

Induction Hob

User manual

SAMSUNG

Contents

Using this manual	3
The following symbols are used in this User Manual:	3
Model name & serial number	3
Safety instructions	3
Disposing of the packaging material	7
Proper disposal of your old appliance	7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7
Installing the hob	8
Safety instructions for the installer	8
Tools you will need	8
Connecting to the mains power supply	8
Installing into the countertop	9
Components	11
Before you start	11
Cooking zones	11
Control panel	12
Induction heating	13
Safety shutoff	13
Residual heat indicator	14
Temperature detection	14
Cookware	14
Using the touch buttons	18
Operating noises	18
Initial cleaning	18
Operation	18
Switching the appliance on	18
Switching the appliance off	18
Selecting cooking zone and power level	19
Max Boost	20

Using the Flex zone (Only for Flex zone applied models)	20
Flex zone Plus (Only for Flex zone plus applied models)	21
Keep Warm	22
Timer	22
Pause/Resume	22
Quick stop	22
Child safety lock	23
Maximum power limit	23
Sound on/off	24
Smart Connect	24
Hood control	25
Maintaining your appliance	25
Hob	25
Light soiling	25
Stubborn soiling	26
Problem dirt	26
Hob frame (option)	27
To avoid damaging your appliance	27
Troubleshooting and service	27
Troubleshooting	27
Service	29

Using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference.

If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Model name & serial number

Both the model name and the serial number are labeled underneath the hob base. For later use, write down the information or attach the additional product label (located on the top of the product) onto the current page.

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

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

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Safety instructions

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

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

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

The surfaces are liable to get hot during use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

CAUTION

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

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty. Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

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

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

If the hob cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

Safety instructions

Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.

Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump.

Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

Keep pets away from the appliance because pets may step on the controls of the appliance, causing a malfunction.

Disposing of the packaging material

⚠ WARNING

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

Proper disposal of your old appliance

⚠ WARNING

Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger. To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

The appliance may not be disposed of in the household rubbish.

Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installing the hob

⚠ WARNING

Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel. Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.

Technical data is provided at the end of this manual.

Safety instructions for the installer

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

Tools you will need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



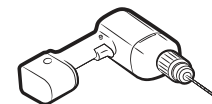
Ruler or Straightedge



Safety Glasses



Saber Saw



Drill

Connecting to the mains power supply

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

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

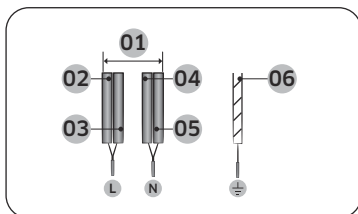
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

⚠ WARNING

Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged. Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

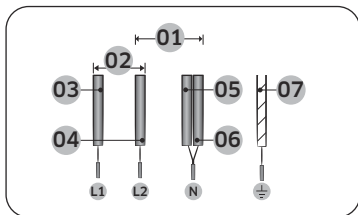
⚠ WARNING

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



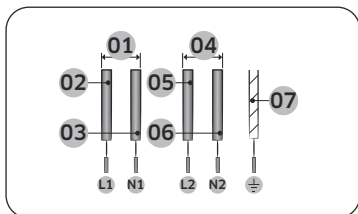
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Blue
02	Black	05	Gray
03	Brown	06	Green/Yellow



2N~ (16A): Separate the 2-phase wires (L1 and L2) before connection.

01	220-240 V~	05	Blue
02	380-415 V~	06	Gray
03	Black	07	Green/Yellow
04	Brown		



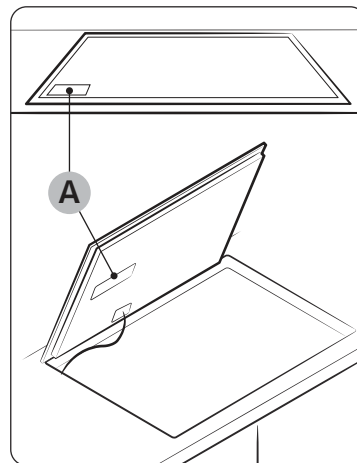
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

01	220-240 V~	05	Brown
02	Black	06	Gray
03	Blue	07	Green/Yellow
04	220-240 V~		

⚠ WARNING

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

Installing into the countertop



A. Serial number

NOTE

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

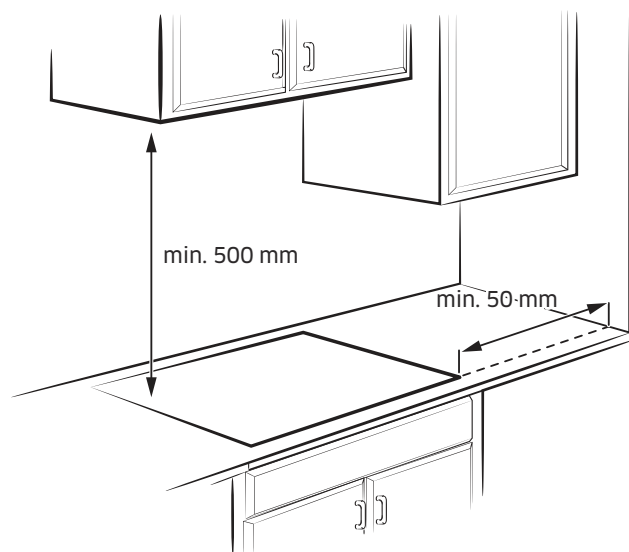
NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

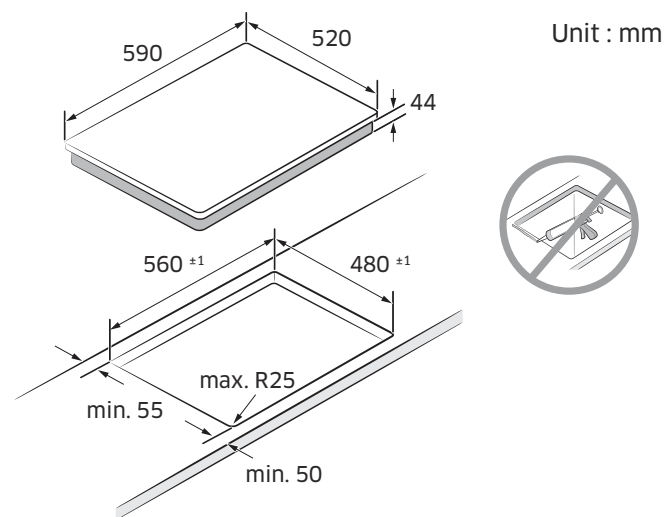
NOTE

The bottom of the hob is equipped with a fan. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

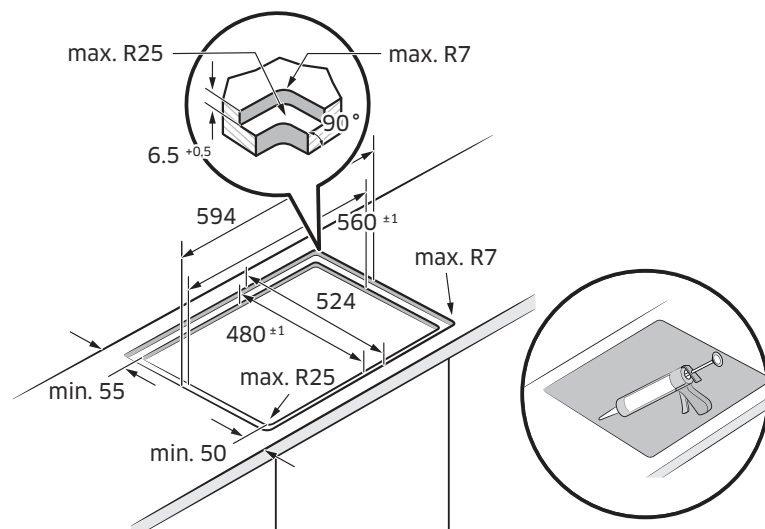
Installing the hob



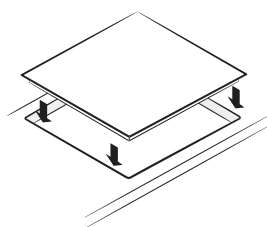
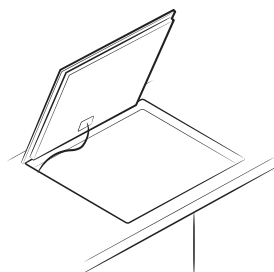
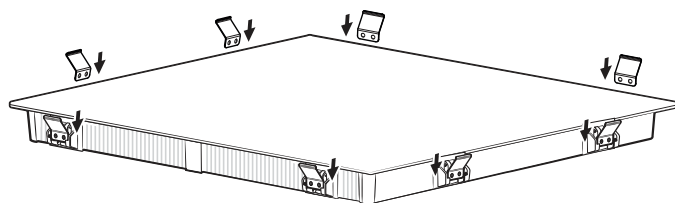
Drawer	Oven



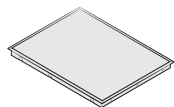
Flushed Fit Type (Only NZ6*****FK model can be installed)



Before you start



Components



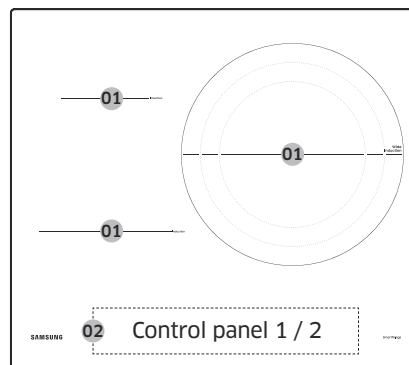
Induction hob



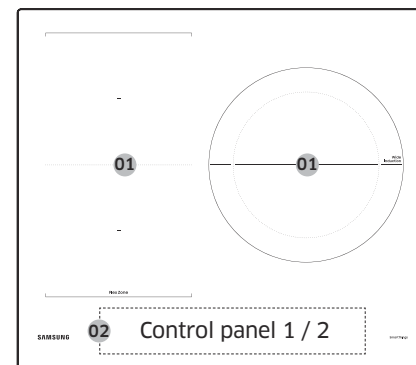
Bracket Spring

Cooking zones

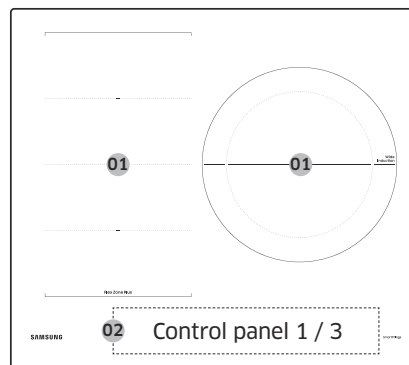
NZ63*403*GK



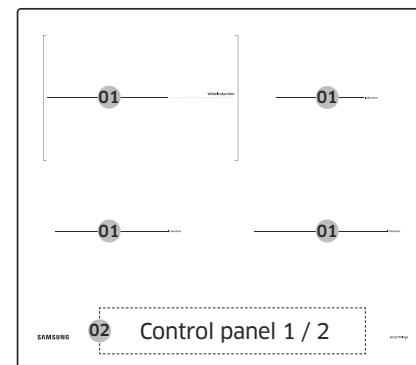
NZ63*504**K



NZ63*605**K

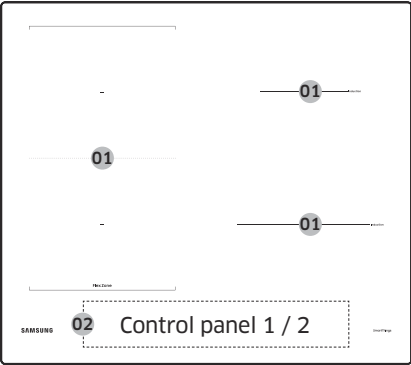


NZ64*401**K

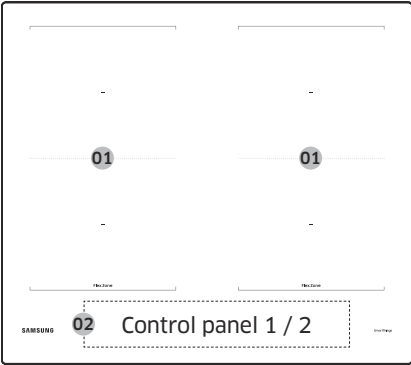


Before you start

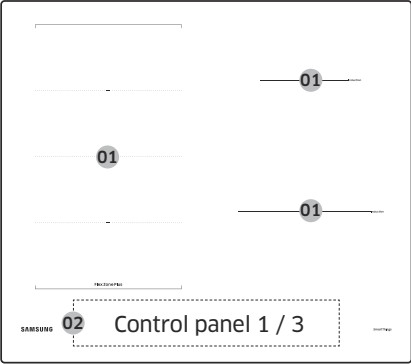
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



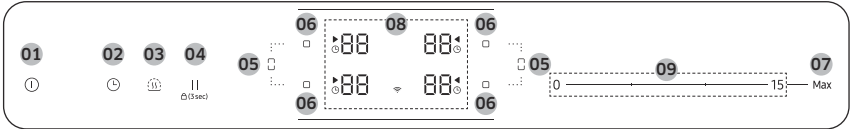
NZ64*605**K



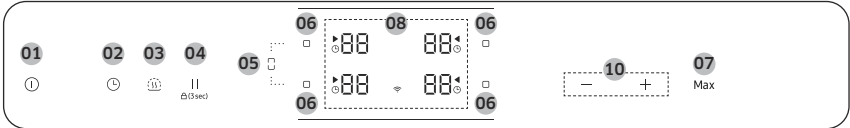
01	Induction cooking zone
02	Control panel

Control panel

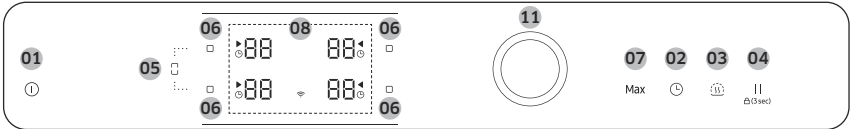
Control panel 1



Control panel 2



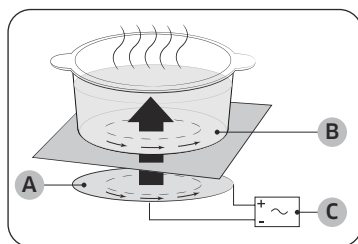
Control panel 3



01	On/Off	To activate and deactivate the hob.
02	Timer	To turn timer on or off and set timer.
03	Keep warm	To keep cooked food warm.
04	Pause & Lock	To switch all cooking zones on to the low power setting. Press 3 seconds to lock or unlock the control panel. (Child safety lock)
05	Flex zone	To select the flex zone.
06	Cooking zone	To select the cooking zone.
07	Max Boost	To activate the function.

08 Display	To show for heat settings, residual heat, and Wi-Fi connection.
09 Control bar	To set a heat setting and increase or decrease the time.
10 Control key	To set a heat setting and increase or decrease the time.
11 Control knob	To set a heat setting and increase or decrease the time.

Induction heating



- A. Induction coil
- B. Induced currents
- C. Electronic circuits

- **The Principle of Induction Heating:** When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.
- **Greater speed in cooking and frying:** As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.

Safety shutoff

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

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Power level	Switch off
1-3	After 6 hours
4-6	After 5 hours
7-9	After 4 hours
10-15	After 1.5 hours

NOTE

If the Hob is overheated because of abnormal operation,  will be displayed. And the Hob will be switched off.

NOTE

If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone,  will be displayed. And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.

NOTE

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the “Troubleshooting”.

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over on the control panel.

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

Before you start

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an  (for "hot") in the corresponding cooking zone display. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.

You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

WARNING

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

WARNING

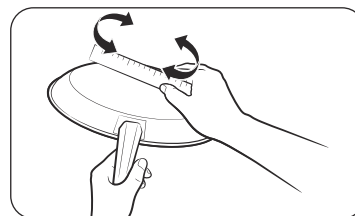
If the power supply is interrupted, the  symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.

However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, the cooking zone will automatically reduce to a lower power level. When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run until the hob's electronics has cooled down. And the cooling fan switches itself off depending upon the temperature of the electronics.

Cookware



Use flat-bottomed cookware that completely contacts the entire cooking zone. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware.

- Use cookware made with the correct material for induction cooking.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution. This gives best cooking results.
- Match the cookware size to the quantity of food being prepared.
- Do not let cookware boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic hob. (This type of damage is not covered by your warranty).
- Do not use dirty cookware or cookware with heavy grease buildup. Always use cookware that is easy to clean after cooking.

CAUTION

- The cooking zones may appear cooled down after they have been turned off. However, the glass surface may be hot from residual heat transferred from the cookware. The risk of burns is still present.
- Do not touch hot cookware directly with your hands. Always use oven mitts or pot holders to protect your hands from burns.
- Do not slide cookware across the hob surface. Doing so may permanently damage the hob.

Cookware for induction cooking zones

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

Material	Suitability
Steel, enameled steel, cast iron	Yes
Stainless steel	Yes (If magnet sticks to the bottom of the cookware)
Aluminum, copper, brass, glass, ceramic, porcelain	No

NOTE

- Cookware appropriate for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Certain cookware can make noises when being used on induction cooking zones.
- These noises do not indicate that the hob is malfunctioning and do not affect its operation in any way.
- Special stainless-steel cookware may not be suitable for induction cooking. Check if the base of the cookware is attracted by a magnet.

Cookware sizes for induction cooking zones

Induction cooking zones adapt automatically to the bottom size of the cookware up to a certain limit. However, the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone. For best results, use cookware whose ferromagnetic diameter match that of a burner. If the cookware is not sensed by the burner, try a smaller sized burner.

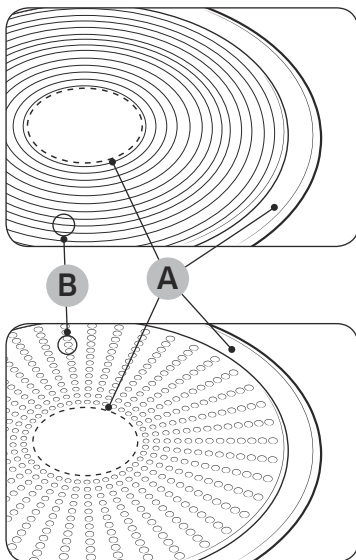
NOTE

For Cookware diameter, please refer to the model's Cooking zones specifications.

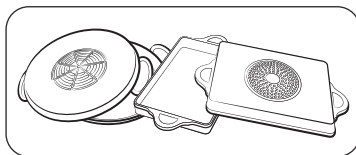
Before you start

Other induction cookware

Some cookware has thin magnetic material on the bottom to work with an induction heating hob. These cookware has weak magnetism and may not work well. (Weak magnetism means a magnet does not stick firmly or the area where the magnet sticks is small.)



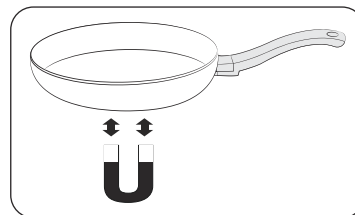
- A.** Area where magnet does not stick
- B.** Area where magnet sticks



- Even though cookware are designed for an induction hob, the heating performance could be weak or sometimes the hob may not detect the cookware depending on the size and strength of the magnetic area on the bottom of the cookware.

When using large cookware with a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up. Consequently, heat might not be uniformly distributed.

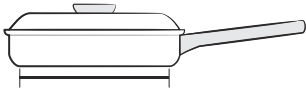
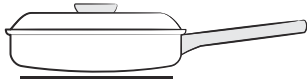
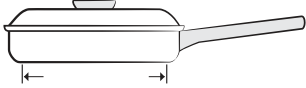
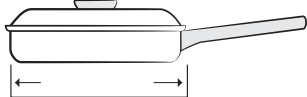
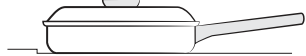
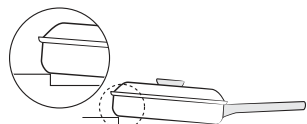
Suitability test



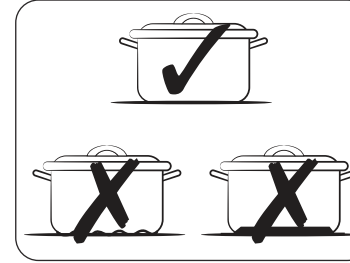
Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

- You can recognise good cookware by their bases. The base is supposed to be as thick and flat as possible.
- When buying new cookware, pay special attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use cookware which have damaged bases with rough edges or burrs. Damaged cookware can scratch the ceramic hob permanently if you slide them across the surface.
- When cold, cookware bases are normally bowed slightly inwards (concave). They must not be bent outwards (convex).
- If you want to use a special type of cookware, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please follow the manufacturer's instructions.

Correct positioning

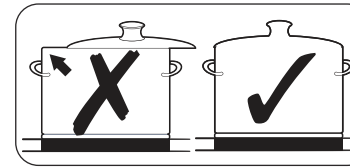
Correct	Incorrect
	
Flat-bottomed cookware and straight sides	Cookware with curved or warped bottoms or sides
	
The cookware meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking zone.	The cookware does not meet the minimum size required for the current cooking zone.
	
The cookware rests completely on the hob surface.	The cookware rests on the hob trim or does not rest completely on the hob surface.
	
The cookware is properly balanced.	The heavy handle causes the cookware to tilt.

Energy saving tips



Follow these tips to save power consumption.

- Always put cookware on a cooking zone before you turn the corresponding burner on.
- Keep the cooking zones and cookware bases clean. Otherwise, more power will be consumed.
- Firmly close the cover of cookware if available. This will reduce power consumption.
- Turn the working burner off before the end of the cooking time. Use the residual heat to keep food warm.



Correct positioning

You can test cookware to see if they are suitable for use with the product.

1. Press the **On/Off**  key for 1-2 seconds to turn on the hob.
2. Press the **Pause & Lock**  key for 3 seconds to activate the child safety lock.
3. Press the **Timer**  key for 3 seconds to activate the cookware suitability test mode.
4. Place the cookware on the one of the cooking zones, and then press and hold the **Cooking zone**  key for 3 seconds.

Display	Description
0	Cookware is unsuitable
1-5	Cookware is suitable, but inefficient
6-10	Cookware is suitable

Before you start

Using the touch buttons

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

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

Operating noises

If you can hear:

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

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

WARNING

Do not use cookware of different size and material.

Using cookware of different sizes or materials may cause noises and vibrations.

NOTE

Using low power levels (1-5) may cause clicking noises.

Initial cleaning

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

WARNING

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

Operation

Switching the appliance on

The appliance is switched on using the **On/Off**  key. Press the **On/Off**  key for approximately 1-2 seconds.

NOTE

After the **On/Off**  key has been actuated to switch on your appliance, a power level must be selected within approximately 20 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

Switching the appliance off

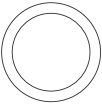
To completely switch off the appliance, use the **On/Off**  key. Press the **On/Off**  key for approximately 1-2 seconds.

NOTE

After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an   two steps for "hot". The temperature is lowered,   will be disappeared.

Selecting cooking zone and power level

1. For selecting the cooking zone, press the corresponding **Cooking zone**  key.
2. For setting and adjusting the power level, use the Control bar or Control key or Control knob.

Control bar	0 ———— 15 — Max
Control key	— + Max
Control Knob	 Max

NOTE

- The default level is set to 15 when selecting the cooking zone.
- If more than one key is pressed for longer than 8 seconds,  will show in the cooking zone display.

Suggested settings for cooking specific foods

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

Power level	Cooking method	Examples for Use
14-15	Warming / Sautéing / Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, browning goulash, braising meat
8-11	Intensive frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
7-10	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
5-7	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
2-4	Steaming / Stewing / Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

NOTE

You will need to adjust the power level according to specific cookware and foods.

Operation

Max Boost

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

After **Max Boost** times, the cooking zones automatically sets back to the highest heat setting.

NOTE

- In certain circumstances, the **Max Boost** function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob. For example, It is impossible to output max power on Flex zone rear and Flex zone front at the same time.
- Refer to your model's Cooking zones specification for **Max Boost** time.

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them.

If this power range is exceeded by switching on the **Max Boost** function, Power Management automatically reduces the power level of cooking zone.

The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After then, the display changes from the set power level to maximum possible power level.

Using the Flex zone (Only for Flex zone applied models)

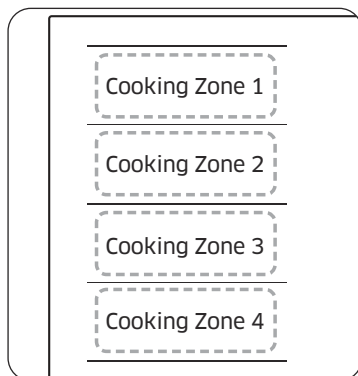
The Flex function can operate complete left side cooking zone for using large size cookware. (example : oval cookware, fish kettle)

1. Press the **Flex zone**  key.
2. For setting and adjusting the power level, use the **Power level** key.

NOTE

- Press the **Flex zone**  key during operating, **Flex zone** function will be off.
- If you press the **Flex zone**  key while each burner operation different level, burner set at a high level.

Flex zone Plus (Only for Flex zone plus applied models)



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

With Flex zone Plus, you can use a combination of different cooking zones to enlarge the cooking area. Press the **Flex zone**  key to use the cooking zone as follows.

Cooking Zone 1	Cooking Zone 1	Cooking Zone 1	Cooking Zone 1
Cooking Zone 2	Cooking Zone 2	Cooking Zone 2	Cooking Zone 2
Cooking Zone 3	Cooking Zone 3	Cooking Zone 3	Cooking Zone 3
Cooking Zone 4	Cooking Zone 4	Cooking Zone 4	Cooking Zone 4

NOTE

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

Using the Flex zone Plus (Only for Flex zone plus applied models)

1. Press the **Flex zone**  key.
2. For setting and adjusting the power level, use the **Power level** key.

NOTE

- If you press the **Flex zone**  key during operating, **Flex zone** function will be off.
- If you press the **Flex zone**  key while each cooking zone is operating at different levels, it will be automatically adjusted to higher level.
- When moving or adding cookware to a new Flex zone, cancel the current operation, and then press the corresponding **Cooking zone**  key to activate the cooking zone.

Operation

Keep Warm

1. Use this function to keep cooked food warm. Press the corresponding **Cooking zone**  key.
2. Press the **Keep warm**  key.
3. The cooking zone display will be changed.
4. Press the **Keep warm**  key again to turn off the cooking zone.

Timer

Using the timer as a safety shutoff

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

Setting the timer

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

1. Press the **Timer**  key.
2. Set timer by repeatedly pressing the **Timer**  key.
3. To cancel the timer settings, hold the **Timer**  key for 3 seconds.

NOTE

- To change the settings quicker, press and hold any of the **Timer**  key until the desired value is reached.
- When the timer is terminated, it sounds a beep several times. However, the cooking zone will not be turned off.

Pause/Resume

The **Pause/Resume** function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the power level that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.

When the **Pause/Resume** function is activated, all keys except for the **Pause & Lock**  and the **On/Off**  keys are disabled.

To resume cooking, press the **Pause & Lock**  key again.

	Control Panel	Display
To Switch On	Press the Pause & Lock  key	
To Switch Off	Press the Pause & Lock  key	Return to previous power level

Quick stop

This option reduces the step and time it takes to stop cooking.

To switch off a cooking zone, press the **Cooking zone**  key for 2 seconds.

NOTE

The **Flex zone**  key does not support quick stop function.

Child safety lock

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

Switching the child safety lock On/Off

1. Press the **Pause & Lock**  key for approximately 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.
2. Press any key.  will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.
3. For switching the child safety lock off, press the **Pause & Lock**  key again for 3 seconds.
An acoustic signal will sound as confirmation.

NOTE

- Regardless of power on/off, child lock is activated.
- You can set the child safety lock during cooking. To turn off the burner with the child safety lock on, press the **On/Off**  key or turn off the child safety lock first and then press the corresponding **Cooking zone**  key.

Maximum power limit

This function allows you to adjust the maximum power of the unit.

1. Keep the power off.
2. Press the **Pause & Lock**  key for approximately 3 seconds to turn on the child safety lock.
3. Press the left front **Cooking zone**  key and right front **Cooking zone**  key at the same time for approximately 3 seconds.
4. Press the **Timer**  key for approximately 3 seconds.
The displays will show  and current maximum power.
5. You can adjust the power limit using the **Pause & Lock**  key. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Press the **On/Off**  key to set the setting.

NOTE

In low-power (3000 W, 4000 W) mode, the power level will be adjusted automatically.

Operation

Sound on/off

1. Press the **On/Off**  key for approximately 1-2 seconds.
2. Press the **Timer**  key for 3 seconds within 10 seconds after the power has turned on.
3. Sound will turn off and **OFF** will be displayed in the display.
4. To change the sound setting, repeat steps 1 and 2. Sound will turn on and **On** will be displayed in the display.

NOTE

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

Smart Connect

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

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

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

How to connect the hob

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

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Press the **On/Off**  key for approximately 1-2 seconds to turn the hob on.
3. Press the **Pause & Lock**  key for approximately 3 seconds to turn on the child safety lock.
4. Follow the app's instructions, and then press and hold the **Max** key for 3 seconds.
5. While the connection is being made, the Wi-Fi indicator will blink. Once the process is complete, the indicator glows without blinking. Now the hob is connected successfully.
6. If the Smart Connect Wi-Fi indicator does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

NOTE

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

Wi-Fi On/Off

- To change the Wi-Fi On/Off, repeat steps 2 to 4.

Hood control

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

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

To connect to a hood control model

1. Download and run the SmartThings app on your smartphone. Then, complete the Smart Connect procedure to connect to the hob.
2. Follow the Bluetooth instructions of the hood control model and activate the Bluetooth connection.
3. Press and hold the **Timer**  and **Pause & Lock**  keys simultaneously to make the Bluetooth connection. When the Bluetooth connection is successfully established, **bt** appears on the display.
4. Follow the instructions in the user manual of the hood control model and the App guide to use the hood control.

NOTE

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

Maintaining your appliance

Hob

WARNING

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

NOTE

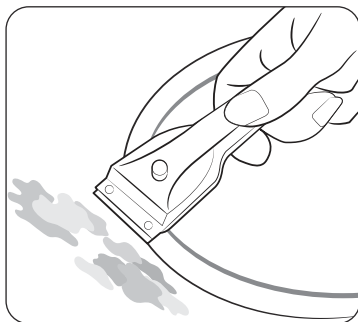
Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light soiling

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

Maintaining your appliance

Stubborn soiling



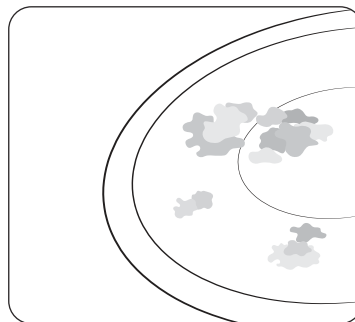
1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.



NOTE

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

Problem dirt



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

⚠ WARNING

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

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



NOTE

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

Hob frame (option)

⚠ WARNING

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

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

To avoid damaging your appliance

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.

Troubleshooting and service

Troubleshooting

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

⚠ WARNING

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

Problem	Possible cause	Solution
What should I do if the cooking zones are not functioning?	• The fuse in the house wiring is not intact.	• If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	• The On/Off ① key was accidentally actuated. • The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	• The appliance is properly switched on. • Clean the control panel.
What should I do if the display except for H , H the residual heat indicator suddenly disappears?	• The On/Off ① key was accidentally actuated. • The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	• The appliance is properly switched on. • Clean the control panel.
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual heat is not indicated in the display	• The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough.	• If the cooking zone is hot, please call a local service centre.

Troubleshooting and service

Information code	Possible cause	Solution
C0	There is a problem with the burner temperature sensor.	Restart the appliance using the On/Off  key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance and try again. If the problem still continues, contact a local service centre.
C1	The temperature is sensed higher than specified.	
C2	There is a problem with the PBA sensor.	
A2	The DC Motor fails to operate because of problems with the PCB or wiring, or electrical disturbance on the motor blade.	Check if the key is wet or is being pressed. If the problem continues, restart the appliance using the On/Off  key. If the problem still continues, contact a local service centre.
d0	A key is being pressed for more than 8 seconds.	
F0	Communications between main and sub PCBs fail.	
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	Restart the appliance using the On/Off  key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local service centre.
UP	It is out of normal voltage (220 ~ 240 V).	Check home power environment.
-B	If the cooking container is not suitable for the induction, or operates without the cooking container, it is displayed.	Use a cooking container suitable for inductions.

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, press the **On/Off**  key.
- If liquid has overflowed on control panel, please wipe the liquid.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the **On/Off**  key for resetting.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan runs by itself for cooling down.
- After the hob's electronics has cooled down or elapsed max time (10 minutes) the cooling fan will be turned off.
- If you request a service call because of an information made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

Service

Before calling for assistance or service, please check the section “**Troubleshooting**”. If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

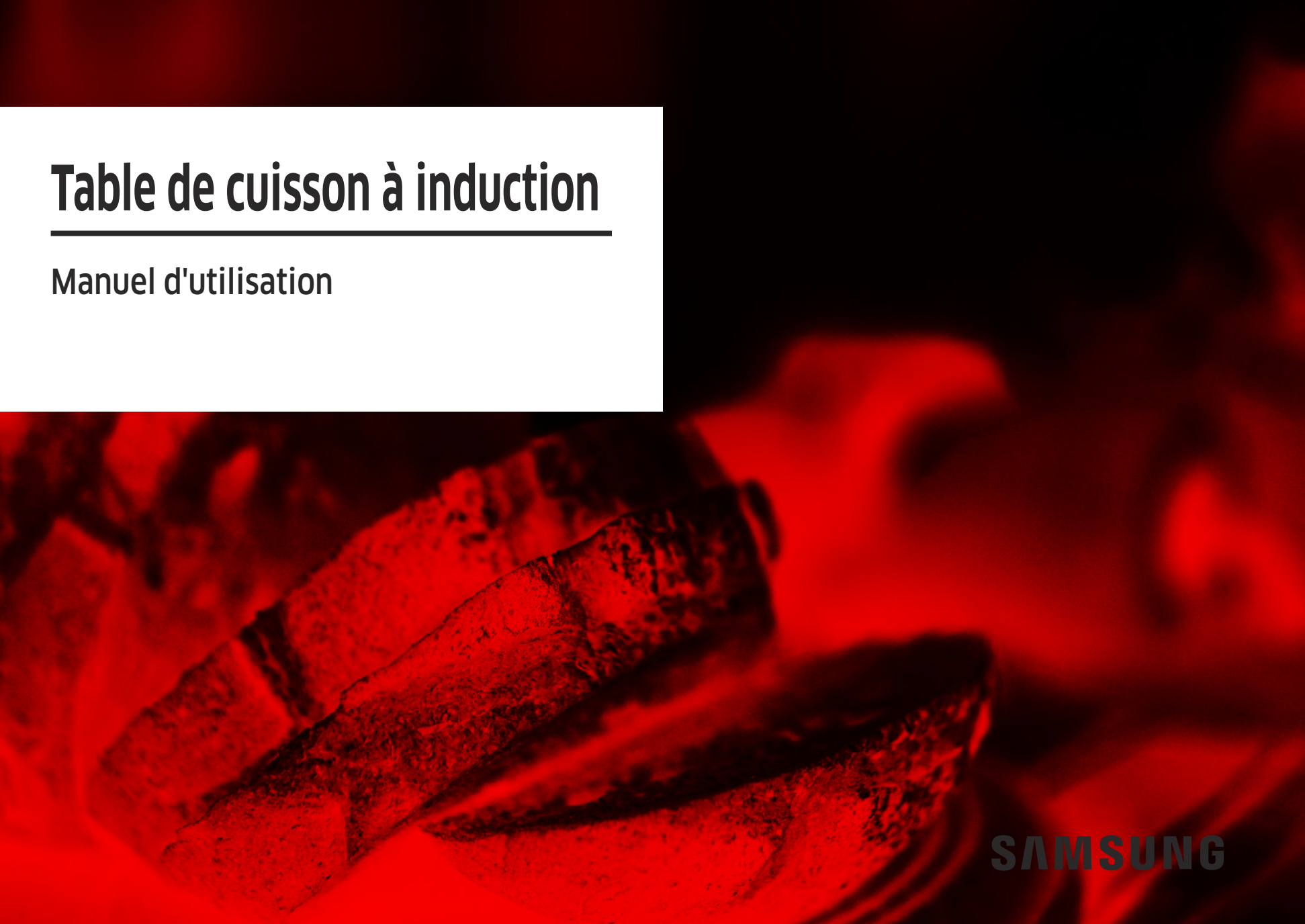
- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

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

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation



SAMSUNG

Contenu

Utilisation du manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 3

Nom du modèle et numéro de série 3

Consignes de sécurité 3

Élimination du matériel d'emballage 7

Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil 7

Mise au rebut correcte de ce produit
(déchets d'équipements électriques et électroniques) 7

Installation de la table de cuisson 8

Consignes de sécurité pour l'installateur 8

Outils dont vous aurez besoin 8

Raccordement au réseau électrique 8

Installation dans le plan de travail 9

Composants 11

Avant de commencer 11

Zones de cuisson 11

Panneau de contrôle 12

Chauffage par induction 13

Arrêt de sécurité 13

Indicateur de chaleur résiduelle 14

Détection de la température 14

Ustensiles de cuisine 14

Utilisation des touches tactiles 18

Bruits de fonctionnement 18

Nettoyage initial 18

Fonctionnement 18

Mise en marche de l'appareil 18

Arrêter l'appareil 18

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance 19

Boost Max 20

Utilisation de la Flex zone
(uniquement pour les modèles équipés de la Flex zone) 20

Flex zone Plus
(uniquement pour les modèles avec application Flex zone plus) 21

Maintenir au chaud 22

Minuterie 22

Mettre en pause/Reprendre 22

Arrêt rapide 22

Sécurité enfants 23

Limite de puissance maximale 23

Activation/désactivation du son 24

Connexion intelligente 24

Contrôle de la hotte 25

Entretien de votre appareil 25

Table de cuisson 25

Salissures légères 25

Salissures tenaces 26

Salissures problématiques 26

Cadre de la table de cuisson (option) 27

Pour éviter d'endommager votre appareil 27

Dépannage et service 27

Dépannage 27

Service après-vente 29

Utilisation du manuel

Veuillez prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux informations relatives à la sécurité contenues dans la section suivante, avant d'utiliser votre appareil. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

Si vous cédez votre appareil, n'oubliez pas de transmettre le manuel au nouveau propriétaire.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui peuvent entraîner **de graves blessures corporelles ou la mort.**

ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui peuvent entraîner **des blessures mineures ou des dommages matériels.**

ATTENTION

Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de votre table de cuisson, respectez les consignes de sécurité de base suivantes.

REMARQUE

Conseils utiles, recommandations ou informations qui aident les utilisateurs à manipuler le matériel.

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série sont indiqués sous le socle de la table de cuisson.

Pour une utilisation ultérieure, notez ces informations ou collez l'étiquette supplémentaire du produit (située sur le dessus du produit) sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Consignes de sécurité

Les aspects de sécurité de cet appareil sont conformes à toutes les normes techniques et de sécurité reconnues. Cependant, en tant que fabricants, nous estimons qu'il est de notre responsabilité de vous familiariser avec les instructions de sécurité suivantes.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Consignes de sécurité

Cet appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau après son installation. La déconnexion peut être réalisée en rendant la fiche accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. La méthode de fixation indiquée ne doit pas dépendre de l'utilisation d'adhésifs car ils ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Pendant son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.

Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds. Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : N'utilisez que des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou des protections de table de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

ATTENTION

Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

L'appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des blessures ou des dysfonctionnements graves. Si votre appareil a besoin d'être réparé, contactez votre centre de service local. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela permet de garantir une protection suffisante contre le contact avec les unités électriques, comme l'exigent les normes de sécurité essentielles.

Si votre appareil présente un dysfonctionnement ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :

- éteignez toutes les zones de cuisson ;
- débranchez la table de cuisson du réseau électrique ; et
- contactez votre centre de service local.

Si la table de cuisson se fissure, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas votre table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

Consignes de sécurité

N'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer du papier d'aluminium, des produits emballés dans du papier d'aluminium ou des aliments surgelés emballés dans des ustensiles de cuisson en aluminium.

Le liquide entre le fond de la casserole et la table de cuisson peut produire une pression de vapeur. Ce qui peut faire sauter la casserole.

Veillez toujours à ce que la plaque de cuisson et le fond de la casserole restent secs.

Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez.

Tenez toujours les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson et la friture normales à la maison. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.

N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer la pièce.

Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques dans les prises de courant situées à proximité de la table de cuisson. Les fils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la table de cuisson.

La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous préparez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile, par exemple pour la cuisson de frites.

Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

Gardez toujours les panneaux de commande propres et secs.

Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson, cela pourrait provoquer un incendie.

En cas d'utilisation imprudente de l'appareil, il existe un risque de brûlure.

Les câbles des appareils électriques ne doivent pas toucher la surface chaude de la table de cuisson ou les ustensiles de cuisson chauds.

N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher des vêtements.

Les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque ou un implant cardiaque actif doivent maintenir le haut de leur corps à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson par induction lorsqu'elles sont allumées. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin. (Modèle de plaque à induction uniquement)

N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.

Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyez la table de cuisson conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien contenues dans ce manuel.

Tenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil, car ils pourraient marcher sur les commandes de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement.

Élimination du matériel d'emballage

⚠ AVERTISSEMENT

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont entièrement recyclables. Les pièces en tôle et en mousse dure sont dûment identifiées. Veuillez vous débarrasser des matériaux d'emballage et des anciens appareils en respectant la sécurité et l'environnement.

Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de votre ancien appareil, rendez-le hors service afin qu'il ne soit pas une source de danger. Pour ce faire, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil du réseau et de retirer le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de collecte et les sites publics d'élimination des déchets auprès de votre département ou municipalité.

Mise au rebut correcte de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable dans les pays disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce marquage sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, le chargeur, le casque, le câble USB) ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers à la fin de leur durée de vie. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une mise au rebut non contrôlée, veuillez séparer ces articles des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les utilisateurs domestiques doivent contacter le détaillant chez qui ils ont acheté ce produit, ou leur administration locale, pour savoir où et comment ils peuvent apporter ces articles pour un recyclage écologiquement sûr.

Les utilisateurs professionnels doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ce produit et ses accessoires électroniques ne doivent pas être mélangés à d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

Pour plus d'informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques aux produits, par exemple REACH, visitez le site www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

ou

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le nouvel appareil est installé et mis à la terre uniquement par du personnel qualifié.

Veuillez respecter cette consigne. La garantie ne couvrira pas les dommages qui pourraient résulter d'une mauvaise installation.

Les données techniques sont fournies à la fin de ce manuel.

Consignes de sécurité pour l'installateur

- L'installation électrique doit comporter un dispositif permettant de déconnecter l'appareil du réseau sur tous les pôles avec une largeur d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolation appropriés sont les disjoncteurs de protection de ligne, les fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur support), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- En ce qui concerne la protection contre l'incendie, cet appareil est conforme à la norme EN 60335 - 2 - 6. Ce type d'appareil peut être installé avec une armoire haute ou un mur sur un côté.
- L'installation doit garantir une protection contre les chocs.
- L'unité de cuisine dans laquelle l'appareil est installé doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.
- Pour garantir une protection contre l'humidité, toutes les surfaces coupées doivent être recouvertes d'un produit d'étanchéité approprié.
- Sur les plans de travail carrelés, les joints dans la zone où repose la table de cuisson doivent être entièrement recouverts de produit adhésif.
- Sur les plans en pierre naturelle, artificielle ou en céramique, les ressorts d'encliquetage doivent être collés en place avec une résine artificielle ou un adhésif mixte approprié.
- Veillez à ce que le joint soit correctement positionné contre le plan de travail, sans interstice. Il n'est pas nécessaire d'appliquer du mastic silicone supplémentaire, ce qui rendrait le retrait plus difficile lors de l'entretien.
- La plaque de cuisson doit être poussée vers l'extérieur par le bas lorsqu'elle est retirée.
- Une planche peut être installée sous la table de cuisson.
- L'espace de ventilation entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé en dessous ne doit pas être couvert.

Outils dont vous aurez besoin



Crayon



Tournevis cruciforme



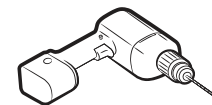
Règle, règle droite



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Perceuse

Raccordement au réseau électrique

Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil, c'est-à-dire la tension indiquée sur la plaque signalétique, correspond à la tension d'alimentation disponible. La plaque signalétique est située sur le boîtier inférieur de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation du circuit avant de connecter les fils au circuit.

La tension de l'élément chauffant est de AC 230 V~. L'appareil fonctionne aussi parfaitement sur les réseaux en 220 V~ ou AC 240 V~. La table de cuisson doit être raccordée au réseau à l'aide d'un dispositif permettant de déconnecter l'appareil du réseau sur tous les pôles avec une largeur d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par exemple un coupe-circuit automatique de protection de ligne, des disjoncteurs différentiels ou un fusible.

⚠ AVERTISSEMENT

Les connexions des câbles doivent être effectuées conformément aux réglementations et les vis de la borne doivent être bien serrées.

⚠ AVERTISSEMENT

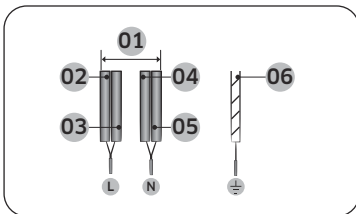
Une fois la table de cuisson raccordée au secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à l'emploi en les allumant brièvement l'une après l'autre au réglage maximal avec un ustensile de cuisson approprié.

⚠ AVERTISSEMENT

Faites attention (conformité) à l'attribution de la phase et du neutre du raccordement de la maison et de l'appareil (schémas de raccordement) ; sinon, les composants peuvent être endommagés.
La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte.

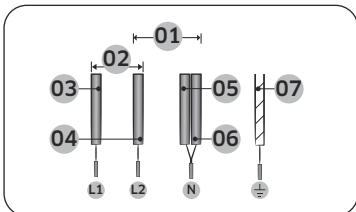
⚠ AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.



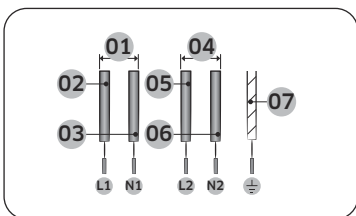
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Bleu
02	Noir	05	Gris
03	Brun	06	Vert/Jaune



2N~ (16A) : Séparez les fils biphasés (L1 et L2) avant de les connecter.

01	220-240 V~	05	Bleu
02	380-415 V~	06	Gris
03	Noir	07	Vert/Jaune
04	Brun		



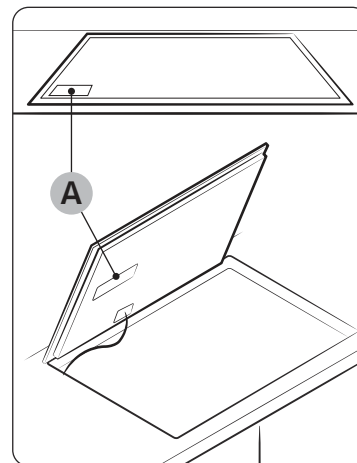
2 x 1N~ (16A) : Séparez les fils avant de les connecter.

01	220-240 V~	05	Brun
02	Noir	06	Gris
03	Bleu	07	Vert/Jaune
04	220-240 V~		

⚠ AVERTISSEMENT

Pour une connexion correcte de l'alimentation, suivez le schéma de câblage attaché près des bornes.

Installation dans le plan de travail



A. Numéro de série

REMARQUE

Notez le numéro de série sur la plaque signalétique de l'appareil avant l'installation. Ce numéro sera nécessaire en cas de demande de service et n'est plus accessible après l'installation, comme il l'est sur la plaque signalétique d'origine située sur le dessus ou le dessous de l'appareil.

REMARQUE

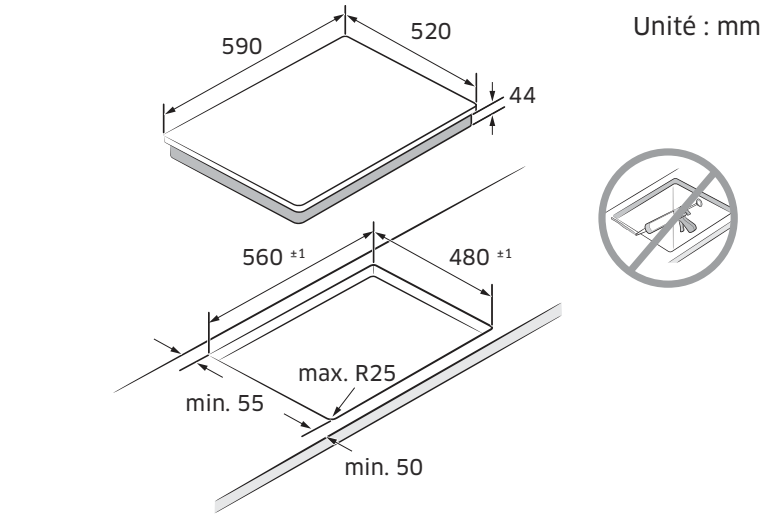
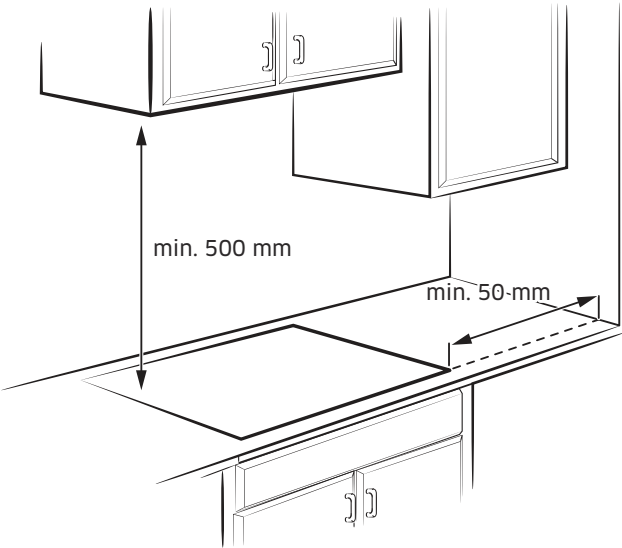
Portez une attention particulière aux exigences en matière d'espace et de dégagement minimum.

REMARQUE

La partie inférieure de la table de cuisson est équipée d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, il ne doit pas être utilisé pour ranger de petits objets ou du papier, car ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement s'ils étaient aspirés.

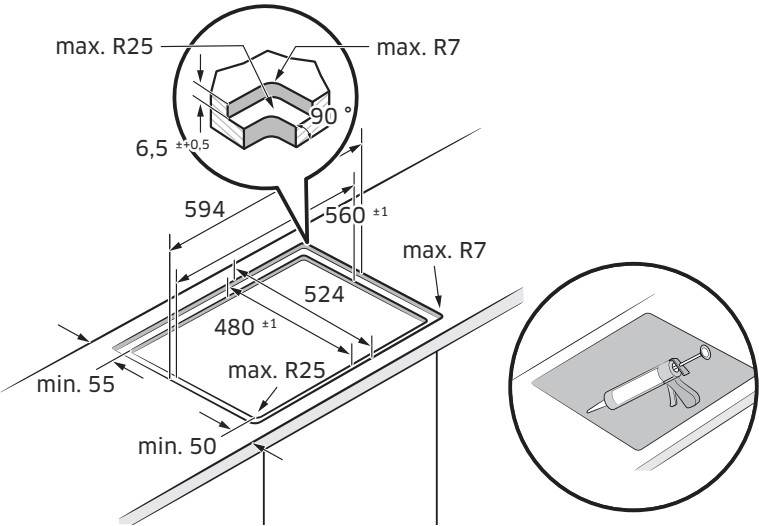
Installation de la table de cuisson

Installation de la table de cuisson



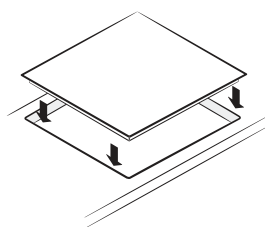
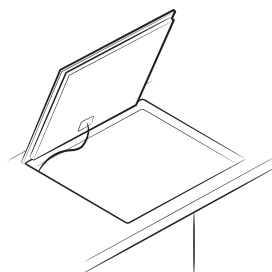
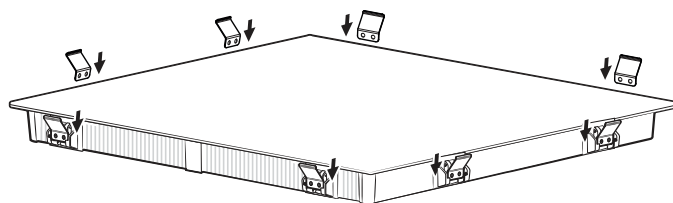
Type à encastrement (Seul le modèle NZ6*****FK peut être installé)

Tiroir	Four



Avant de commencer

Zones de cuisson



Composants

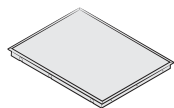
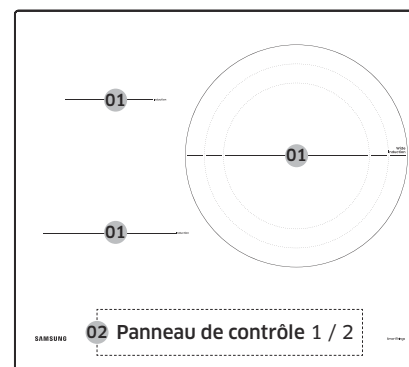


Table de cuisson à induction

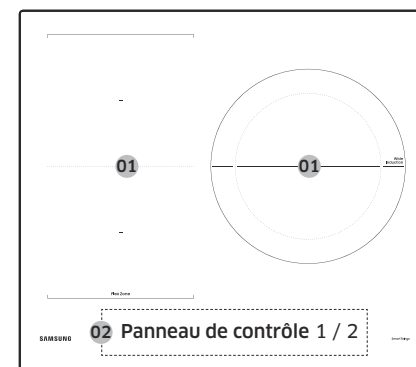


Ressort du support

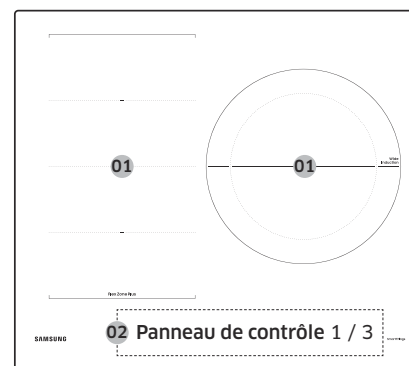
NZ63*403*GK



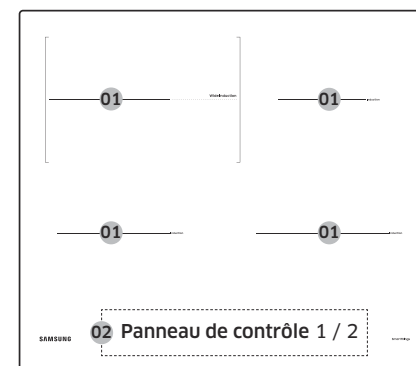
NZ63*504**K



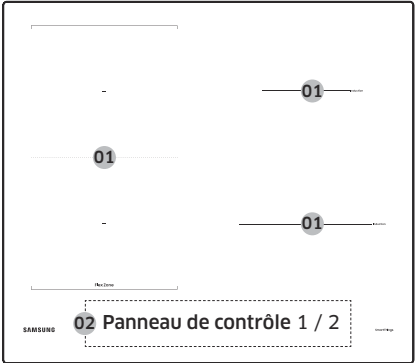
NZ63*605**K



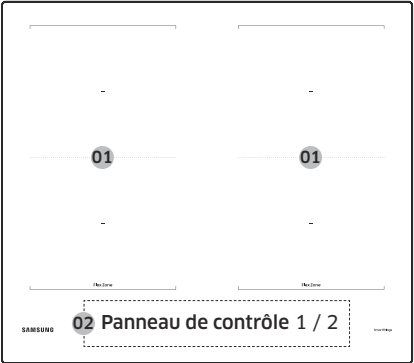
NZ64*401**K



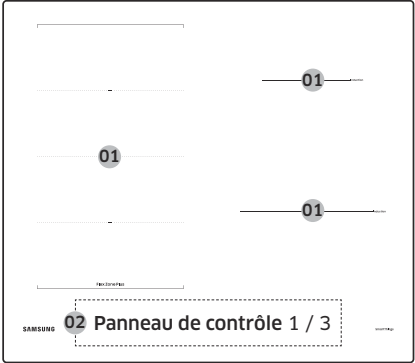
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



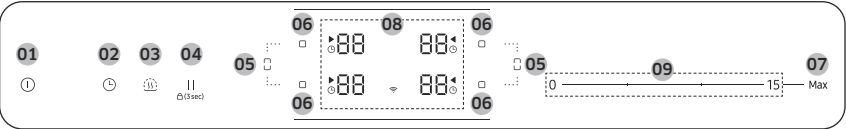
NZ64*605**K



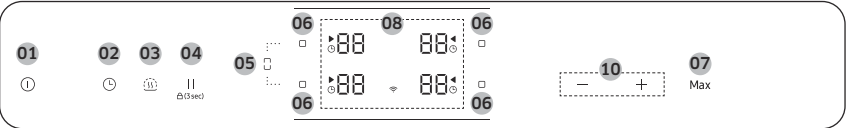
01	Zone de cuisson à induction
02	Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

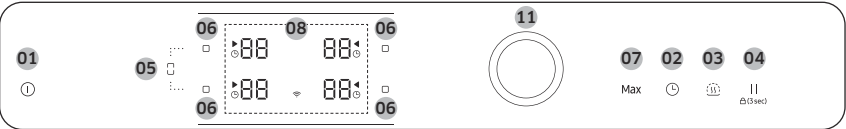
Panneau de contrôle 1



Panneau de contrôle 2



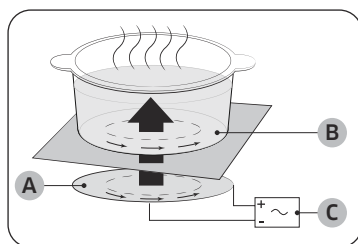
Panneau de contrôle 3



01	ⓘ Marche/arrêt	Pour activer et désactiver la plaque.
02	🕒 Minuterie	Pour activer ou désactiver la minuterie et la régler.
03	🔥 Maintenir au chaud	Pour garder les aliments cuits au chaud.
04	⏸ (3 sec) Pause et verrouillage	Pour mettre toutes les zones de cuisson sur le réglage basse puissance. Appuyez 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande. (Sécurité enfants)
05	📏 Flex zone	Pour sélectionner la Flex zone.
06	☐ Zone de cuisson	Pour sélectionner la zone de cuisson.

07 Max Boost Max	Pour activer la fonction.
08 Affichage	Pour afficher les réglages de chaleur, les réglages de chaleur, la connexion Wi-Fi.
09 Barre de contrôle	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.
10 Touche de commande	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.
11 Bouton de commande	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.

Chauffage par induction



- A. Bobine d'induction
- B. Courants induits
- C. Circuits électroniques

- **Le principe de la chaleur par induction:** Lorsque vous placez votre ustensile de cuisson sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre plaque à induction produisent des "courants induits" dans le fond de l'ustensile, ce qui augmente instantanément la température de l'ustensile.
- **Plus grande rapidité de cuisson et de friture:** Comme c'est la casserole qui est chauffée directement et non le verre, l'efficacité est plus grande que dans les autres systèmes car il n'y a pas de perte de chaleur. La majeure partie de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

Arrêt de sécurité

Si l'une des zones de cuisson n'est pas éteinte ou si le niveau de puissance n'est pas réglé après une période prolongée, la zone de cuisson en question s'éteint automatiquement.

Les zones de cuisson s'éteignent aux moments suivants.

Niveau de puissance	Éteindre
1-3	Après 6 heures
4-6	Après 5 heures
7-9	Après 4 heures
10-15	Après 1,5 heures

REMARQUE

Si la plaque surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal,  s'affichera. Et la plaque s'éteindra.

REMARQUE

Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson,  s'affichera. Et après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

REMARQUE

Si une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent avant que le temps indiqué ne soit écoulé, voir la rubrique "Dépannage".

Autres raisons pour lesquelles une zone de cuisson s'éteint d'elle-même

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide déborde sur le panneau de commande.

L'arrêt automatique sera également activé si vous placez un chiffon humide sur le panneau de commande. Dans ces deux cas, vous devrez rallumer l'appareil à l'aide de la touche **Marche/arrêt**  après avoir retiré le liquide ou le chiffon.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson individuelle ou la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par un **H**, **h**, (pour « chaud ») dans l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Même après l'arrêt de la zone de cuisson, le témoin de chaleur résiduelle ne s'éteint qu'après le refroidissement de la zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour décongeler ou maintenir les aliments au chaud.

⚠ AVERTISSEMENT

Tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, il y a un risque de brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

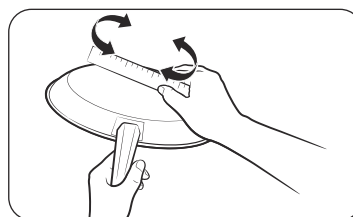
Si l'alimentation électrique est interrompue, le **H**, **h** symbole, s'éteint et les informations sur la chaleur résiduelle ne sont plus disponibles. Cependant, il est toujours possible de se brûler. Vous pouvez l'éviter en faisant toujours attention lorsque vous êtes à proximité de la table de cuisson.

Détection de la température

Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse les niveaux de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.

Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température de l'électronique.

Ustensiles de cuisine



Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat qui recouvrent entièrement la zone de cuisson. Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. Veillez à suivre toutes les recommandations d'utilisation des ustensiles de cuisson.

- Utilisez des ustensiles de cuisson fabriqués dans un matériau adapté à la cuisson par induction.
- Utilisez des ustensiles de qualité dont le fond est plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats de cuisson.
- Adaptez la taille de l'ustensile de cuisson à la quantité d'aliments à préparer.
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisson bouillir à sec. Cela peut causer des dommages permanents sous forme de cassure, de fusion ou de marbrure qui peuvent affecter la plaque de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie).
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson sales ou présentant une forte accumulation de graisse. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson faciles à nettoyer après la cuisson.

⚠ ATTENTION

- Les zones de cuisson peuvent sembler refroidies après avoir été éteintes. Cependant, la surface vitrée peut être chaude en raison de la chaleur résiduelle transférée par l'ustensile de cuisson. Le risque de brûlure est toujours présent.
- Ne touchez pas les ustensiles de cuisson chauds directement avec vos mains. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour protéger vos mains des brûlures.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisson sur la surface de la table de cuisson. Vous risqueriez d'endommager définitivement la table de cuisson.

Batterie de cuisine pour les zones de cuisson à induction

Le brûleur à induction ne peut être allumé que si un ustensile de cuisson à base magnétique est placé sur l'une des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser les ustensiles de cuisson identifiés comme appropriés ci-dessous.

Matériau	Adéquation
Acier, acier émaillé, fonte	Oui
Acier inoxydable	Oui (si l'aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson)
Aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine	Non

REMARQUE

- Les ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction sont étiquetés comme tels par le fabricant.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des plaques à induction.
- Ces bruits n'indiquent pas un dysfonctionnement de la table de cuisson et n'affectent en rien son fonctionnement.
- Certains ustensiles de cuisson en acier inoxydable peuvent ne pas convenir à la cuisson par induction. Vérifiez si la base de l'ustensile de cuisson est attirée par un aimant.

Dimensions des ustensiles de cuisson pour les plaques à induction

Les plaques de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisson jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimum qui dépend de la taille de la zone de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre ferromagnétique correspond à celui d'un brûleur. Si l'ustensile de cuisson n'est pas détecté par le brûleur, essayez un brûleur de taille inférieure.

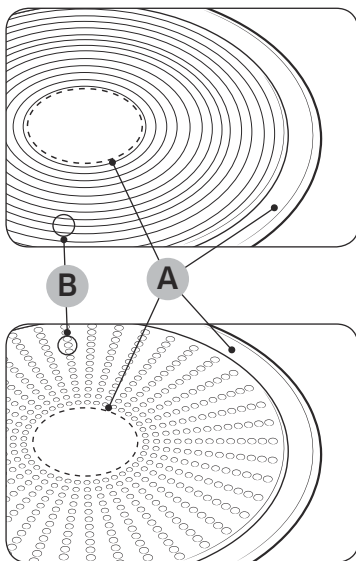
REMARQUE

Pour le diamètre des ustensiles de cuisson, veuillez vous référer aux spécifications des zones de cuisson du modèle.

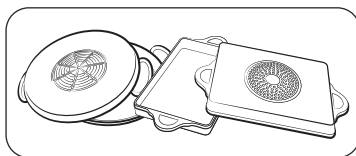
Avant de

Autres ustensiles de cuisson à induction

Certains ustensiles de cuisson présentent un matériau magnétique fin sur le fond afin de fonctionner avec une table de cuisson à induction. Ces ustensiles ont un magnétisme faible et peuvent ne pas fonctionner correctement. (Un magnétisme faible signifie que l'aimant n'adhère pas fermement ou que la zone où l'aimant adhère est petite).



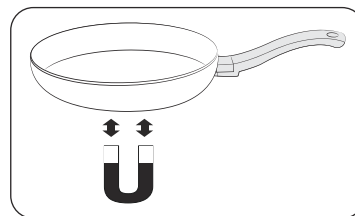
- A.** Zone où l'aimant ne colle pas
B. Zone où l'aimant adhère



- Même si les ustensiles de cuisson sont conçus pour une plaque à induction, la performance de chauffage peut être faible ou parfois la plaque peut ne pas détecter l'ustensile de cuisson en fonction de la taille et de la force de la zone magnétique située au fond de l'ustensile.

Lorsque vous utilisez un grand plat de cuisson avec un élément ferromagnétique plus petit, seul l'élément ferromagnétique se réchauffe. Par conséquent, la chaleur peut ne pas être répartie uniformément.

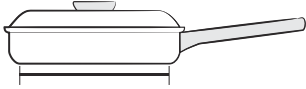
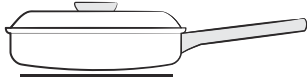
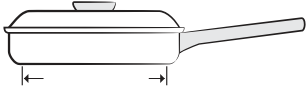
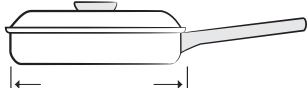
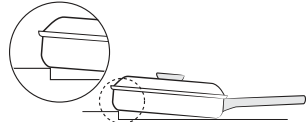
Test d'adéquation



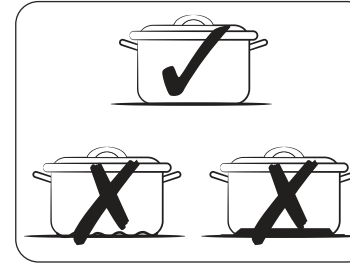
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson par induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme tel par le fabricant.

- On reconnaît les bons ustensiles de cuisine à leur fond. La base est censée être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez un nouvel ustensile de cuisine, prêtez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord supérieur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont la base est endommagée, avec des bords rugueux ou des bavures. Les ustensiles de cuisson endommagés peuvent rayer définitivement la plaque vitrocéramique si vous les faites glisser sur la surface.
- À froid, les fonds des appareils de cuisson sont normalement légèrement courbés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent pas être courbés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous souhaitez utiliser un type particulier d'ustensile de cuisson, par exemple un autocuiseur, une casserole à mijoter ou un wok, suivez les instructions du fabricant.

Positionnement correct

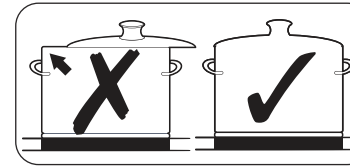
Correct	Incorrect
	
Articles de cuisson à fond plat et côtés droits	Ustensiles de cuisine dont le fond ou les côtés sont courbés ou déformés.
	
L'ustensile de cuisson respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson.	L'ustensile de cuisson n'a pas la taille minimale requise pour la surface de cuisson actuelle.
	
L'ustensile de cuisson repose entièrement sur la surface de la plaque de cuisson.	L'ustensile de cuisson repose sur la garniture de la plaque de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la plaque de cuisson.
	
L'ustensile de cuisson est bien équilibré.	La poignée lourde fait basculer l'ustensile de cuisson.

Conseils pour économiser l'énergie



Suivez ces conseils pour économiser de l'énergie.

- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson avant d'allumer le brûleur correspondant.
- Maintenez les tables de cuisson et les bases des ustensiles de cuisson propres. Sinon, vous consommerez plus d'énergie.
- Bien fermer le couvercle de tout récipient de cuisson, le cas échéant. Ainsi, vous réduirez la consommation d'énergie.



- Éteignez le brûleur de travail avant la fin du temps de cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.

Positionnement correct

Vous pouvez tester les ustensiles de cuisson pour voir s'ils sont adaptés à l'utilisation du produit.

1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  1 à 2 secondes pour allumer la plaque.
2. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
3. Appuyez sur la touche **Minuterie**  pour activer le mode de test d'adéquation des ustensiles de cuisson.
4. Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des plaques de cuisson, puis appuyez sur la touche **Zone de cuisson**  pendant 3 secondes.

Affichage	Description
0	L'ustensile ne convient pas
1-5	L'ustensile convient, mais n'est pas efficace
6-10	L'ustensile convient

Avant de

Utilisation des touches tactiles

Pour utiliser les touches tactiles, touchez la touche souhaitée avec le bout de votre doigt jusqu'à ce que les affichages correspondants s'allument ou s'éteignent, ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit activée. Veillez à ne toucher qu'une seule touche lorsque vous utilisez l'appareil. Si votre doigt est trop à plat sur la touche, une touche adjacente peut également être actionnée.

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- **Des craquements:** l'ustensile de cuisson est fait de matériaux différents.
- **Des sifflements:** vous utilisez plus de deux zones de cuisson et les ustensiles de cuisson sont fabriqués dans des matériaux différents.
- **Des bourdonnements:** vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- **Des Cliquetis:** des commutations électriques se produisent.
- **Des sifflements & bourdonnements:** le ventilateur fonctionne.

Les bruits sont normaux et ne témoignent pas d'un quelconque problème.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson de taille et de matériau différents. L'utilisation d'ustensiles de cuisson de tailles ou de matériaux différents peut provoquer des bruits et des vibrations.

REMARQUE

L'utilisation de faibles niveaux de puissance (1-5) peut provoquer des bruits de claquement.

Nettoyage initial

Essuyez la surface en vitrocéramique avec un chiffon humide et un nettoyant pour vitrocéramique.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants caustiques ou abrasifs. Cela pourrait endommager la surface.

Fonctionnement

Mise en marche de l'appareil

L'appareil est mis en marche grâce à la touche **Marche/arrêt** ①. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ① 1 à 2 secondes.

REMARQUE

Une fois la touche **Marche/arrêt** ① activée pour mettre en marche l'appareil, déterminez le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent. Si vous ne le faites pas, l'appareil s'éteindra de lui-même pour des raisons de sécurité.

Arrêter l'appareil

Pour éteindre complètement l'appareil, utilisez la touche **Marche/arrêt** ①. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ① pendant 1 à 2 secondes.

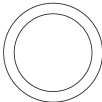
REMARQUE

Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la présence de chaleur résiduelle sera indiquée sur les affichages numériques des zones de cuisson correspondantes sous la forme d'un  H,  H deux étapes pour « chaud ».

La température baisse,  H,  H et disparaîtra.

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

1. Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur le bouton correspondant à la **zone de cuisson**  souhaitée.
2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, touchez les boutons correspondants.

Barre de contrôle	0 ——— 15 — Max
Touche de commande	— + Max
Bouton de commande	 Max

REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 15 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Si vous appuyez sur plus d'une touche pendant plus de 8 secondes,  l'écran de la zone de cuisson s'affiche.

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

Les chiffres figurant dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le niveau de puissance requis pour les différents modes de cuisson dépend de plusieurs variables, notamment de la qualité de l'ustensile de cuisson utilisé ainsi que du type et de la quantité d'aliments à cuire.

Niveau de puissance	Mode de cuisson	Exemples d'utilisation
14-15	Réchauffer / Sauter / Frire	Réchauffer de grandes quantités de liquide, faire bouillir des pâtes, saisir de la viande, faire revenir un goulasch, braiser de la viande.
8-11	Friture intensive	Steak, faux-filet, pommes de terre rissolées, saucisses, crêpes / galettes à la plancha.
7-10	Friture	Escalope / côtelettes, foie, poisson, rissoles, œufs au plat
5-7	Bouillir	Cuisson jusqu'à 1,5 l de liquide, pommes de terre, légumes
2-4	Cuisson à la vapeur / à l'étouffée / à l'eau	Cuisson à la vapeur et à l'étouffée de petites quantités de légumes, cuisson du riz et de plats contenant des produits laitiers.
1-2	Faire fondre	Faire fondre du beurre, dissoudre de la gélatine, faire fondre du chocolat.

REMARQUE

Vous devrez régler le niveau de puissance en fonction des ustensiles de cuisine et des aliments.

démarrer

Boost Max

La fonction **Boost Max** apporte une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple, faire bouillir un grand volume d'eau)
Une fois la fonction **Boost Max** terminée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au réglage de chaleur le plus élevé.

REMARQUE

- Dans certains cas, la fonction **Boost Max** peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.
Par exemple, il est impossible de produire la puissance maximale sur la Flex zone arrière et la zone Flex avant en même temps.
- Reportez-vous aux spécifications des zones de cuisson de votre modèle pour connaître la durée de la fonction **Boost Max**.

Contrôle de la puissance

Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale.
si vous dépassez cette plage de puissance en activant la fonction **Boost Max** le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson. .
L'affichage de cette zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre le niveau de puissance réglé et le niveau de puissance maximum possible. Ensuite, l'affichage passe du niveau de puissance réglé au niveau de puissance maximale possible.

Utilisation de la Flex zone (uniquement pour les modèles équipés de la Flex zone)

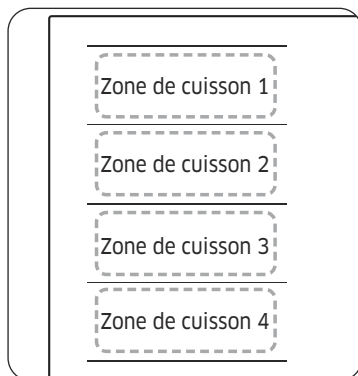
La fonction Flex permet de faire fonctionner la zone de cuisson complète du côté gauche pour utiliser des ustensiles de cuisson de grande taille. (exemple : ustensile de cuisson ovale, marmite à poisson).

1. Appuyez sur la touche **Flex zone** .
2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, utilisez la touche **Puissance**.

REMARQUE

- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone**  pendant le fonctionnement, la fonction **Flex zone** sera désactivée.
- Si vous touchez le bouton **Flex zone**  pendant que chaque brûleur fonctionne à un niveau différent, les zones de cuisson seront ajustées automatiquement à une puissance élevée.

Flex zone Plus (uniquement pour les modèles avec application Flex zone plus)



La zone Flex est la grande zone de cuisson située sur le côté gauche de la table de cuisson (voir la figure de gauche) qui est spécialement conçue pour accueillir simultanément plusieurs casseroles et poêles de formes et de tailles différentes. La zone Flex comporte quatre zones qui sont actionnées par des inducteurs individuels, ce qui vous permet de cuisiner indépendamment de l'endroit où les ustensiles sont placés sur une zone de cuisson.

Avec Flex zone Plus, vous pouvez utiliser une combinaison de différentes zones de cuisson pour agrandir la zone de cuisson. Appuyez sur la touche **Flex zone**  pour utiliser la zone de cuisson comme suit.

Zone de cuisson 1	Zone de cuisson 1	Zone de cuisson 1	Zone de cuisson 1
Zone de cuisson 2	Zone de cuisson 2	Zone de cuisson 2	Zone de cuisson 2
Zone de cuisson 3	Zone de cuisson 3	Zone de cuisson 3	Zone de cuisson 3
Zone de cuisson 4	Zone de cuisson 4	Zone de cuisson 4	Zone de cuisson 4

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez une seule zone de cuisson, le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson doit être inférieur à 14 cm.
- La table de cuisson peut prendre 5 à 10 secondes pour reconnaître la position des ustensiles de cuisson.
- Des bruits peuvent se produire pendant que la table de cuisson reconnaît l'ustensile de cuisson.
- Ne retirez pas les ustensiles de cuisson pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson s'arrête automatiquement si l'ustensile de cuisson a été retiré pendant plus de 5 secondes.

Utilisation de la Flex zone Plus (uniquement pour les modèles avec Flex zone Plus)

1. Appuyez sur la touche **Flex zone** .
2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, utilisez la touche **Puissance**.

REMARQUE

- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone**  pendant le fonctionnement, la fonction **Flex zone** sera désactivée.
- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone**  pendant que chaque zone de cuisson fonctionne à des niveaux différents, elle sera automatiquement ajustée au niveau supérieur.
- Lorsque vous déplacez ou ajoutez un ustensile de cuisson dans une nouvelle Flex zone, annulez l'opération en cours, puis appuyez sur la touche de **zone de cuisson**  correspondante pour activer la zone de cuisson.

démarrer

Maintenir au chaud

1. Utilisez cette fonction pour maintenir au chaud des aliments cuisinés. Appuyez sur la **zone de cuisson**  correspondante.
2. Appuyez sur la touche **Maintenir au chaud** .
3. L'affichage de la zone de cuisson change.
4. Appuyez de nouveau sur la touche **Maintenir au chaud**  pour éteindre la zone de cuisson.

Minuterie

Utilisation de la minuterie comme arrêt de sécurité

Si une durée spécifique est réglée pour une zone de cuisson, celle-ci s'éteindra d'elle-même une fois ce laps de temps écoulé. Cette fonction peut être utilisée pour plusieurs zones de cuisson simultanément.

Réglage de la minuterie

La ou les zones de cuisson pour lesquelles vous souhaitez appliquer la coupure de sécurité doivent être allumées.

1. Appuyez sur la touche de la **Minuterie** .
2. Appuyez de manière répétée sur la touche de la **Minuterie**  pour la régler.
3. Pour l'annuler, appuyez sur la touche de la **Minuterie**  pendant 3 secondes.

REMARQUE

- Pour modifier les paramètres plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncée la touche de la **Minuterie**  jusqu'à la valeur souhaitée atteinte.
- Une fois la durée spécifiée écoulée, un signal sonore retentit. Néanmoins, la zone de cuisson s'éteint.

Mettre en pause/Reprendre

La fonction **Mettre en pause/Reprendre** fait passer simultanément toutes les zones de cuisson allumées au réglage de puissance faible, puis au niveau de puissance précédemment réglé. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis reprendre le processus de cuisson, par exemple pour prendre un appel téléphonique.

Lorsque la fonction **Mettre en pause/Reprendre** est activée, toutes les touches, à l'exception de **Pause et verrouillage** , et **Marche/arrêt**  sont désactivées. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  de nouveau.

	Panneau de contrôle	Affichage
Pour mettre en marche,	Appuyez sur la touche Pause et verrouillage 	
Pour éteindre	Appuyez sur la touche Pause et verrouillage 	Pour revenir au niveau de puissance précédent

Arrêt rapide

Cette option permet de réduire l'étape et le temps nécessaires à l'arrêt de la cuisson.

Pour arrêter une zone de cuisson, appuyez sur la touche **Zone de cuisson**  pendant 2 secondes.

REMARQUE

La touche de la **Flex zone**  ne prend pas en charge la fonction d'arrêt rapide.

Sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la sécurité enfant pour éviter d'allumer une zone de cuisson et d'activer la surface de cuisson par inadvertance.

On/Off Vous pouvez également verrouiller le panneau de commande, à l'exception de la touche **Marche/arrêt**  key (uniquement pour éteindre la commande), afin d'éviter toute modification involontaire des réglages, par exemple en essayant le panneau avec un chiffon.

Activation/désactivation de la sécurité enfants

Appuyez sur la touche Pause & Lock pendant environ 3 secondes.

1. Appuyez sur la touche **On/Off**  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche  Elle s'affiche, indiquant que la sécurité enfant a été activée.
3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.

REMARQUE

- Indépendamment de la mise sous/hors tension, la sécurité enfant est activée.
- Vous pouvez régler la sécurité enfant pendant la cuisson. Pour éteindre le brûleur alors que la sécurité enfant est activée, appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  ou désactivez d'abord la sécurité enfant, puis appuyez sur la touche de la **Zone de cuisson**  correspondante.

Limite de puissance maximale

Cette fonction vous permet de régler la puissance maximale de l'appareil.

1. Maintenez l'appareil hors tension.
2. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
3. Appuyez simultanément sur les touches de la **zone de cuisson**  avant gauche et de la **zone de cuisson**  avant droite pendant environ 3 secondes.
4. Appuyez sur la touche **Minuterie**  pendant 3 secondes. L'écran affichera **P**  et la puissance maximum actuelle.
5. Vous pouvez ajuster la limite de la puissance en utilisant la touche **Pause et verrouillage**  (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  pour définir le réglage.

REMARQUE

En mode faible puissance (3000 W, 4000 W), le niveau de puissance sera ajusté automatiquement.

démarrer

Activation/désactivation du son

1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  pendant 1 à 2 secondes.
2. Appuyez sur la touche de la **Minuterie**  pendant 3 secondes dans les 10 secondes qui suivent la mise sous tension.
3. Le son s'éteint et  s'affiche.
4. Pour modifier l'activation ou la désactivation du son, répétez les étapes 1 à 2. Le son s'éteint et  s'affiche.

REMARQUE

Il n'est pas possible de modifier les réglages du son après 10 secondes de mise sous tension.

Connexion intelligente

La table de cuisson est dotée d'un module Wi-Fi intégré que vous pouvez utiliser pour la synchroniser avec l'application SmartThings. Sur l'application pour smartphone, vous pouvez :

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

Les fonctions pouvant être commandées depuis l'appli SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le produit est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible.

Comment connecter la table de cuisson

Avant de pouvoir utiliser les fonctions à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez appairer celle-ci à l'appli SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'appli SmartThings sur votre smartphone.
2. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  1 à 2 secondes pour allumer la plaque.
3. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
4. Suivez les instructions, puis appuyez et maintenez **Max** pendant 3 secondes.
5. Pendant que la connexion est établie, le voyant Wi-Fi se met à clignoter. Une fois le processus terminé, le voyant s'allume sans clignoter. La plaque de cuisson est maintenant parfaitement connectée.
6. Si le voyant Wi-Fi de Smart Connect ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

REMARQUE

- Veillez à paramétrer la fonction Smart Connect uniquement lorsqu'aucune opération de cuisson n'est en cours.
- Pour plus d'instructions, consultez le manuel Web à l'adresse www.samsung.com.

Wi-Fi On/Off

- Pour modifier l'activation ou la désactivation du Wi-Fi, répétez les étapes 2 à 4.

Contrôle de la hotte

Ce produit est doté d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles de contrôle de hotte Samsung. Grâce à la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.

Pour en savoir plus sur les modèles Samsung compatibles avec la commande de la hotte, visitez le site www.samsung.com.

Pour vous connecter à un modèle de contrôle de hotte

1. Téléchargez et exécutez l'application SmartThings sur votre smartphone. Ensuite, effectuez la procédure Smart Connect pour vous connecter à la table de cuisson.
2. Suivez les instructions Bluetooth du modèle de commande de hotte et activez la connexion Bluetooth.
3. Appuyez et maintenez les touches **Minuterie** ⌚ et **Pause et verrouillage**  simultanément pour activer le Bluetooth. Lorsque la connexion Bluetooth est correctement établie,  s'affiche.
4. Suivez les instructions du manuel d'utilisation du modèle de commande de la hotte et du guide App pour utiliser la commande de la hotte.

REMARQUE

- Si la connexion Smart Connect ne fonctionne pas, vous ne pouvez pas utiliser l'appli SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Sans connexion Smart Connect à la table de cuisson, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la table de cuisson avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes 2 et 3 ci-dessus.

Entretien de votre appareil

Table de cuisson

AVERTISSEMENT

Les produits de nettoyage ne doivent pas entrer en contact avec une surface en verre céramique chauffée : Tous les produits de nettoyage doivent être éliminés avec une quantité suffisante d'eau propre après le nettoyage car ils peuvent avoir un effet caustique lorsque la surface devient chaude. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs tels que les sprays pour grill ou four, les tampons à récuser ou les nettoyeurs abrasifs pour casseroles.

REMARQUE

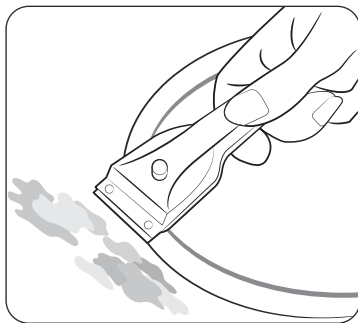
Nettoyez la surface en vitrocéramique après chaque utilisation, lorsqu'elle est encore chaude au toucher. Vous éviterez ainsi que les éclaboussures ne brûlent la surface. Enlevez les écailles, les filigranes, les coulures de graisse et les décolorations métalliques à l'aide d'un nettoyeur pour verre céramique ou acier inoxydable disponible dans le commerce.

Salissures légères

1. Essuyez la surface en verre céramique avec un chiffon humide.
2. Frottez pour sécher avec un chiffon propre. Ne laissez pas de restes de produit de nettoyage sur la surface.
3. Une fois par semaine, nettoyez soigneusement toute la surface de cuisson en vitrocéramique avec un produit de nettoyage spécifique pour vitrocéramique ou acier inoxydable disponible dans le commerce.
4. Essuyez la surface avec une quantité suffisante d'eau propre et séchez-la avec un chiffon propre non pelucheux.

Entretien de votre appareil

Salissures tenaces

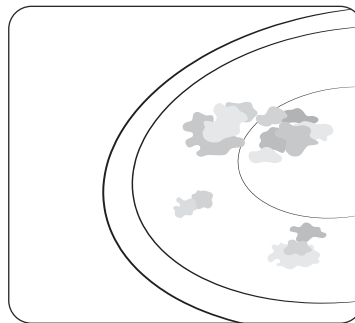


1. Pour enlever les aliments qui ont débordé et les éclaboussures tenaces, utilisez un grattoir à verre.
2. Placez le grattoir à verre dans un angle par rapport à la surface en verre céramique.
3. Enlevez les salissures en grattant avec la lame.

REMARQUE

Les grattoirs à verre et les nettoyeurs pour verre céramique sont disponibles chez les détaillants spécialisés.

Salissures problématiques



1. Retirez immédiatement et pendant qu'ils sont encore chauds le sucre brûlé, le plastique fondu, le papier d'aluminium ou d'autres matériaux avec un grattoir à verre.

AVERTISSEMENT

Vous risquez de vous brûler si vous utilisez le grattoir à verre sur une zone de cuisson chaude :

2. Nettoyez la table de cuisson comme d'habitude, une fois qu'elle a refroidi. Si vous avez laissé refroidir la zone de cuisson sur laquelle quelque chose a fondu, réchauffez-la à nouveau pour la nettoyer.

REMARQUE

Les rayures ou les taches sombres sur la surface en vitrocéramique, causées par exemple par une casserole aux bords tranchants, ne peuvent pas être éliminées. Toutefois, elles ne nuisent pas au fonctionnement de la table de cuisson.

Cadre de la table de cuisson (option)

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de vinaigre, de jus de citron ou de produit anticalcaire sur le cadre de la plaque de cuisson, sinon des taches ternes apparaîtront.

1. Essuyez le cadre avec un chiffon humide.
2. Humidifiez les débris séchés avec un chiffon humide. Essuyez et frottez pour sécher.

Pour éviter d'endommager votre appareil

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour le rangement.
- Ne faites pas fonctionner une zone de cuisson s'il n'y a pas de casserole sur la table de cuisson ou si la casserole est vide.
- La vitrocéramique est très solide et résiste aux chocs thermiques, mais elle n'est pas incassable. Elle peut être endommagée par la chute d'un objet particulièrement pointu ou dur sur la table de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer et d'endommager la finition.
- Évitez de renverser des liquides acides, par exemple du vinaigre, du jus de citron et des produits détartrants, sur le cadre de la table de cuisson, car ces liquides peuvent provoquer des taches ternes.
- Si du sucre ou une préparation contenant du sucre entre en contact avec une zone de cuisson chaude et fond, il faut le nettoyer immédiatement avec un grattoir de cuisine pendant qu'il est encore chaud. Si on le laisse refroidir, il risque d'endommager la surface lorsqu'on l'enlève.
- Tenez à l'écart de la surface en vitrocéramique tous les objets et matériaux susceptibles de fondre, par exemple les plastiques, les feuilles d'aluminium et les feuilles de four. Si un objet de cette nature fond sur la table de cuisson, il doit être immédiatement retiré à l'aide d'un grattoir.

Dépannage et service

Dépannage

Un défaut peut résulter d'une information mineure que vous pouvez corriger vous-même à l'aide des instructions suivantes. Ne tentez pas d'autres réparations si les instructions suivantes ne vous aident pas dans chaque cas particulier.

⚠ AVERTISSEMENT

Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié. Des réparations mal effectuées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter votre centre de service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?	• Le fusible dans le câblage de la maison n'est pas intact.	• Si les fusibles se déclenchent à plusieurs reprises, appelez un électricien agréé.
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?	• La touche Marche/arret ① a été actionnée accidentellement. • Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.	• L'appareil est correctement allumé. • Nettoyez le panneau de commande.
Que dois-je faire si l'écran, à l'exception de H, h l'indicateur de chaleur résiduelle, disparaît soudainement ?	• La touche Marche/arret ① a été actionnée accidentellement. • Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.	• L'appareil est correctement allumé. • Nettoyez le panneau de commande.
Que dois-je faire si, après l'arrêt des zones de cuisson, la chaleur résiduelle n'est pas indiquée à l'écran ?	• La zone de cuisson n'a été utilisée que brièvement et n'est donc pas devenue suffisamment chaude.	• Si la zone de cuisson est chaude, appelez un centre de service local.

Dépannage et service

Code Information	Cause possible	Solution
C0	Il y a un problème avec le capteur de température du brûleur.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Redémarrez ensuite l'appareil et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
C1	La température détectée est supérieure à celle spécifiée.	
C2	Il y a un problème avec le capteur PBA.	
A2	Le moteur à courant continu ne fonctionne pas en raison de problèmes avec le circuit imprimé ou le câblage, ou de perturbations électriques sur la lame du moteur.	
d0	Une touche est enfoncée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si la touche est mouillée ou si elle est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F0	La communication entre les circuits imprimés principaux et secondaires échoue.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F2	Le CI tactile communique de manière anormale.	
UP	L'appareil est en dehors de la plage de tension normale (220 à 240 V).	Vérifiez l'alimentation électrique de la maison.
u	Si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou en l'absence de récipient de cuisson, s'affiche.	Utilisez un récipient de cuisson adapté à l'induction.

Que dois-je faire si la zone de cuisson ne s'allume pas ou ne s'éteint pas ?

Cela peut être dû à l'une des possibilités suivantes :

- Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.
- La sécurité enfant est activée. et l'écran .

Que dois-je faire si  l'écran est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.
Pour réinitialiser, appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ①.
- Si du liquide a débordé sur le panneau de commande, veuillez essuyer le liquide.

Que dois-je faire si  l'écran est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson est surchauffée en raison d'un fonctionnement anormal.
- Une fois la table de cuisson refroidie, appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ① pour la réinitialiser.

Que dois-je faire si  l'écran est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- Les ustensiles de cuisson sont inadaptés, trop petits, ou aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson.
- Si vous utilisez un ustensile de cuisson adapté, le message affiché disparaît automatiquement.

Que dois-je faire si le ventilateur de refroidissement fonctionne après l'arrêt de la table de cuisson ?

Vérifiez les points suivants :

- Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement fonctionne tout seul pour refroidir.
- Une fois que les composants électroniques de la table de cuisson ont refroidi ou que le temps maximum (10 minutes) s'est écoulé, le ventilateur s'arrête.
- Si vous demandez un appel de service en raison d'une information faite lors de l'utilisation de l'appareil, la visite du technicien du service après-vente peut être payante, même pendant la période de garantie.

Service après-vente

Avant d'appeler pour une assistance ou un service, veuillez vérifier la section « **Dépannage** ». Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si oui, veuillez contacter votre centre de service à la clientèle.

Préparez toujours à l'avance l'entretien. Cela facilitera le processus de diagnostic du problème et permettra également de décider plus facilement si une visite du service clientèle est nécessaire.

Veuillez prendre note des informations suivantes.

- Quelle est la forme du problème ?
- Dans quelles circonstances le problème se produit-il ?

Lors de votre appel, veuillez connaître le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique comme suit :

- Description du modèle
- Code S/N (15 chiffres)

Nous vous recommandons de noter ces informations ici pour pouvoir les consulter facilement.

- Modèle :
- Numéro de série :

Quand supportez-vous des frais même pendant la période de garantie ?

- Si vous auriez pu remédier vous-même au problème en appliquant l'une des solutions proposées dans la section « **Dépannage** »
- Si le technicien du service clientèle doit effectuer plusieurs appels de service parce qu'il n'a pas reçu toutes les informations pertinentes avant sa visite et qu'il doit donc, par exemple, effectuer des déplacements supplémentaires pour obtenir des pièces. En préparant votre appel téléphonique comme décrit ci-dessus, vous économiserez le coût de ces déplacements.

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch

SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zur Bedienungsanleitung 3

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:	3
Modellname und Seriennummer	3

Sicherheitshinweise 3

Entsorgung des Verpackungsmaterials	7
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts	7
Korrekte Entsorgung dieses Geräts (Elektroschrott)	7

Das Gerät installieren 8

Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker	8
Benötigte Werkzeuge	8
Anschließen an das Netz	8
Einbau in eine Arbeitsplatte	9
Komponenten	11

Vor der ersten Verwendung 11

Kochzonen	11
Bedienfeld	12
Erhitzen mit Induktion	13
Sicherheitsabschaltung	13
Restwärmanzeige	14
Temperatursensor	14
Töpfe und Pfannen	14
Verwenden der Sensortasten	18
Geräusche während des Betriebs	18
Erstmalige Reinigung	18

Betrieb 18

Einschalten des Geräts	18
Ausschalten des Geräts	18
Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe	19
Max. Booster	20

Verwenden der Funktion Flex-Zone (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone)	20
Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)	21
Warmhalten	22
Zeitschalter	22
Pause/Fortsetzen	22
Quick Stop (Schnellabschaltung)	22
Kindersicherung	23
Maximale Leistung	23
Signaltöne ein-/ausschalten	24
Smart Connect	24
Steuerung der Dunstabzugshaube	25

Das Gerät warten 25

Kochfeld	25
Leichte Verschmutzungen	25
Hartnäckige Verschmutzung	26
Problematische Verschmutzung	26
Kochfeldrahmen (optional)	27
So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät	27

Fehlerbehebung und Service 27

Fehlerbehebung	27
Service	29

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um dieses Benutzerhandbuch zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie dieses Handbuch zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

Um die Gefahr von Feuer, Explosionen, Stromschlägen oder Verletzungen bei der Verwendung Ihres Kochfeldes zu reduzieren, befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Produkt erleichtern.

Modellname und Seriennummer

Sowohl der Modellname als auch die Seriennummer sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Kochfeldes angegeben.

Notieren Sie sich diese Angaben zur späteren Verwendung bzw. kleben Sie das zusätzliche Produktetikett (auf der Oberseite des Produkts) auf diese Seite.

Modellname _____

Seriennummer _____

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitsaspekte dieses Geräts entsprechen allen akzeptierten technischen und sicherheitsrelevanten Standards. Wir als Hersteller fühlen uns jedoch verpflichtet, Sie mit den folgenden Sicherheitsvorkehrungen vertraut zu machen.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung sowie Kenntnisse im Umgang damit bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderter körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit diesem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nur dann bei der Reinigung und Wartung helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.

Sicherheitshinweise

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Geräteinneren nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Gerät fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffeln oder Topfdeckel auf die Geräteoberfläche, da sie heiß werden können.

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einer Zierblende versehen werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmitteln in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.

WARNUNG: Verwenden Sie nur einen solchen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichnet wird. Möglich sind auch in das Gerät integrierte Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und fehlendem Wissen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden oder wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, sodass sie das Gerät sicher bedienen können. Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen bei der Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen durchgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst benutzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entspricht. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Bei Störungen Ihres Geräts oder Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:

- Schalten Sie alle Kochfelder ab;
- Trennen Sie das Kochfeld vom Netz; und
- Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Wenn das Kochfeld bricht, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Sicherheitshinweise

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Wenn sich zwischen dem Topfboden und der Kochzone Flüssigkeit ansammelt, kann Dampfdruck entstehen. Dies kann zu unbeabsichtigten Bewegungen des Topfes führen.

Achten Sie deshalb stets darauf, dass Gerät und Topfboden trocken sind.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß.

Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein.

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten in einem Haushalt. Es ist nicht für kommerzielle oder industrielle Einsätze geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.

Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Geräts anschließen. Das Netzkabel darf nicht mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.

Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Töpfe und Pfannen auf dem Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten, beispielsweise Pommes Frites.

Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld, da sie Feuer fangen können.

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn es nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedient wird.

Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.

Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.

Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Gerätehersteller oder bei Ihrem Arzt nach. (Nur Modelle mit Induktionskochfeld)

Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinanderzubauen oder zu verändern.

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in dieser Bedienungsanleitung.

Halten Sie Haustiere vom Gerät fern, da Haustiere auf die Bedieneinheit des Geräts treten und eine Fehlfunktion verursachen können.

Entsorgung des Verpackungsmaterials

⚠ WARNUNG

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile sind entsprechend gekennzeichnet. Bitte entsorgen Sie Verpackungsmaterialien und Altgeräte unter Beachtung der geltenden Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

⚠ WARNUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in den betriebsuntüchtigen Zustand, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informationen zu Abholterminen und öffentlichen Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Korrekte Entsorgung dieses Geräts (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, den Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und seine Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und die Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und die Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. die Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Kaufvertrags vor. Dieses Produkt und die elektronischen Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Das Gerät installieren

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass das neue Gerät von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die infolge einer unsachgemäßen Installation auftreten.

Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker

- In der Elektroinstallation ist eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorzusehen, mit der das Gerät vom Netz getrennt werden kann. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät der Norm EN 60335-2-6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Das Küchenelement, in das das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen der DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle offenen Sägeflächen in der Arbeitsplatte mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Versiegelung ordnungsgemäß und spaltfrei an der Arbeitsplatte anliegt. Es darf keine zusätzliche Silikonmasse aufgetragen werden, denn dadurch würde der Ausbau bei Servicearbeiten erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbau von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefront darunter darf keinesfalls verdeckt werden.

Benötigte Werkzeuge



Bleistift



Kreuzschlitzschraubendreher



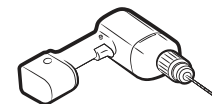
Lineal



Schutzbrille



Stichsäge



Bohrmaschine

Anschließen an das Netz

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

⚠ WARNUNG

Schalten Sie die Netzstromversorgung aus, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.

Die Spannung der Heizelemente beträgt ~230 V AC. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit ~220 V AC oder ~240 V AC perfekt. Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt, zum Beispiel automatische Leitungsschutzabschaltung, Fehlerstromschutz oder Sicherung.

⚠ WARNUNG

Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt, und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.

⚠ WARNUNG

Nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind, indem Sie einen geeigneten Topf darauf stellen und die einzelnen Kochzonen kurz auf die maximale Leistung einschalten.

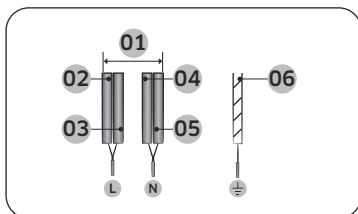
⚠️ WARNUNG

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleitern zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusspläne), da bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

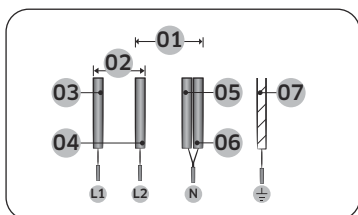
⚠️ WARNUNG

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.



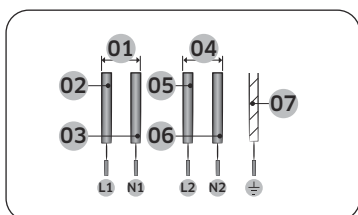
1N~ (32 A)

01	220-240 V ~	04	Blau
02	Schwarz	05	Grau
03	Braun	06	Grün/Gelb



2N~ (16 A): Trennen Sie die 2-phasigen Leiter (L1 und L2) vor dem Anschluss.

01	220-240 V ~	05	Blau
02	380-415 V ~	06	Grau
03	Schwarz	07	Grün/Gelb
04	Braun		



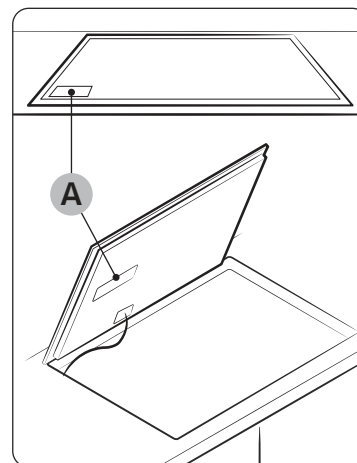
2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Leiter vor dem Anschluss.

01	220-240 V ~	05	Braun
02	Schwarz	06	Grau
03	Blau	07	Grün/Gelb
04	220-240 V ~		

⚠️ WARNUNG

Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

Einbau in eine Arbeitsplatte



A. Seriennummer

📄 HINWEIS

Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt. Sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Ober- bzw. Unterseite des Geräts angegeben ist.

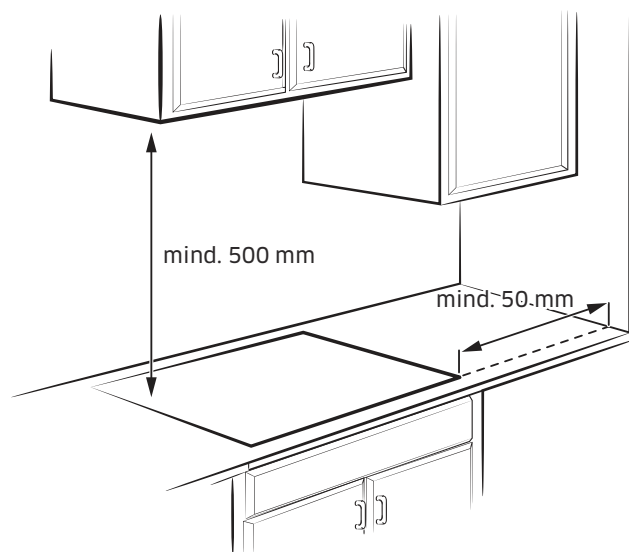
📄 HINWEIS

Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

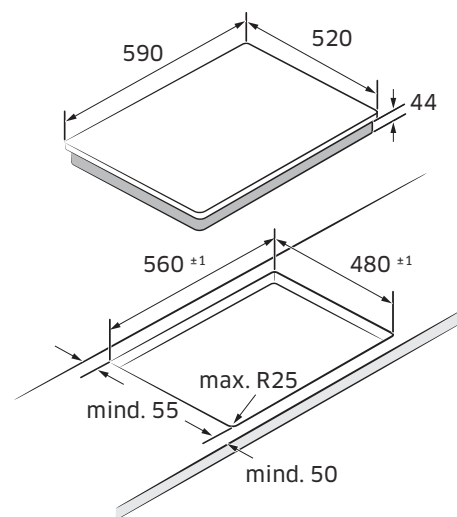
📄 HINWEIS

Das Gerät ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade befindet, sollten darin keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden, da diese Gegenstände oder das Papier vom Kühlgebläse angesaugt werden und dieses beschädigen oder den Kühlprozess beeinträchtigen könnten.

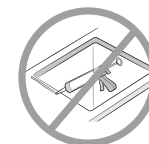
Das Gerät installieren



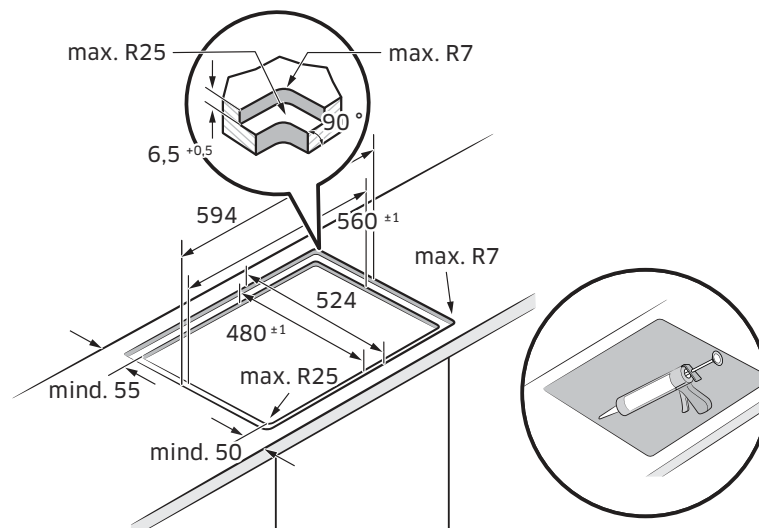
Schubfach	Backofen



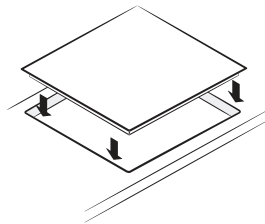
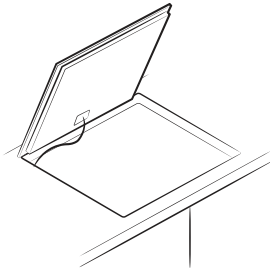
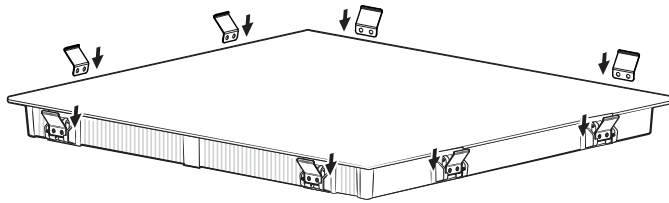
Gerät: mm



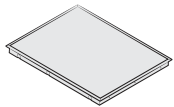
Flächenbündiges Gerät (nur Modell NZ6*****FK kann montiert werden)



Vor der ersten Verwendung



Komponenten



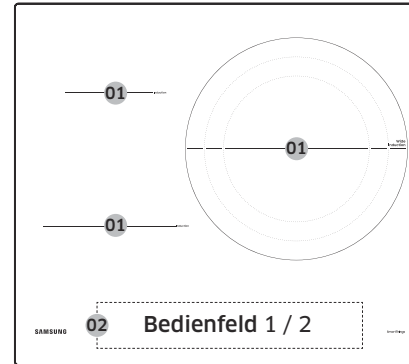
Induktionskochfeld



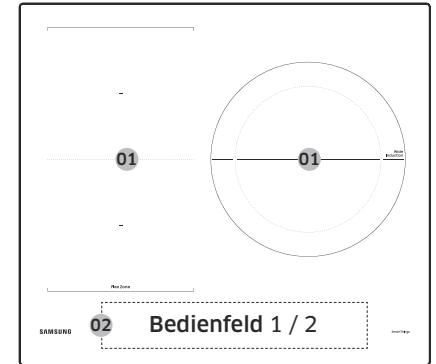
Federklammer

Kochzonen

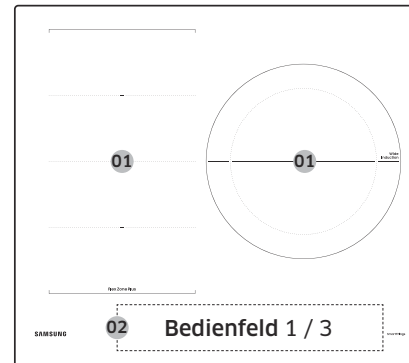
NZ63*403*GK



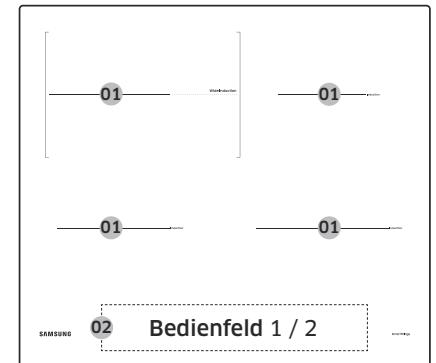
NZ63*504**K



NZ63*605**K

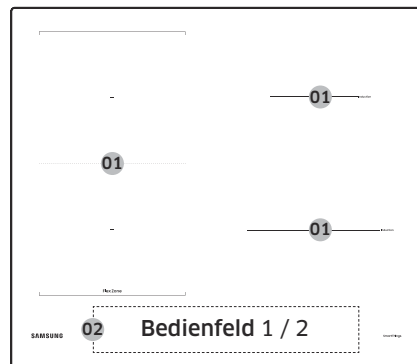


NZ64*401**K

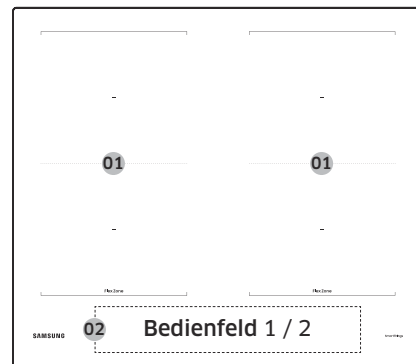


Vor der ersten Verwendung

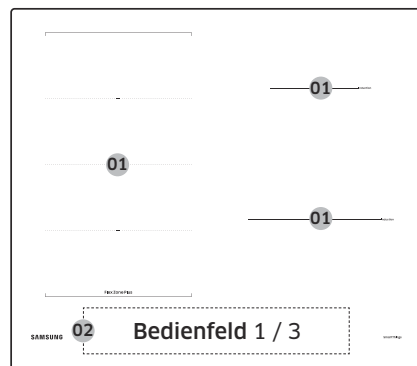
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



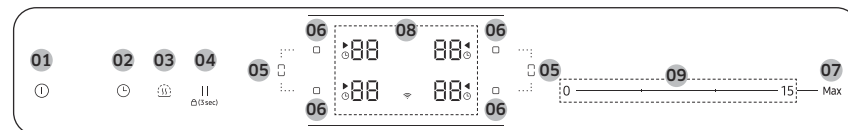
NZ64*605**K



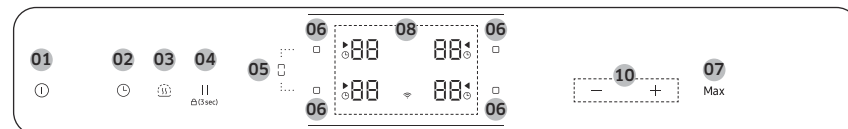
01	Induktionskochzone
02	Bedienfeld

Bedienfeld

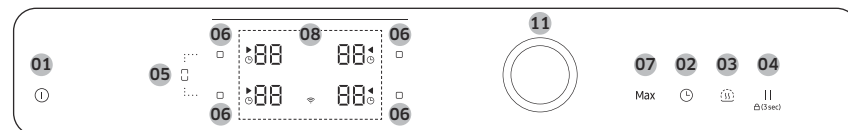
Bedienfeld 1



Bedienfeld 2



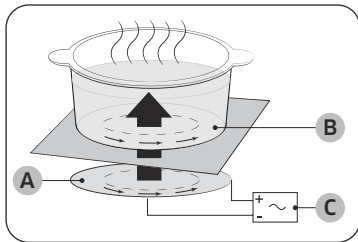
Bedienfeld 3



01	Ein/Aus	Zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
02	Zeitschalter	Zum Ein-/Ausschalten und Einstellen des Timers
03	Warmhalten	Zum Warmhalten bereits fertig zubereiteter Gerichte
04	Pause/Sperren	Um alle Kochzonen auf die niedrige Leistungsstufe einzustellen. 3 Sekunden drücken, um das Bedienfeld zu sperren bzw. zu entsperren. (Kindersicherung)
05	Flex-Zone	Zur Auswahl der Flex-Zone
06	Kochzone	Zur Auswahl der Kochzone

07 Max Max. Booster	Zur Aktivierung der Funktion
08 Anzeige	Zur Anzeige der Leistungsstufen, der Restwärme und der WLAN-Verbindung
09 Schieberegler	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit
10 Steuertaste	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit
11 Drehregler	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit

Erhitzen mit Induktion



- A. Induktionsspule
B. Induzierte Ströme
C. Elektronische Schaltkreise

- **Das Prinzip beim Erhitzen mit Induktion:** Wenn Sie einen Topf auf eine Kochzone stellen und diese einschalten, erzeugen die elektronischen Schaltkreise in Ihrem Induktionskochfeld „induzierte Ströme“ im Boden des Topfes, wodurch dessen Temperatur sofort ansteigt.
- **Schneller kochen und braten:** Da direkt der Topf und nicht zuerst das Glaskeramik-Kochfeld erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

Sicherheitsabschaltung

Wird eine Kochzone nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten automatisch aus:

Leistungsstufe	Ausschalten
1-3	Nach 6 Stunden
4-6	Nach 5 Stunden
7-9	Nach 4 Stunden
10-15	Nach 1,5 Stunden

HINWEIS

wird angezeigt, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. Das Kochfeld wird zudem ausgeschaltet.

HINWEIS

wird angezeigt, wenn der Topf ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht.

Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone zudem ausgeschaltet.

HINWEIS

Falls eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden, bevor die angezeigte Zeit abgelaufen ist, lesen Sie den Abschnitt „**Fehlerbehebung**“.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf das Bedienfeld spritzt.

Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät mit der Taste **Ein/Aus** wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Vor der ersten Verwendung

Restwärmeanzeige

Nachdem ein individuelles Kochfeld oder der Herd ausgeschaltet wurden, wird vorhandene Restwärme durch ein ,  (für „heiß“) in der entsprechenden Kochfeldanzeige angezeigt. Auch nach Abschalten der Kochfelder schaltet sich die Restwärmeanzeige erst dann ab, wenn die Kochfelder abgekühlt sind. Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

WARNUNG

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

WARNUNG

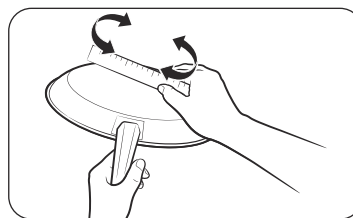
Bei Unterbrechung der Stromversorgung erlischt das Symbol , , und es steht keine Information über etwaige Restwärme mehr zur Verfügung. Verbrennungsgefahr besteht dennoch weiterhin. Dies ist durch konstante Achtsamkeit in der Nähe des Herds zu vermeiden.

Temperatursensor

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, wird die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe reduziert.

Auch nach der Verwendung des Kochfeldes bleibt das Kühlgebläse weiter eingeschaltet, bis die Elektronik des Kochfeldes abgekühlt ist. Zudem schaltet sich das Kühlgebläse je nach Temperatur der Elektronik automatisch aus.

Töpfe und Pfannen



Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, das die gesamte Kochzone vollständig berührt. Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr eben ist, indem Sie ein Lineal über dessen Boden drehen. Beachten Sie alle Empfehlungen für das Verwenden von Kochgeschirr.

- Verwenden Sie auf Induktionskochzonen Kochgeschirr aus Materialien, die sich für das Kochen mit Induktion eignen.
- Verwenden Sie hochwertiges Kochgeschirr mit schwereren Böden, um eine bessere Wärmeverteilung zu erreichen. Damit erzielen Sie die besten Kochergebnisse.
- Passen Sie die Größe des Kochgeschirrs an die Menge der zubereiteten Speisen an.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf das eingeschaltete Kochfeld. Dies könnte zu dauerhaften Schäden führen, d. h., das Kochgeschirr könnten brechen, schmelzen oder zerspringen, was sich auch auf das Glaskeramikkochfeld auswirken könnte. (Schäden dieser Art werden von der Garantie nicht abgedeckt).
- Verwenden Sie kein schmutziges Kochgeschirr und keines mit starken Fettablagerungen. Verwenden Sie stets Kochgeschirr, das nach dem Kochen leicht zu reinigen ist.

VORSICHT

- Die Kochzonen können nach dem Ausschalten den Anschein erwecken, als seien sie abgekühlt. Die Glasoberfläche kann jedoch aufgrund von Restwärme, die vom Kochgeschirr übertragen wird, noch heiß sein. Daher besteht weiterhin die Gefahr von Verbrennungen.
- Berühren Sie heißes Kochgeschirr nicht direkt mit Ihren Händen. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen.
- Schieben Sie Töpfe und Pfannen nicht über die Kochfläche. Andernfalls könnte das Kochfeld dauerhaft beschädigt werden.

Kochgeschirr für Induktionsfelder

Ein Induktionskochfeld darf nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Folgendes Kochgeschirr ist eignet:

Material	Eignung
Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen	Ja
Edelstahl	Ja (wenn ein Magnet an der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleibt)
Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan	Nein

HINWEIS

- Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.
- Manche Töpfe und Pfannen können bei Verwendung auf Induktionskochfeldern Geräusche entwickeln.
- Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfeldes dar und beeinträchtigen dessen Funktion in keinster Weise.
- Spezielles Kochgeschirr aus Edelstahl ist möglicherweise nicht für das Kochen mit Induktion geeignet. Überprüfen Sie, ob die Unterseite des Kochgeschirrs von einem Magneten angezogen wird.

Größe des Kochgeschirrs für Induktionskochfelder

Induktionskochfelder passen sich bis zu einem bestimmten Grad an die Größe des Kochgeschirrs an. Der magnetische Teil am Boden des Kochgeschirrs muss jedoch je nach Größe des Kochfeldes einen bestimmten Mindestdurchmesser haben.

Die besten Ergebnisse werden mit Kochgeschirr erzielt, dessen ferromagnetischer Durchmesser genau dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone nicht erkannt, verwenden Sie eine kleinere Kochzone.

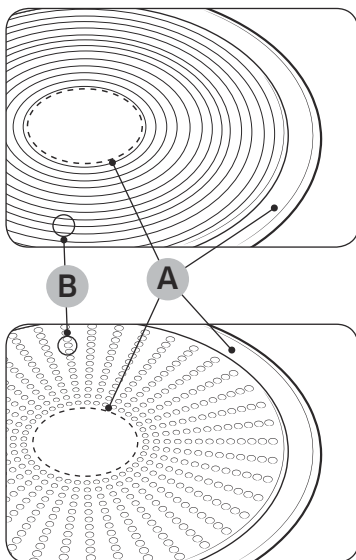
HINWEIS

Beachten Sie für den Durchmesser des Kochgeschirrs die technischen Daten für die Kochzonen des jeweiligen Modells.

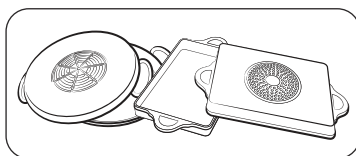
Vor der ersten Verwendung

Anderes Induktionskochgeschirr

Manche Töpfe und Pfannen sind auf der Unterseite mit einer dünnen magnetischen Beschichtung versehen, damit sie auf einem Induktionskochfeld verwendet werden können. Solches Kochgeschirr ist nur schwach magnetisch und funktioniert möglicherweise nicht optimal. (Schwach magnetisch bedeutet, dass ein Magnet nicht fest anhaftet oder dass der Bereich, an dem der Magnet anhaftet, zu klein ist.)



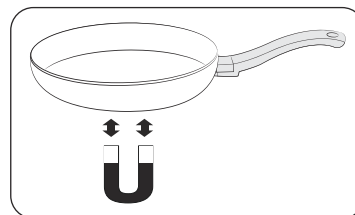
- A. Bereich, an dem der Magnet nicht anhaftet
- B. Bereich, an dem der Magnet anhaftet



- Auch wenn Töpfe und Pfannen für ein Induktionskochfeld ausgelegt sind, kann die Heizleistung schwach sein, oder manchmal erkennt das Kochfeld das Kochgeschirr nicht. Dies hängt von der Größe und Stärke des magnetischen Bereichs am Boden des Kochgeschirrs ab.

Bei der Verwendung von großen Töpfen oder Pfannen mit einem kleineren ferromagnetischen Element erhitzt sich nur das ferromagnetische Element. Folglich wird die Wärme möglicherweise nur ungleichmäßig verteilt.

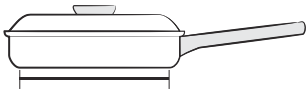
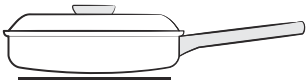
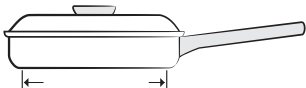
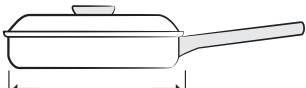
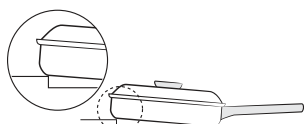
Testen der Eignung



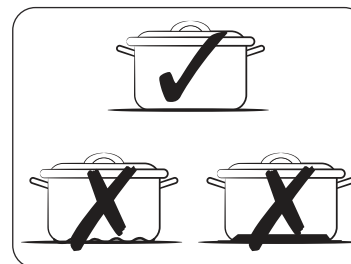
Töpfe und Pfannen sind für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden anhaftet und das Kochgeschirr vom Hersteller als für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet gekennzeichnet ist.

- Sie erkennen gutes Kochgeschirr an seinem Boden. Der Boden sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Achten Sie beim Kauf von neuem Kochgeschirr besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser der oberen Umrandung an.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Boden beschädigt ist oder unebene Kanten bzw. Grate aufweist. Beschädigte Töpfe oder Pfannen können das Keramik Kochfeld dauerhaft zerkratzen, wenn Sie sie über die Oberfläche ziehen.
- Im kalten Zustand wölbt sich das Kochgeschirr normalerweise leicht nach innen (konkav). Es darf nicht nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Beachten Sie bitte die Herstellerangaben, wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten.

Korrekte Positionierung

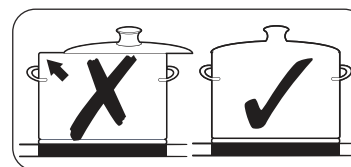
Richtig	Falsch
	
Kochgeschirr mit flachem Boden und geraden Seiten.	Kochgeschirr mit gebogenen oder verformten Böden oder Seiten.
	
Das Kochgeschirr ist mindestens genauso groß wie die empfohlene Mindestgröße für die Kochzone.	Das Kochgeschirr entspricht nicht der für die aktuelle Kochzone erforderlichen Mindestgröße.
	
Das Kochgeschirr liegt vollständig auf der Kochfeldoberfläche auf.	Das Kochgeschirr liegt auf dem Kochfeldrand bzw. nicht vollständig auf der Kochfeldoberfläche auf.
	
Das Kochgeschirr ist nicht richtig ausbalanciert.	Der schwere Griff lässt das Kochgeschirr kippen.

Tipps zum Energiesparen



Beachten Sie die nachfolgenden Tipps, um Energie zu sparen:

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfeldes auf die Kochzone.
- Halten Sie die Kochzonen und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber. Andernfalls wird mehr Energie verbraucht.
- Schließen Sie den Deckel des Kochgeschirrs, sofern verfügbar. Dadurch wird der Energieverbrauch reduziert.
- Schalten Sie die aktive Kochzone noch vor dem Ende der Kochdauer aus. Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten.



Korrekte Positionierung

Sie können das Kochgeschirr ausprobieren, um zu sehen, ob es sich für die Verwendung mit dem Produkt eignet.

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus**  1 bis 2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren**  3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie die Taste **Zeitschalter**  3 Sekunden lang, um den Modus zum Überprüfen der Eignung des Kochgeschirrs zu aktivieren.
4. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine der Kochzonen und halten Sie die Taste **Kochzone**  3 Sekunden lang gedrückt.

Anzeige	Beschreibung
0	Kochgeschirr ist nicht geeignet
1-5	Kochgeschirr ist geeignet, aber ineffizient
6-10	Kochgeschirr ist geeignet

Vor der ersten Verwendung

Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung der Sensortasten berühren Sie die entsprechende Taste solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.

Stellen Sie sicher, dass Sie immer nur eine Taste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Ihr Finger zu flach auf der Taste liegt, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Taste bedient wird.

Geräusche während des Betriebs

Folgende Geräusche können auftreten:

- **Knacken:** Das Kochgeschirr ist aus anderen Materialien.
- **Pfeifton:** Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Kochgeschirr ist aus anderen Materialien.
- **Brummen:** Sie verwenden hohe Leistungsstufen.
- **Klicken:** Elektrische Schaltgeräusche.
- **Zischen, Summen:** Das Gebläse ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

WARNUNG

Verwenden Sie kein Kochgeschirr anderer Größe und Materialien. Andernfalls können Geräusche und Vibrationen entstehen.

HINWEIS

Bei niedrigen Leistungseinstellungen (1-5) können Klick-Geräusche auftreten.

Erstmalige Reinigung

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.

WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Andernfalls könnte die Oberfläche beschädigt werden.

Betrieb

Einschalten des Geräts

Das Gerät wird mit der Taste **Ein/Aus** ① eingeschaltet. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

HINWEIS

Nachdem Sie die Taste **Ein/Aus** ① gedrückt haben, um Ihr Gerät einzuschalten, muss innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst aus.

Ausschalten des Geräts

Um das Gerät vollständig auszuschalten, verwenden Sie die Taste **Ein/Aus** ①. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

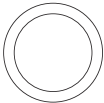
HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird die Restwärme in den Digitalanzeigen der entsprechenden Kochzonen anhand der zwei Symbole   für „heiß“ angezeigt.

Wird die Temperatur verringert, erlöschen die Symbole  .

Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe

1. Zum Auswählen der Kochzone drücken Sie die entsprechende Taste **Kochzone** .
2. Zum Einstellen und Anpassen der Leistungsstufe verwenden Sie den Schieberegler, die Steuertaste oder den Drehregler.

Schieberegler	0 ————— 15 — Max
Steuertaste	— + Max
Drehregler	 Max

HINWEIS

- Bei der Auswahl der Kochzone ist die Leistungsstufe standardmäßig auf 15 eingestellt.
- Wenn mehrere Tasten länger als 8 Sekunden gedrückt werden, erscheint in der Anzeige der Kochzone .

Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle dienen nur als Richtwerte. Die je nach Kochmethode erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie beispielsweise der Qualität des Kochgeschirrs und der Art und Menge der zubereiteten Speisen.

Leistungsstufe	Kochmethode	Beispiele für die Verwendung
14-15	Erhitzen / Anbraten / Braten	Große Flüssigkeitsmengen erhitzen, Nudeln kochen, Fleisch scharf anbraten, Gulasch anbraten, Fleisch schmoren
8-11	Intensives Braten in der Pfanne	Steak, Filet, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7-10	Braten	Schnitzel / Kotelett, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5-7	Kochen	Bis zu 1,5 l Flüssigkeit aufkochen, Kartoffeln und Gemüse kochen
2-4	Dämpfen / Dünsten / Kochen	Kleine Mengen an Gemüse dämpfen und dünsten, Reis und Milchgerichte kochen
1-2	Schmelzen	Butter zerlassen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen

HINWEIS

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihres Kochgeschirrs und den zubereiteten Speisen einstellen.

Max. Booster

Die Funktion **Max. Booster** stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Wenn eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden soll.)

Nach Ablauf der **Max. Booster**-Zeiten kehren die Kochzonen automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück.

HINWEIS

- Unter bestimmten Umständen wird die **Max. Booster**-Funktion möglicherweise automatisch deaktiviert, um die internen elektronischen Komponenten des Kochfeldes zu schützen.
Es ist beispielsweise nicht möglich, die Hochleistungsfunktion gleichzeitig für die hintere Flex-Zone und die vordere Flex-Zone zu aktivieren.
- Beachten Sie für die **Max. Booster**-Zeiten die technischen Daten für die Kochzonen Ihres Modells.

Leistungskontrolle

Für jede Kochzone ist eine maximale Leistungsstufe verfügbar.

Wird dieser Leistungsbereich durch Aktivieren der **Max. Booster**-Funktion überschritten, reduziert die Leistungskontrolle automatisch die Leistungsstufe der Kochzone.

Die Anzeige für diese Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der voreingestellten Leistungsstufe und der maximal möglichen Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur maximal möglichen Leistungsstufe.

Verwenden der Funktion Flex-Zone (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone)

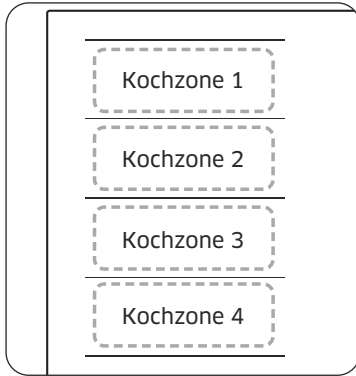
Über die Funktion Flex-Zone kann die komplette linke Kochzone betrieben werden, damit auch großes Kochgeschirr verwendet werden kann. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischkochtopf).

1. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** .
2. Verwenden Sie die Taste **Leistungsstufe**, um diese einzustellen oder anzupassen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  im Betrieb drücken, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  während des Betriebs der Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen drücken, werden die Kochzonen auf eine höhere Leistung eingestellt.

Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)



Bei der Flex-Zone handelt es sich um den großen Kochbereich auf der linken Seite des Kochfeldes (siehe Abbildung links). Sie ist so ausgelegt, dass Sie darauf mehrere Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Form und Größe verwenden können. Die Flex-Zone verfügt über vier Zonen, die über einzelne Induktionsspulen betrieben werden, sodass Sie dahingehend unabhängig sind, wo Sie Ihr Kochgeschirr auf einer Kochzone anordnen.

Mit Flex-Zone Plus können Sie verschiedene Kochzonen kombinieren und so den verfügbaren Kochbereich vergrößern. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** , um die Kochzonen wie folgt zu verwenden:

Kochzone 1	Kochzone 1	Kochzone 1	Kochzone 1
Kochzone 2	Kochzone 2	Kochzone 2	Kochzone 2
Kochzone 3	Kochzone 3	Kochzone 3	Kochzone 3
Kochzone 4	Kochzone 4	Kochzone 4	Kochzone 4

HINWEIS

- Bei Verwendung nur einer Kochzone muss der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs weniger als 14 cm betragen.
- Es kann 5 bis 10 Sekunden dauern, bis das Kochfeld die Position des Kochgeschirrs erkennt.
- Möglicherweise sind Geräusche zu hören, während das Kochfeld das Kochgeschirr erkennt.
- Nehmen Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs nicht vom Kochfeld herunter. Aus Sicherheitsgründen unterbricht das Kochfeld automatisch den Betrieb, wenn Sie das Kochgeschirr länger als 5 Sekunden herunternehmen.

Verwenden der Funktion Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)

1. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** .
2. Verwenden Sie die Taste **Leistungsstufe**, um diese einzustellen oder anzupassen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  im Betrieb drücken, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  während des Betriebs der Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen drücken, werden die Kochzonen automatisch auf eine höhere Leistung eingestellt.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf eine neue Flex-Zone stellen oder dahin ziehen möchten, brechen Sie den aktuellen Betrieb ab. Drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone**, , um diese zu aktivieren.

Betrieb

Warmhalten

1. Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Speisen warmhalten. Drücken Sie die Taste für die entsprechende **Kochzone** .
2. Drücken Sie die Taste **Warmhalten** .
3. Die Anzeige für die Kochzone verändert sich.
4. Drücken Sie erneut die Taste **Warmhalten** , um die Kochzone auszuschalten.

Zeitschalter

Verwenden des Timers als Sicherheitsabschaltung

Wenn für eine Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wurde, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen des Timers

Die Kochzonen, für die Sie die Sicherheitsabschaltung anwenden möchten, müssen eingeschaltet sein.

1. Drücken Sie die Taste **Zeitschalter** .
2. Stellen Sie den Timer durch wiederholtes Drücken der Taste **TZeitschalter**  ein.
3. Um die Timer-Einstellungen zu verwerfen, halten Sie die Taste **Zeitschalter**  3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEIS

- Um die Einstellungen schneller zu ändern, halten Sie die Taste **Zeitschalter**  gedrückt, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Nach Ablauf des Timers ertönt mehrmals ein Piepton. Die Kochzone wird jedoch nicht ausgeschaltet.

Pause/Fortsetzen

Mit der Funktion **Pause/Fortsetzen** werden alle eingeschalteten Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe und danach wieder auf die Leistungsstufe eingestellt, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Telefonanruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.

Wenn die Funktion **Pause/Fortsetzen** aktiviert ist, sind alle Tasten, mit Ausnahme der Tasten **Pause/Sperren**  und **Ein/Aus** , deaktiviert. Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste

Pause/Sperren .

	Bedienfeld	Anzeige
Zum Einschalten	Drücken Sie die Taste Pause/Sperren 	
Zum Ausschalten	Drücken Sie die Taste Pause/Sperren 	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

Quick Stop (Schnellabschaltung)

Diese Option reduziert die Schritte und die benötigte Zeit, um den Kochvorgang zu beenden.

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste **Kochzone** .

HINWEIS

Die Taste **Flex-Zone**  unterstützt die Quick Stop-Funktion nicht.

Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet und damit das Kochfeld aktiviert wird. Zudem kann das Bedienfeld, mit Ausnahme der Taste **Ein/Aus** ① (nur Ausschaltsteuerung) gesperrt werden, um zu vermeiden, dass die Einstellungen versehentlich verändert werden, beispielsweise wenn mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

1. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren**  etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste.  erscheint in allen Anzeigen. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.
3. Zum Deaktivieren der Kindersicherung drücken Sie erneut die Taste **Pause/Sperren**  3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

HINWEIS

- Die Kindersicherung wird unabhängig davon, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, aktiviert.
- Sie können Sie Kindersicherung auch während des Kochvorgangs aktivieren. Um die Kochzone bei aktivierter Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① oder deaktivieren Sie zuerst die Kindersicherung und drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone** .

Maximale Leistung

Mit dieser Funktion können Sie die maximale Leistung des Geräts einstellen.

1. Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet.
2. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren**  ungefähr 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang gleichzeitig die Taste für die vordere linke **Kochzone**  und die vordere rechte **Kochzone** .
4. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang die Taste **Zeitschalter** ①. In den Anzeigen erscheint  sowie die aktuelle maximale Leistung.
5. Sie können die Leistungsgrenze mit der Taste **Pause/Sperren**  einstellen. (3000 W, 4000 W, 7400 W).
6. Speichern Sie mit der Taste **Ein/Aus** ① den eingestellten Wert.

HINWEIS

Im Niedrigenergiemodus (3000 W, 4000 W) wird die Leistungsstufe automatisch angepasst.

Signaltöne ein-/ausschalten

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang.
2. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten die Taste **Zeitschalter** ② 3 Sekunden lang.
3. Die Signaltöne werden ausgeschaltet und in der Anzeige erscheint .
4. Um die Einstellung für die Signaltöne zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Die Signaltöne werden aktiviert und in der Anzeige erscheint .

HINWEIS

Es ist nicht möglich, die Signaltöne später als 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts zu ändern.

Smart Connect

Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, mit dem Sie das Kochfeld mit der SmartThings-App synchronisieren können. Mit der Smartphone-App können Sie:

- den Betriebszustand und die Leistungsstufen der einzelnen Kochfelder überwachen
 - die Timer-Einstellungen überprüfen und ändern
- Funktionen, die über die SmartThings-App gesteuert werden können, funktionieren möglicherweise nicht störungsfrei, wenn die Kommunikation schlecht ist oder das Gerät an einem Ort mit einem schwachen WLAN-Signal eingebaut ist.

Verbinden des Kochfeldes

Bevor Sie die Remote-Funktionen Ihres Samsung-Kochfeldes nutzen können, müssen Sie es mit der SmartThings-App verbinden.

1. Laden Sie die SmartThings-App herunter und öffnen Sie sie auf Ihrem Smartgerät.
2. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
3. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren** ② etwa 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
4. Befolgen Sie die Anweisungen in der App und halten Sie die Taste **Max** 3 Sekunden lang gedrückt.
5. Während die Verbindung hergestellt wird, blinkt die WLAN-Anzeige. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Anzeige stetig. Das Kochfeld ist nun erfolgreich verbunden.
6. Wenn die Smart Connect WLAN-Anzeige nicht aufleuchtet, befolgen Sie für einen erneuten Verbindungsversuch die Anweisungen in der App.

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass die Smart Connect-Funktion nur dann aktiviert wird, wenn kein Kochfeld in Betrieb ist.
- Weitere Anweisungen finden Sie im Online-Handbuch unter www.samsung.com.

WLAN verbinden/trennen

- Um das WLAN zu verbinden / zu trennen, wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4.

Steuerung der Dunstabzugshaube

Dieses Produkt ist mit einer Bluetooth-Funktion ausgestattet, mit der Sie das Kochfeld mit steuerbaren Samsung-Dunstabzugshauben verbinden können. Über die Bluetooth-Verbindung können Sie die Funktion zur Steuerung der Dunstabzugshaube in der SmartThings-App nutzen. Weitere Informationen zu Samsung-Modellen mit Steuerung von Dunstabzugshauben finden Sie unter www.samsung.com.

So stellen Sie die Verbindung zu einer steuerbaren Dunstabzugshaube her

1. Laden Sie die SmartThings-App auf Ihr Smartphone herunter und öffnen Sie sie. Führen Sie dann Smart Connect durch, um eine Verbindung zum Kochfeld herzustellen.
2. Befolgen Sie die Bluetooth-Anweisungen für die steuerbare Dunstabzugshaube und aktivieren Sie die Bluetooth-Verbindung.
3. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **Zeitschalter**  und **Pause/Sperren**  gedrückt, um die Bluetooth-Verbindung herzustellen. Wurde die Bluetooth-Verbindung erfolgreich hergestellt, erscheint in der Anzeige .
4. Befolgen Sie für die Verwendung der steuerbaren Dunstabzugshaube die Anweisungen im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube und in der App.

HINWEIS

- Wurde die Smart Connect-Verbindung nicht erfolgreich hergestellt, können Sie die SmartThings-App nicht zur Überwachung und Steuerung der Dunstabzugshaube nutzen.
- Auch ohne Smart Connect-Verbindung zum Kochfeld können Sie das Kochfeld über eine Bluetooth-Verbindung mit der Dunstabzugshaube verbinden und die Geräte synchronisieren. Befolgen Sie dazu die obigen Schritte 2 und 3.

Das Gerät warten

Kochfeld

WARNUNG

Reinigungsmittel dürfen nicht mit einer heißen Glaskeramikfläche in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach der Anwendung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie andernfalls eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannen-/Topfreiniger.

HINWEIS

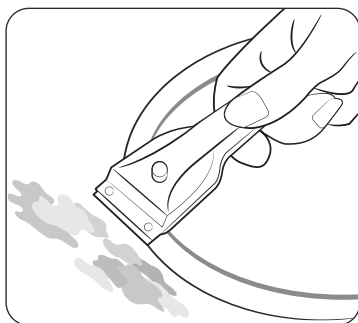
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise wird verhindert, dass übergekochtes oder verschüttetes Gut auf der Oberfläche einbrennt. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und Metallverfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzungen

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Rückstände von Reinigungsmitteln auf der Oberfläche verbleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Das Gerät warten

Hartnäckige Verschmutzung

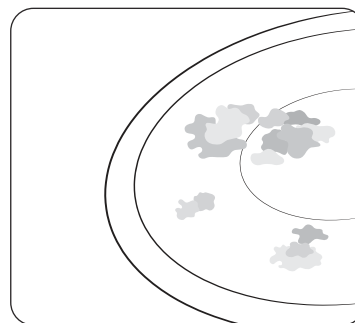


1. Zur Entfernung von übergekochten Lebensmitteln und hartnäckigen Spritzern einen Glasschaber benutzen.
2. Setzen Sie den Glasschaber abgewinkelt zur Glaskeramikoberfläche an.
3. Entfernen Sie die Verschmutzung, indem Sie sie mit der Klinge abkratzen.

HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

Problematische Verschmutzung



1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere Materialien umgehend mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist.

WARNUNG

Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden:

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise. Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

HINWEIS

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikoberfläche, die zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Geräts nicht.

Kochfeldrahmen (optional)

⚠️ WARNUNG

Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Ablagefläche.
- Schalten Sie die Kochzone nicht mit leerem Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf das Kochfeld fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikoberfläche fern. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen Sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Fehlerbehebung und Service

Fehlerbehebung

Aus einem geringfügigen Problem kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

⚠️ WARNUNG

Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?	• Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	• Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?	• Die Taste Ein/Aus ① wurde versehentlich gedrückt. • Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.	• Das Gerät ist richtig eingeschaltet. • Reinigen des Bedienfelds.
Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen in der Anzeige außer H , H plötzlich verschwinden?	• Die Taste Ein/Aus ① wurde versehentlich gedrückt. • Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.	• Das Gerät ist richtig eingeschaltet. • Reinigen des Bedienfelds.
Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?	• Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug.	• Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Fehlerbehebung und Service

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
	Es besteht ein Problem mit dem Temperatursensor des Kochfeldes.	Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät dann erneut ein, und versuchen Sie es erneut.
	Die gemessene Temperatur ist höher als angegeben.	Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
	Es gibt ein Problem mit dem PBA-Sensor.	
	Der Gleichstrommotor läuft wegen Problemen mit der Platine oder der Verkabelung nicht, oder es gibt eine elektrische Störung an der Motorlamelle.	
	Eine Taste wird länger als 8 Sekunden gedrückt.	Überprüfen Sie, ob die Taste nass ist oder tatsächlich gedrückt wird. Wenn das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
	Störung der Kommunikation zwischen Hauptplatine und Unterplatinen.	Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät danach wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
	Der IC (integrierter Schaltkreis) für die Berührungssteuerung kommuniziert nicht normal.	
	Es liegt außerhalb der Normalspannung (220 – 240 V).	Überprüfen Sie den Stromanschluss im Haus.
	Falls der Garbehälter nicht geeignet ist für das Induktionskochfeld oder es ohne einen Garbehälter eingeschaltet ist, wird es angezeigt.	Verwenden Sie einen passenden Garbehälter für Induktionskochfelder.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann? Dafür gibt es mehrere mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert und im Display wird angezeigt.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen. Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste **Ein/Aus** .
- Wenn Flüssigkeit über das Bedienfeld gelaufen ist, wischen Sie sie ab.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das Kochfeld ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** zum Zurücksetzen, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet bzw. zu klein, oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
- Wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursache:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Der Lüfter wird ausgeschaltet, sobald die Elektronik des Geräts abgekühlt oder die Höchstdauer (10 Minuten) vergangen ist.
- Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Service

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie sich bitte Abschnitt „**Fehlerbehebung**“ durch. Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Problemdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.

Bitte notieren Sie sich folgende Informationen.

- Wie äußert sich das Problem?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Information finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen hier zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

- Modell:
- Seriennummer:

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer Lösung aus dem Abschnitt „**Fehlerbehebung**“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Besuche bei Ihnen durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

FRAGEN ODER ANMERKUNGEN?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Inductiekookplaat

Gebruikershandleiding



SAMSUNG

Inhoud

Deze handleiding gebruiken 3

De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding:	3
Modelnaam en serienummer	3

Veiligheidsinstructies 3

Verpakkingsmateriaal opruimen	7
De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren	7
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	7

De kookplaat installeren 8

Veiligheidsinstructies voor de installateur	8
Hulpmiddelen die u nodig hebt	8
Aansluiting op de stroomvoorziening	8
Installatie in het werkblad	9
Onderdelen	11

Voordat u begint 11

Kookzones	11
Bedieningspaneel	12
Inductieverwarming	13
Veiligheidsuitschakeling	13
Restwarmte-indicator	14
Temperatuurdetectie	14
Kookgerei	14
De tiptoetsbediening gebruiken	18
Bedieningsgeluiden	18
Eerste reiniging	18

Gebruik 18

Het apparaat inschakelen	18
Het apparaat uitschakelen	18
De kookzone en temperatuurinstelling selecteren	19

Vermogensversterking	20
De Flexzone gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone van toepassing is)	20
Flexzone Plus (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is)	21
Warm houden	22
Timer	22
Onderbreken	22
Snelle stop	22
Het kinderslot gebruiken	23
Maximale vermogenslimiet	23
Geluid aan/uit	24
Smart Connect	24
Bedienbare afzuigkappen	25

Uw apparaat onderhouden 25

Kookplaat	25
Lichte bevulling	25
Hardnekkig vuil	26
Probleemvuil	26
Frame van kookplaat (optioneel)	27
Voorkom schade aan uw apparaat	27

Probleemoplossing en service 27

Probleemoplossing	27
Service	29

Deze handleiding gebruiken

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken. Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruiksaanwijzing bij te voegen.

De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding:

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel of de dood**.

LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

LET OP

Om de kans op brand, explosies, elektrische schokken of persoonlijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te verminderen, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

Modelnaam en serienummer

Zowel de modelnaam als het serienummer staan op een etiket op de onderzijde van de kookplaat.

Noteer deze informatie, of bevestig het extra productetiket (op de bovenzijde van het product) aan deze pagina voor later gebruik.

Modelnaam _____

Serienummer _____

Veiligheidsinstructies

De veiligheidsvoorzieningen van dit apparaat voldoen aan alle technische normen en veiligheidsnormen. Als producent van dit product zijn wij echter van mening dat het van belang is dat u de volgende veiligheidsinstructies grondig doorneemt

WAARSCHUWING

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of met te weinig ervaring en kennis, tenzij er sprake is van toezicht of uitleg over het gebruik van het apparaat door een persoon die zich verantwoordelijk stelt voor hun veiligheid.

Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

De mogelijkheid om het apparaat los te koppelen, moet zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig met de richtlijnen voor bedrading.

Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemedewerker van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Voor de bevestigingsmethode mogen geen kleefstoffen worden gebruikt, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak van de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt. Gebruik geen stoomreiniger.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

Schakel na gebruik de betreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector.

Het apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

LET OP: Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.

Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve deur installeren.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: Als u met vet of olie op een kookplaat kookt en dit niet in de gaten houdt, kan dit gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

Probeer NOOIT brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers van de fabrikant van het kookapparaat of waarvan door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies wordt aangegeven dat ze geschikt zijn, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan leiden tot ongelukken. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar zijn.

LET OP

Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.

Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen leiden tot ernstig letsel of storingen. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke servicecentrum. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie.

Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in kasten of werkbladen die aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen.

Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er barsten in ontstaan:

- schakelt u alle kookzones uit;
- sluit u de kookplaat van de stroomvoorziening af; en
- neemt u contact op met uw plaatselijke servicecentrum.

Als de kookplaat barst, dient u het apparaat uit te schakelen om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.

Veiligheidsinstructies

Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.

Vloeistoffen tussen de onderkant van de pan en de kookplaat kunnen stoom onder hoge druk produceren. Hierdoor kan de pan omhoog springen.

Zorg er altijd voor dat de kookplaat en de onderkant van de pan droog blijven.

De kookzones worden warm wanneer u kookt.

Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

Houd alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen, aangezien deze materialen gevaarlijk voor kinderen kunnen zijn.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de normale bereiding van voedsel in een huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.

Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

Let op wanneer u elektrische apparaten aansluit op een stopcontact in de buurt van de kookplaat. Snoeren mogen nooit in aanraking met de kookplaat komen.

Oververhitte vetten en olie kunnen snel ontvlammen. Blijf altijd bij het apparaat wanneer u voedsel bereidt in vetten of olie, bijvoorbeeld wanneer u friet bakt.

Schakel de kookzones na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

Plaats nooit ontbrandbare items op de kookplaat i.v.m. brandgevaar.

Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.

Snoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met het hete oppervlak van de kookplaat of hete pannen.

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

Gebruikers met een pacemaker of een actief hartimplantaat moeten met hun bovenlichaam ten minste 30 cm afstand tot ingeschakelde inductiezones bewaren. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het apparaat of een arts. (Alleen modellen met een inductiekookplaat)

Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren, te demonteren of aan te passen.

Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen. Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat, aangezien ze op de bedieningselementen van het apparaat kunnen stappen en zo een storing kunnen veroorzaken.

Verpakkingsmateriaal opruimen

⚠ WAARSCHUWING

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de geëigende manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvorschriften.

De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren

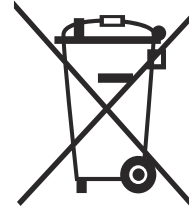
⚠ WAARSCHUWING

Voordat u het oude apparaat afvoert, dient u het onklaar te laten maken om te voorkomen dat het een veiligheidsrisico vormt. Met dit doel laat u een bevoegd technicus het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening en het netsnoer verwijderen.

Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren. Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung, zoals REACH, naar: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

De kookplaat installeren

⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat uw apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur. Houdt u zich aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie.

Technische gegevens zijn te vinden achterin deze gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsinstructies voor de installateur

- De elektrische installatie van het apparaat moet zodanig zijn dat het aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contacten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden. Geschikte installaties hiervoor zijn onder meer smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en andere schakelaars.
- Op het gebied van de brandveiligheid voldoet dit apparaat aan EN 60335 - 2 - 6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd naast een hoge kast of een wand aan één kant.
- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- De keukeneenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd, moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.
- Als beschermende maatregel tegen vocht dienen alle open oppervlakken te worden afgesloten met een geschikte afdichtingskit.
- Op betegelde werkbladen moeten de voegen in de omgeving van de kookplaat volledig zijn gevuld met voegspecie.
- Bij werkbladen van natuursteen, kunststof en aardewerk moeten de veren worden vastgezet met een geschikte kunsthars of een menglijm.
- Zorg dat de afdichting goed aansluit op het werkblad en dat er geen openingen ontstaan. Gebruik nooit extra siliconenkit; hierdoor wordt verwijdering bij onderhoud en reparaties erg moeilijk.
- De kookplaat moet van onderaf omhoog worden geduwd om hem te kunnen uitnemen.
- Er kan een plank onder de kookplaat worden geplaatst.
- De ventilatieopening tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.

Hulpmiddelen die u nodig hebt



Potlood



Kruiskopschroevendraaier



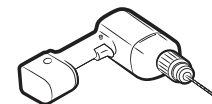
Meetlat of liniaal



Veiligheidsbril



Reciprozaag



Boormachine

Aansluiting op de stroomvoorziening

Alvorens u overgaat tot aansluiting, controleert u of het nominale voltage, d.w.z. het voltage op het typeplaatje, overeenkomt met het aangeboden voltage van de stroomvoorziening. Dit plaatje vindt u onder aan de behuizing van de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING

Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netten met AC 220 V~ of AC 240 V~. De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan alle polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van automatische overspanningsbeveiliging, aardlekschakelaars en zekeringen.

⚠ WAARSCHUWING

De kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.

⚠ WAARSCHUWING

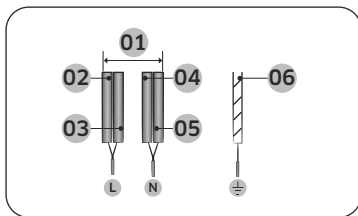
Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

⚠ WAARSCHUWING

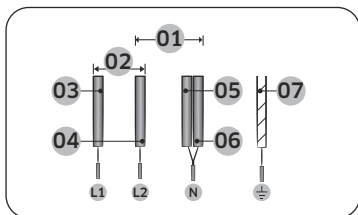
Let op (naleving) van de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken. De garantie geldt niet voor schade die het gevolg is van onjuiste installatie.

⚠ WAARSCHUWING

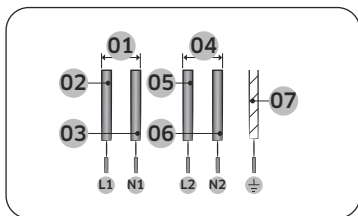
Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemedewerker van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

**1N~ (32A)**

01	220-240 V~	04	Blauw
02	Zwart	05	Grijs
03	Bruin	06	Groen/Geel

**2N~ (16A):** Scheid de 2-fasige draden (L1 en L2) vóór aansluiting.

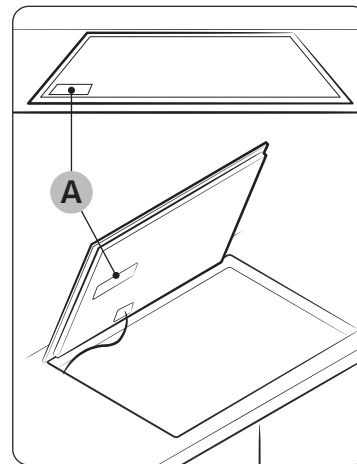
01	220-240 V~	05	Blauw
02	380-415 V~	06	Grijs
03	Zwart	07	Groen/Geel
04	Bruin		

**2 x 1N~ (16A):** Scheid de draden vóór aansluiting.

01	220-240 V~	05	Bruin
02	Zwart	06	Grijs
03	Blauw	07	Groen/Geel
04	220-240 V~		

⚠ WAARSCHUWING

Volg voor een correcte aansluiting op de stroomtoevoer het bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

Installatie in het werkblad**A.** Serienummer**📖 OPMERKING**

Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert. Dit nummer hebt u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de boven- of onderzijde van het apparaat

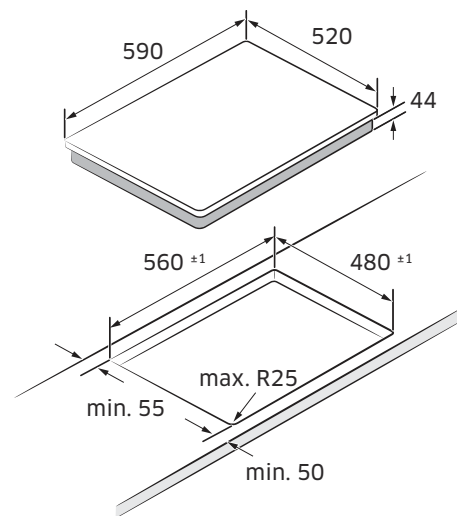
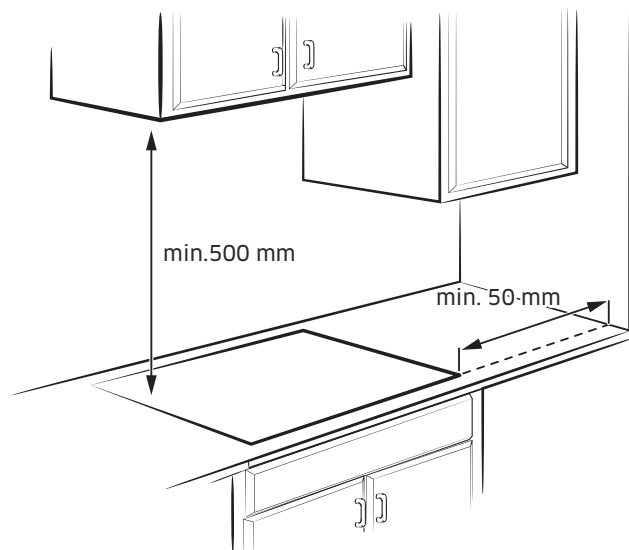
📖 OPMERKING

Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

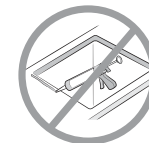
📖 OPMERKING

De onderkant van de kookplaat is uitgerust met een ventilator. Als zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag deze niet worden gebruikt voor kleine voorwerpen of papier, aangezien de ventilatoren beschadigd kunnen raken of de koeling nadelig kan worden beïnvloed als ze in de ventilatoren worden gezogen.

De kookplaat installeren

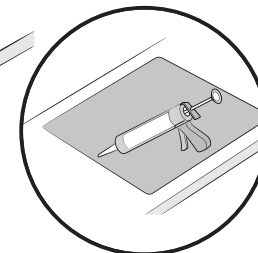
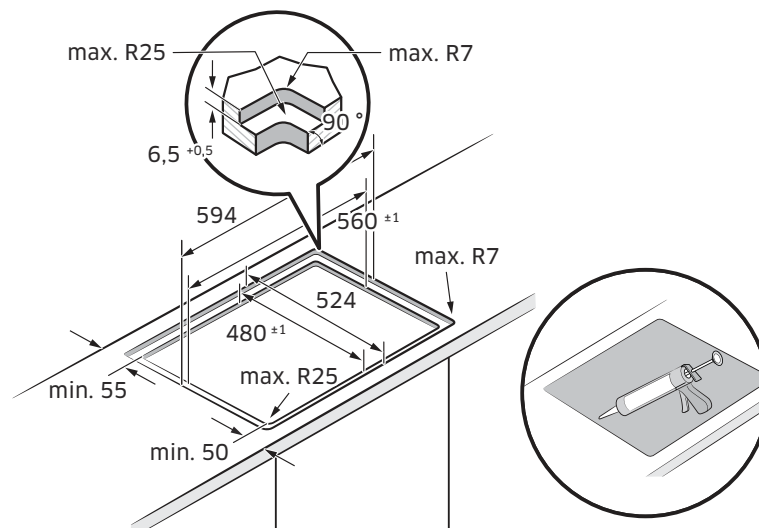


Eenheid : mm



Type inbouwmontage (Alleen het NZ6*****FK-model kan worden geïnstalleerd)

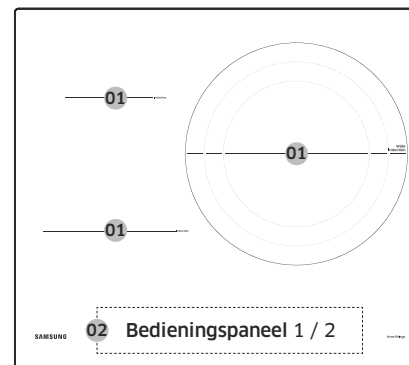
Lade	Oven
min. 20 mm min. 15 mm min. 10 mm min. 59 mm	min. 2 mm min. 15 mm min. 10 mm min. 20 mm



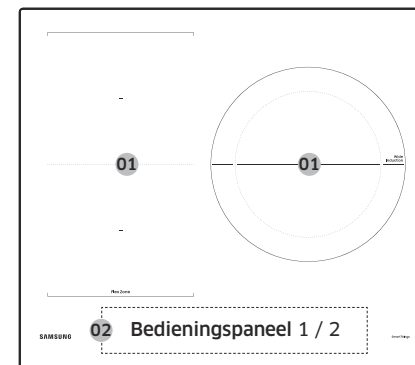
Voordat u begint

Kookzones

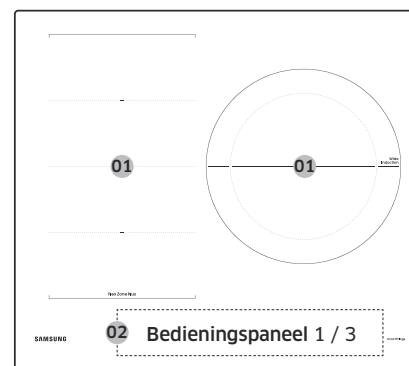
NZ63*403*GK



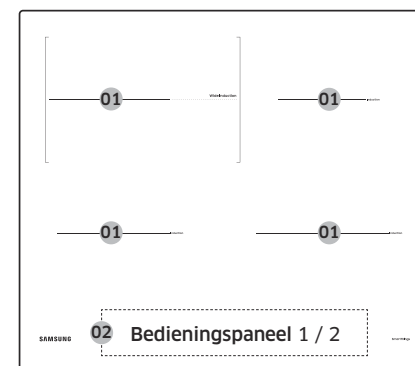
NZ63*504**K



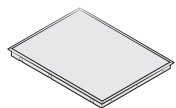
NZ63*605**K



NZ64*401**K



Onderdelen



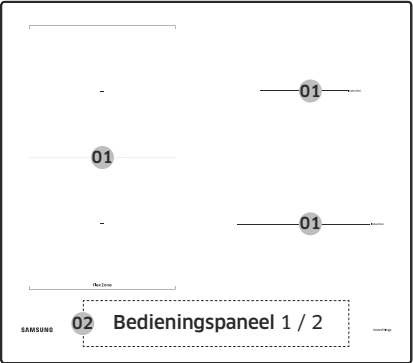
Inductiekookplaat



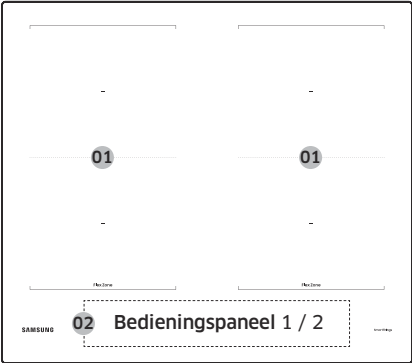
Veersteun

Voordat u begint

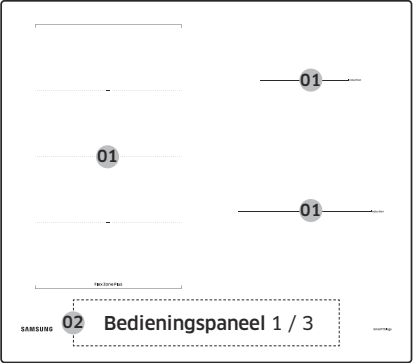
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



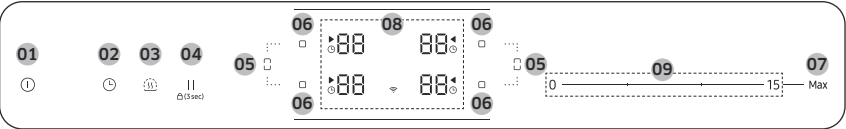
NZ64*605**K



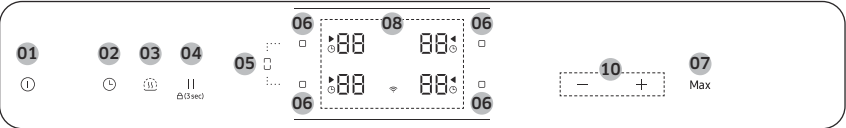
01	Inductiekookzone
02	Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

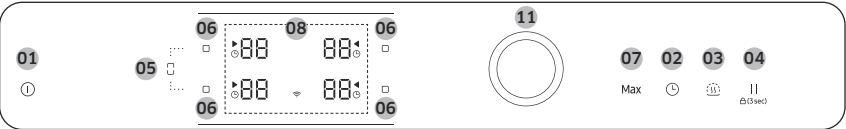
Bedieningspaneel 1



Bedieningspaneel 2



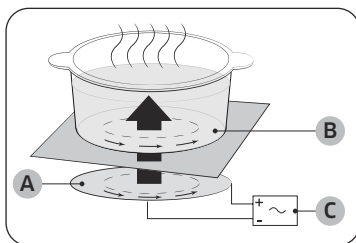
Bedieningspaneel 3



01	Aan/uit	Om de kookplaat te activeren en te deactiveren.
02	Timer	Om de timer aan of uit te zetten en om de timer in te stellen.
03	Warm houden	Om bereide gerechten warm te houden.
04	Vergrendeling	Om alle kookzones naar laag vermogen te schakelen. Raak 3 seconden aan om het bedieningspaneel te vergrendelen of ontgrendelen. (Kinderslot)
05	Flexzone	Om de flexzone te selecteren.
06	Kookzone	Om de kookzone te selecteren.
07	Max Vermogensversterking	Om de functie te activeren.

08 Display	Om temperatuurinstellingen, restwarmte en WiFi-verbinding te laten zien.
09 Bedieningsbalk	Om een temperatuur in te stellen en de tijdsduur te vergroten of verkleinen.
10 Bedieningstoets	Om een temperatuur in te stellen en de tijdsduur te vergroten of verkleinen.
11 Bedieningsknop	Om een temperatuur in te stellen en de tijdsduur te vergroten of verkleinen.

Inductieverwarming



- A. Inductiespoel
- B. Geïnduceerde stromen
- C. Elektronische circuits

- **Het principe achter verhitting door inductie:** Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een 'inductiestroom' in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.
- **Sneller koken en bakken:** Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.

Veiligheidsuitschakeling

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-3	Na 6 uur
4-6	Na 5 uur
7-9	Na 4 uur
10-15	Na 1,5 uur

OPMERKING

Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt  afgebeeld. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

OPMERKING

Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt  weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

OPMERKING

Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte 'Probleemoplossing'.

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

Alle kookzones worden uitgeschakeld wanneer vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.

Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **Aan/Uit** -toets nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

Voordat u begint

Restwarmte-indicator

Als een afzonderlijke kookzone of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte weergegeven met een **H** (voor "heet") in het juiste kookzonevenster. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, gaat de restwarmte-indicator pas uit wanneer de kookzone weer is afgekoeld. U kunt de restwarmte gebruiken om voeding te ontdooien of voeding warm te houden.

⚠ WAARSCHUWING

Zo lang de restwarmte-indicator brandt, bestaat de kans op brandwonden.

⚠ WAARSCHUWING

Als de voeding wordt onderbroken, gaat het symbool **H** uit en is er geen informatie meer beschikbaar over restwarmte.

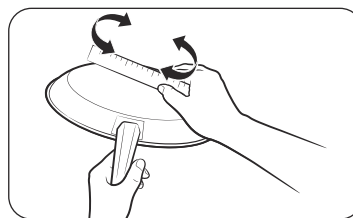
U kunt zichzelf echter nog altijd verbranden. Dit is te voorkomen door altijd voorzichtig te zijn in de buurt van de kookplaat.

Temperatuurdetectie

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.

Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

Kookgerei



Gebruik pannen met een platte bodem die de volledige kookzone bedekken. Controleer op platheid door een liniaal langs de bodem van de pan te draaien. Volg alle aanbevelingen op wat betreft het gebruik van pannen.

- Gebruik kookgerei dat van het correcte materiaal is gemaakt voor koken op inductie.
- Gebruik pannen van goede kwaliteit met een zwaardere onderkant voor betere warmteverdeling. Dit leidt tot betere kookresultaten.
- Zorg ervoor dat het formaat van de pannen overeenkomt met de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Laat kookgerei niet droogkoken. Dit kan permanente schade opleveren in de vorm van breuken, samensmelting of krassen die de keramische plaat kunnen aantasten. (Dit soort schade wordt niet vergoed door uw garantie).
- Gebruik geen vuile pannen of pannen waarin veel vet is opgehoopt. Gebruik altijd pannen die makkelijk te reinigen zijn na het koken.

⚠ LET OP

- De kookzones lijken wellicht afgekoeld nadat ze zijn uitgezet. Echter kan het glazen oppervlak nog heet zijn door de restwarmte die is overgedragen via het kookgerei. Er bestaat nog steeds een risico op verbranding.
- Raak hete pannen nooit aan met uw handen. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om uw handen te beschermen tegen verbranding.
- Verschuif pannen niet over het kookplaatoppervlak. Dit kan de plaat permanent beschadigen.

Kookgerei voor inductiekookzones

De inductiekookzone kan alleen aan worden gezet wanneer er kookgerei met een magnetische basis op een van de kookzones wordt geplaatst. U kunt het kookgerei dat hieronder als geschikt wordt benoemd gebruiken.

Materiaal	Geschiktheid
Staal, geëmailleerd staal, gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Ja (Indien de magneet zich vasthoudt aan de onderkant van de pan)
Aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein	Nee

OPMERKING

- Pannen die geschikt zijn voor koken op inductie worden als geschikt aangeduid door de fabrikant.
- Bepaalde pannen kunnen geluid maken wanneer ze worden gebruikt op inductiekookzones.
- Deze geluiden betekenen niet dat de kookplaat defect is en beïnvloeden de werking ervan op geen enkele manier.
- Speciaal kookgerei van roestvrij staal is mogelijk niet geschikt voor koken op inductie. Controleer of de basis van het kookgerei wordt aangetrokken door een magneet.

Formaten kookgerei voor inductiekookzones

Inductiekookzones passen zich automatisch aan aan het formaat van de onderkant van het kookgerei tot een bepaalde limiet. Het magnetische deel van de onderkant van het kookgerei moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van het formaat van de kookzone.

Gebruik voor de beste resultaten kookgerei waarvan de ferromagnetische diameter overeenkomt met een kookzone. Als het kookgerei niet wordt gevoeld door een kookzone, probeer dan een kleinere kookzone.

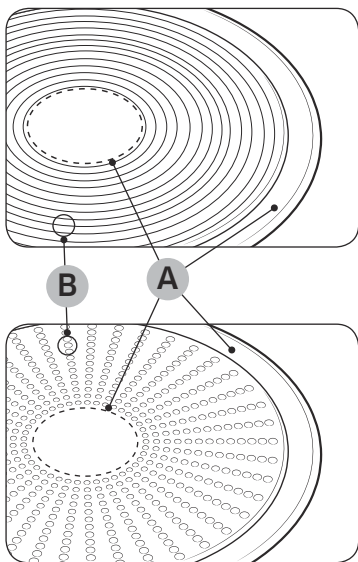
OPMERKING

Bekijk voor de diameter van pannen de specificaties van de kookzones van het model dat u gebruikt.

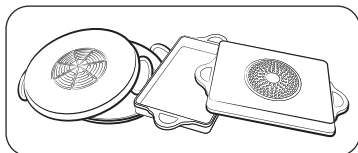
Voordat u begint

Ander inductiekookgerei

Sommige pannen hebben dun magnetisch materiaal aan de onderkant om te functioneren met een inductiekookplaat. Deze pannen zijn maar licht magnetisch en werken mogelijk niet goed. (Licht magnetisch houdt in dat een magneet zich niet stevig vasthoudt of dat het gebied waar de magneet zich vasthoudt klein is.)



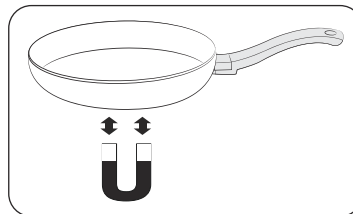
- A. Gebied waar de magneet zich niet vasthoudt
- B. Gebied waar de magneet zich vasthoudt



- Ook al is een pan ontworpen voor een inductiekookplaat, toch kan de verwarmingsprestatie zwak zijn, of het kan voorkomen dat de kookplaat de pan niet detecteert, afhankelijk van het formaat en de sterkte van het magnetische gebied aan de onderkant van de pan.

Wanneer u grotere pannen gebruikt met een kleiner ferromagnetisch element, wordt enkel het ferromagnetische element verwarmd. Daardoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld.

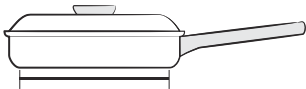
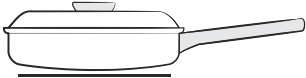
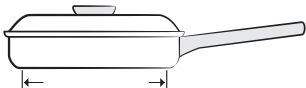
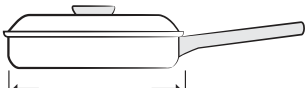
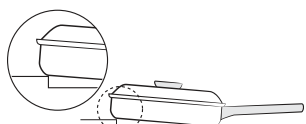
Geschiktheidstest



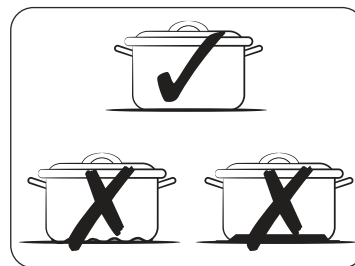
Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.

- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen ontstaan wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

Juiste plaatsing

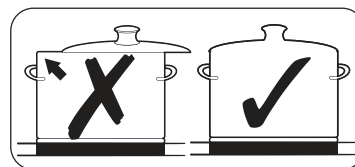
Juist	Onjuist
	
Pannen met een platte onderkant en rechte zijkanten	Pannen met gebogen of vervormde onder- en zijkanten
	
De pan voldoet aan of is groter dan het aanbevolen minimale formaat voor de kookzone.	De pan voldoet niet aan het minimale formaat dat vereist is voor de betreffende kookzone.
	
De pan bedekt het oppervlak van de kookplaat volledig.	De pan staat op de rand van de kookplaat of staat niet volledig op het oppervlak van de kookplaat.
	
De pan is goed uitgebalanceerd.	Het zware handvat zorgt ervoor dat de pan kantelt.

Tips voor energiebesparing



U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Houd de kookzones en de basis van pannen schoon. Anders wordt er meer energie verbruikt.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten. Dit bespaart energie.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt. Gebruik de restwarmte om voedsel warm te houden.



Juiste plaatsing

U kunt kookgerei testen om te kijken of ze geschikt zijn voor gebruik met het product.

1. Raak de tiptoets **Aan/Uit**  1-2 seconden aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Als u het kinderslot wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling**  gedurende 3 seconden aan.
3. Als u de testmodus voor geschiktheid van kookgerei wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Timer**  gedurende 3 seconden aan.
4. Plaats het kookgerei op een van de kookzones en raak de tiptoets voor **Kookzone**  gedurende 3 seconden aan.

Display	Omschrijving
0	Pan is ongeschikt
1-5	Pan is geschikt, maar inefficiënt
6-10	Pan is geschikt

Voordat u begint

De tiptoetsbediening gebruiken

Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat het betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.

Zorg dat u slechts een tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.

Bedieningsgeluiden

Als u het volgende hoort.

- **Krakend geluid:** de pan is vervaardigd van verschillende materialen.
- **Gefluit:** u gebruikt meer dan twee kookzones en de pan is gemaakt van verschillende materialen.
- **Gezoem:** u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- **Geklik:** er vinden elektrische schakelingen plaats.
- **Gesis, gezoem:** de ventilator is in bedrijf.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

WAARSCHUWING

Gebruik geen pannen met een ander formaat en materiaal.

Als u pannen van verschillende groottes of materialen gebruikt, kan dit lawaai en trillingen veroorzaken.

OPMERKING

Als u lage vermogensstanden (1-5) gebruikt, kan dit een klikgeluid geven.

Eerste reiniging

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.

WAARSCHUWING

Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak zou hierdoor kunnen worden beschadigd.

Gebruik

Het apparaat inschakelen

Het apparaat kan worden in-/uitgeschakeld met de tiptoets **Aan/Uit** ①. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan.

OPMERKING

Nadat de tiptoets **Aan/Uit** ① is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 20 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

Het apparaat uitschakelen

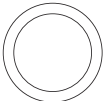
Het apparaat kan volledig worden uitgeschakeld met de tiptoets **Aan/Uit** ①. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan.

OPMERKING

Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzones in de vorm van een   (twee stappen voor 'heet'). De temperatuur daalt,   verdwijnt.

De kookzone en temperatuurstelling selecteren

1. Om de kookzone te selecteren, raakt u de tiptoets van de betreffende **Kookzone**  aan.
2. Voor het instellen en aanpassen van het temperatuurniveau, gebruikt u de bedieningsbalk, -toets of -knop.

Bedieningsbalk	0 ————— 15 — Max
Bedieningstoets	— + Max
Bedieningsknop	 Max

OPMERKING

- Het standaardniveau is ingesteld op 15 wanneer u de kookzone selecteert.
- Wanneer meer dan een tiptoets gedurende langer dan 8 seconden wordt ingedrukt, wordt  weergegeven op het kookzonedisplay.

Suggesties voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. De vereiste temperatuurstellingen voor de verschillende kookmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Temperatuurstelling	Bereidingswijze	Praktische voorbeelden
14-15	Verwarmen / Sauteren / Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, dichtschroeien van vlees, goulash bruinen, vlees smoren
8-11	Intensief braden	Steak, lendenstuk, gebakken aardappels, worst, pannenkoeken/poffertjes
7-10	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei
5-7	Koken	Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten
2-4	Stomen / Stoven / Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk
1-2	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten

OPMERKING

Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurstellingen aan te passen.

Gebruik

Vermogensversterking

De functie voor **Vermogensversterking** zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt. (Voorbeeld: om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen.)

Na gebruik van **Vermogensversterking**, keren de kookzones automatisch terug naar de hoogste temperatuurinstelling.

OPMERKING

- Onder bepaalde omstandigheden kan de **Vermogensversterking** automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.
Het is bijvoorbeeld onmogelijk om tegelijkertijd maximaal vermogen toe te passen op Flexzone achter en Flexzone voor.
- Raadpleeg de kookzonespecificaties van uw model voor de **Vermogensversterking**-tijd.

Energiebeheer

De kookzones kennen een maximaal vermogen.

Als dit maximum wordt overschreden doordat de **Vermogensversterking** wordt ingeschakeld, wordt de temperatuurinstelling van een kookzone automatisch door de vermogensbeheerfunctie verlaagd.

De indicator voor deze kookzone wisselt enkele seconden tussen de ingestelde temperatuur en de maximale temperatuurinstelling. Daarna verandert de indicator van de ingestelde temperatuur naar de maximale temperatuurinstelling.

De Flexzone gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone van toepassing is)

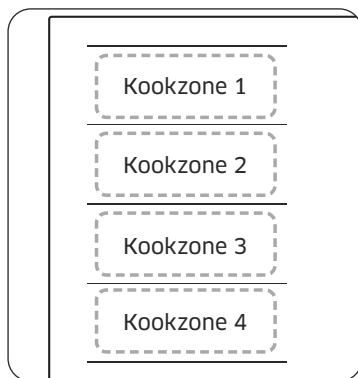
Met de flexfunctie kan de volledige linkerkookzone worden ingeschakeld voor gebruik met grotere pannen. (Voorbeeld: ovaal pannen, een vispan, enz.)

1. Raak de toets **Flexzone**  aan.
2. Voor het instellen van het temperatuurniveau voor koken, raakt u de **Temperatuurinstelling** aan.

OPMERKING

- Als u tijdens de werking de **Flexzone** -toets aanraakt, wordt de functie **Flexzone** uitgeschakeld.
- Als u op de toets voor **Flexzone**  drukt terwijl elke kookzone een ander temperatuurniveau heeft, wordt de kookzone op een hoge temperatuur ingesteld.

Flexzone Plus (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is)



De Flexzone is het grote kookgedeelte aan de linkerkant van de kookplaat (zie het linkerfiguur), dat speciaal is ontworpen om meerdere potten en pannen van verschillende vormen en maten tegelijkertijd te kunnen gebruiken. De Flexzone heeft vier zones die worden bediend door individuele inductoren, waardoor u, ongeacht waar de pannen worden geplaatst op een kookzone, kunt koken.

Met Flexzone Plus kunt u een combinatie gebruiken van verschillende kookzones om het kookgebied uit te breiden. Raak de toets **Flexzone**  aan om de kookzone als volgt te gebruiken.

Kookzone 1	Kookzone 1	Kookzone 1	Kookzone 1
Kookzone 2	Kookzone 2	Kookzone 2	Kookzone 2
Kookzone 3	Kookzone 3	Kookzone 3	Kookzone 3
Kookzone 4	Kookzone 4	Kookzone 4	Kookzone 4

OPMERKING

- Wanneer u een enkele kookzone gebruikt, moet de onderkant van het kookgerei minder dan 14 cm zijn.
- De kookplaat kan er 5-10 seconden over doen om de plaatsing van het kookgerei te herkennen.
- U hoort mogelijk een geluid terwijl de kookplaat het kookgerei herkent.
- Verwijder het kookgerei niet tijdens het koken. De kookplaat stopt om veiligheidsredenen automatisch als kookgerei wordt verwijderd voor meer dan 5 seconden.

De Flexzone Plus gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is)

1. Raak de toets **Flexzone**  aan.
2. Voor het instellen en aanpassen van het temperatuurniveau, raakt u de toets **Temperatuurinstelling** aan.

OPMERKING

- Als u op de tiptoets voor **Flexzone**  duwt terwijl u het apparaat bedient, gaat de functie **Flexzone** uit.
- Als u de toets **Flexzone**  aanraakt terwijl iedere kookzone op verschillende niveaus aanstaan, wordt het automatisch aangepast naar een hoger niveau.
- Wanneer u kookgerei verwijderd van of toevoegt aan de nieuwe Flexzone, annuleer dan de huidige bediening en raak de betreffende toets **Kookzone**  aan om de kookzone te activeren.

Gebruik

Warm houden

1. Gebruik deze functie om bereide gerechten warm te houden. Raak de tiptoets voor de betreffende **kookzone**  aan.
2. Raak de tiptoets **Warm houden**  aan.
3. Het display van de kookzone wordt gewijzigd.
4. Raak de tiptoets **Warm houden**  opnieuw aan om de kookzone uit te schakelen.

Timer

De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken

Wanneer er een specifieke tijd wordt ingesteld voor een kookzone, wordt deze kookzone automatisch uitgeschakeld zodra deze tijd is verstreken. Deze functie kan worden gebruikt voor meerdere kookzones tegelijk.

De timer instellen

De kookzones waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moeten zijn ingeschakeld.

1. Druk op de tiptoets **Timer** .
2. Stel de timer in door meerdere keren de tiptoets **Timer**  aan te raken.
3. Om de timerinstellingen te annuleren, raakt u de tiptoets **Timer**  gedurende 3 seconden aan.

OPMERKING

- Om de instellingen sneller te wijzigen, raakt u de tiptoets **Timer**  aan en houdt u deze ingedrukt totdat de gewenste waarde is bereikt.
- Wanneer de timer is afgelopen, hoort u meerdere keren een piep. De kookzone wordt echter niet uitgeschakeld.

Onderbreken

De functie **Onderbreken** schakelt alle actieve kookzones tegelijkertijd naar laag vermogen en vervolgens terug naar de eerder ingestelde temperatuurinstelling. Deze functie kan worden gebruikt om het bereidingsproces kort te onderbreken en vervolgens voort te zetten, bijvoorbeeld om een telefoongesprek aan te nemen.

Wanneer de functie **Onderbreken** is geactiveerd, worden alle tiptoetsen met uitzondering van de toetsen **Vergrendeling**  en **Aan/Uit**  uitgeschakeld.

Als u de bereiding wilt hervatten, drukt u nogmaals op de toets **Vergrendeling** .

	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Raak Vergrendeling  aan	
Uitschakelen	Raak Vergrendeling  aan	Terug naar vorig vermogensniveau

Snelle stop

Deze functie zorgt ervoor dat u sneller kunt stoppen met koken.

Als u een kookzone wilt uitschakelen, drukt u gedurende 2 seconden op de toets van de **kookzone** .

OPMERKING

De toets **Flexzone**  werkt niet met de functie Snelle stop.

Het kinderslot gebruiken

U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Het bedieningspaneel, met uitzondering van de tiptoets **Aan/uit** ① (Alleen mogelijkheid voor uitschakelen), kan worden vergrendeld om te voorkomen dat de instellingen onbedoeld worden gewijzigd door over het paneel te vegen met een doek.

Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de tiptoets voor **Vergrendeling**  ongeveer 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.
2. Raak een tiptoets aan.  verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.
3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling**  nogmaals gedurende 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.

OPMERKING

- Het kinderslot is geactiveerd, ongeacht of het apparaat uit of aan is.
- Tijdens het koken kunt u het kinderslot gebruiken. Om de kookzone uit te zetten met het kinderslot ingeschakeld, drukt u op de tiptoets **Aan/Uit** ① of zet u eerst het kinderslot uit en duwt vervolgens op de betreffende **Kookzone**  -toets.

Maximale vermogenslimiet

Met deze functie kunt u het maximale vermogen van het apparaat aanpassen.

1. Houd de stroom uitgeschakeld.
2. Duw gedurende 3 seconden op de toets voor **Vergrendeling**  om het kinderslot aan te zetten.
3. Raak de tiptoetsen **Kookzone**  aan de linkervoorkant en **Kookzone**  aan de rechtervoorkant tegelijkertijd aan gedurende ongeveer 3 seconden.
4. Raak de tiptoets **Timer**  ongeveer 3 seconden aan. Het display weergeeft **P**  en het huidige maximale vermogen.
5. U kunt het vermogenslimiet aanpassen door middel van de toets **Vergrendeling**  (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Druk op de **Aan/uit** ①-toets om instellingen in te stellen.

OPMERKING

In de modus laag vermogen (3000 W, 4000 W), wordt het vermogensniveau automatisch aangepast.

Geluid aan/uit

1. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan.
2. Raak de **Timer** ⌚ -toets gedurende 3 seconden aan binnen 10 seconden nadat het apparaat is aangezet.
3. Het geluid wordt uitgeschakeld en **OFF** wordt weergegeven op het display.
4. Als u de geluidsinstelling wilt wijzigen, herhaalt u stap 1 en 2. Het geluid wordt ingeschakeld en **ON** wordt weergegeven op het display.

OPMERKING

Na het inschakelen is het gedurende 10 seconden niet mogelijk om de geluidsinstellingen te wijzigen.

Smart Connect

De kookplaat heeft een ingebouwde Wi-Fi-module die u kunt gebruiken om de kookplaat te synchroniseren met de SmartThings-app. Via de app op uw smartphone kunt u:

- de bedieningsstatus en de temperatuurinstellingen van de kookplaat elementen zien.
 - de timerinstellingen bekijken en wijzigen.
- Functies die kunnen worden bediend via de SmartThings-app werken mogelijk niet goed als er slechte verbinding is of als het product is geplaatst op een plek met een zwak WiFi-signaal.

Hoe u verbinding kunt maken met de kookplaat

Voordat u de functies op afstand van uw Samsung-kookplaat kunt gebruiken, moet u deze koppelen aan de SmartThings-app.

1. Download en open de SmartThings-app op uw smart-apparaat.
2. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan om de kookplaat aan te zetten.
3. Als u het kinderslot wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling**  gedurende 3 seconden aan.
4. Volg de instructies op de app en duw op de **Max** -toets en houd deze 3 seconden vast.
5. Terwijl er verbinding wordt gemaakt, knippert de WiFi-indicator. Zodra het proces is voltooid, brandt de indicator continu zonder te knipperen. Nu is de kookplaat verbonden.
6. Als de Smart Connect WiFi-indicator niet aangaat, volg dan de instructies in de app om opnieuw verbinding te maken.

OPMERKING

- Zorg ervoor dat de Smart Connect-functie alleen aanstaat wanneer de kookplaat niet wordt bediend.
- Voor verdere instructies kunt u de webhandleiding op www.samsung.com raadplegen

Wi-Fi Aan/Uit

- Om de Wi-Fi Aan/Uit te wijzigen, herhaalt u de stappen 2 tot 4.

Bedienbare afzuigkappen

Dit product bevat een Bluetooth-systeem dat u kunt gebruiken om de kookplaat te verbinden met bedienbare afzuigkappen van Samsung. Via de Bluetooth-verbinding kunt u de bedieningsfunctie voor de afzuigkap op de SmartThings-app gebruiken.

Voor meer informatie over afzuigkappen die u kunt bedienen, bezoekt u www.samsung.com

Verbinding maken met een bedienbare afzuigkap

1. Download en open de SmartThings-app op uw smartphone. Vervolgens voltooit u de procedure voor Smart Connect om verbinding te maken met de kookplaat.
2. Volg de Bluetooth-instructies van de bedienbare afzuigkap en activeer de Bluetooth-verbinding.
3. Duw tegelijkertijd op de toetsen **Timer**  en **Vergrendeling**  om verbinding te maken met Bluetooth. Wanneer de Bluetooth-verbinding tot stand is gekomen, verschijnt er **BT** op het display.
4. Volg de instructies op uit de gebruikershandleiding van de bedienbare afzuigkap en de app-gids om de afzuigkapbediening te gebruiken.

OPMERKING

- Als de Smart Connect-verbinding niet succesvol is, kunt u de SmartThings-app gebruiken om de afzuigkap te bekijken en bedienen.
- Zonder een Smart Connect-verbinding met de kookplaat, kunt u een Bluetooth-verbinding gebruiken om de kookplaat te koppelen aan de afzuigkap en om ze te synchroniseren. Om dit te doen volgt u de stappen 2 en 3 hierboven.

Uw apparaat onderhouden

Kookplaat

WAARSCHUWING

Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak: Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.

OPMERKING

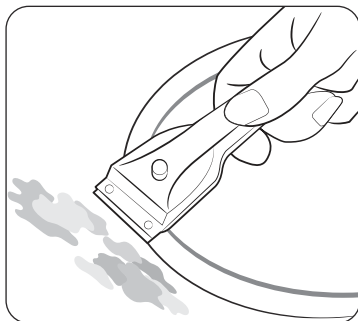
Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas of roestvrij staal.

Lichte bevuiling

1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droog vegen met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minsten eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas of roestvrij staal.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

Uw apparaat onderhouden

Hardnekkig vuil

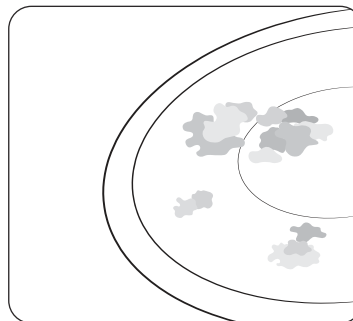


1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.

OPMERKING

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.

Probleemvuil



1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.

WAARSCHUWING

Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld. Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.

OPMERKING

Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas, die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen, kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.

Frame van kookplaat (optioneel)

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maakt resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg een wrijf de plaats droog.

Voorkom schade aan uw apparaat

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Wanneer een scherp of hard object op de kookplaat valt, kan deze hierdoor worden beschadigd
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot krassen op en beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging aan het oppervlak optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.

Probleemoplossing en service

Probleemoplossing

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine kwesties, en u kunt dit helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.

⚠ WAARSCHUWING

Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?	• De zekering in de stoppenkast is doorgeslagen.	• Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
Wat moet ik doen als de kookzones niet aangaan?	• De On/Off (Aan/Uit) ①-toets is per ongeluk geactiveerd. • Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	• Is het apparaat ingeschakeld? • Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte  ineens verdwijnt?	• De On/Off (Aan/Uit) ①-toets is per ongeluk geactiveerd. • Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	• Is het apparaat ingeschakeld? • Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?	• Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is?	• Als de kookzone heet is, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.

Probleemoplossing en service

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E0	Er is een probleem met de temperatuursensor van de kookzone.	Schakel het apparaat opnieuw in met de Aan/uit ① -toets. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
E1	De waargenomen temperatuur is hoger dan opgegeven.	
E2	Er is een probleem met de PBA-sensor.	
A2	De DC-motor functioneert niet vanwege problemen met de PCB of bedrading of een elektrische storing aan het motorblad.	
d0	De tiptoets is langer dan 8 seconden ingedrukt.	Controleer of de tiptoetsen nat zijn of ingedrukt zijn. Als het probleem aanhoudt, schakelt u het apparaat opnieuw in met de Aan/uit ① -toets. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
F0	Communicatie tussen de hoofd-PCB en sub-PCB's is mislukt.	Schakel het apparaat opnieuw in met de Aan/uit ① -toets. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel het apparaat vervolgens opnieuw in. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
F2	De aanraak-IC communiceert niet naar behoren.	
UP	Het ligt buiten het normale voltagebereik (220 - 240 V).	Controleer de stroomvoorziening in huis.
-E	Als de pot of pan niet geschikt is voor inductie of als de kookplaat zonder pot of pan werkt, wordt deze informatiecode weergegeven.	Gebruik een pot of pan die geschikt is voor inductie.

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd en op het display staat .

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
Druk op de **On/Off (Aan/Uit)** ① -toets om het apparaat te resetten.
- Als er vloeistof over het bedieningspaneel is gestroomd, veegt u de vloeistof weg.

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de **On/Off (Aan/Uit)** ① -toets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:

- Als u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Wanneer de elektronica van de kookplaat is afgekoeld of de max. tijd van 10 minuten is verstreken, wordt de koelventilator uitgeschakeld.
- Als u een monteur laat komen als gevolg van een probleem bij het gebruik van het apparaat, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

Service

Raadpleeg voordat u belt voor hulp of onderhoud eerst het gedeelte '**Probleemoplossing**'. Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met uw servicecentrum.

Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.

Zorg dat u de volgende gegevens klaar hebt.

- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt.

Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:

- Beschrijving model
- S/N-code (15 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

- Model:
- Serienummer:

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen te volgen die werd aangedragen onder '**Probleemoplossing**'.
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support