire o cabo de alimentação.

Não se pode desfazer do aparelho juntamente com o lixo doméstico.

A informação sobre as datas de recolha e locais de serviço de recolha de resíduos público está disponível no seu departamento de recolha de resíduos ou câmara municipal.

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, baterias, visite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Instalação da placa

⚠ AVISO

Certifique-se de que o novo aparelho apenas é instalado e ligado à terra por pessoal qualificado. Tome atenção a esta instrução. A garantia não cobre qualquer dano que possa ocorrer como resultado de uma má instalação.

Os dados técnicos são fornecidos no fim deste manual.

Instruções de segurança para o técnico de instalação

- Deve ser fornecido um dispositivo na instalação eléctrica que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos, com uma abertura de contacto com um mínimo de 3 mm de largura. Os dispositivos de isolamento adequados incluem disjuntores de protecção lineares, fusíveis (fusíveis do tipo parafuso devem ser removidos do suporte), disparos de fuga à terra e contactores.
- No que diz respeito à protecção contra incêndio, este aparelho corresponde à norma EN 60335 - 2 - 6. Este tipo de aparelho pode ser instalado com um armário alto ou uma parede de um dos lados.
- A instalação tem de assegurar protecção contra choques.
- O balcão de cozinha onde o aparelho vai ser instalado deve satisfazer todos os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.
- Para protecção contra a humidade, todas as superfícies rectas devem ser seladas com vedante adequado.
- Em superfícies de azulejo, as junções na área onde a placa fica devem ser completamente preenchidas com argamassa muito fina.
- Seja em pedra natural, artificial ou em tampos de cerâmica, as molas de acção fácil devem ser colocadas no lugar, com uma resina artificial ou massa adesiva adequadas.
- Assegure-se de que o vedante está bem assente na superfície de trabalho, sem frinchas. Não deve aplicar vedante de silicone adicional; isso dificultaria a remoção para prestar assistência.
- A placa deve ser empurrada por baixo para ser retirada.
- Pode colocar uma tábua por baixo da placa.
- O intervalo de ventilação entre o tampo e a parte da frente do aparelho por baixo deste não pode estar tapado.

Antes de ligar, verifique se a tensão nominal do aparelho, ou seja, a tensão na placa de dados, corresponde à tensão disponível na fonte de alimentação. A placa de dados está na parte inferior da placa.

Desligue a alimentação dos circuitos antes de ligar os fios condutores.

A tensão da resistência de aquecimento é de 230 V CA~. O aparelho também funciona perfeitamente em redes com 220 V~ ou 240 V CA~. A placa deve ser ligada à alimentação utilizando um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos, com uma abertura de contacto com um mínimo de 3 mm de largura, por exemplo, disjuntores de protecção lineares automáticos, disparos de fuga à terra ou fusíveis.

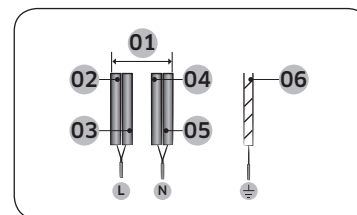
As ligações por cabo devem ser feitas em conformidade com as normas e os parafusos terminais devem ser apertados correctamente.

Quando a placa estiver ligada à fonte de alimentação, verifique se todas as zonas de cozedura estão prontas a serem utilizadas, ligando-as sucessivamente por breves momentos na programação máxima, com utensílios adequados.

Tome atenção (conformidade) à localização da fase e do neutro das ligações da sua casa e aparelho (esquemas de ligação), caso contrário, pode danificar os componentes.

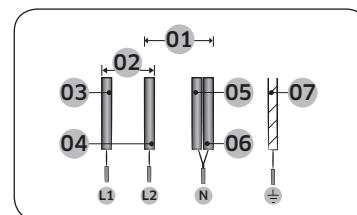
A garantia não cobre danos que resultem de uma má instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.



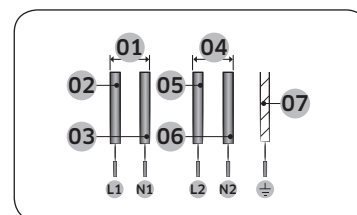
1N~ (32 A)

01	220-240 V ~	04	Azul
02	Castanho	05	Cinzeno
03	Preto	06	Verde/Amarelo



2N~ (16 A) Antes de ligar, separe os fios de 2 fases (L1 e L2).

01	220-240 V ~	05	Azul
02	380-415 V ~	06	Cinzentos
03	Castanho	07	Verde/Amarelo
04	Preto		

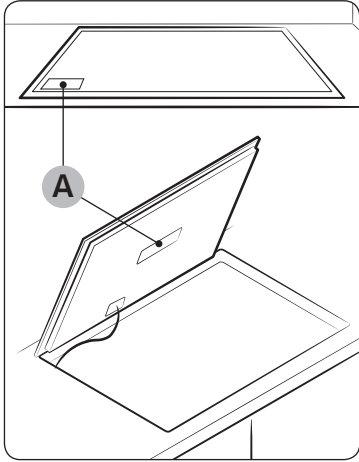


2 x 1N~ (16 A): Antes de ligar, separe os fios.

01	220-240 V ~	05	Preto
02	Castanho	06	Cinzentos
03	Azul	07	Verde/Amarelo
04	220-240 V ~		

Para uma ligação correcta à fonte de alimentação, siga o diagrama de cablagem existente perto dos terminais.

Instalar no balcão da cozinha



A. Número de série



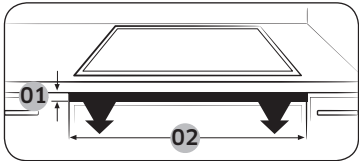
NOTA

Dê especial atenção aos requisitos de espaço e folga mínimos.



NOTA

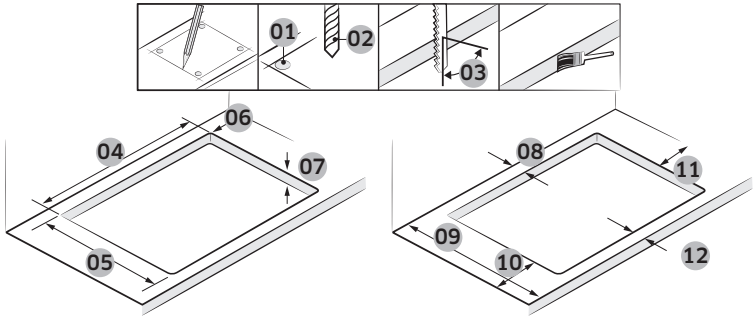
A parte inferior da placa vem equipada com uma ventoinha. Se existir uma gaveta por baixo da placa, não deve utilizá-la para guardar objetos pequenos ou papel, dado que podem danificar a ventoinha ou interferir com o arrefecimento se forem sugados.



NOTA

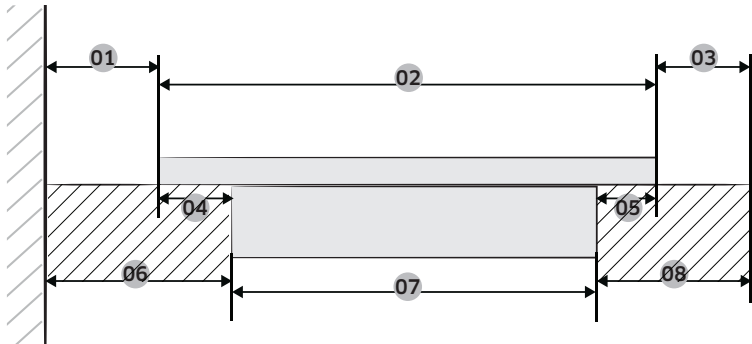
Antes da instalação, anote o número de série da etiqueta de classificação do aparelho. O número ser-lhe-á pedido em caso de reparação e não estará acessível após a instalação, já que a placa de dados original está na parte de baixo do aparelho.

N.º	Explicação	Tamanho
01	Altura do orifício de ventilação	Mín. 2 mm
02	Largura do orifício de ventilação	560 mm

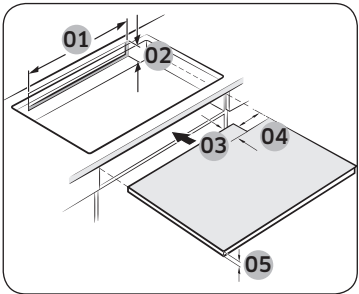


N.º	Explicação	Tamanho
01	4 pontos de verificação	
02	Diâmetro de perfuração	Ø 6
03	Ângulo reto do ponto de corte	90°
04	Tamanho da largura de corte	560±1 mm
05	Tamanho da profundidade de corte	Máx. 491 mm Mín. 479 mm
06	Raio do canto	R3
07	Tamanho da espessura da bancada	Máx. 50 mm Mín. 20 mm
08	Distância entre a extremidade da bancada e o ponto de corte (Lado posterior)	Mín. 60 mm
09	Profundidade da bancada	Mín. 600 mm
10	Distância entre a extremidade da bancada e o ponto de corte (Lado esquerdo)	Mín. 60 mm
11	Distância entre a extremidade da bancada e o ponto de corte (Lado direito)	Mín. 60 mm
12	Distância entre a extremidade da bancada e o ponto de corte (Lado frontal)	Mín. 50 mm

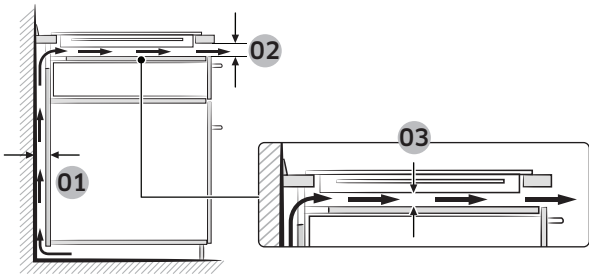
Instalação da placa



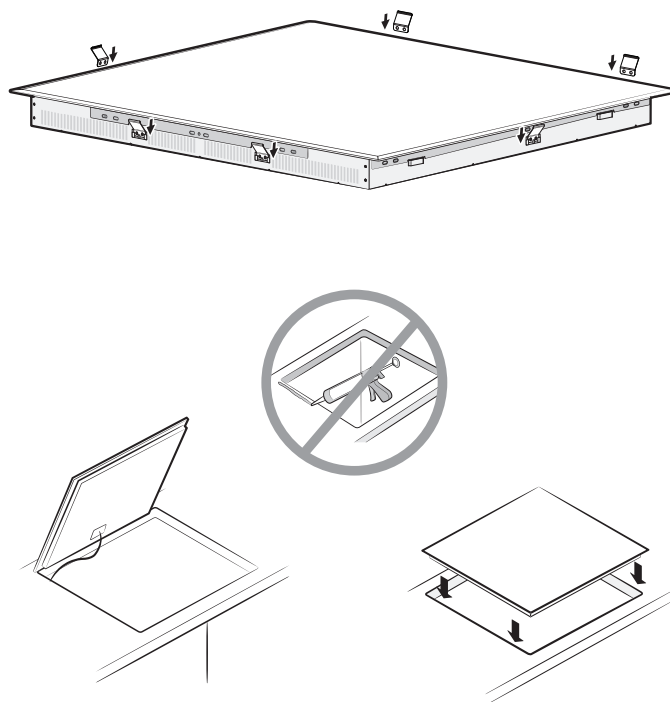
N.º	Explicação	Tamanho
01	Distância entre a parede e a placa de indução	Mín. 40 mm
02	Tamanho da profundidade da placa de indução	520 mm
03	Distância entre a placa de indução e a extremidade da bancada	Mín. 40 mm
04	Distância entre o vidro e o queimador da caixa	25 mm
05	Distância entre o vidro e o queimador da caixa	15 mm
06	Distância entre a parede e o queimador da caixa	Mín. 60 mm
07	Tamanho da profundidade do queimador da caixa	475 mm
08	Distância entre o queimador da caixa e a extremidade da bancada	Mín. 50 mm



N.º	Explicação	Tamanho
01	Largura da ventilação posterior	Mín. 550 mm
02	Altura da ventilação posterior	Mín. 35 mm
03	Profundidade do percurso do cabo de alimentação	Máx. 65 mm
04	Largura do percurso do cabo de alimentação	Máx. 100 mm
05	Altura da tábua	Mín. 5 mm

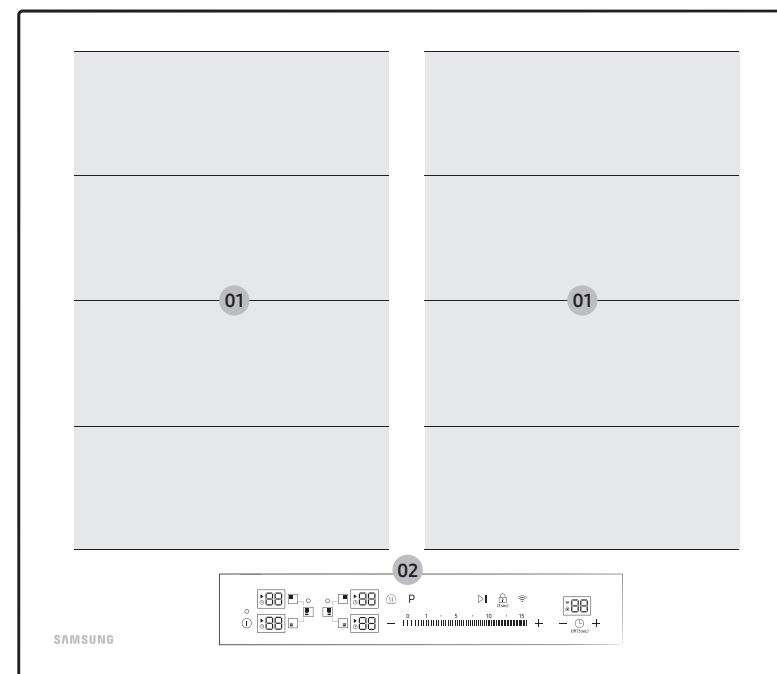


N.º	Explicação	Tamanho
01	Tamanho da ventilação	Mín. 20 mm
02		Mín. 2 mm
03		Mín. 15 mm



Peças e funções

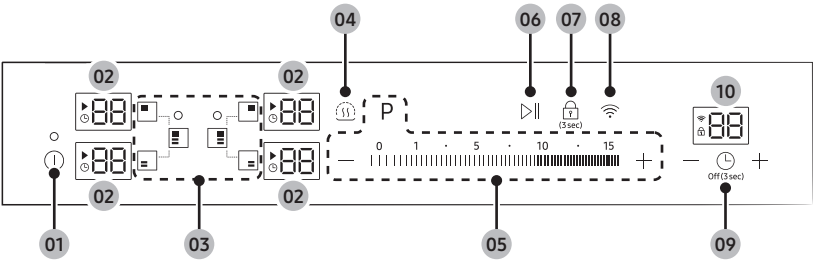
Zonas de cozedura



01 Todas as zonas Flex	Pode cozinhar nestas zonas.
02 Painele de controlo	Pode ajustar o nível de potência e o tempo de cozedura, etc., com estes botões.

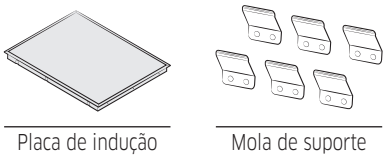
Peças e funções

Painel de controlo

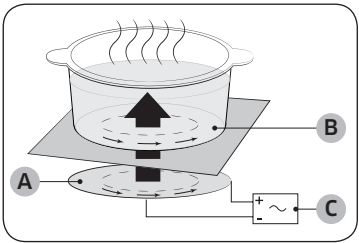


01 Ligar/Desligar	Toque para ligar ou desligar o aparelho. (1~2 segundos)
02 Visor de zona de cozedura	Mostra o nível de potência e outras informações.
03 Zona de cozedura	Pode seleccionar a zona de cozedura pretendida.
04 Manter quente	Toque para ativar a função Manter quente. É indicada para manter os alimentos (como, por exemplo, sopa) quentes.
05 Nível de potência	Pode ajustar o nível de potência.
06 Pausa/Retomar	Toque para mudar todas as zonas de cozedura ativadas para o nível de potência baixo.
07 Bloqueio	Pode bloquear o painel de controlo para impedir o funcionamento acidental ou alterações de programações.
08 Wi-Fi	Toque para ligar ou desligar o Wi-Fi.
09 Controlo do temporizador	Toque para programar ou cancelar o tempo de cozedura.
10 Visor do temporizador	Mostra o estado do temporizador.

Componentes



Aquecimento de indução



- A. Bobina de indução
- B. Correntes induzidas
- C. Circuitos electrónicos

- O princípio do aquecimento por indução: Quando coloca os utensílios de cozinha numa zona de cozedura e liga o aquecimento, os circuitos eléctricos existentes na placa de indução produzem “correntes induzidas” no fundo dos utensílios, aumentando instantaneamente a temperatura destes.
- Maior rapidez em cozedura e fritura:** Uma vez que é o recipiente a ser aquecido directamente em vez do vidro, a eficiência é maior do que noutros sistemas, pois não há perdas de calor. A maior parte da energia absorvida é transformada em calor.

As principais funcionalidades do seu aparelho

- **Superfície vitrocerâmica para cozinhar:** A placa tem zonas de cozedura cerâmicas de resposta rápida.
- **Botões:** O aparelho funciona através de botões.
- **Limpeza fácil:** A placa vitrocerâmica lisa permite uma limpeza fácil.
- **Botão Ligar/Desligar:** O botão Ligar/Desligar confere ao aparelho um interruptor de corrente em separado. Se tocar neste botão, liga e desliga o aparelho por completo.
- **Indicadores de controlo e de funções:** Os visores digitais e os indicadores luminosos fornecem a informação sobre regulações e funções activadas, assim como a presença de calor residual nas várias zonas de cozedura.
- **Interruptor de segurança:** Um interruptor de segurança assegura que todas as zonas de cozedura se desligam automaticamente, após um período de tempo, se a programação não for alterada.
- **Power Boost P:** Utilize esta função para aquecer o conteúdo da panela mais rapidamente do que se estiver no nível máximo de potência . (O visor vai mostrar .)
- **Deteção automática de panela:** Cada zona de cozedura inclui um sistema de detecção automática de recipiente. O sistema está calibrado para reconhecer os recipientes com um diâmetro ligeiramente inferior ao da zona de cozedura. Os recipientes têm de ser sempre colocados no centro de cada uma das zonas de cozedura. E deve utilizar utensílios de cozinha adequados.

- **Visores digitais:**
 - a , nível de potência selecionado
 - calor residual (Muito quente)
 - calor residual
 - se o bloqueio para crianças está activado
 - mensagem, tocou no botão durante mais de 8 segundos.
 - mensagem, quando a placa está em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal. (exemplo: funcionamento com utensílios de cozinha vazios)
 - , o utensílio não é adequado ou é demasiado pequeno ou não foi colocado qualquer utensílio na zona de cozedura.
- **Manter quente** : Utilize esta função para manter quentes os alimentos cozinhados. O visor vai mostrar .
- **Pausa** : Utilize esta função para mudar todas as zonas de cozedura para o nível de potência baixo. (exemplo: para atender uma chamada telefónica) O visor vai mostrar .
- **Botão Zona Flex Plus** : Utilize este botão para ampliar a zona de cozedura a todo o lado esquerdo ou direito.
- **Zona Flex Plus:** A zona Flex Plus é uma área grande em forma de retângulo, concebida para cozinhar vários pratos.
- **Paragem rápida:** Esta opção reduz os passos e o tempo que leva a interromper a cozedura apenas com um toque.

Peças e funções

Interruptor de segurança

Se uma das zonas de cozedura não for desligada ou se o nível de potência não for ajustado após um longo período de tempo, essa zona de cozedura desligar-se-á automaticamente.

Qualquer calor residual é indicado com H, h (de "hot/quente") nos respetivos visores digitais dessas zonas de cozedura.

As zonas de cozedura desligam-se automaticamente segundo as seguintes regulações.

Nível de potência	Desligar
1-3	Após 6 horas
4-6	Após 5 horas
7-9	Após 4 horas
10-15	Após 1,5 horas

NOTA

Se a placa estiver em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal, ! aparece no visor. E a placa desligar-se-á.

NOTA

Se o utensílio não for adequado ou for demasiado pequeno ou se não for colocado qualquer utensílio na zona de cozedura, U aparece no visor.

E após 1 minuto a zona de cozedura correspondente é desligada.

NOTA

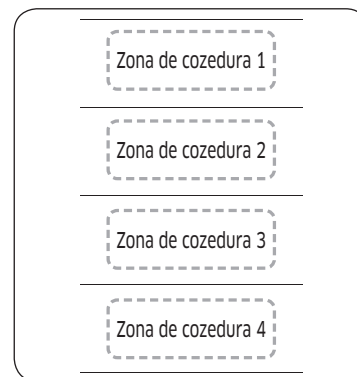
Se uma ou mais zonas de cozedura se desligarem antes de ter decorrido o tempo indicado, consulte a secção "Perguntas mais frequentes e resolução de problemas".

Outras razões por que uma zona de cozedura se desligaria

Todas as zonas de cozedura se desligam se o líquido da fervura se derramar sobre o painel de controlo.

O interruptor automático também é activado se colocar um pano húmido no painel de controlo. Em ambas as situações, o aparelho precisa de ser ligado novamente através do botão principal **Ligar/Desligar** , após limpar o líquido ou retirar o pano.

Zona Flex Plus



A zona Flex é a área de cozedura grande especialmente concebida para acomodar vários tachos e panelas de formas e tamanhos diferentes em simultâneo. (Consulte a figura à esquerda) A zona Flex tem quatro zonas operadas por indutores individuais, o que lhe permite cozinhar independentemente de onde colocar o recipiente numa zona de cozedura.

Com a zona Flex Plus, pode usar uma combinação de zonas de cozedura diferentes para ampliar a área de cozedura. Consulte a tabela abaixo para obter o botão correspondente no qual deve tocar para ativar as diversas combinações.

Zona de cozedura	1 queimador	2 queimadores	3 queimadores	4 queimadores
1				
2				
3				
4				

NOTA

- Se utilizar apenas uma zona de cozedura, o diâmetro da parte inferior do recipiente tem de ser inferior a 140 mm.
- A placa pode demorar 5-10 segundos a reconhecer a posição do recipiente.
- Podem ocorrer ruídos enquanto a placa reconhece o recipiente.
- Não retire o recipiente durante a cozedura. Por questões de segurança, a placa para automaticamente se tiver retirado o recipiente há mais de 5 segundos.

Indicador de calor residual

Quando uma zona de cozedura individual ou a placa é desligada, a presença de calor residual é indicada com um  H,  h (de "hot/quente") no visor digital da respetiva zona de cozedura. Mesmo depois de desligar a zona de cozedura, o indicador de calor residual só se desliga após o arrefecimento da zona de cozedura.

Pode utilizar o calor residual para descongelar alimentos ou para manter a comida quente.

AVISO

Enquanto o indicador de calor residual estiver aceso, há risco de queimadura.

AVISO

Se a alimentação elétrica for interrompida, o símbolo  H,  h desaparece e a informação sobre o calor residual deixa de estar disponível.

No entanto, é possível que ainda se possa queimar. Isto pode ser evitado se tiver cuidado sempre que estiver perto da placa.

Função de proteção contra o sobreaquecimento e ventoinha de arrefecimento

- Se a parte interna do produto ou a superfície vitrocerâmica sobreaquecer, o produto baixa automaticamente o nível de potência.
- Se cozinhar com óleo (para fritar, etc.), o produto baixa automaticamente o nível de potência para impedir que o óleo sobreaqueça. Se quiser aumentar o nível de potência, use os botões para o ajustar.
- Não utilize a zona de cozedura com um recipiente vazio nem cozinhe uma pequena quantidade de comida com um nível de potência elevado.
- Quando o produto estiver em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento funciona para impedir o sobreaquecimento.
- Depois de desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante algum tempo para arrefecer as partes internas.
- A ventoinha de arrefecimento para de funcionar quando as partes internas tiverem arrefecido.



Utilização da placa

Limpeza inicial

Limpe a superfície vitrocerâmica com um pano húmido e um produto de limpeza para placas vitrocerâmicas.

⚠ AVISO

Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos. A superfície pode ficar danificada.

Utensílios de cozinha para zonas de cozedura de indução

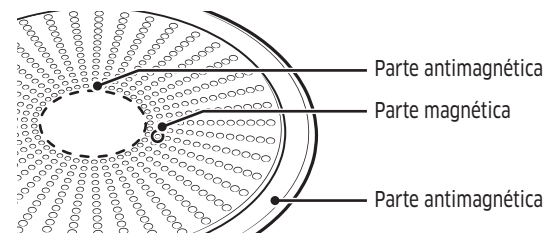
A placa de indução só pode ser ligada depois de colocar um utensílio de cozinha com uma base magnética numa das suas zonas de cozedura. Pode utilizar os seguintes utensílios adequados.

Utensílios de cozinha

Material da base dos utensílios de cozinha	Adequação
Aço, Ferro fundido, Aço esmaltado	○ (Adequado)
Aço inoxidável	△ (Adequado se a superfície inferior for magnética e o fabricante indicar que é adequado para uso com IH ou indução)
Alumínio, Cobre	✗ (Não adequado)
Vidro, Cerâmica, Porcelana	✗ (Não adequado)
Material misto	△ (O corpo principal não é magnético, mas a superfície inferior é feita de aço ou material magnético)

△ : Pode não funcionar ou pode ser menos termocondutor

- Alguns utensílios de cozinha disponíveis em lojas de venda a retalho podem ter apenas uma fina camada de material magnético na base, para que possam ser usados na placa de indução.
→ Este tipo de utensílios de cozinha pode não ser eficiente para cozinhar devido ao baixo magnetismo.
(O íman não adere bem ou o tamanho da área magnética é pequena)



Verifique o diâmetro da parte magnética.

- Tamanho recomendado: 140 mm ~ 240 mm



Utensílio com
pés



Base inclinada
para fora
(côncava)



Base inclinada
para dentro
(convexa)

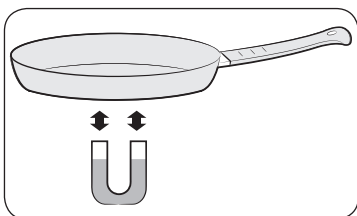


Não use o utensílio de
cozinha se a superfície
da respetiva base for
inferior ao tamanho da
zona de cozedura.

📖 NOTA

Os utensílios de cozinha podem emitir ruídos quando usados nas zonas de cozedura por indução. Estes ruídos são normais.



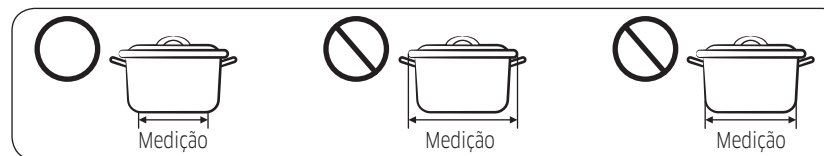


⚠️ ATENÇÃO

- A base do utensílio de cozinha tem de ser lisa.
- Embora o utensílio de cozinha seja adequado para uso na placa de indução, o nível de potência pode variar consoante o material e a forma do utensílio.
- Os utensílios de cozinha com material inadequado não podem ser aquecidos.
- Não ligue a zona de cozedura com uma grelha sobre a mesma. O produto pode sobreaquecer, fazendo com que o nível de potência baixe ou o produto se desligue por segurança.
- Use apenas utensílios de cozinha com base magnética e com a garantia do fabricante em como foram concebidos para IH ou placa de indução.
- Se usar um utensílio de cozinha com a base danificada pode danificar a superfície vitrocerâmica e, se o mesmo estiver sujo, pode provocar a descoloração desta superfície.
- Use sempre um utensílio de cozinha com uma base limpa e seca.
- Use utensílios de cozinha com o tamanho adequado em relação à quantidade de comida.

Tamanho dos recipientes

As zonas de cozedura por indução adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo do utensílio, até um determinado limite. No entanto, a parte magnética do fundo do utensílio tem de ter um diâmetro mínimo, dependendo do tamanho da zona de cozedura.



Zonas de cozedura	Diâmetro mínimo do fundo do utensílio
Zona Flex Plus frontal ou posterior	140 mm
Zona Flex Plus	240 mm (dimensão do lado comprido), utensílio oval, peixeira

Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- **Ruído de algo a rachar:** O utensílio de cozinha é feito de materiais diferentes.
- **Assobio:** Está a utilizar mais de duas zonas de cozedura e o utensílio de cozinha é feito de materiais diferentes.
- **Zumbido:** Está a utilizar níveis de alta potência.
- **Estalido:** Ocorre uma ligação elétrica.
- **Sibilo, zunido:** A ventoinha está a funcionar.

É normal ouvir ruídos e isso não significa que haja quaisquer defeitos.

⚠️ AVISO

Não use utensílios de cozinha com tamanho e material diferentes.

O facto de usar utensílios de tamanhos ou materiais diferentes pode provocar ruídos e vibrações.

📄 NOTA

Os níveis de potência baixos (1~5) podem originar estalidos.

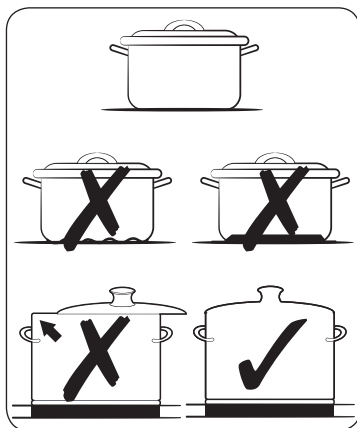
Utilização da placa

Utilizar utensílios de cozinha adequados

Melhores panelas proporcionam melhores resultados.

- Pode identificar as boas panelas pela sua base. A base deve ser o mais grossa e plana quanto possível.
- Quando comprar novas panelas, dê especial atenção ao diâmetro da base. Os fabricantes normalmente apenas indicam o diâmetro do rebordo superior.
- Não utilize panelas que tenham bases danificadas com extremidades rugosas ou rebarbas. Pode riscar de forma permanente se deslizar estas panelas pela superfície.
- Quando estão frias, as bases das panelas ficam ligeiramente inclinadas para dentro (côncavas). Nunca devem ficar inclinadas para fora (convexas).
- Se pretender utilizar um tipo especial de panela, por exemplo, uma panela de pressão, uma panela de fervura lenta ou um wok, tenha em atenção as instruções do fabricante.

Sugestões para poupança de energia

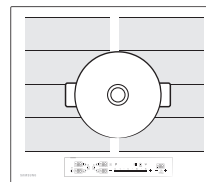


NOTA

Pode poupar energia preciosa se tiver em atenção os seguintes pontos.

- Coloque sempre os tachos e as panelas antes de ligar a zona de cozedura.
- Zonas de cozedura ou bases de panelas sujas aumentam o consumo de energia.
- Sempre que for possível, coloque correctamente as tampas nos tachos e panelas para os tapar por completo.
- Desligue as zonas de cozedura antes do fim do tempo de cozedura, de modo a utilizar o calor residual para manter a comida quente ou descongelar alimentos.

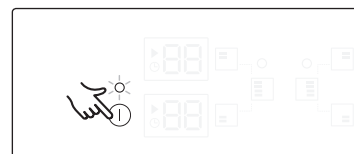
NOTA



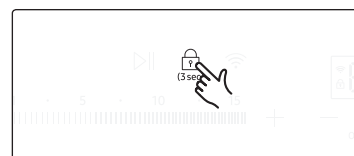
Não use um utensílio de cozinha em ambas as zonas de cozedura esquerda e direita.

Teste de adequação dos utensílios de cozinha

Pode testar utensílios de cozinha para ver se são adequados para usar com o produto.



1. Introduza o cabo de alimentação na tomada e toque no botão **Ligar/Desligar** (power icon) para ligar o produto.



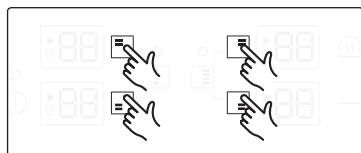
2. Toque sem soltar o botão **Bloqueio** (lock icon) durante 3 segundos para ativar o bloqueio de segurança para crianças.



3. Toque sem soltar o botão **Power Boost P** durante 3 segundos.



4. Toque sem soltar o botão **Manter quente**  durante 3 segundos para ativar o modo de teste de adequação dos utensílios de cozinha.



5. Coloque o utensílio de cozinha sobre uma das zonas de cozedura e toque sem soltar o botão da zona de cozedura correspondente.

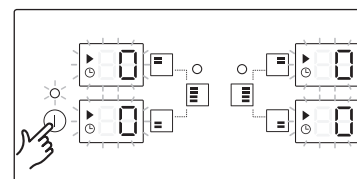
Descrição dos indicadores mostrados

Visor	Descrição
--	Em espera para o teste
00	O utensílio de cozinha não é adequado
01	O utensílio de cozinha é adequado, mas ineficiente
02	O utensílio de cozinha é adequado

Utilização dos botões

Para utilizar os botões, toque no painel desejado com a ponta do dedo indicador até que os visores relevantes se acendam ou se apaguem, ou até que a função pretendida seja ativada. Certifique-se de que está a tocar apenas num botão, quando utilizar o aparelho. Se o seu dedo ocupar muito espaço no painel, pode ativar também um botão adjacente.

Ligar o aparelho



É possível ligar o aparelho utilizando o botão **Ligar/Desligar** .

Toque no botão **Ligar/Desligar**  durante cerca de 1~2 segundos.

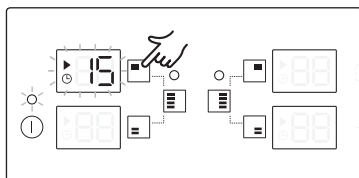
Os visores digitais vão mostrar .

NOTA

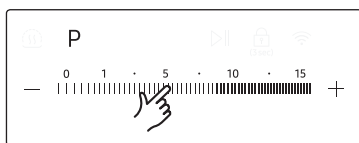
Após o botão **Ligar/Desligar**  ter sido ativado para ligar o aparelho, tem de seleccionar um nível de potência no espaço de 20 segundos. Caso contrário, o aparelho desligar-se-á por razões de segurança.

Utilização da placa

Seleção da zona de cozedura e do nível de potência



1. Para selecionar a zona de cozedura, toque no botão da zona de cozedura correspondente.

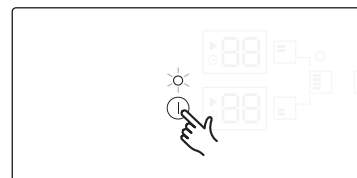


2. Para programar e ajustar o nível de potência, toque no botão **Nível de potência**.

NOTA

- O nível predefinido é programado para 15 quando se seleciona a zona de cozedura.
- Para manter a comida quente, selecione uma zona de cozedura e toque no botão **Manter quente** (ícone de uma panela com vapor).
- Se tocar sem soltar um botão durante mais de 8 segundos, aparece no visor da zona de cozedura. Para reprogramar, toque no botão **Ligar/Desligar** (ícone de uma chama).

Desligar o aparelho



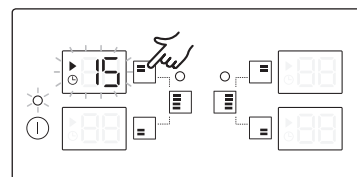
Para desligar totalmente o aparelho, utilize o botão **Ligar/Desligar** (ícone de uma chama).

Toque no botão **Ligar/Desligar** (ícone de uma chama) durante cerca de 1~2 segundos.

NOTA

- Após desligar uma ou todas as zonas de cozedura, a presença de calor residual será indicada nos visores das zonas de cozedura através do símbolo ou .
- Após terminar a cozedura, desligue manualmente a zona de cozedura.

Paragem rápida



Toque sem soltar o botão **Zona de cozedura** (ícone de uma panela com vapor) pretendido durante 2 segundos. Pode desligar fácil e rapidamente a zona de cozedura ativa.

NOTA

O botão **Zona Flex Plus** (ícone de uma panela com vapor) não funciona com a função de paragem rápida.

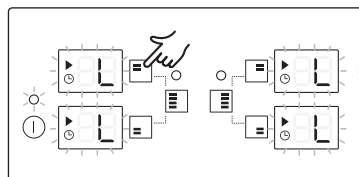
Utilizar o bloqueio de segurança para crianças

Pode utilizar o bloqueio de segurança para crianças para se assegurar de que a zona de cozedura não é ligada involuntariamente ou a superfície de cozedura activada. Além disso, o painel de controlo, à exceção do botão **Ligar/Desligar** (1) (apenas o controlo para desligar), pode ser bloqueado de modo a evitar que as programações sejam alteradas involuntariamente como, por exemplo, ao limpar o painel com um pano.

Ligar/Desligar o bloqueio de segurança para crianças



1. Toque no botão **Bloqueio** (3 sec) durante aproximadamente 3 segundos. Um sinal sonoro é emitido como confirmação.



2. Toque em qualquer botão de controlo. aparece nos visores, indicando que o bloqueio de segurança para crianças foi ativado.
3. Para desligar o bloqueio de segurança para crianças, toque novamente no botão **Bloqueio** (3 sec) durante 3 segundos. Um sinal sonoro é emitido como confirmação.



NOTA

Independentemente de o aparelho estar ligado ou desligado, o bloqueio para crianças está ativado.

NOTA

Pode utilizar o controlo bloqueio durante a cozedura. Neste caso, para desligar o queimador, deve desligar o bloqueio ou o aparelho.

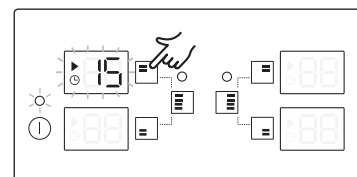
Temporizador

Utilização do temporizador como um interruptor de segurança:

Se programar um intervalo de tempo específico para uma zona de cozedura, esta desligar-se-á após o intervalo de tempo indicado. Esta função pode ser utilizada ao mesmo tempo para várias zonas de cozedura.

Programar o interruptor de segurança

As zonas de cozedura às quais pretende aplicar o interruptor de segurança devem estar ligadas.



1. Depois de a ligar, carregue na zona de cozedura correspondente para ativar o sinal intermitente do visor da zona de cozedura correspondente.



2. Carregue no botão **Controlo do temporizador** (1). O número 10 aparece por cima do visor do temporizador.

NOTA

A programação predefinida do temporizador é 10 minutos.

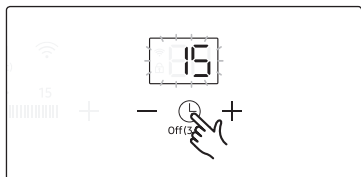


3. Utilize os botões **Programação do temporizador** (+ ou -) para programar o intervalo de tempo pretendido como, por exemplo, 15 minutos, após o qual a zona de cozedura se desliga automaticamente. O interruptor de segurança está agora ativado.

NOTA

Pode programar o temporizador de 1 a 99 minutos.

Utilização da placa



4. Para cancelar as programações do temporizador, selecione o queimador pretendido e carregue sem soltar o botão **Controlo do temporizador** (🕒) durante 2 segundos. As programações do temporizador do queimador são canceladas com um sinal sonoro. Se carregar sem soltar o botão **Controlo do temporizador** (🕒) durante 2 segundos sem selecionar um queimador, cancela as programações do temporizador do queimador que alterou pela última vez.

Para ver o tempo restante de qualquer uma das zonas de cozedura, utilize o botão **Controlo do temporizador** (🕒) depois de selecionar o queimador.

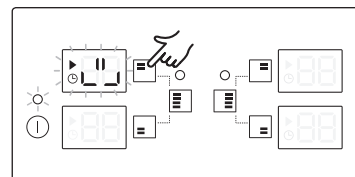
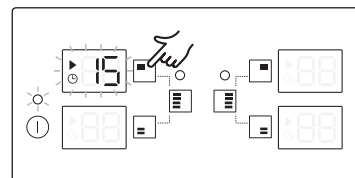
O indicador de controlo correspondente começa a piscar lentamente.

Para repor as programações, utilize os botões **Programação do temporizador** (+ ou -). Quando o período de tempo programado terminar, a zona de cozedura desliga-se automaticamente, um sinal sonoro é emitido como confirmação e é apresentado o visor do temporizador.

📄 NOTA

- Pode programar o temporizador individualmente em cada zona de cozedura.
- Se tocar no botão **Controlo do temporizador** (🕒) sem selecionar uma zona de cozedura, o visor acende-se, mas o temporizador não é aplicado.
- Para alterar as programações mais rapidamente, toque sem soltar os botões **Programação do temporizador** (+ ou -) até obter o valor pretendido.

Utilização da função manter quente



1. Utilize esta função para manter quentes os alimentos cozinhados. Toque no botão da zona de cozedura correspondente.
2. Toque no botão **Manter quente** (🔥).
3. O visor do queimador é alterado. Toque novamente para desligar o queimador.

Controlo da função Power Boost

A função Power Boost **P** disponibiliza potência adicional para cada uma das zonas de cozedura. (Exemplo: colocar um volume superior de água a ferver).

Zonas de cozedura	Tempo máx. de Power Boost
Zona Flex frontal ou posterior	10 minutos
Zona Flex completa	5 minutos

Após este período, as zonas de cozedura regressam automaticamente ao nível de potência **IS**.

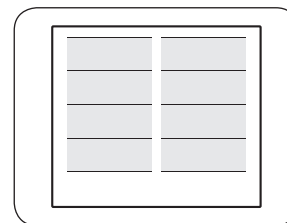
NOTA

- Se a parte interna ou a superfície vitrocerâmica do produto sobreaquecer, a função Power Boost pode desativar-se para proteger o produto.
- Em determinadas circunstâncias, a função Power Boost pode ser desactivada automaticamente para proteger os componentes electrónicos internos da placa.

Gestão de potência

As zonas de cozedura têm um nível de potência máxima disponível.

Se esse intervalo de potência for ultrapassado por ligar a função Power Boost **P**, a gestão de potência reduz automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.



No visor da zona de cozedura, o nível de potência atual e a programação máxima disponível aparecem alternadamente. Em seguida, o nível de potência é ajustado automaticamente para a programação máxima disponível.

Gestão de potência

- Por motivos de segurança, o produto gere automaticamente o nível de potência.
- Se a gestão de potência estiver ativada, o tempo de cozedura pode ser superior ao da cozedura apenas numa zona.
- Se utilizar todas as zonas de cozedura em simultâneo, o nível de potência real pode ser diferente do nível de potência programado.

Utilização da placa

Pausa/Retomar

Ative esta função para programar todas as zonas de cozedura ativas para o nível de potência baixo. Quando desativar a função, o nível de potência volta às programações anteriores. Esta função pode ser utilizada para interromper brevemente e depois continuar o processo de cozedura quando, por exemplo, quiser atender uma chamada telefónica. Quando esta função está ativada, todos os botões, à exceção dos botões **Pausa/Retomar** ▷||, **Bloqueio** 🔒 e **Ligar/Desligar** Ⓢ, estão desativados. Para retomar a cozedura, toque novamente no botão **Pausa/Retomar** ▷||.

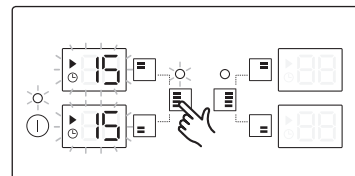
Botão Pausa/Retomar	Visor
Tocar uma vez no botão	⏸
Tocar novamente no botão	(Volta ao) Nível de potência anterior

NOTA

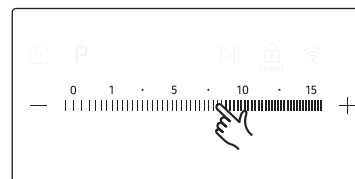
A função de temporizador continuará ativada independentemente desta função.

Como utilizar Flex zone Plus

A função Flex utiliza todo o lado esquerdo ou direito da zona de cozedura para utensílios de cozinha grandes. (exemplo: utensílios ovais, peixeira)



1. Toque no botão **Zona Flex Plus** [ícone].

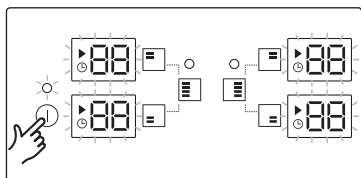


2. Toque no botão **Nível de potência** para ajustar o nível de potência. O nível de potência aparece no visor de cada zona de cozedura.

NOTA

- Se tocar no botão **Zona Flex Plus** [ícone] enquanto a função Flex estiver ativada, a função é desativada.
- Se tocar no botão **Zona Flex Plus** [ícone] enquanto os queimadores estão a funcionar a um nível de potência diferente, é programado o nível de potência superior.
- Quando deslocar ou acrescentar um utensílio de cozinha numa nova zona Flex Plus, cancele a operação atual e toque no botão correspondente para ativar a zona de cozedura. (Consulte a secção Zona Flex Plus)

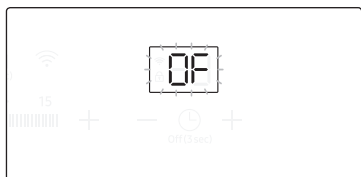
Ligar/desligar som



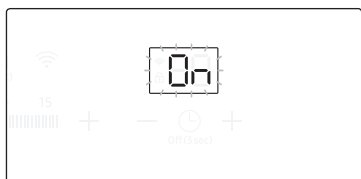
1. Toque nos botões **Ligar/Desligar** (ícone de um círculo com um ponto) durante cerca de 1~2 segundos.



2. Toque no botão **Pausa/Retomar** (ícone de dois barras verticais) durante 3 segundos no espaço de 10 segundos após ligar o aparelho.



3. O som é desligado e **OF** aparece no visor.



4. Para alterar a programação do som, repita os procedimentos n.º 1 e n.º 2.
5. O som liga-se e **On** aparece no visor.

NOTA

Depois de ligar o aparelho, não é possível **ligar/desligar** o som passados 10 segundos.

Sugestões de programações para cozedura de alimentos específicos

Os números na tabela são apenas linhas de orientação. O nível de potência necessário para os vários métodos de cozedura depende de um grande número de variáveis, incluindo o tipo de utensílios de cozinha utilizados e a quantidade de comida a ser cozinhada.

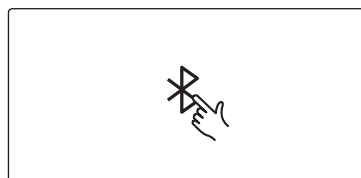
Nível de potência	Método de cozedura	Exemplos de utilização
1-2	Derreter Dissolver	Derreter chocolate, manteiga Dissolver gelatina
2-4	Ferver em lume brando Manter quente	Pudim de leite, risoto cremoso Manter quente
5-7	Escalfar Descongelar	Ovos escalfados Salmão e frango
7-9	A vapor	Cozinhar batatas, legumes e peixe a vapor
9-11	Fritar em lume brando	Panquecas, Ovos estrelados, Hambúrgueres, Salmão, Costeleta, Fritadas de batata, Peixe, Salsichas
10-13	Grelhar Estufar carne Fritar alimentos congelados em óleo/azeite abundante	Bife Estufar carne Fritar alimentos congelados em óleo/azeite abundante
12-15	Ferver Dourar Saltear Fritar em óleo/azeite abundante	Ferver água Dourar carne Saltear legumes Fritar batatas em óleo/azeite abundante
Boost	Ferver grandes quantidades de água	

NOTA

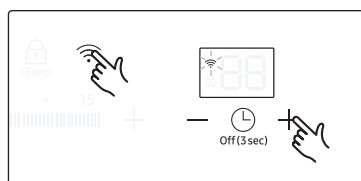
- O nível de potência indicado na tabela acima é só uma linha de orientação para sua referência.
- Precisar de ajustar o nível de potência de acordo com os alimentos e utensílios de cozinha utilizados.

Controlo inteligente

Ligação do exaustor e da placa de indução através de Bluetooth



1. Carregue no botão **Bluetooth** no exaustor.



2. Toque nos botões **Wi-Fi** e **Programação do temporizador** em simultâneo.

NOTA

Para anular a ligação, carregue sem soltar o botão **Bluetooth** no exaustor.

NOTA

Só pode ligar um exaustor Samsung que suporte a função Bluetooth.

Ligação à aplicação através de Wi-Fi

1. Abra a Play store, App store ou Galaxy apps no smartphone.
2. Transfira e instale a aplicação **"SmartThings"**.
3. Depois de instalar a aplicação, siga as instruções no ecrã para registar o seu produto.
4. Quando inicia o registo do produto, aparece **"AP"** e o seguinte durante o registo do produto.



5. Quando tiver concluído o registo do produto, aparece o seguinte a piscar durante 3 segundos.



6. Pode monitorizar o produto registado.

Cuidados e limpeza

Leia esta secção antes de utilizar o produto para o manter limpo

Limpe a água da base dos utensílios de cozinha.

- Se não limpar a água, pode ficar calcário na superfície da placa.

Limpe a superfície da placa quando já não aparecer o indicador de calor residual ([H] ou [h]) no visor da zona de cozedura.



Para remover manchas persistentes, aplique um detergente para placas e use um raspador para as remover.

- Quaisquer danos na superfície da placa causados ou derivados do descuido não são cobertos pela garantia para serviços de reparação gratuitos.
- Use um detergente para placas e um raspador disponíveis nas lojas de venda a retalho.

NOTA

Não use detergentes ácidos (ácido cítrico) nem alcalinos (produtos de limpeza multiusos, bicarbonato de soda, lixívia, percarbonato de sódio, hidróxido de sódio, etc.). Podem provocar descoloração.

Limpeza da superfície da placa

Pouca sujidade

Use um pano humedecido com detergente para placas para limpar a superfície de vidro.

- Não use esfregões, detergentes corrosivos nem produtos desenferrujantes para limpar a superfície da placa.
- Use um pano ou papel de cozinha húmido para limpar os restos de detergente da superfície da placa. Certifique-se de que não resta detergente na superfície.

Muita sujidade

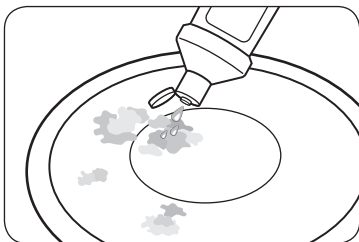
Para remover comida que se entornou ou salpicos persistentes, utilize um raspador de vidro depois de a superfície ter arrefecido.

- Segure o raspador com algum ângulo para não riscar a superfície da placa. Se segurar o raspador em ângulo reto, pode riscar a superfície da placa.

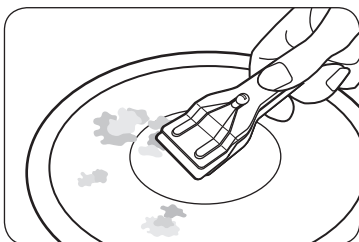
AVISO

Há risco de queimadura ao utilizar o raspador de vidro numa zona de cozedura quente.

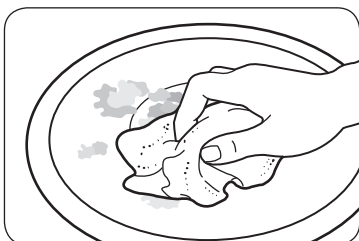
Cuidados e limpeza



1. Aplique um detergente para placas e aguarde mais de 30 segundos.



2. Use um raspador para remover a sujidade.



3. Limpe a superfície da placa com um pano seco.

NOTA

- Se a sujidade persistir na placa, repita os passos 1~3 até a remover.
- Os riscos ou as manchas escuras na superfície de vitrocerâmica provocadas, por exemplo, por uma panela com pontas afiadas, não podem ser removidas. No entanto, não prejudicam o funcionamento da placa.
- Se entrar em contacto açúcar ou plástico com uma zona de cozedura quente e derreter, ou se ficarem coladas substâncias estranhas (como papel de alumínio) à zona de cozedura, limpe com um raspador depois de arrefecer.
- Se usar ferramentas de limpeza rugosas ou afiadas, pode romper o vedante de silicone à volta da placa. Tem de usar um pano macio para limpar.

Estrutura da placa (opção)

⚠ AVISO

Não utilize vinagre, sumo de limão ou um removedor de escamas na estrutura da placa; caso contrário, aparecerão manchas.

1. Limpe a estrutura com um pano húmido.
2. Humedeça os restos secos com um pano molhado. Limpe e seque totalmente.

Para evitar danificar o aparelho

- Não utilize a placa como uma área de trabalho ou para armazenamento.
- Não utilize a zona de cozedura se não estiver uma panela na placa ou se a panela estiver vazia.
- A vitrocerâmica é dura e resistente ao choque de temperaturas, mas não é inquebrável. Pode ser danificada por um objeto pontiagudo ou pesado que caia sobre a placa.
- Não coloque as panelas na estrutura da placa. Podem ocorrer danos ou riscos na mesma.
- Evite entornar líquidos ácidos, como por exemplo, vinagre, sumo de limão ou produtos para remoção de escamas na estrutura da placa, já que este tipo de líquidos pode deixar manchas baças.
- Se açúcar ou qualquer tipo de preparação que contenha açúcar entrar em contacto com uma zona de cozedura quente e derreter, deve ser limpo imediatamente com uma raspadeira de cozinha, enquanto ainda está quente. Se permitir que arrefeça, pode danificar a superfície quando tentar removê-lo.
- Mantenha todos os itens que podem derreter, como plásticos, folha de alumínio ou papel para forno, longe da superfície vitrocerâmica. Se algo deste género derreter na placa, deve ser removido imediatamente com uma raspadeira.

Garantia e assistência

Perguntas mais frequentes e resolução de problemas

Uma avaria pode resultar de um erro menor que pode ser corrigido por si, com a ajuda das seguintes instruções. Não tente fazer outro tipo de reparações se as instruções que se seguem não o ajudarem nesse caso específico.

⚠ AVISO

As reparações feitas ao aparelho só devem ser realizadas por um técnico de assistência qualificado. As reparações realizadas de modo impróprio podem resultar num risco considerável para o utilizador. Se o seu aparelho precisar de ser reparado, entre em contacto com o centro de assistência ao cliente.

Problema	Possível causa	Solução
O que devo fazer se as zonas de cozedura não estiverem a funcionar?	• O fusível da instalação elétrica está intacto.	• Se o fusível disparar várias vezes, entre em contacto com um electricista qualificado.
O que devo fazer se as zonas de cozedura não se ligam?	• O botão Ligar/Desligar foi ativado acidentalmente. • O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou coberto de líquido.	• O aparelho está ligado correctamente. • Limpe o painel de controlo.

Garantia e assistência

Problema	Possível causa	Solução
O que devo fazer se o visor, à exceção do indicador de calor residual  ,  , desaparecer de repente?	- O botão Ligar/Desligar foi ativado acidentalmente. - O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou coberto de líquido.	- O aparelho está ligado correctamente. - Limpe o painel de controlo.
O que devo fazer se, após ter desligado as zonas de cozedura, o calor residual não é indicado no visor?	A zona de cozedura foi utilizada por um curto período de tempo e não aqueceu o suficiente.	Se a zona de cozedura estiver quente, entre em contacto com o centro de assistência local.

Código de informação	Possível causa	Solução
C0	Existe um problema com o sensor de temperatura do queimador.	Reinicie o aparelho com o botão Ligar/Desligar . Se o problema persistir, desligue o aparelho durante mais de 30 segundos. Em seguida, reinicie o aparelho e tente novamente. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência local.
C1	A temperatura é detetada a um valor superior ao especificado.	
C2	Existe um problema com o sensor PBA.	
A2	O motor de corrente continua não funciona devido a problemas com o PCB ou a cablagem ou devido a perturbação elétrica na lâmina do motor.	Verifique se o botão está molhado ou carregado. Se o problema persistir, reinicie o aparelho com o botão Ligar/Desligar . Se o problema continuar, contacte o centro de assistência local.
d0	Carregou no botão durante mais de 8 segundos.	
F0	Falha de comunicação entre os PCB principal e secundário.	Reinicie o aparelho com o botão Ligar/Desligar . Se o problema persistir, desligue o aparelho durante mais de 30 segundos. Em seguida, reinicie o aparelho. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência local.
F2	O Touch IC comunica de forma anormal.	

O que devo fazer se as zonas de cozedura não se ligam nem desligam?

Isto pode dever-se a uma das seguintes possibilidades:

- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou coberto de líquido.
- O bloqueio de segurança para crianças está ativado e "L" aparece no visor.

O que devo fazer se o visor se acender?

Verifique o seguinte:

- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou coberto de líquido. Para reprogramar, carregue no botão **Ligar/Desligar**.
- Se se tiver vertido líquido no painel de controlo, limpe o líquido.

O que devo fazer se o visor se acender?

Verifique o seguinte:

- A placa está em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal.
- Depois de a placa arrefecer, carregue no botão **Ligar/Desligar** para reprogramar.

O que devo fazer se o visor se acender?

Verifique o seguinte:

- O utensílio não é adequado ou é demasiado pequeno ou não foi colocado qualquer utensílio na zona de cozedura.
- Se utilizar utensílios adequados, a mensagem apresentada desaparece automaticamente.

O que devo fazer se a ventoinha de arrefecimento continuar a funcionar depois da placa ser desligada?

Verifique o seguinte:

- Depois de terminar de usar a placa, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar para arrefecer.
- Depois de a parte eletrónica da placa arrefecer ou de ter decorrido o tempo máximo (10 minutos), a ventoinha de arrefecimento será desligada.
- Se pedir um serviço de assistência por um erro feito ao utilizar o aparelho, a visita do técnico de assistência ao cliente pode incorrer no pagamento de uma certa quantia, mesmo durante o período de garantia.

Assistência

Antes de entrar em contacto connosco para pedir ajuda ou assistência, verifique a secção "**Perguntas mais frequentes e resolução de problemas**". Se continuar a precisar de ajuda, siga as instruções abaixo.

É uma avaria técnica?

Se sim, entre em contacto com o centro de assistência ao cliente.

Esteja sempre preparado antecipadamente para a conversa. Isto facilita o processo de diagnóstico do problema e facilita, também, a decisão sobre se é ou não necessária uma deslocação de assistência ao cliente.

Tome nota das seguintes informações.

- De que tipo é o problema?
- Ocorre em que circunstâncias?

Quando entrar em contacto com o centro, tenha à mão o modelo e o número de série do seu aparelho. Esta informação está disponível na placa de dados como se mostra:

- Descrição do modelo
- Código S/N (15 dígitos)

Recomenda-se que guarde esta informação aqui, para uma consulta rápida.

- Modelo:
- Número de série:

Quando é que incorro em custos durante o período de garantia?

- No caso de poder ter resolvido o problema sozinho aplicando uma das soluções fornecidas na secção "**Perguntas mais frequentes e resolução de problemas**".
- Se o técnico de assistência ao cliente tiver de fazer várias deslocações porque não lhe foi fornecida toda a informação relevante antes da sua deslocação e, como resultado, por exemplo, tiver de fazer várias viagens para ir buscar peças. Se preparar o seu telefonema como descrito acima, poupará o custo destas viagens.

Dados técnicos

Dados técnicos

Dimensões do aparelho	Largura	600 mm
	Profundidade	520 mm
	Altura	56 mm
Dimensões das linhas exteriores do tampo	Largura	560 mm
	Profundidade	Máx. 491 mm Mín. 479 mm
	Altura	72 mm
	Raio do canto	3 mm
Tensão de ligação		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Potência máxima ligada		7,2 kW
Peso	Líquido	14,2 kg
	Bruto	16,5 kg

Zonas de cozedura

Zona Flex Plus frontal	1800 W (Nível de potência: 15) / 2600 W (Nível de potência: P)
Zona Flex Plus posterior	1800 W (Nível de potência: 15) / 2600 W (Nível de potência: P)
Zona Flex Plus central	1800 W (Nível de potência: 15) / 3000 W (Nível de potência: P)
Zona Flex Plus completa	3300 W (Nível de potência: 15) / 3600 W (Nível de potência: P)

Informações sobre o produto

Nome do fornecedor	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificação do modelo	NZ64R9787GK
Tipo de placa	Encastre
Tecnologia de aquecimento	Zonas de cozedura por indução e área de cozedura
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	2
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente (Ø)	-
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente (C x L)	24,0 x 38,0 cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg (CE cozedura elétrica)	24,0 x 38,0 cm : 193,9 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm : 193,9 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg (CE placa elétrica)	193,9 Wh/kg

Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-2 e com os Regulamentos da Comissão (UE) N.º 66/2014 e Regulamentos (UE) N.º 1275/2008.

WI-FI	Consumo de energia em modo de espera (W)	1,9 W
	Período de tempo para gestão de energia (min.)	10 min.
Modo Desligado	Consumo de energia	0,5 W
	Período de tempo para gestão de energia (min.)	10 min.

Sugestões para poupança de energia

- Coloque sempre os tachos e as panelas antes de ligar a zona de cozedura.
- Zonas de cozedura ou bases de panelas sujas aumentam o consumo de energia.
- A utilização de uma panela de pressão reduz o tempo de cozedura.

NOTA

Pela presente, a Samsung Electronics declara que o aparelho do tipo equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço Internet: A Declaração de conformidade oficial pode ser encontrada em <http://www.samsung.com>; vá para Support (Suporte) > procure Product Support (Suporte ao produto) e introduza o nome do modelo.

Potência máx. do transmissor Wi-Fi

Wi-Fi	
Intervalo de frequências	Potência (Máx.) do transmissor
2412 MHz - 2472 MHz	18,5 dBm

Potência máx. do transmissor Bluetooth

Bluetooth	
Intervalo de frequências	Potência (Máx.) do transmissor
2402 MHz - 2480 MHz	5 dBm

Anexo

Anúncio sobre Open Source

O software incluído neste produto contém software open source. Pode obter o código fonte correspondente completo por um período de três anos após o último envio deste produto, enviando um e-mail para <mailto:oss.request@samsung.com>.

Também é possível obter o código fonte correspondente completo num suporte físico como, por exemplo, um CD-ROM; será cobrada uma taxa mínima.

O seguinte URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 leva à página de transferência do código fonte disponibilizado e a informações sobre a licença do código fonte que tenham a ver com este produto. Esta oferta é válida para qualquer pessoa que receba esta informação.



Notas

Notas

DÚVIDAS sOU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
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 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, 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	
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	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01178A-00