



CTN431SC-serie

# Draagbare inductiekookplaat gebruikershandleiding

**Planet  
First** **100%  
Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

NEDERLANDS

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)

**SAMSUNG**















# over deze gebruiksaanwijzing

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.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSSYMBOLEN EN VOORZORGSMAATREGELEN.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

 <b>WAARSCHUWING</b>	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot <b>ernstig persoonlijk letsel of de dood.</b>
 <b>LET OP</b>	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot <b>licht persoonlijk letsel of schade.</b>
 <b>LET OP</b>	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.
	NIET proberen.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.
	Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met het servicecentrum.
	Opmerking
	Belangrijk

## 2\_ over deze gebruiksaanwijzing

# veiligheidsinstructies

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



WAARSCHUWING

## ELEKTRISCHE VEILIGHEID

Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen tot ernstig letsel of storingen leiden. 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.

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

- kookzone uitschakelen.
- de kookplaat van de stroomvoorziening afsluiten; en
- contact opnemen met uw plaatselijke servicecentrum.



WAARSCHUWING

## VEILIGHEID VOOR KINDEREN

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of geestelijk gehandicapten zonder toezicht door een volwassene.

Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.

De kookzone wordt warm wanneer u kookt. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.



WAARSCHUWING

## VEILIGHEID TIJDENS HET GEBRUIK

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 kookzone na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

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

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

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.



Het hete glazen oppervlak niet aanraken. U zou zich kunnen branden.

Bewaar nooit brandbare materialen zoals spuitbussen en reinigingsmiddelen in laden of kasten onder de kookplaat.

**WAARSCHUWING:** Gebruikers met een pacemaker of een actief hartimplantaat moeten met hun bovenlichaam ten minste 30 cm afstand tot de ingeschakelde inductiekookzone bewaren. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het apparaat of een arts.



WAARSCHUWING

## VEILIGHEID TIJDENS DE REINIGING

Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.

Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.



WAARSCHUWING

## SYMBOLLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- ★ Stop de stekker in een geschikt stopcontact en gebruik deze contactdoos alleen voor dit apparaat. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik bovendien nooit een verlengsnoer.

- Wanneer u zich niet aan deze instructies houdt en een wandcontactdoos met andere apparaten deelt via een verlengsnoer (met of zonder verdeeldoos), kan dit tot elektrische schokken en brand leiden.
- Gebruik geen transformator. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

- ☐ Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming of ontvlambaar materiaal. Installeer het apparaat niet op een vochtige, olieachtige of stoffige plaats of op een plaats die blootstaat aan direct zonlicht of water (regendruppels). Installeer het apparaat niet op een plaats waar er gas kan lekken.

- Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.



- ☐ Dit apparaat moet correct worden geaard.

Sluit de aarddraad nooit aan op een gasleiding, plastic waterleiding of telefoonlijn.

- Dit kan resulteren in elektrische schokken, brand, een explosie of problemen met het product.
- Sluit de voedingskabel nooit aan op een stopcontact dat niet goed is geaard en zorg ervoor dat het stopcontact voldoet aan de lokale en nationale voorschriften.



LET OP

## SYMBOLLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ DE INSTALLATIE

- ★ Dit apparaat moet binnen het bereik van een stopcontact worden geplaatst.

- Wanneer u dit niet doet, bestaat het risico op elektrische schokken of brand door lekstroom. Plaats uw wasmachine op een vlakke en harde ondergrond die het gewicht van de wasmachine kan houden.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot abnormale trillingen en geluiden en problemen met het product.

### 4\_ veiligheidsinstructies





- ★ Installeer het apparaat op voldoende afstand van de wand.
  - Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan er door oververhitting brand ontstaan.

## **SYMBOLLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT ELEKTRICITEIT**

- ★ Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.
  - Trek de stekker uit het stopcontact en reinig deze met een droge doek.
  - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.Steek de stekker zodanig in het stopcontact dat het snoer rechtstreeks naar de vloer loopt.
  - Wanneer u de stekker op de kop in het stopcontact steekt, kunnen de stroomdraden in de kabel beschadigd raken. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

- ☐ Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact.

- Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Buig de voedingskabel niet te veel en trek er niet aan. Voorkom kinken en knopen in de voedingskabel. Haak de voedingskabel niet achter een metalen plaat, plaats geen zware objecten op de voedingskabel, plaats de voedingskabel niet tussen twee objecten en druk de voedingskabel niet in de ruimte achter de wasmachine.

- Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.

- Ontkoppel de voedingskabel door de stekker los te trekken.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

- ☑ Als uw apparaat of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

## **SYMBOLLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN MET BETREKKING TOT ELEKTRICITEIT**

- ☑ Trek tijdens onweer of wanneer het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, de stekker uit het stopcontact.
  - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

## **SYMBOLLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ HET GEBRUIK**

- ★ In het geval van een gaslek (zoals propaan, LPG, etc.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan. Raak het apparaat of de stroomkabel niet aan.
  - Gebruik geen ventilator.
  - Een vonk kan een explosie of brand veroorzaken.

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

Gebruik **ALTIJD** kookwanten wanneer u een schotel van de kookplaat haalt, om brandwonden te voorkomen.

**WAARSCHUWING:** De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.





- ★ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

**WAARSCHUWING:** Laat de kookplaat alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de kookplaat op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

**WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

**WAARSCHUWING:** Als de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.

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

- ☐ Kom niet met natte handen aan de stekker.

- Als u dit wel doet, loopt u het risico op een elektrische schok.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.

- Wanneer u de stekker weer in het stopcontact steekt, kan er een vonk ontstaan, wat kan leiden tot elektrische schokken of brand.

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

- Als een kind een zak over het hoofd trekt, kan dit leiden tot verstikking.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand en lichamelijk letsel.

Gebruik dit apparaat nooit voor andere doeleinden dan maaltijdbereiding.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Verhit nooit plastic of papieren houders en gebruik deze niet in combinatie met de kookplaatfunctie.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Oververhit voedsel niet.

- Dit kan tot brand leiden.

Verhit geen voedsel dat in papier zoals kranten of tijdschriften is verpakt.

- Dit kan tot brand leiden.

Gebruik of plaats geen ontvlambare sprays of voorwerpen in de buurt van de kookplaat.

- Dit kan tot brand of een ontploffing leiden.

Voor het verwarmen van dranken, zoals koffie, thee, sterke drank of water, of van gerechten zoals curry, soep of stampot, gebruikt u een instelling op laag vermogen en roert u goed door de inhoud terwijl deze verhit wordt.

- Als u een instelling op hoog vermogen gebruikt, **kan dit ertoe leiden dat de inhoud zonder waarschuwing overkookt** en ernstige brandwonden veroorzaakt.

Steek geen vingers, vreemde stoffen of metalen voorwerpen zoals spelden of naalden in sleuven en inlaat- en uitlaatopeningen. Als er vreemde stoffen in deze openingen terechtkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met uw verkooppunt of het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en lichamelijk letsel.

## 6\_ veiligheidsinstructies





- Vul **NOOIT** een kom of schaal tot aan de rand. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.

Verwarm **NOOIT** een melkfles met de speen erop. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

**WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

- Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren, te demonteren of aan te passen.
- Gebruik geen andere zekeringen (bijvoorbeeld cooper, staaldraad, enz.) dan de standaardzekering.
  - Als uw apparaat moet worden gerepareerd of opnieuw moet worden geïnstalleerd, neemt u hiervoor contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
  - Wanneer u dit niet doet, kan dit resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.

- Mocht er een vreemde substantie in het apparaat terechtkomen, zoals water, trek dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

- Als het apparaat overstroomt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Als u een vreemd geluid, een brandlucht of rook waarneemt, haalt u direct de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u dit niet doet, kunnen er elektrische schokken of brand ontstaan.



## SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ HET GEBRUIK

- Let erop dat drank en voedsel na het opwarmen erg heet kan zijn.
- Vooral bij het voeden van kinderen moet u controleren of het voldoende is afgekoeld.
- Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen zoals water en andere dranken.
- Gebruik geen gladde houder met een dunne hals.
  - Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan de inhoud plotseling overstromen en kunt u zich branden.
- Raak nooit voedsel of enig deel daarvan tijdens of direct na de bereiding aan.
- Gebruik kookwanten. Het kan erg heet zijn en u zou zich kunnen branden.
- Wanneer het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat met de aan/uit-schakelaar uitzetten.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot elektrische schokken leiden.
- Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
- Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Gemorst voedsel moet van het deksel worden verwijderd voordat u dit opent en het oppervlak van de kookplaat moet afkoelen voordat u het deksel sluit (geldt uitsluitend voor model met deksel).





- Ga niet boven op het apparaat staan en plaats er geen voorwerpen op (zoals wasgoed, deksel van kookplaat, brandende kaarsen, brandende sigaretten, borden, chemicaliën, metalen voorwerpen, enzovoort).
  - Dit kan resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.Bedien het apparaat niet met natte handen.
  - Als u dit wel doet, loopt u het risico op een elektrische schok.Spuit geen vluchtige stoffen, zoals insecticiden, op het oppervlak van het apparaat.
  - Deze stoffen zijn niet alleen schadelijk voor mensen, maar kunnen ook leiden tot elektrische schokken, brand of problemen met het product.Plaats het apparaat niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.
  - Het fonteintje of glazen voorwerp zou hierdoor kunnen beschadigen.Wees voorzichtig bij het verwijderen van folie van voedsel dat net uit het apparaat is gehaald.
  - Als het voedsel heet is, kan er bij het verwijderen van het folie plotseling hete stoom vrijkomen en kunt u zich branden.Koppel het apparaat niet los door aan de stroomkabel te trekken. Neem de stekker stevig beet en trek deze recht uit het stopcontact.
  - Schade aan de stroomkabel kan kortsluiting, brand of elektrische schokken veroorzaken.Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.  
  
Staar niet naar de kookzones (geldt uitsluitend voor model waarin een halogeenlamp is geïnstalleerd).  
  
Schakel na gebruik de desbetreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector (geldt uitsluitend voor model waarin een pandetector is geïnstalleerd).



WAARSCHUWING

## SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ HET REINIGEN

- Reinig het apparaat nooit door er rechtstreeks water op te spuiten. Gebruik geen wasbenzine, thinner of alcohol om het apparaat te reinigen.
  - Dit kan leiden tot verkleuring, vervorming, schade, elektrische schokken of brand.Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of onderhoudswerkzaamheden verricht.
  - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.



WAARSCHUWING

## SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ HET REINIGEN

- U moet de kookplaat regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.  
Als de kookplaat niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Pas op dat u zich bij het reinigen van het apparaat (binnen-/buitenkant) niet bezeert.
  - U kunt zich aan de scherpe randen van het apparaat bezeren.Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
  - Het apparaat kan hierdoor gaan roesten.

## 8\_ veiligheidsinstructies





# verwijderingsinstructies



WAARSCHUWING

## VERPAKKINGSMATERIAAL OPRUIMEN

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



WAARSCHUWING

## DE JUISTE WIJZE OM UW OUDE APPARATUUR AF TE VOEREN

**WAARSCHUWING:** Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen. Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen 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.



WAARSCHUWING

## CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

**(Van toepassing in de Europese Unie en overige Europese landen met een apart inzamelingssysteem)**

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 recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevordert.

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 recyclen.

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.



# inhoud

## INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

11

## ONDERDELEN EN KENMERKEN

13

- 13 Kookzone
- 13 Bedieningspaneel
- 14 Onderdelen
- 14 Verhitting door inductie
- 15 De belangrijkste functies van uw apparaat
- 16 Veiligheidsuitschakeling
- 16 Restwarmte-indicator
- 17 Temperatuurdetectie
- 17 Eerste reiniging

## VOOR U BEGINT

17

## GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

17

- 17 Pannen voor inductiekookzone
- 18 Geschiktheidstest
- 18 Panformaat
- 18 Bedieningsgeluiden
- 18 Gebruik geschikte pannen
- 19 De tiptoetsbediening gebruiken
- 20 Het apparaat inschakelen
- 20 temperatuurinstelling
- 20 Het apparaat uitschakelen
- 21 Het kinderslot gebruiken
- 22 Timer
- 23 Vermogensversterking
- 23 Water koken
- 23 Suggesties voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen
- 24 Kookplaat
- 25 Voorkom schade aan uw apparaat:

## REINIGING EN BEHANDELING

24

## GARANTIE EN SERVICE

26

- 26 Veelgestelde vragen en probleemoplossing
- 27 Service

## TECHNISCHE GEGEVENS

28


- 28 Technische gegevens

# installatie van de kookplaat


 **WAARSCHUWING** Houdt u zich aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie.

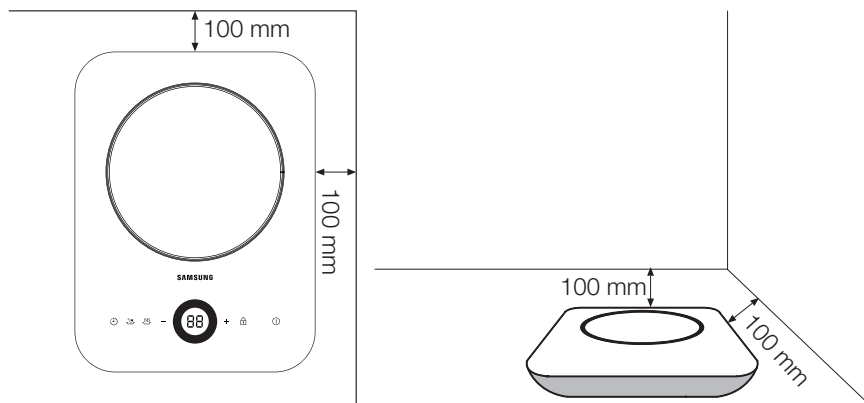
Technische gegevens zijn achter in deze gebruiksaanwijzing te vinden.

- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- Plaats de kookplaat niet op een hellend of ongelijk oppervlak. Dit zou kunnen leiden tot lichamelijk letsel, zoals brandwonden.
- Let op dat u de luchtinlaat of ventilatieopening van de kookplaat niet blokkeert. Plaats geen kleed, doek, vinyl, zitkussen, plank of aluminiumfolie op de kookplaat voor kookdoeleinden. Anders zou de luchtinlaat of ventilatieopening geblokkeerd kunnen raken, waardoor brand zou kunnen ontstaan of de kookplaat zou kunnen vervormen als gevolg van de oplopende temperatuur in het apparaat.
- 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.
- Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netwerken met AC 220 V~ of AC 240 V~.

 **WAARSCHUWING** Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of de kookzone gereed is voor gebruik door deze kort in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

 Wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld, lichten alle displays op en wordt het kinderslot geactiveerd.

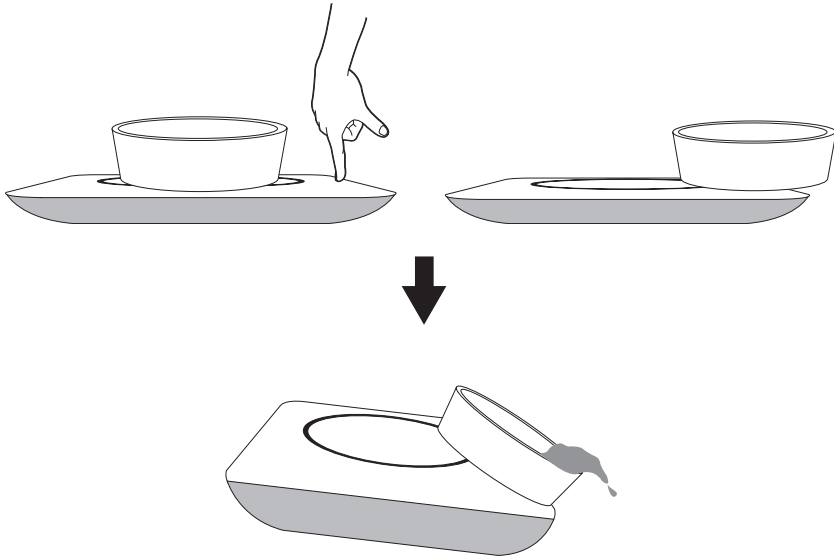
 **WAARSCHUWING** Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt.



 Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.



Druk de randen van de kookplaat niet naar beneden; plaats geen pannen op de rand van het keramische glas. Hierdoor zou de kookplaat kunnen gaan hellen, hetgeen zou kunnen leiden tot lichamelijk letsel, zoals brandwonden.



Vergewis u ervan dat het netsnoer goed op de kookplaat is aangesloten. Onjuiste aansluiting kan resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.



Wees extra voorzichtig tijdens het verplaatsen of hanteren van de kookplaat, om beschadiging van het keramische glas te voorkomen.



Plaats de kookplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor wisselende temperaturen, zoals glas, dat kan breken of vervormen.



Haal het netsnoer niet los terwijl de kookplaat in gebruik is.



Verplaats de kookplaat niet met een pan erop.



Haal de pan van de kookplaat voordat u deze verplaatst.



Verpak de kookplaat goed wanneer u deze over langere afstanden verplaatst.

## 12\_ installatie van de kookplaat

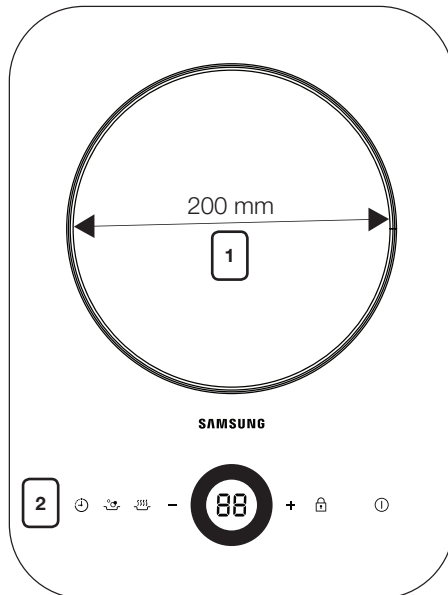






# onderdelen en kenmerken

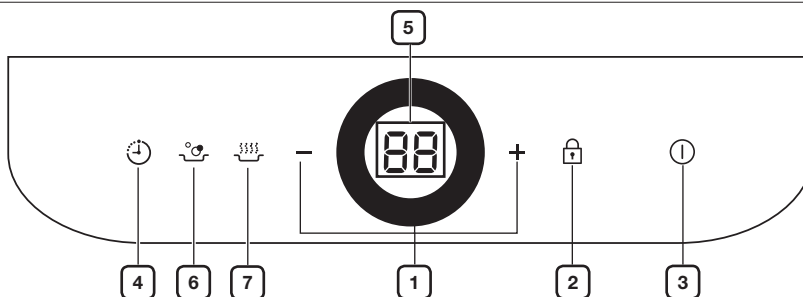
## KOOKZONE



ONDERDELEN EN KENMERKEN

1. Inductiekookzone 1800 W, met vermogensversterking 2200 W
2. Bedieningspaneel

## BEDIENINGSPANEEL



1. Warmte en tijd instellen (aanraakwiel)
2. Vergrendelingstoets
3. Aan/uit-toets
4. Timertoets
5. Indicatoren
6. Water koken
7. Warm houden

onderdelen en kenmerken \_13



## ONDERDELEN



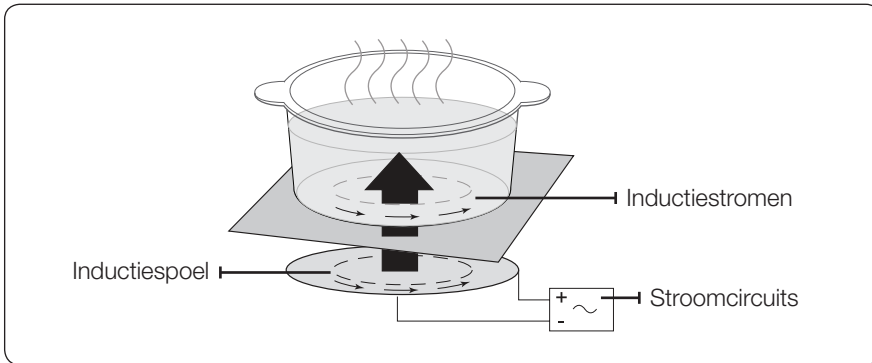
Draagbare inductiekookplaat



Netsnoer




















## VERHITTING DOOR INDUCTIE

- **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, bakken en braden:** 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.

## DE BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN UW APPARAAT







<b>Keramisch glazen kookoppervlak</b>	Het apparaat heeft een kookoppervlak van keramisch glas.
<b>Tiptoetsen</b>	Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
<b>Eenvoudig reinigen</b>	Het voordeel van een keramisch glazen kookoppervlak en de tiptoetsen is dat ze eenvoudig te reinigen zijn. Het gladde en vlakke oppervlak kan zonder veel moeite worden schoongeveegd.
<b>Aan/uit-toets</b>	De Aan/uit-toets dient als aan/uit-schakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
<b>Controle- en functie-indicatoren</b>	Digitale displays en indicatielampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies, en over de eventuele restwarmte van de kookzone.
<b>Veiligheidsuitschakeling</b>	Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
<b>Restwarmte-indicator</b>	Een pictogram voor restwarmte verschijnt wanneer de kookzone nog zo heet is dat er verbrandingsgevaar bestaat.
<b>Vermogensversterking</b> 	Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen  mogelijk is. (Op het display wordt  weergegeven.)
<b>Automatische pandetectie</b>	De kookzone bevat een automatische pandetector. Deze is ingesteld om pannen te herkennen die net iets kleiner zijn dan de kookzone. Pannen moeten altijd midden op de kookzone worden geplaatst. Tevens moeten de pannen voor inductie geschikt zijn.
<b>Digitale displays</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-  het apparaat is ingeschakeld,</li> <li>-  t/m ,  voor het selecteren van de temperatuurinstellingen,</li> <li>-  restwarmte,</li> <li>-  het kinderslot is geactiveerd; en</li> <li>-   foutmelding, de tiptoets is langer dan 60 seconden aangeraakt.</li> <li>-   foutmelding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik. (bijvoorbeeld door gebruik van lege pannen)</li> <li>-  foutmelding, de pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.</li> </ul>
<b>Warm houden</b> 	Gebruik deze functie om gerechten warm te houden. (Op het display wordt  weergegeven.)
<b>Water koken</b> 	Gebruik deze functie om water te koken. (Op het display wordt  weergegeven.) Na voltooiing wordt de kookzone automatisch op een lager vermogen gezet.   <b>WAARSCHUWING</b> Gebruik de functie Water koken uitsluitend voor het verhitten van water. Laat de kookplaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik. Dit kan tot brand leiden.

## VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

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


Eventuele restwarmte wordt op het digitale display aangegeven met  (voor "heet"). De kookzone wordt na de onderstaande perioden uitgeschakeld.

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

-  Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt   weergegeven. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.
-  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.
-  Als de kookzone wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd is verstreken, raadpleegt u het gedeelte "Probleemoplossing".

### Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld


De kookzone wordt direct uitgeschakeld wanneer er 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.

## RESTWARMTE-INDICATOR

Wanneer een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de achtergebleven restwarmte aangegeven met een  (voor "heet") op de digitale display. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, zal de restwarmte-indicator pas uitgaan wanneer de kookzone is afgekoeld.

U kunt de restwarmte gebruiken voor het ontdooien of het warm houden van voedsel.



 **WAARSCHUWING** Zolang de restwarmte-indicator oplicht bestaat er verbrandingsgevaar.

 **WAARSCHUWING** Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, dooft het symbool  en is er niet langer informatie over restwarmte beschikbaar. U kunt zich dan echter nog altijd aan de kookplaat branden. U kunt dit voorkomen door in de omgeving van de kookplaat altijd voorzichtig te zijn.



## TEMPERATUURDETECTIE


Als de temperatuur van de kookzone om welke reden dan ook het veiligheidsniveau overschrijdt, wordt de desbetreffende kookzone automatisch op een lager vermogen gezet. Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica van de kookplaat is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch in- en uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

-  Als de binnenkant van het apparaat of de kookzone te warm wordt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch teruggeschakeld naar **8** om risico's te vermijden. Nadat het apparaat tot een normale temperatuur is afgekoeld, keer het vermogen terug naar het voorgaande niveau.
-  Om te voorkomen dat tijdens het koken eetbare oliën oververhit worden, wordt door het product het vermogen lager gezet. U kunt echter nog steeds het vermogen handmatig regelen door op de toets Power Level te drukken.

## voor u begint

### 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 van de kookplaat

### PANNEN VOOR INDUCTIEKOOKZONE

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op de kookzone is geplaatst. De volgende soorten pannen zijn geschikt.

#### Pannen

Pannen	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal	Ja
Gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Indien door de fabrikant aangegeven
Aluminium, koper, brons	Nr.
Glas, aardewerk/keramiek, porselein	Nr.

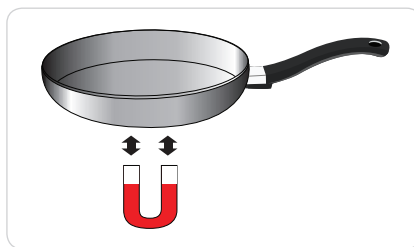
-  Pannen voor inductiekookplaten zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.
-  Bepaalde pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op een inductiekookzone worden gebruikt. Deze geluiden zijn geen fout in het apparaat en staan een goede werking niet in de weg.

voor u begint \_17



## 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.



## PANFORMAAT

Inductiekookzones passen zich aan het formaat van de panbodem aan, maar tot een bepaalde grens. Het magnetische deel van de panbodem moet echter een bepaalde minimumdiameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

<b>Minimumdiameter van de bodem van de pan</b>	120 mm
<b>Maximumdiameter van de bodem van de pan</b>	240 mm



Gebruik geen pannen waarvan de bodem groter is dan het keramische glas. Anders zou de kookplaat kunnen gaan hellen, hetgeen zou kunnen leiden tot lichamelijke letsel, zoals brandwonden.

## BEDIENINGSGELUIDEN

Als u het volgende hoort:

- Krakend geluid: pan is vervaardigd van verschillende materialen.
- Gefluit: de pan is vervaardigd 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.

## GEBRUIK GESCHIKTE PANNEN

Betere pannen leiden tot betere resultaten.

- 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 komen 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.

### 18\_ gebruik van de kookplaat



## Tips voor energiebesparing

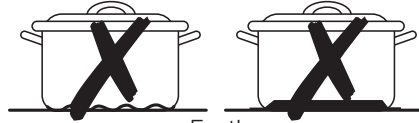


U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

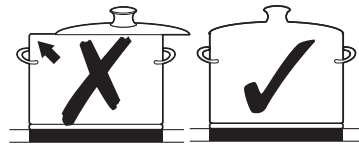
- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Als de kookzone of de onderkant van de pan vuil is, wordt meer energie verbruikt.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.
- Schakel de kookzone uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of te ontdooien.



Goed!



Fout!



## DE TIPTOETSBDIENING GEBRUIKEN

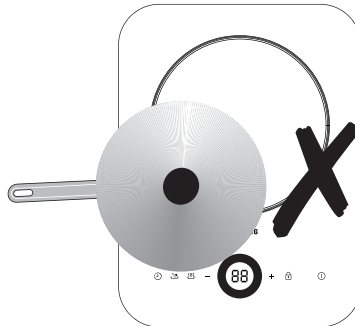
Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat het betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd. Zorg dat u slechts één tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.



WAARSCHUWING Vocht op het tiptoetsenpaneel kan de werking van de tiptoetsen verstoren. Verwijder eventueel vocht voor gebruik van het toetsenpaneel.



WAARSCHUWING Als de pan in contact komt met het tiptoetsenpaneel, zou een onverwachte handeling in gang kunnen worden gezet. Houd de pan uit de buurt van het tiptoetsenpaneel.

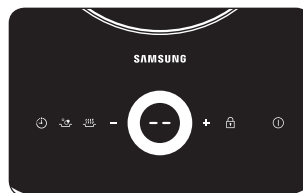
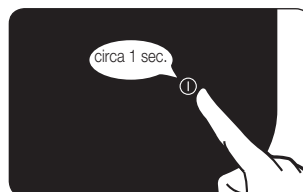




## HET APPARAAT INSCHAKELEN

1. Raak de **vergrendelingstoets**  ongeveer 1,5 seconden aan.



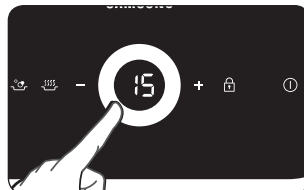
2. Het apparaat wordt ingeschakeld met behulp van de **Aan/uit**-toets .  
Raak de **Aan/uit**-toets  gedurende 1 seconde aan.  
Op het digitale display verschijnt nu .  
En alle lampjes gaan branden.




-  Nadat de **Aan/uit**-toets  is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 30 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

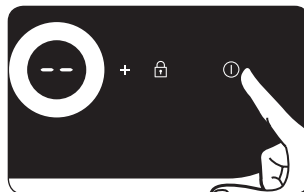
## TEMPERATUURINSTELLING

Voor het instellen van het temperatuurniveau voor koken, raakt u de temperatuurselectietoetsen aan.




## HET APPARAAT UITSCHAKELEN

1. U kunt de kookzone uitschakelen door de instelling weer op  te zetten.
2. Het apparaat kan met behulp van de **Aan/uit**-toets  volledig worden uitgeschakeld.  
Raak de **Aan/uit**-toets  aan.

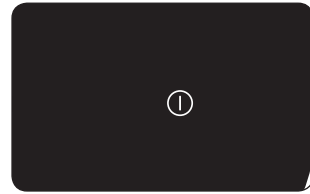







 Na het uitschakelen van de kookzone wordt de restwarmte op het digitale display aangegeven door middel van een  (voor "heet").


- Aan/uit-toets**  gaat branden nadat het apparaat is uitgeschakeld.




## HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Op elk gewenst moment tijdens het koken kan het bedieningspaneel, met uitzondering van de **Aan/uit-toets** , worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt.

### Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de **Aan/uit-toets**  1 seconde lang aan.




2. Raak de **vergrendelingstoets**  ongeveer 1,5 seconden aan.  
Er klinkt een geluid ter bevestiging.



3. Raak **een willekeurige toets** aan.  
 verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.



4. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de **vergrendelingstoets**  nogmaals ongeveer 1,5 seconden aan.  
Er klinkt een geluid ter bevestiging.



## TIMER

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

### 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.

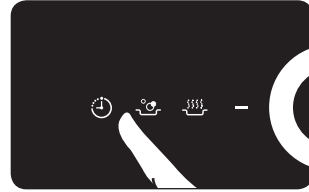
### De timer gebruiken om af te tellen:

De afteltimer kan worden gebruikt wanneer een kookzone is ingeschakeld.

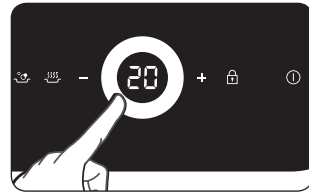
### Veiligheidsuitschakeling instellen

De kookzone waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moet zijn ingeschakeld.

1. Raak de **Timer-toets**  aan.



2. Gebruik de **timerinsteltoetsen** om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 20 minuten, waarna de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld.  
De veiligheidsuitschakeling is nu geactiveerd.



3. Na het instellen van de timer, verandert het display in het temperatuurinstellingsniveau en geeft het wiel de resterende tijd weer. Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, gebruikt u de **Timer-toets** .



 U kunt de timerfunctie uitschakelen door de **Timer-toets**  tweemaal aan te raken.

### Afteltimer

Als u de afteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld maar de kookzone zijn uitgeschakeld.

1. Raak de **Aan/uit-toets**  1 seconde lang aan.



2. Raak de **timertoets**  aan.  wordt op het timerdisplay weergegeven.
3. Stel de gewenste met de timerinsteltoetsen.  
De afteltimerfunctie wordt nu geactiveerd en de resterende tijd verschijnt in het timerdisplay.  
Als u de resterende tijd wilt aanpassen, raakt u de **Timer-toets**  aan en wijzigt u de instellingen met behulp van de timerinsteltoetsen.



## VERMOGENSVERSTERKING

De functie Vermogensversterking **P** verhoogt het vermogen (bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen).

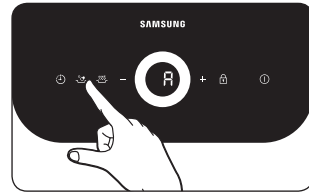
De functie Vermogensversterking wordt voor ten hoogste 10 minuten geactiveerd. Daarna keert de kookzone automatisch terug naar normaal vermogen **15**.



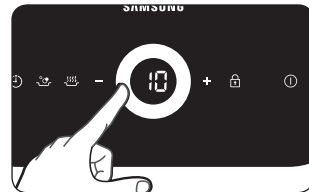
Onder bepaalde omstandigheden kan de vermogensversterking automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.

## WATER KOKEN

1. Raak de toets **Water koken** aan.



2. Stel het gewenste vermogen na het koken van water in. Wanneer het koken van water is voltooid, wordt het vermogen van de kookzone automatisch verminderd tot dit vermogen en klinkt er een geluidssignaal.



Gebruik de functie Water koken uitsluitend voor het verhitten van water. Laat de kookplaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik. Dit kan tot brand leiden.

## SUGGESTIES VOOR HET BEREIDEN VAN BEPAALDE LEVENSMIDDELEN

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

Instelling schakelaar	Kookmethode	Praktische voorbeelden
14-15	Verwarmen Koken Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, het dichtschroeien van vlees (goulash bruinen, vlees smoren).
10-13	Intensief Braden	Steak, lendestuk, gebakken aardappels, worst, pannenkoeken/poffertjes
8-9	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei
6-7	Koken	Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten
3-5	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



De temperatuurinstellingen in de bovenstaande tabel vormen uitsluitend een indicatie. Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurinstellingen aan te passen.



# reiniging en behandeling

## KOOKPLAAT



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.



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.

### Lichte bevuiling

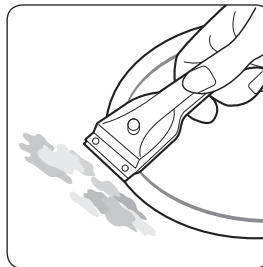
1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droogvegen met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minstens eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

### 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.




Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.






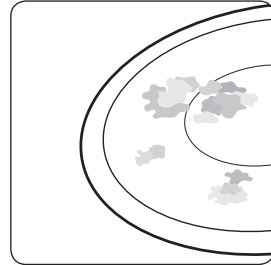
## Probleemvuil

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.

 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.



## 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. Het kan beschadigen door een scherp voorwerp of wanneer er een hard voorwerp op valt.
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot 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 dofte 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 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.

# garantie en service

## VEELGESTELDE VRAGEN EN PROBLEEMOPLOSSING

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine fouten, en u kunt dit soort fouten 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.



Als zich een storing voordoet, haal dan de stekker uit het stopcontact en sluit deze even later weer aan. Test de werking daarna opnieuw.

### Wat moet ik doen als de kookzone niet werkt?

Controleer het volgende:

- Is de zekering in de stoppenkast doorgeslagen?  
Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
- Is het apparaat ingeschakeld?
- Zijn de indicators op het bedieningspaneel verlicht?
- Is de kookzone ingeschakeld?
- Is de kookzone ingesteld op de gewenste temperatuur?

### Wat moet ik doen als ik de kookzone niet inschakelt?

Controleer het volgende:

- Zijn er meer dan 10 seconden verstreken tussen het moment waarop het apparaat werd ingeschakeld en het moment waarop de kookzone wordt geactiveerd (zie het gedeelte "Het apparaat inschakelen").
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

### Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte ineens uitgaat?

Dit kan twee oorzaken hebben:

- Het apparaat is per ongeluk uitgeschakeld.
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

### Wat moet ik doen als de kookzone is uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?

Controleer het volgende:

- Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? Als de kookzone heet is, neemt u contact op met het servicecentrum.

### 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.

### Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:



- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. Raak de Aan/uit-toets aan om het apparaat te resetten.

### Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de Aan/uit-toets aan om het apparaat te resetten.

### Wat moet ik doen als het display oplicht?

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 gereed bent met het gebruiken van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Nadat de elektronica van de koelplaat is afgekoeld, wordt de koelventilator uitgeschakeld.

Als u onnodig een monteur laat komen als gevolg van een bedieningsfout, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

## SERVICE

Raadpleeg voordat u een monteur laat komen voor reparatie 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 het 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:

- 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.





# technische gegevens

## TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen apparaat	Breedte	274 mm
	Diepte	364 mm
	Hoogte	56,6 mm
Aansluitingsvoltage		220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		1,8 kW / Vermogensversterking 2,2 kW
Gewicht	Netto	3,2 kg
	Bruto	4,5 kg







opmerking \_\_\_\_\_





opmerking \_\_\_\_\_





opmerking \_\_\_\_\_





VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

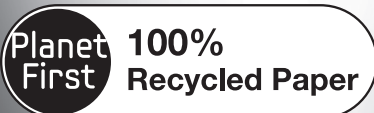
Codenr.: DG68-00422A-01





Série CTN431SC

# Table de cuisson à induction portable de la cuisinière électrique



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

## Un monde de possibilités

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)















# utilisation de ce manuel

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions et notamment les consignes de sécurité figurant dans la section suivante. Conservez soigneusement ce manuel en vue d'une consultation ultérieure. Remettez-le au propriétaire suivant en cas de vente.

## SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

 <b>AVERTISSEMENT</b>	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des <b>blessures graves, voire mortelles.</b>
 <b>ATTENTION</b>	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles <b>d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.</b>
 <b>ATTENTION</b>	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de la table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.
	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important



# consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux normes techniques et de sécurité en vigueur. En tant que fabricant de ce produit, nous pensons toutefois qu'il est important que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité suivantes.



AVERTISSEMENT

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service d'assistance technique le plus proche. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :

- éteignez la zone de cuisson.
- débranchez la table de cuisson de l'alimentation ;
- contactez le service d'assistance technique le plus proche.



AVERTISSEMENT

## SÉCURITÉ ENFANTS

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.

Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

La zone de cuisson chauffe lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants.



AVERTISSEMENT

## SÉCURITÉ EN COURS D'UTILISATION

Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.

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

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise murale située à proximité de la table de cuisson. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas entrer en contact avec la table de cuisson.

Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).

Eteignez la zone de cuisson après l'avoir utilisée.

Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Ils risqueraient de prendre feu.

N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer du papier aluminium, des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium.

Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.

Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson ou avec des ustensiles chauds.

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





Ne touchez pas la surface vitrée chaude afin d'éviter de vous brûler.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables tels que des aérosols et des détergents dans les tiroirs ou les placards situés sous la table de cuisson.

**AVERTISSEMENT :** Les utilisateurs équipés de stimulateurs ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et la zone de cuisson à induction lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.



## AVERTISSEMENT SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

Eteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.

Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais la table à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un appareil haute pression.

Respectez les consignes de nettoyage et de sécurité fournies dans ce manuel.



## AVERTISSEMENT SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION



Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la fiche dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le non-respect de cette consigne et le partage de la même prise murale avec d'autres appareils via une multiprise ou une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé.

Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.



N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.

N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).



Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.



## ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'INSTALLATION



Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie en cas de fuite électrique.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en cas de surchauffe.

## 4\_ consignes de sécurité





## SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ

- ★ Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.
  - Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens indiqué afin que le cordon tombe vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens opposé, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ☐ Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès.

Ne vrillez et n'enserrez pas le cordon d'alimentation.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ☑ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.



## SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- ☑ Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



## SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'UTILISATION

- ★ En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.
  - N'utilisez pas de ventilateur.
  - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat de la plaque de cuisson afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

**AVERTISSEMENT** : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.





- ★ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

**AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser la table de cuisson sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

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

Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- ☐ Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction table de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la table de cuisson.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

Faites chauffer les boissons (ex. : café, thé, boissons alcoolisées, eau) et les plats (ex. : curry, potage, viande mijotée) à faible puissance et remuez le contenu en cours de chauffe.

- Une puissance élevée **risque de provoquer des débordements soudains** et d'entraîner des blessures.


N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

## 6\_ consignes de sécurité






-  NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord ; choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.


NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.


Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

**AVERTISSEMENT** : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

-  Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
- N'utilisez pas de fusibles (cuivre, fil d'acier, etc.) autres que les fusibles standard.
  - Si l'appareil doit être réparé ou réinstallé, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.
  - Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

-  Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

-  En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.


Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



ATTENTION

## SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'UTILISATION

-  Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(es) après avoir été réchauffé(e)s.
- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.

Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Les projections doivent être éliminées du couvercle avant son ouverture. Laissez refroidir la surface de la table de cuisson avant de fermer le couvercle (modèles équipés d'un couvercle uniquement).





- ☒ Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de la table de cuisson, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.
  - L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments une fois ceux-ci sortis de l'appareil.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper et vous risquez de vous brûler.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation ; maintenez toujours la fiche fermement et retirez-la de la prise murale.
  - Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
- Ne fixez pas les éléments de la table de cuisson (modèles équipés d'une ampoule halogène uniquement).
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipient (modèles équipés d'un détecteur de récipient uniquement).



## SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

- ☒ Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.  
N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).



## SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS AU NETTOYAGE

- ★ La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.  
En négligeant la propreté de votre table de cuisson, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- ☒ Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).
  - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
  - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

## 8\_ consignes de sécurité





# consignes de traitement des déchets



AVERTISSEMENT

## ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

L'ensemble du matériel utilisé pour emballer l'appareil est entièrement recyclable. Les éléments en papier et en mousse dure portent la mention appropriée. Veuillez jeter le matériel d'emballage et les appareils usagés en respectant les normes de sécurité et d'environnement en vigueur dans votre pays.



AVERTISSEMENT

## MISE AU REBUT DE L'APPAREIL USAGÉ

**AVERTISSEMENT :** Avant de vous débarrasser de votre appareil usagé, veillez à le mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger. Pour cela, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de retirer la prise mâle.

L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre ville ou de votre mairie pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères.



## LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

**(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)**

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.



# sommaire

## INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

11

### PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

13

## AVANT DE COMMENCER

17

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

17

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

24

## GARANTIE ET ASSISTANCE

26

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

28

- 13 Zone de cuisson
- 13 Tableau de commande
- 14 Composants
- 14 Chauffage par induction
- 15 Principales caractéristiques de l'appareil
- 16 Dispositif d'arrêt de sécurité
- 16 Témoin de chaleur résiduelle
- 17 Détection de la température
- 17 Premier nettoyage
  
- 17 Récipients pour la zone de cuisson à induction
- 18 Teste d'aptitude à l'emploi
- 18 Taille des récipients
- 18 Bruits de fonctionnement
- 18 Utilisation d'ustensiles adaptés
- 19 Utilisation des touches sensibles
- 20 Mise sous tension de l'appareil
- 20 Réglage de la température
- 20 Mise hors tension de l'appareil
- 21 Utilisation de la sécurité enfants
- 22 Minuterie
- 23 Commande Pleine puissance
- 23 Ébullition de l'eau
- 23 Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques
  
- 24 Table de cuisson
- 25 Pour éviter d'endommager votre appareil
  
- 26 Questions fréquentes et dépannage
- 27 Assistance
  
- 28 Caractéristiques techniques

# installation de la table de cuisson

**AVERTISSEMENT** ⚠ Veuillez vous conformer à ces instructions. Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.

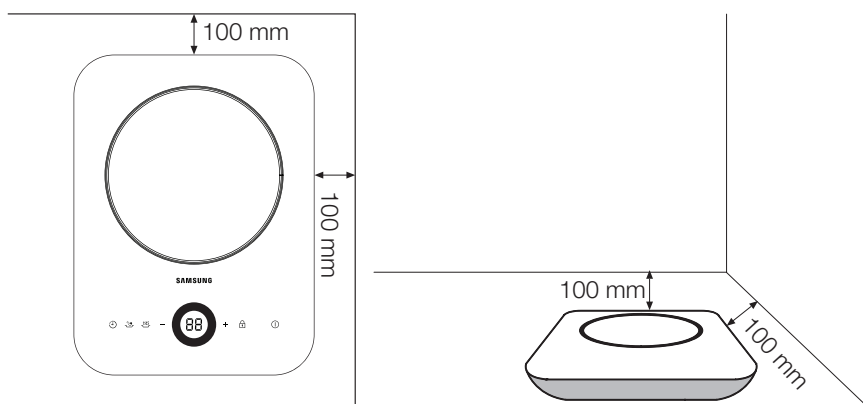
Les caractéristiques techniques figurent à la fin de ce manuel.

- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- Ne placez pas sur ou n'utilisez pas la table de cuisson sur une surface inclinée ou irrégulière. Cela peut entraîner des blessures telles que des brûlures.
- Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou la ventilation de la table de cuisson. Ne placez pas de tapis, chiffon, protection en vinyle, coussin, plaque ou papier aluminium sur la table de cuisson à des fins de cuisson. Sinon, l'entrée d'air ou la ventilation sera obstruée, ce qui pourrait entraîner un incendie ou une déformation de la table de cuisson en raison d'une température interne élevée.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (tension électrique indiquée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur de la table de cuisson.
- La tension électrique de l'élément chauffant est de CA 230 V~. Cet appareil fonctionne également très bien sur des réseaux électriques de CA 220 V~ ou CA 240 V~.

**AVERTISSEMENT** ⚠ Une fois la table de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, vérifiez que la zone de cuisson est prête à être utilisée en l'allumant et en réglant sur la puissance maximale à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés.

 Lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, tous les témoins lumineux s'allument et la sécurité enfants est activée.

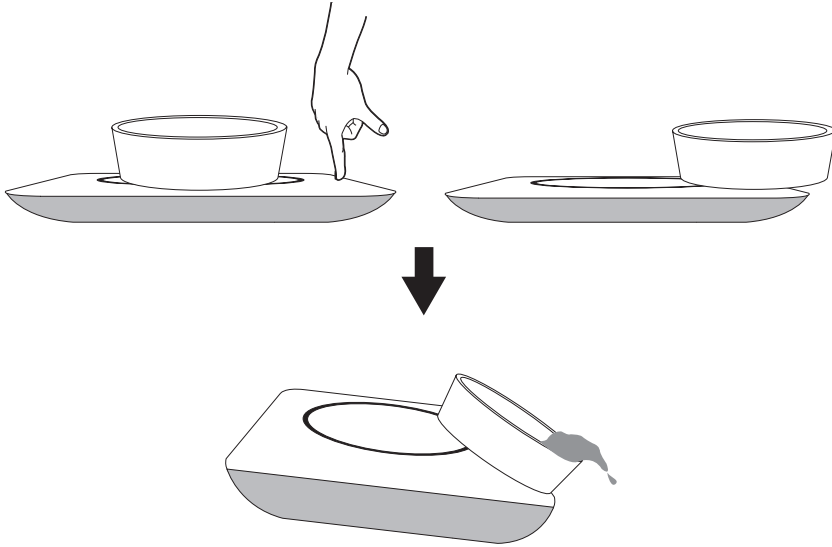
**AVERTISSEMENT** ⚠ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.



 Veillez à respecter scrupuleusement les indications relatives aux espaces et distances de sécurité minimums exigés.



Ne vous appuyez pas sur les bords de la table de cuisson ; ne placez d'ustensile de cuisine sur le bord de la vitrocéramique. Cela peut faire basculer la table de cuisson ce qui entraînera des blessures telles que des brûlures.



Veillez à brancher le cordon d'alimentation sur la table de cuisson de manière appropriée. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.



Soyez très attentifs lorsque vous déplacez ou manipulez la table de cuisson afin de ne pas endommager la vitrocéramique.



Ne placez pas la table de cuisson sur une surface sujette à des variations de températures (telle que le verre), car celle-ci pourrait se rompre ou se déformer.



Ne retirez pas le cordon d'alimentation lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.



Ne déplacez pas la table de cuisson avec un récipient à l'intérieur. Veillez à retirer le récipient avant de déplacer la table de cuisson.



Veillez à utiliser des matériels d'emballage lorsque vous transportez la table de cuisson sur de longues distances.

## 12\_ installation de la table de cuisson

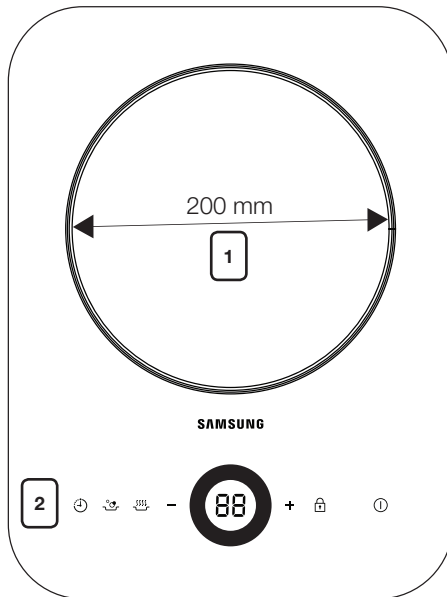






# pièces et caractéristiques

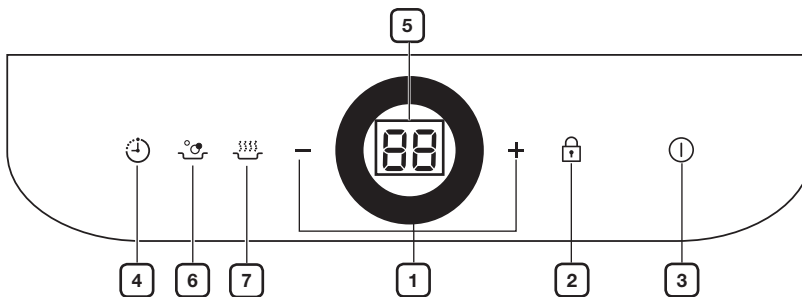
## ZONE DE CUISSON



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Zone de cuisson à induction de 1800 W avec augmentation de la puissance à 2200 W
2. Tableau de commande

## TABLEAU DE COMMANDE



1. Touches de réglage de la température et de la minuterie (Molette tactile)
2. Touche sensitive de verrouillage
3. Touche sensitive Activer/Désactiver
4. Touche sensitive de minuterie
5. Voyants
6. Ébullition de l'eau
7. Maintien au chaud

pièces et caractéristiques \_13



## COMPOSANTS



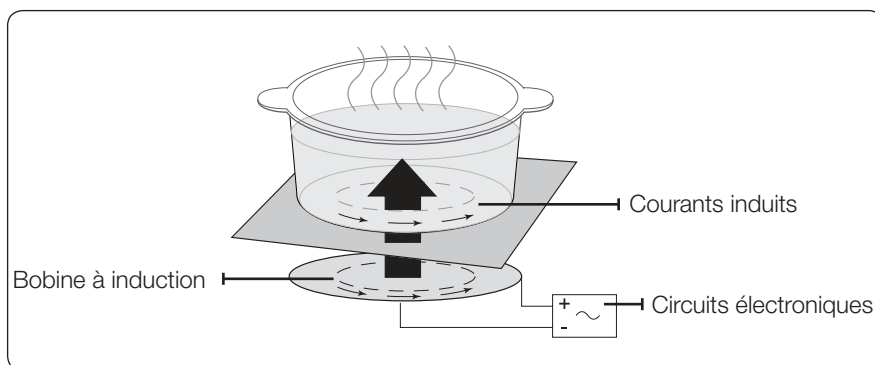
Table de cuisson à induction portable



Cordon d'alimentation


















## CHAUFFAGE PAR INDUCTION

- **Principe du chauffage par induction:** lorsque vous placez vos récipients sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre table de cuisson à induction produisent des "courants induits" dans le fond des récipients, ce qui augmente instantanément leur température.



- **Vitesse de cuisson et friture plus grande:** étant donné que la casserole est chauffée directement et non la plaque vitrée, l'efficacité est plus grande que dans d'autres systèmes car il n'y a pas de perte de chaleur. La plupart de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Surface de cuisson en vitrocéramique	L'appareil est équipé d'une surface de cuisson en vitrocéramique.
Touches sensibles	l'appareil fonctionne à l'aide de touches sensibles.
Nettoyage facile	l'avantage de la vitrocéramique et des touches sensibles est d'offrir une meilleure accessibilité pour le nettoyage. La surface plate et lisse est facile à nettoyer.
Touche Activer/ Désactiver	la touche sensible « Activer/Désactiver » permet d'allumer/éteindre l'appareil. En effleurant cette touche, vous pouvez mettre en marche ou couper l'alimentation.
Indicateurs de commande et de fonction	l'affichage numérique et les témoins lumineux indiquent l'état des réglages et des fonctions activées, ainsi que la présence de chaleur résiduelle sur les différentes zones de cuisson.
Dispositif d'arrêt de sécurité	un dispositif d'arrêt de sécurité permet d'éteindre automatiquement la zone de cuisson après un intervalle de temps déterminé si aucun réglage n'est modifié.
Témoin de chaleur résiduelle	une icône symbolisant la chaleur résiduelle s'affiche si la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter tout risque de brûlure.
Plaine puissance 	utilisez cette fonction pour faire chauffer le contenu de la casserole plus vite qu'à l'aide de la puissance maximale  . (L'écran indique  )
Détection automatique de récipient	La zone de cuisson comporte un système de détection automatique de récipient. Ce système est réglé de manière à détecter les casseroles dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de la zone de cuisson. Les casseroles doivent toujours être placées au centre de la zone de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles appropriés.
Affichage numérique	<ul style="list-style-type: none"> <li>-  appareil allumé ;</li> <li>-  à   réglages de la température sélectionnés ;</li> <li>-  présence de chaleur résiduelle ;</li> <li>-  sécurité enfants activée ;</li> <li>-  message d'erreur : la touche sensible n'a pas été actionnée depuis plus de 60 secondes.</li> <li>-  message d'erreur : la plaque de cuisson a surchauffé en raison d'un dysfonctionnement (exemple : utilisation avec un récipient vide)</li> <li>-  message d'erreur : le récipient est inadéquat ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.</li> </ul>
Maintien au chaud 	Utilisez cette fonction pour maintenir au chaud les aliments cuits. (L'écran indique  )
Ébullition de l'eau 	<p>Utilisez cette fonction pour faire bouillir de l'eau. (L'écran indique ) Une fois terminé, la puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau inférieur.</p> <p> <b>AVERTISSEMENT</b> Utilisez uniquement la fonction Ébullition de l'eau pour faire chauffer de l'eau. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance alors qu'elle est allumée. Cela pourrait provoquer un incendie.</p>







## DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

Si la zone de cuisson n'a pas été éteinte et que la chaleur n'a pas été réglée après un long intervalle de temps, cette zone s'éteint automatiquement.

Toute présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre **H** (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage.


La zone de cuisson s'éteint automatiquement après les intervalles de temps suivants :

Réglage de la température	Mise hors tension
1-3	au bout de 6 heures
4-6	au bout de 5 heures
7-9	au bout de 4 heures
10-15	au bout de 1h30

-  Si la table de cuisson est surchauffée à cause d'un dysfonctionnement,   s'affiche et la table de cuisson s'éteint.
-  Si le récipient est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson,  s'affiche. Après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteint.
-  Si la zone de cuisson venait à s'éteindre avant la fin de la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage ».

### Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

La zone de cuisson s'éteint immédiatement si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.


Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être rallumé à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver**  d'alimentation principale une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

## TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsqu'une des zones de cuisson ou toute la table est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre **H** (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi.

Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.

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




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



## DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE

Si pour une quelconque raison les températures viennent à dépasser les niveaux de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.

Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

-  Si l'intérieur de l'appareil ou de la zone de cuisson est surchauffé, le niveau de puissance de l'appareil passe automatiquement à  afin de prévenir des risques éventuels. Lorsque l'appareil refroidit jusqu'à la normale, le niveau de puissance est ramené au niveau précédent.
-  Pour éviter une surchauffe des huiles comestibles pendant la cuisson, l'appareil réduit la puissance à un niveau inférieur. Cependant, vous pouvez toujours contrôler la puissance manuellement en appuyant sur le bouton Power Level (Niveau de puissance).

# avant de commencer

## PREMIER NETTOYAGE

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



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



# utilisation de la table de cuisson

## RÉCIPIENTS POUR LA ZONE DE CUISSON À INDUCTION

La table de cuisson à induction ne peut être allumée que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants.

### Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

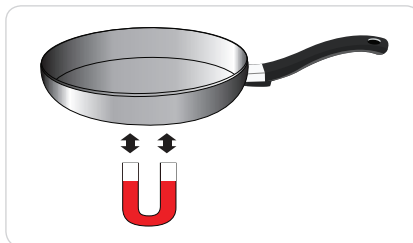
-  Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.
-  Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur la zone de cuisson par induction. Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.

avant de commencer \_17



## TESTE D'APTITUDE À L'EMPLOI

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



## TAILLE DES RÉCIPIENTS

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

Diamètre minimal du fond du récipient	120 mm
Diamètre maximal du fond du récipient	240 mm



N'utilisez pas un récipient dont le fond est plus large que la vitrocéramique. Sinon, la table de cuisson peut basculer et entraîner des blessures telles que des brûlures.

## BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

- Un bruit de craquement : l'ustensile de cuisine est constitué de matériaux différents.
- Un sifflement : l'ustensile de cuisine est constitué de matériaux différents.
- Un souffle en bruit de fond : vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- Un cliquetis : une commutation électrique se produit.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

## UTILISATION D'USTENSILES ADAPTÉS

Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats.

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

### 18\_ utilisation de la table de cuisson



## Conseils pour économiser de l'énergie

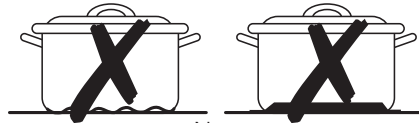


Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

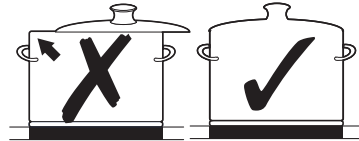
- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Une zone de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Recouvrez si possible les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.



Oui



Non



## UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

Si vous souhaitez utiliser les touches sensibles, appuyez du bout de votre doigt sur la touche souhaitée jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active.

Assurez-vous de n'appuyer que sur une seule touche du panneau lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le panneau, vous risquez d'activer également la touche adjacente.



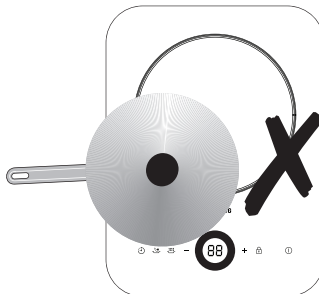
AVERTISSEMENT

Si le tableau de commande tactile est humide, cela peut entraîner un dysfonctionnement du capteur. Retirez toute humidité du tableau de commande avant de l'utiliser.



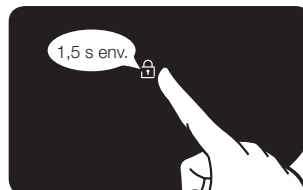
AVERTISSEMENT




Si la casserole entre en contact avec le tableau de commande tactile, une opération inattendue peut se déclencher. Conservez la casserole à une certaine distance du tableau de commande tactile.

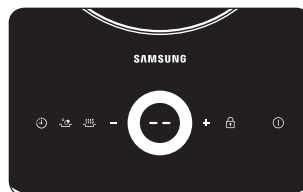
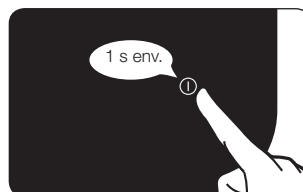




## MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur la touche de **verrouillage**  pendant environ 1,5 secondes.



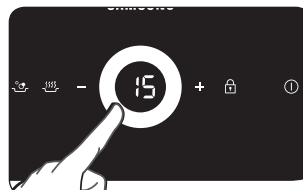
2. L'appareil est allumé à l'aide de la touche sensible **Activer/Désactiver** .  
Appuyez sur la touche sensible **Activer/Désactiver** .  
L'affichage numérique indique .  
Et tous les voyants des icônes s'allument.






-  Une fois la table allumée à l'aide de la touche **Activer/Désactiver** , vous avez 30 secondes pour sélectionner une puissance ; sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

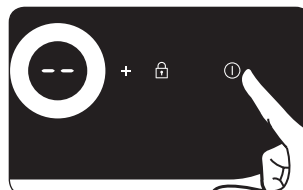
## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler et ajuster le niveau de puissance, appuyez sur les touches de sélection du réglage de la température.





## MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL


1. Pour éteindre une zone de cuisson, ramenez le réglage sur .
2. Pour mettre l'appareil entièrement hors tension, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** .  
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** .

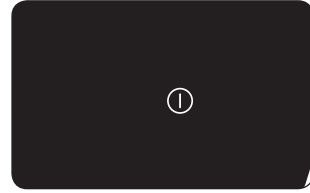







 Après avoir mis la zone de cuisson hors tension, la présence de chaleur résiduelle est signalée par affichage sous la forme d'un  (pour « hot » (chaud)).

3. Le voyant de l'icône **Activer/Désactiver**  s'allume après avoir éteint l'appareil.



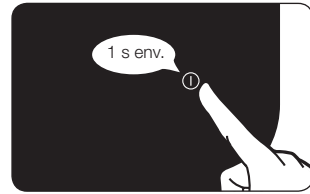
## UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS


La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle de la table de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson.

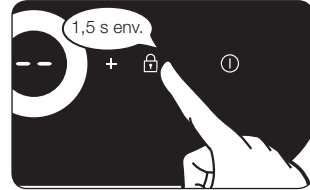
Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l'exception de la touche sensitive **Activer/Désactiver**  afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le plan de cuisson.


### Activation/désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver**  pendant 1 seconde.




2. Appuyez pendant environ 1,5 secondes sur la touche sensitive de **verrouillage** . Un signal sonore de confirmation retentit.



3. Appuyez sur n'importe **quelle touche** de commande.  
Le symbole  s'affiche, indiquant que la sécurité enfants est activée.



4. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche de **déverrouillage**  à nouveau pendant 1,5 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.



## MINUTERIE

Il existe deux façons d'utiliser la minuterie :

### Utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité :


Si une durée spécifique est associée à une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement une fois la durée écoulée.

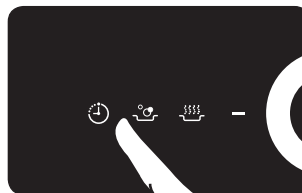
### Utiliser la minuterie pour programmer la mise en marche différée d'une zone de cuisson :

L'utilisation de la minuterie de cuisson programmée est impossible lorsqu'une zone de cuisson est allumée.

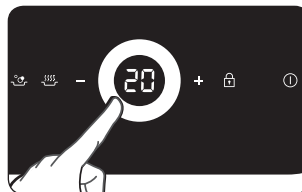
## Réglage du dispositif d'arrêt de sécurité


La zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez activer le dispositif d'arrêt de sécurité doit être allumée.


1. Appuyez sur la touche sensible de la **minuterie** .



2. Utilisez les **touches de réglage de la minuterie** pour sélectionner la durée souhaitée (ex. : 20 minutes). La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois cette durée écoulée. Le dispositif d'arrêt de sécurité est à présent activé.




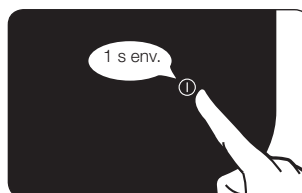
3. Après avoir réglé la minuterie, l'affichage passera au niveau de réglage de la chaleur et la molette affichera le temps restant. Si vous souhaitez afficher la durée restante pour la zone de cuisson, appuyez sur la touche sensible de la **minuterie** .




-  Pour annuler la fonction de minuterie, appuyez deux fois sur la touche sensible de la **minuterie** .

## Minuterie pour cuisson programmée

Pour pouvoir utiliser la fonction cuisson programmée, vous devez allumer l'appareil et éteindre la zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche sensible **Activer/Désactiver**  pendant 1 seconde.



2. Appuyez sur la touche de réglage de la **minuterie** .  apparaît sur l'affichage de la minuterie.
3. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches de réglage de la minuterie. La fonction de cuisson programmée est alors activée et le temps restant s'affiche sur l'affichage de la minuterie. Pour régler la durée restante, appuyez sur la touche de réglage de la minuterie  et modifiez les réglages à l'aide des touches de réglage de la minuterie.




## COMMANDE PLEINE PUISSANCE

La fonction Pleine puissance (P) permet d'augmenter la puissance (par exemple : porter à ébullition un grand volume d'eau)

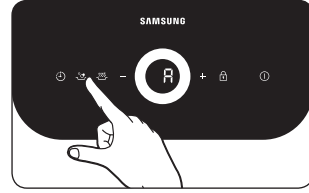
La fonction Pleine puissance est activée pendant une durée maximale de 10 minutes.

Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance (E).

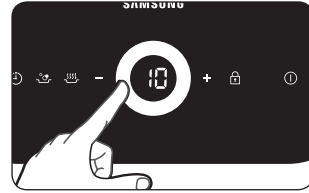
 Dans certaines circonstances, la fonction d'augmentation de la puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.


## ÉBULLITION DE L'EAU

1. Appuyez brièvement sur la touche **Ébullition de l'eau**.



2. Réglez le niveau de puissance souhaité qui sera utilisé après l'ébullition de l'eau. Après l'ébullition de l'eau, la puissance de la zone de cuisson sera automatiquement réduite à ce niveau et un signal sonore retentira.



 **AVERTISSEMENT** Utilisez uniquement la fonction Ébullition de l'eau pour faire chauffer de l'eau. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance alors qu'elle est allumée. Cela pourrait provoquer un incendie.

## SUGGESTION DE RÉGLAGES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Puissance	Mode de cuisson	Exemples d'utilisation
14-15	Faire réchauffer Faire sauter Faire frire	Faire bouillir de grandes quantités de liquide, faire cuire des pâtes, saisir la viande (goulache, viande à braiser)
10-13	Cuisson haute température Faire frire	Bifteck, surlongue, pommes de terre rissolées, crêpes
8-9	Faire frire	Escalope, côtelettes, foie, poisson, rissole, œufs sur le plat
6-7	Faire bouillir	Faire bouillir des pommes de terre ou des légumes dans 1,5 l de liquide
3-5	Cuire à l'étuvée Faire mijoter Faire bouillir	Cuire à l'étuvée ou faire mijoter de petites quantités de légumes, cuire du riz et des laitages
1-2	Faire fondre	Faire fondre du beurre ou du chocolat, dissoudre de la gélatine

 Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.

 Les réglages devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.



# nettoyage et entretien

## TABLE DE CUISSON



N'appliquez aucun produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Rincez la table à l'eau claire après le nettoyage car les produits peuvent avoir un effet corrosif s'ils sont chauffés. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif (ex. : Décapants pour grils ou fours, éponges ou poudre à récurer).



Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer afin que les éventuelles projections de produits nettoyants ne brûlent pas sur la table. S'il y a lieu, retirez les traces de saleté incrustée, d'eau, de graisse ainsi que celles laissées par les ustensiles métalliques à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).

### Salissures légères

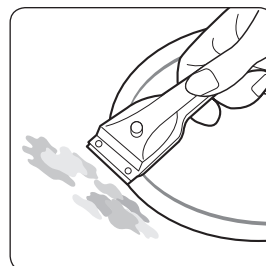
1. Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide.
2. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon propre. Il ne doit rester aucune trace de détergent sur la surface.
3. Nettoyez la table de cuisson dans son intégralité une fois par semaine à l'aide d'un produit spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).
4. Rincez la surface en vitrocéramique à l'eau claire (attention aux quantités) et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec qui ne peluche pas.

### Salissures tenaces

1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les aliments en cours de cuisson ou les taches incrustées.
2. Inclinez légèrement le grattoir au-dessus de la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en frottant la lame contre la surface de la plaque.



Les grattoirs pour surfaces en verre et les nettoyants pour vitrocéramique sont disponibles auprès de détaillants spécialisés.






## Salissures spécifiques

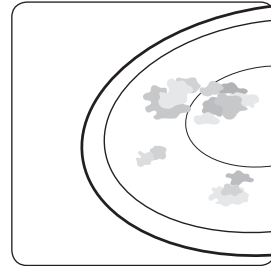
1. Enlevez immédiatement les traces de sucre brûlé, de plastique fondu, d'aluminium ou de tout autre produit à l'aide du grattoir lorsqu'elles sont encore chaudes.

 **AVERTISSEMENT** Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir sur une surface de cuisson chaude.

2. Nettoyez le table de cuisson comme à votre habitude une fois celle-ci refroidie.

Si vous laissez refroidir une zone de cuisson sur laquelle un produit a fondu, faites-la chauffer à nouveau avant de la nettoyer.

-  Les rayures ou taches sombres causées par exemple par les bords rugueux d'une casserole ne peuvent pas être enlevées. Ces taches n'entravent cependant pas le fonctionnement normal de la table.



## POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE APPAREIL

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour y entreposer des objets.
- N'allumez pas la table de cuisson si aucune casserole n'y est posée ou si la casserole est vide.
- La vitrocéramique est très solide et résistante aux écarts de température. Elle n'est cependant pas incassable. Elle peut être endommagée lorsqu'un objet particulièrement pointu ou lourd tombe sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer ou d'endommager la finition.
- Evitez de répandre des liquides acides (ex. : vinaigre, jus de citron ou produits détartrants) sur le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres pourraient se former.
- Si du sucre ou une préparation à base de sucre entre en contact avec une zone de cuisson chaude, nettoyez immédiatement la table à l'aide d'un grattoir de cuisine tant que celle-ci est encore chaude. Si vous la laissez refroidir, vous risquez d'endommager la surface en la nettoyant.
- Ne laissez pas d'objets ou produits susceptibles de fondre (ex. : plastique, papier aluminium ou papier sulfurisé) entrer en contact avec la surface en vitrocéramique. Si un produit de cette nature fond sur la table de cuisson, retirez-le immédiatement à l'aide d'un grattoir.

# garantie et assistance

## QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Une mauvaise utilisation peut entraîner de légers dysfonctionnements. Pour y remédier, suivez les instructions ci-dessous. Ne tentez pas de réparer vous-même la table si les instructions suivantes s'avèrent inopérantes.



Les réparations doivent impérativement être effectuées uniquement par un technicien qualifié. Des réparations non conformes peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, prenez contact avec le service après-vente.



Si une erreur se produit, débranchez le cordon d'alimentation pendant un certain temps puis rebranchez-le. Vérifiez alors le bon fonctionnement à nouveau.

### Que dois-je faire si la ZONE de cuisson ne fonctionne pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

- Les fusibles de l'installation électrique (boîte à fusibles) sont-ils intacts ? Si les fusibles sautent de manière répétée, contactez un électricien agréé.
- L'appareil est-il mis sous tension ?
- Les témoins du tableau de commande sont allumés.
- La zone de cuisson est allumée.
- La zone de cuisson est réglée sur la température souhaitée.

### Que dois-je faire si la ZONE de cuisson ne s'allume pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

- Un intervalle de temps supérieur à 10 secondes s'est-il écoulé entre le moment où vous avez appuyé sur le bouton « Activer/Désactiver » et le moment où la zone de cuisson souhaitée s'est allumée (reportez-vous à la section « Mise sous tension de l'appareil ») ?
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

### Que dois-je faire si tous les témoins, hormis le témoin de chaleur résiduelle, s'éteignent soudainement ?

Ce problème peut survenir si :

- La touche sensitive « Activer/désactiver » a été actionnée accidentellement.
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

### Que dois-je faire si, une fois la ZONE de cuisson éteinte, le témoin indiquant la présence de chaleur résiduelle ne s'allume pas ?

Effectuez la vérification suivante :

- La zone de cuisson n'a-t-elle pas eu le temps de chauffer car elle a été allumée pendant un intervalle de temps trop court ? Si la zone de cuisson est chaude, prenez contact avec le service après-vente.

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

Cela peut être la conséquence de l'une des situations suivantes :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.
- La sécurité enfants est activée.

### Que dois-je faire si le témoin est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide. Appuyez sur la touche sensitive « Activer/Désactiver » pour réinitialiser les réglages.



### Que dois-je faire si le témoin est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement.
- Après le refroidissement de la table de cuisson, appuyez sur la touche sensitive « Activer/Désactiver » pour réinitialiser les réglages.

### Que dois-je faire si le témoin est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- Le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.
- Si vous utilisez des récipients adaptés, le message affiché disparaît automatiquement.

### Que faire si le ventilateur continue à tourner une fois la table de cuisson éteinte ?

Vérifiez les points suivants :

- Lorsque vous avez terminé d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur fonctionne tout seul afin de la refroidir.
- Une fois les composants électroniques de la table de cuisson refroidis, le ventilateur s'éteint.

Si vous demandez l'assistance d'un technicien qualifié suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'intervention pourra vous être facturée même si le problème survient pendant la période de garantie.

## ASSISTANCE

Avant de faire appel au service d'assistance ou au service après-vente, veuillez vous reporter à la section « Dépannage ». Si le problème persiste, suivez les instructions figurant ci-dessous.

### S'agit-il d'un défaut technique ?

Si tel est le cas, contactez votre service après-vente.

Regroupez toujours toutes les informations nécessaires avant de passer votre appel. Cela permettra de déterminer plus facilement la nature du problème et de décider si une visite du technicien qualifié est nécessaire.

Veuillez noter les informations suivantes :

- Quelle est la nature du problème ?
- A quel moment le problème survient-il ?

Avant de passer votre appel, notez le modèle et le numéro de série de l'appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique sous la forme suivante :

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

Nous vous recommandons de noter ces informations à cet emplacement afin de les retrouver facilement.

Modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

### Dans quels cas des frais d'assistance vous sont facturés, même pendant la période de garantie ?

- Si vous auriez pu remédier vous-même au problème en vous reportant à la section « Dépannage ».
- Si le technicien qualifié est obligé de se déplacer plusieurs fois car vous ne lui avez pas fourni les informations nécessaires avant sa visite, par exemple pour rapporter des pièces. Préparez votre appel en suivant les instructions ci-dessus afin d'éviter de devoir supporter les frais de ces déplacements.



# caractéristiques techniques

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de l'appareil	Largeur	274 mm
	Profondeur	364 mm
	Hauteur	56,6 mm
Tension électrique		220 à 240 V ~ 50 à 60 Hz
Puissance de sortie maximale		1,8 kW / Boost 2,2 kW
Poids	Net	3,2 kg
	Brut	4,5 kg





remarque

---





remarque \_\_\_\_\_





remarque \_\_\_\_\_





DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be">www.samsung.com/be</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr">www.samsung.com/be_fr</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	<a href="http://www.samsung.com/ch">www.samsung.com/ch</a> <a href="http://www.samsung.com/ch_fr">www.samsung.com/ch_fr</a> (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
EIRE	0818 717100	

Code N° : DG68-00422A-01

