

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation

NZ64K7757BK



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	3	Utilisation des capteurs de commande tactile	17
Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :	3	Mise sous tension de l'appareil	17
Nom du modèle et numéro de série	3	Sélectionnez la zone de cuisson et le réglage de la température.	18
Consignes de sécurité	3	Mise hors tension de l'appareil	18
Mise au rebut du matériel d'emballage	6	Arrêt rapide	18
Mise au rebut appropriée de votre appareil usagé	6	Utilisation de la sécurité enfants	19
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	7	Minuterie (Baisser la durée)	19
Installation de la table de cuisson	7	Minuterie (Augmenter la durée)	20
Consignes de sécurité à l'attention de l'installateur	7	Utilisation de la fonction maintien au chaud	21
Raccordement à l'alimentation secteur	8	Commande de la fonction Pleine puissance	21
Installation de l'appareil dans le plan de travail	9	Gestion de la puissance	22
Pièces et caractéristiques	11	Pause	22
Zones de cuisson	11	Commande Flex	22
Tableau de commande	12	Activation/désactivation du son	23
Composants	12	Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques	23
Chauffage par induction	12	Nettoyage et entretien	24
Principales caractéristiques de l'appareil	13	Table de cuisson	24
Dispositif d'arrêt de sécurité	14	Salissures légères	24
Zone Flex zone Plus	14	Salissures tenaces	24
Témoin de chaleur résiduelle	15	Salissures spécifiques	25
Détection de la température	15	Cadre de la table de cuisson (en option)	25
Utilisation de la table de cuisson	15	Pour éviter d'endommager votre appareil	25
Premier nettoyage	15	Garantie et assistance	26
Récipients pour les zones de cuisson à induction	15	Questions fréquentes et dépannage	26
Test d'aptitude à l'emploi	16	Assistance	27
Taille des récipients	16	Caractéristiques techniques	28
Bruits de fonctionnement	16	Caractéristiques techniques	28
Utilisation de récipients adaptés	17	Zones de cuisson	28
		Informations sur l'appareil	28

Utilisation de ce manuel

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions du présent manuel d'utilisation et notamment les consignes de sécurité figurant dans la section suivante. Conservez soigneusement ce manuel en vue d'une consultation ultérieure.

Remettez-le au nouveau propriétaire en cas de vente.

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

ATTENTION

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.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série apparaissent tous deux sur l'étiquette apposée en dessous de la base de la table de cuisson.

Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, mettez à l'écrit les informations fournies ou apposez l'étiquette produit supplémentaire (située en haut de l'appareil) sur la page actuelle.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme à toutes les normes techniques et de sécurité en vigueur. En tant que fabricant de cet appareil, nous pensons toutefois qu'il relève de notre responsabilité de vous familiariser avec les consignes de sécurité suivantes.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

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 sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Consignes de sécurité

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.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart. N'utilisez pas un nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

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

Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide de sa commande correspondante et ne vous fiez pas au détecteur de récipient. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la table de cuisson ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande séparée.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la matière grasse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et entraîner un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : n'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dossierets de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson. L'utilisation de dossierets inadaptés peut provoquer des accidents.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

ATTENTION

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

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 ou un grave dysfonctionnement. Si votre appareil doit être réparé, veuillez prendre contact avec le centre de service local. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble et un lieu de travail conformes aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

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

- éteignez toutes les zones de cuisson ;
- débranchez la table de cuisson de l'alimentation ; et
- prenez contact avec le centre de service local.

Si la surface de cuisson se fend, 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.

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.

Le liquide situé entre le fond du plat et la table de cuisson peut produire une pression de vapeur. Cela peut faire sauter le plat.

Assurez-vous toujours que la plaque chauffante et le fond du plat restent secs.

Les zones de cuisson deviennent très chaudes lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants en bas âge.

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

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

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

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

Consignes de sécurité

Les huiles ou les matières grasses surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la matière grasse (si vous cuisinez des frites, par exemple).

Éteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.

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

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson ; vous risqueriez de provoquer un incendie.

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 faire sécher des vêtements.

Les utilisateurs portant des stimulateurs ou des implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et les zones de cuisson à induction lorsque celles-ci sont allumées. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

(Modèle avec table de cuisson à induction uniquement)

Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil. Éteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.

Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien de la table de cuisson fournies dans ce manuel.

Mise au rebut du matériel d'emballage

⚠ AVERTISSEMENT

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 l'environnement.

Mise au rebut appropriée de votre appareil usagé

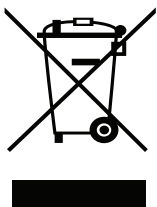
⚠ AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de votre appareil usagé, assurez-vous que celui-ci est vraiment inutilisable et qu'il ne représente donc pas une source de danger. Pour cela, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de retirer le câble de raccordement au secteur.

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 aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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 particuliers 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.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation et la mise à la terre du nouvel appareil doivent impérativement être effectuées par du personnel qualifié.

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 du présent manuel.

Consignes de sécurité à l'attention de l'installateur

- L'installation électrique nécessite un dispositif permettant de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm de large. Les dispositifs d'isolation suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur support), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- En termes de protection incendie, cet appareil correspond à la norme EN 60335-2-6. Ce type d'appareil peut être installé avec un placard en hauteur ou un mur sur l'un des ses côtés.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- L'élément de cuisine dans lequel l'appareil est encastré doit être conforme à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.
- Afin d'assurer la protection contre l'humidité, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic d'étanchéité.
- Sur les surfaces carrelées, les joints de la zone sur laquelle repose la table de cuisson doivent être complètement jointoyés.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces en céramique, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants approprié.
- Assurez-vous que le joint est correctement positionné contre la surface de travail, sans aucun interstice. N'appliquez pas de mastic en silicone supplémentaire. En cas de réparation, le retrait serait plus difficile.
- Pour retirer la table de cuisson, dégagez-la en la soulevant par dessous.
- Une planche peut être installée sous la table de cuisson.
- L'interstice de ventilation entre la surface de travail et l'avant de l'élément situé sous la table ne doit pas être couvert.

Installation de la table de cuisson

Raccordement à l'alimentation secteur

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 disponible. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation du circuit avant de brancher des fils sur le circuit.

La tension électrique de l'élément chauffant est de 230 V CA~. Cet appareil fonctionne également très bien sur des réseaux électriques de 220 V CA~ ou 240 V CA~. Le raccordement au réseau de la table de cuisson doit être effectué de manière à prévoir un coupe-circuit sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm de large (par ex : disjoncteur de ligne automatique, disjoncteur différentiel ou fusible).

⚠ AVERTISSEMENT

Les branchements de câbles doivent être conformes aux normes en vigueur et les vis de borne correctement serrées.

⚠ AVERTISSEMENT

Une fois la table de cuisson raccordée à l'alimentation secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées en les allumant brièvement une par une et en les réglant sur la puissance maximale à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés.

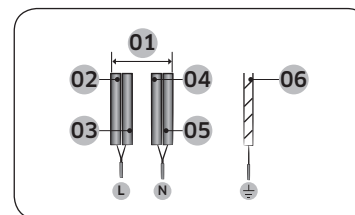
⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager les composants, vérifiez bien (au niveau de la conformité) l'attribution phase et neutre des branchements de l'habitation et des appareils (cf. schémas de câblage).

La garantie ne couvre aucun dommage résultant d'une utilisation inappropriée.

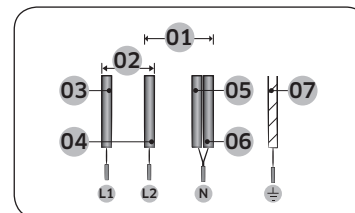
⚠ AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.



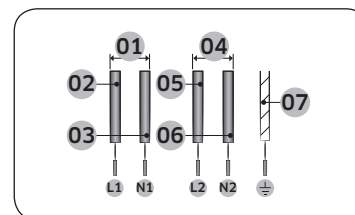
1N~ (32 A)

01	De 220 à 240 V ~	04	Bleu
02	Marron	05	Gris
03	Noir	06	Vert/Jaune



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

01	De 220 à 240 V ~	05	Bleu
02	De 380 à 415 V ~	06	Gris
03	Marron	07	Vert/Jaune
04	Noir		



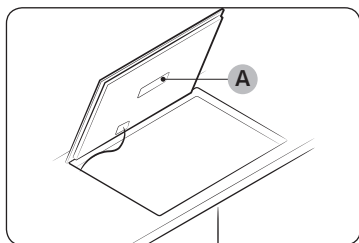
2 x 1N~ (16 A) : Séparez les fils avant de procéder au branchement.

01	De 220 à 240 V ~	05	Noir
02	Marron	06	Gris
03	Bleu	07	Vert/Jaune
04	De 220 à 240 V ~		

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réaliser correctement le branchement de l'alimentation, veuillez suivre le schéma de câblage joint à proximité des bornes.

Installation de l'appareil dans le plan de travail



A. Numéro de série

REMARQUE

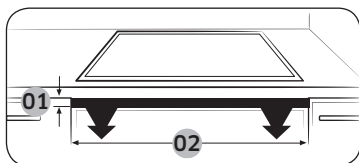
Recopiez le numéro de série inscrit sur l'étiquette signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation. Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage. Étant donné qu'il figure sur la plaque signalétique d'origine située sous l'appareil, vous ne pourrez plus y accéder après l'installation.

REMARQUE

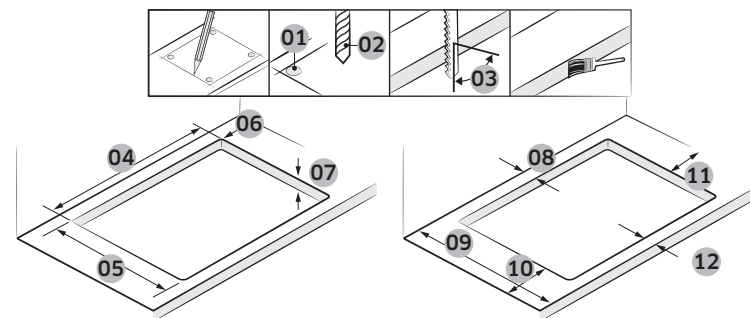
Veillez à respecter scrupuleusement les indications relatives aux espaces et distances de sécurité minimums exigés.

REMARQUE

Le bas de la table de cuisson est équipé de d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, il ne doit pas être utilisé pour stocker des petits objets ou du papier. Ils pourraient endommager le ventilateur ou interférer avec le refroidissement s'ils sont aspirés à l'intérieur.

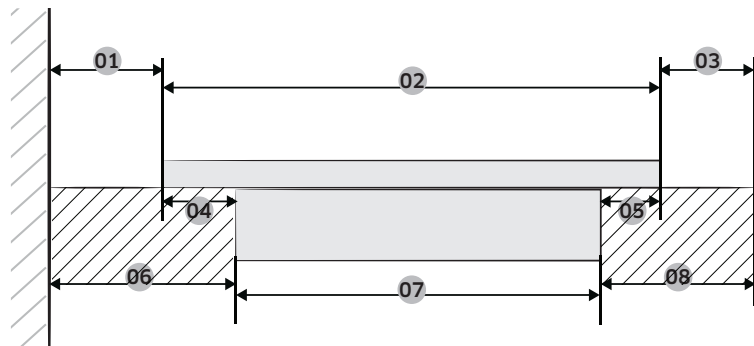


N°	Explication	Dimensions
01	Hauteur de l'orifice de ventilation	Minimum 2 mm
02	Largeur de l'orifice de ventilation	560 mm

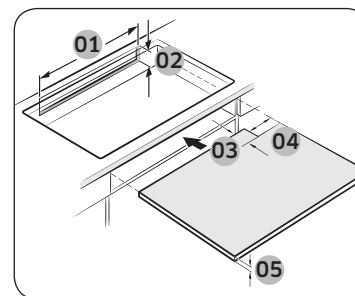


N°	Explication	Dimensions
01	Vérifier les 4 points	
02	Diamètre de perçage	Ø 6
03	Angle droit du point de coupe	90°
04	Largeur de coupe	560±1 mm
05	Profondeur de coupe	490±1 mm
06	Taille de la courbe	R3
07	Épaisseur de la table	Maximum 50 mm, Minimum 20 mm
08	Distance entre l'extrémité de la table et le point de coupe (arrière)	Minimum 60 mm
09	Profondeur de la table	Minimum 600 mm
10	Distance entre l'extrémité de la table et le point de coupe (côté gauche)	Minimum 60 mm
11	Distance entre l'extrémité de la table et le point de coupe (côté droit)	Minimum 60 mm
12	Distance entre l'extrémité de la table et le point de coupe (avant)	Minimum 50 mm

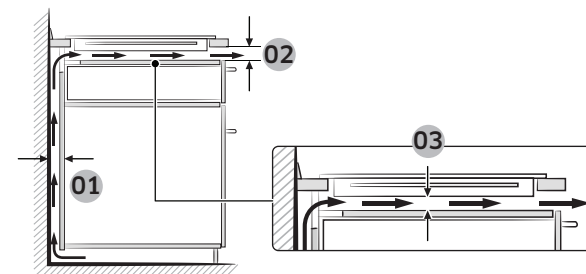
Installation de la table de cuisson



N°	Explication	Dimensions
01	Distance entre le mur et la plaque à induction	Minimum 40 mm
02	Profondeur de la plaque à induction	520 mm
03	Distance entre la plaque à induction et l'extrémité de la table	Minimum 40 mm
04	Distance entre la vitre et le brûleur de fond	25 mm
05	Distance entre la vitre et le brûleur de fond	15 mm
06	Distance entre le mur et le brûleur de fond	Minimum 60 mm
07	Profondeur du brûleur de fond	480 mm
08	Distance entre le brûleur de fond et l'extrémité de la table	Minimum 50 mm

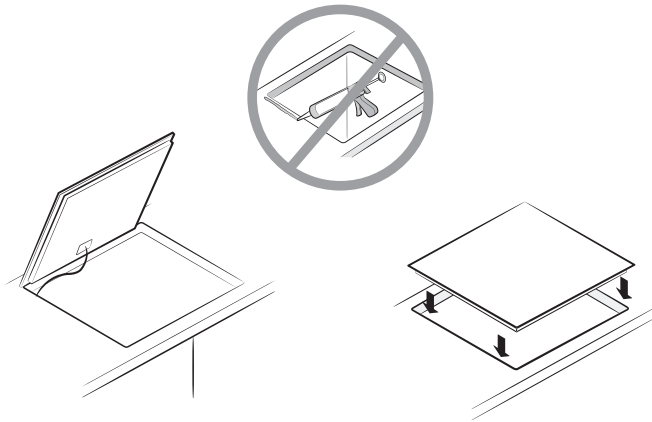
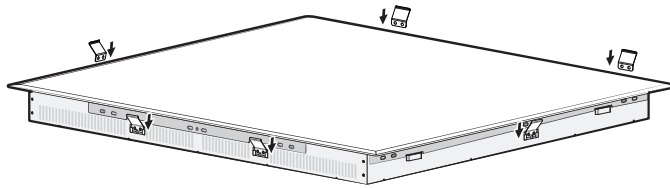


N°	Explication	Dimensions
01	Largeur de la ventilation arrière	Minimum 550 mm
02	Hauteur de la ventilation arrière	Minimum 35 mm
03	Profondeur du passage du cordon d'alimentation	Maximum 65 mm
04	Largeur du passage du cordon d'alimentation	Maximum 100 mm
05	Hauteur du panneau latté	Minimum 5 mm

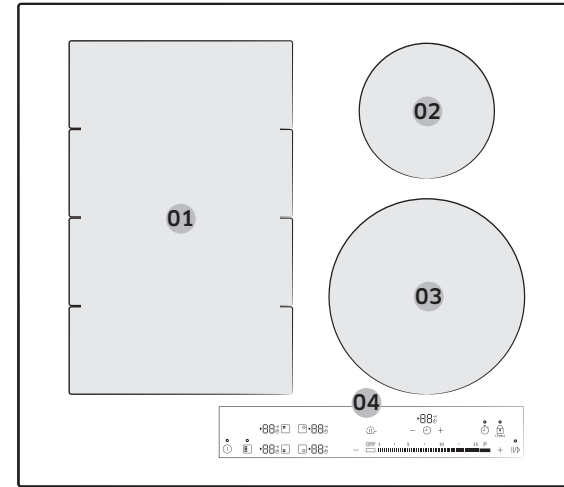


N°	Explication	Dimensions
01	Dimensions de la ventilation	Minimum 20 mm
02		Minimum 2 mm
03		Minimum 20 mm

Pièces et caractéristiques



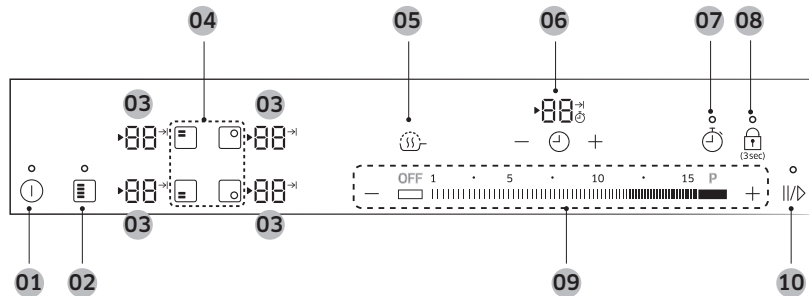
Zones de cuisson



01	Zone à induction Flex zone Plus (3300 W) avec le réglage Pleine puissance (3600 W)
02	Zone de cuisson à induction (1400 W) avec le réglage Pleine puissance (2000 W)
03	Zone de cuisson à induction (2200 W) avec le réglage Pleine puissance (3200 W)
04	Tableau de commande

Pièces et caractéristiques

Tableau de commande



01	Capteur de la commande Marche/Arrêt
02	Capteur de la zone Flex zone Plus
03	Témoins de réglage de la température et de la chaleur résiduelle
04	Capteur de zone de cuisson
05	Capteur de la fonction Maintien au chaud
06	Capteur de réglage de la minuterie et voyant (Baisser la durée)
07	Capteur de réglage de la minuterie (Augmenter la durée)
08	Capteur de la commande de verrouillage
09	Capteur de réglage de la température
10	Capteur de la fonction Pause avant départ

Composants

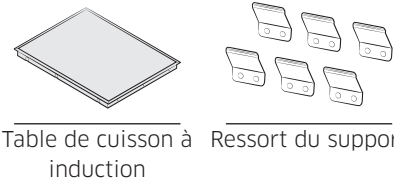
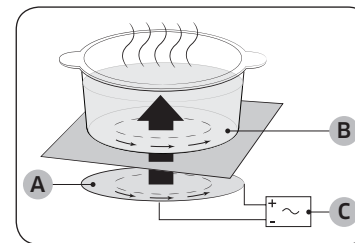


Table de cuisson à induction Ressort du support

Chauffage par induction



- A. Bobine à induction
- B. Courants induits
- C. Circuits électroniques

- **Le 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.
- **Une vitesse de cuisson et de friture plus élevée** : étant donné que la casserole est chauffée directement et non le verre, 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** : la table de cuisson possède des zones de cuisson en céramique très réactives.
- **Capteurs de commande tactile** : l'appareil fonctionne à l'aide de capteurs de commande tactile.
- **Nettoyage facile** : La table de cuisson plate en vitrocéramique offre un nettoyage facile.
- **Capteur de la commande Marche/Arrêt** : le capteur de la commande « Marche/Arrêt » permet d'équiper l'appareil d'un interrupteur secteur séparé. En touchant ce capteur, vous pouvez mettre en marche ou couper l'alimentation entièrement.
- **Voyants de commande et de fonction** : l'affichage numérique et les témoins lumineux fournissent des informations sur les réglages et les fonctions activées, ainsi que sur 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 les zones de cuisson après un intervalle de temps déterminé si aucun réglage n'est modifié.
- **Pleine puissance P** : utilisez cette fonction pour chauffer le contenu du récipient plus vite qu'avec la puissance maximale 15. (L'écran affiche P.)
- **Détection automatique de récipient** : chaque zone de cuisson comporte un système de détection automatique de récipient. Ce système est réglé de manière à reconnaître les casseroles dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de la zone de cuisson. Les récipients doivent toujours être placés au centre de chaque zone de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles appropriés.
- **Affichage numérique** :
 - paramètres de chauffage sélectionnés 1 à 15 et P
 - H chaleur résiduelle (Maintien au chaud)
 - h chaleur résiduelle
 - L sécurité enfants activée
 - message 8 : le capteur tactile n'a pas été touché depuis plus de 8 secondes.
 - message 1 : la plaque de cuisson est surchauffée en raison d'un dysfonctionnement. (exemple : utilisation avec un récipient vide)
- **1** : le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.
- **Maintien au chaud H** : utilisez cette fonction pour maintenir des aliments cuisinés au chaud. L'écran affiche H.
- **Pause ||>** : utilisez cette fonction pour passer toutes les zones de cuisson en faible puissance. (exemple : pour répondre au téléphone) L'écran affiche 2.
- **Capteur de la zone Flex zone Plus L** : cette fonction permet d'étendre la zone de cuisson à toute la partie gauche.
- **Zone Flex zone Plus** : la zone Flex zone Plus est grande, rectangulaire et conçue pour cuisiner plusieurs plats.
- **Arrêt rapide** : cette option permet de réduire le temps nécessaire pour arrêter la cuisson en appuyant une seule fois.



Pièces et caractéristiques

Dispositif d'arrêt de sécurité

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

Toute présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre **H**, **h** (pour « chaud ») sur l'affichage numérique correspondant aux zones de cuisson en question. Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après les intervalles de temps suivants :

Réglage de la température	Extinction
De 1 à 3	Après 6 heures
De 4 à 6	Après 5 heures
De 7 à 9	Après 4 heures
De 10 à 15	Après 1,5 heure

REMARQUE

Si la table de cuisson est surchauffée en raison d'un dysfonctionnement, **H** s'affiche et l'appareil s'éteint.

REMARQUE

Si le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, **U** s'affiche. Après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

REMARQUE

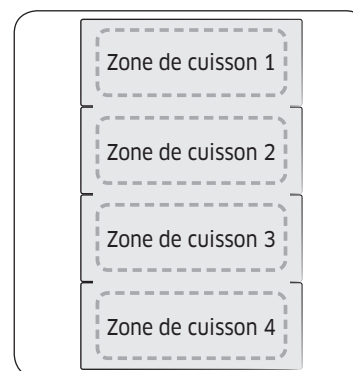
Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Autres motifs pour lesquels une zone de cuisson peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide en ébullition déborde et entre en contact avec le tableau de commande.

Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un chiffon mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être rallumé à l'aide du capteur de la **commande Marche/Arrêt** principale une fois le liquide essuyé ou le chiffon retiré.

Zone Flex zone Plus



La Zone Flex zone est la grande surface de cuisson située sur le côté gauche de la table de cuisson (reportez-vous à l'illustration ci-dessous). Elle est spécialement conçue pour accueillir simultanément plusieurs casseroles et poêles de formes et tailles variables. La Zone Flex zone possède quatre zones qui sont actionnées par des inducteurs individuels, ce qui vous permet de cuisiner peu importe l'endroit où le récipient est posé sur une zone de cuisson.

Avec Zone Flex zone Plus, vous pouvez utiliser une combinaison de zones de cuisson différentes afin d'agrandir la surface de cuisson. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le capteur correspondant à toucher pour activer les différentes combinaisons.



Zone de cuisson	Brûleur 1	Brûleur 2	Brûleur 3	Brûleur 4
1	[=]	[=]	[=]	[=]
2	[=]	[=]	[=]	[=]
3	[=]	[=]	[=]	[=]
4	[=]	[=]	[=]	[=]

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez une seule zone de cuisson, le diamètre du fond du récipient doit être inférieur à 14 cm.
- Il peut falloir 5 à 10 secondes à la table de cuisson pour reconnaître la position du récipient.
- Des bruits peuvent être émis lorsque la table de cuisson reconnaît le récipient.
- Ne retirez pas le récipient pendant la cuisson. Pour des questions de sécurité, la table de cuisson s'arrête automatiquement si le récipient a été retiré pendant plus de 5 secondes.



Témoin de chaleur résiduelle



Lorsque l'une des zones de cuisson ou toute la table est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par ,  (pour « chaud ») sur l'affichage numérique des zones de cuisson en question. 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.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Si l'appareil est mis hors tension, le symbole ,  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 la température de l'une des zones de cuisson vient 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'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

Utilisation de la table de cuisson

Premier nettoyage

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

AVERTISSEMENT

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

Récipients pour les zones de cuisson à induction

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

Matériau des récipients

Matériau des récipients	Adapté
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant sur l'étiquette
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

REMARQUE

Les récipients adaptés à une table de cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.

REMARQUE

Lorsqu'il est utilisé sur des zones de cuisson à induction, le récipient peut émettre des bruits. Ceci est normal.

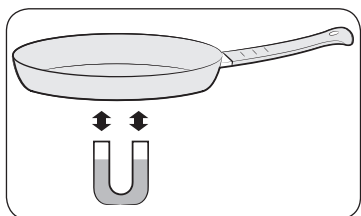
REMARQUE

Les récipients qui ne sont pas en inox ont une moins bonne conductibilité thermique que ceux en inox. Utiliser des récipients qui ne sont pas en inox allonge le temps de cuisson.



Utilisation de la table de cuisson

Test d'aptitude à l'emploi



Les récipients adaptés à la cuisson par induction possèdent un fond magnétique (faites le test avec un aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant du récipient.

REMARQUE

La cuisson par induction peut ne pas fonctionner correctement avec des récipients non ferreux dont le bord ne colle pas à l'aimant ou avec des récipients non ferreux dont le fond possède un revêtement en fer.

Taille des récipients

Les zones de cuisson à induction s'adaptent 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.

Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
Brûleur arrière droit (145 mm)	100 mm
Brûleur avant droit (210 mm)	140 mm
Zone Flex zone Plus avant ou arrière	140 mm
Zone Flex zone Plus	240 mm (dimension dans la longueur), zone de cuisson ovale, poissonnière

Bruits de fonctionnement

Il se peut que vous entendiez :

- **Craquement** : le récipient est constitué de matériaux différents.
- **Sifflement** : vous utilisez plus de deux zones de cuisson et le récipient est constitué de matériaux différents.
- **Souffle** : vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- **Cliquetis** : une commutation électrique se produit.
- **Sifflement, bourdonnement** : le ventilateur est en marche.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de récipients de taille et de matériau différents. Utiliser des récipients de tailles ou matériaux différent(e)s peut entraîner l'émission de bruits et de vibrations.

REMARQUE

Utiliser des niveaux de puissance faibles (de 1 à 5) peut provoquer l'émission de cliquetis.

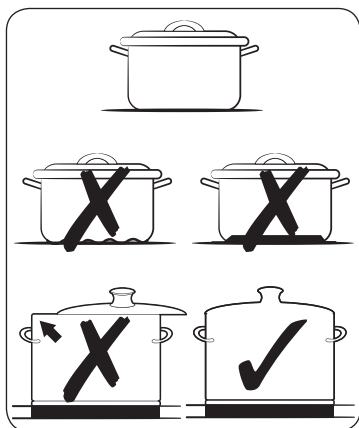


Utilisation de récipients adaptés

Les meilleurs récipients donnent un résultat optimal.

- On reconnaît un bon récipient à son fond. Celui-ci doit être le plus épais et plat possible.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouveaux récipients. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord supérieur du récipient.
- N'utilisez pas de récipients dont le fond est endommagé (ex : bords rugueux, bavures). Des rayures permanentes peuvent apparaître si vous faites glisser ces récipients sur la surface de la table.
- À froid, les fonds des récipients sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous souhaitez utiliser un type spécial de récipient (ex : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Conseils pour économiser de l'énergie

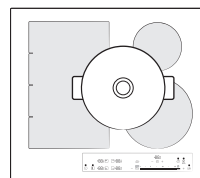


REMARQUE

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.
- Des zones de cuisson et des fonds de récipients sales augmentent la consommation d'énergie.
- Recouvrez si possible les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Éteignez les zones de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.

REMARQUE



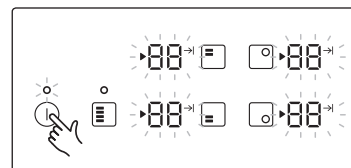
N'utilisez pas un même récipient sur les deux zones de cuisson gauche et droite.

Utilisation des capteurs de commande tactile

Si vous souhaitez utiliser les capteurs de commande tactile, touchez du bout de votre doigt le panneau de votre choix jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active.

Assurez-vous de ne toucher qu'un seul panneau à capteur lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le panneau, vous risquez d'actionner également le capteur adjacent.

Mise sous tension de l'appareil



L'appareil peut être mis sous tension à l'aide du capteur de la **commande Marche/Arrêt** ①.

Touchez le capteur de la **commande Marche/Arrêt** ① pendant environ 1 à 2 secondes.

L'affichage numérique affiche ①.

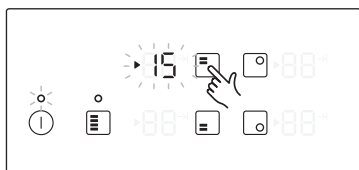
REMARQUE

Une fois l'appareil allumé à l'aide du capteur de la **commande Marche/Arrêt** ①, vous avez environ 20 secondes pour sélectionner un réglage de température. Sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

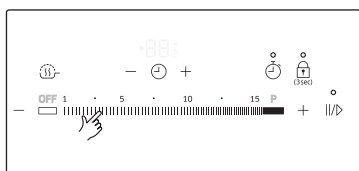


Utilisation de la table de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson et le réglage de la température.



1. Pour sélectionner la zone de cuisson, touchez le capteur correspondant à la zone de cuisson souhaitée.



2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, touchez le capteur de réglage de la température.

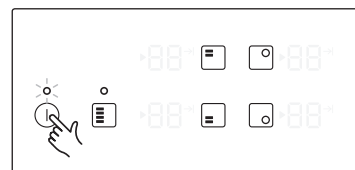
REMARQUE

Le niveau par défaut est réglé sur 15 lors de la sélection de la zone de cuisson.

REMARQUE

Si vous appuyez sur plusieurs capteurs pendant plus de 8 secondes, apparaît sur l'affichage des réglages de température.

Mise hors tension de l'appareil

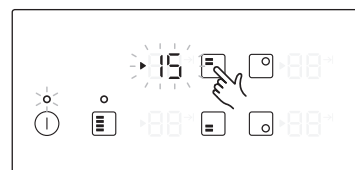


Vous pouvez mettre l'appareil entièrement hors tension en utilisant le capteur de la **commande Marche/Arrêt** . Touchez le capteur de la **commande Marche/Arrêt** pendant environ 1 à 2 secondes.

REMARQUE

Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la surface de cuisson hors tension, la présence de chaleur résiduelle au niveau des zones concernées est signalée sur l'affichage numérique sous la forme de (pour « chaud »). La température est réduite et disparaît.

Arrêt rapide



Pour mettre une zone de cuisson hors tension, appuyez sur le capteur de la zone de cuisson en question pendant 2 secondes.

REMARQUE

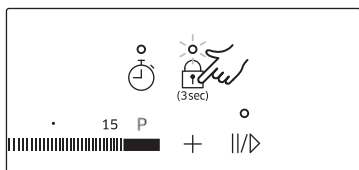
Le capteur de la zone Flex zone Plus ne prend pas en charge la fonction d'arrêt rapide.




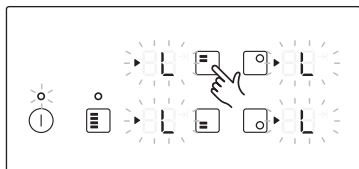
Utilisation de la sécurité enfants



La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle d'une zone de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson. Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l'exception du capteur de la **commande Marche/Arrêt** ① que vous ne pouvez qu'éteindre) afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le panneau avec un chiffon.

Activation/Désactivation de la sécurité enfants



1. Touchez le capteur de la **commande Verrouillage**  pendant environ 3 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.



2. Touchez n'importe quel capteur de commande.  s'affiche sur l'affichage, indiquant que la sécurité enfants a été activée.
3. Pour désactiver la sécurité enfants, touchez à nouveau le capteur de la **commande Verrouillage**  pendant 3 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.

REMARQUE

Que l'appareil soit sous/hors tension, la sécurité enfants est activée.

REMARQUE

Vous pouvez utiliser la commande Verrouillage pendant la cuisson. Dans ce cas, pour éteindre le brûleur, vous devez désactiver le verrouillage ou mettre l'appareil hors tension.

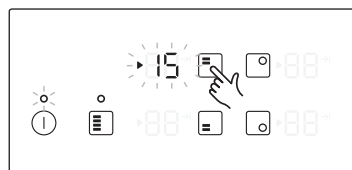
Minuterie (Baisser la durée)

Utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité :

Si une durée spécifique est réglée pour une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement une fois la durée écoulée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.


Réglage du dispositif d'arrêt de sécurité

La ou les zones de cuisson pour lesquelles vous souhaitez appliquer le dispositif d'arrêt de sécurité doivent être allumées.



1. Une fois allumée, appuyez sur la zone de cuisson correspondante pour activer le signal flash sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.



2. Appuyez sur le capteur de la **commande Minuterie** . Le nombre 10 apparaît au-dessus de l'affichage de la minuterie.

REMARQUE

Le réglage par défaut de la minuterie est 10.



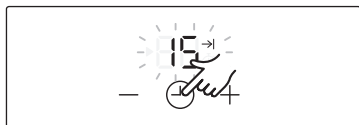
3. Utilisez le **capteur de réglage de la minuterie** (+ ou -) pour régler la durée souhaitée, par exemple 15 minutes, après laquelle la zone de cuisson s'éteindra automatiquement. Le dispositif d'arrêt de sécurité est à présent activé.

REMARQUE

La minuterie peut être réglée de 1 à 99.



Utilisation de la table de cuisson



4. Pour annuler les réglages de la minuterie, sélectionnez le brûleur concerné et maintenez le capteur de la **commande Minuterie** (⌏) enfoncé pendant 2 secondes. Cela annule les réglages de la minuterie du brûleur avec l'émission d'un signal sonore. Si vous maintenez le capteur de la **commande Minuterie** (⌏) enfoncé pendant 2 secondes sans sélectionner de brûleur, cela annule les réglages de la minuterie du dernier brûleur modifié.

Si vous souhaitez afficher la durée restante pour l'une des zones de cuisson, utilisez le capteur de la **commande Minuterie** (⌏), après avoir sélectionné un brûleur.

Le témoin de la commande correspondante commence alors à clignoter lentement.

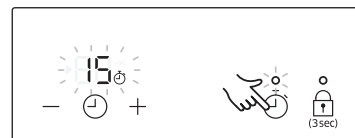
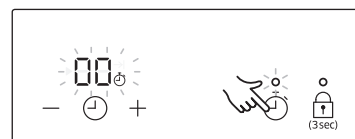
Les réglages sont réinitialisés à l'aide du **capteur de réglage de la minuterie** (+ ou -). Une fois la durée spécifiée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement ; un signal sonore de confirmation retentit et le témoin de la minuterie s'affiche.


REMARQUE

Pour modifier plus rapidement les réglages, maintenez l'un des capteurs de commande + ou - enfoncé, jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche.

Minuterie (Augmenter la durée)

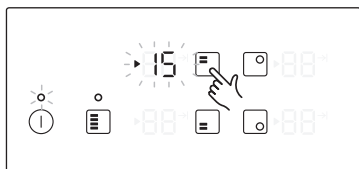
Pour pouvoir augmenter la durée de la minuterie, vous devez allumer l'appareil, mais aucune zone de cuisson ne doit utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité.



1. Touchez le capteur de la **commande Minuterie** (⌏).  apparaît sur l'affichage de la minuterie.
2. La fonction permettant d'augmenter la durée de la minuterie devient active et les nombres sur l'affichage augmentent au fur et à mesure. Pour annuler les réglages de la minuterie, maintenez le capteur de la **commande Minuterie** (⌏) enfoncé pendant 2 secondes.
3. Pour arrêter la minuterie, touchez le capteur de la **commande Minuterie** (⌏).



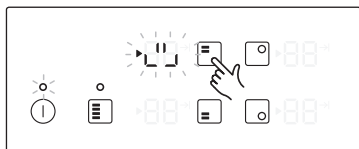
Utilisation de la fonction maintien au chaud



1. Utilisez cette fonction pour maintenir des aliments cuisinés au chaud. Touchez le capteur de la zone de cuisson correspondante.



2. Touchez le capteur de la fonction **Maintien au chaud** .



3. L'affichage du brûleur change. Touchez à nouveau pour éteindre le brûleur.

Commande de la fonction Pleine puissance

La fonction **Pleine puissance P** permet d'augmenter la puissance de chacune des zones de cuisson. (exemple : porter à ébullition un grand volume d'eau)

Zones de cuisson	Temps maximal à pleine puissance
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Zone Flex Plus (avant ou arrière)	10 min
Zone Flex Plus (complète)	5 min

Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance 15.

REMARQUE

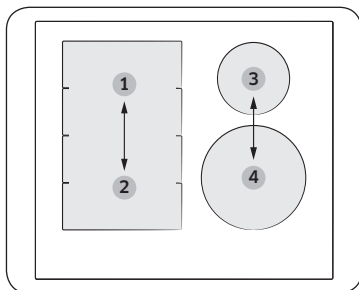
Dans certaines circonstances, la fonction Pleine puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

Par exemple, il n'est pas possible d'émettre la puissance maximale simultanément sur la partie avant et la partie arrière de la zone Flex zone.

Utilisation de la table de cuisson

Gestion de la puissance


Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale qui lui est propre. Si la plage de puissance est dépassée lors de l'activation de la fonction **Pleine puissance P**, le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de température de la zone de cuisson.



- 1 et 2 sont jumelées
- 3 et 4 sont jumelées

Le témoin de cette zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre la température actuellement réglée et la température maximale autorisée. Le témoin passe ensuite de la température réglée à la température maximale possible.

Pause

La fonction **Pause**  permute simultanément toutes les zones de cuisson actuellement sous tension sur le réglage de faible puissance, puis à nouveau sur le réglage de température qui était réglé précédemment. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis poursuivre le processus de cuisson (par exemple pour prendre un appel téléphonique).









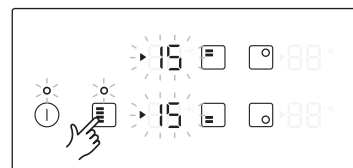
Lorsque la fonction **Pause**  est activée, tous les capteurs tactiles sont désactivés, sauf les capteurs des commandes **Pause** , **Verrouillage**  et **Marche/Arrêt** . Touchez à nouveau sur le capteur de la commande **Pause**  pour reprendre la cuisson.

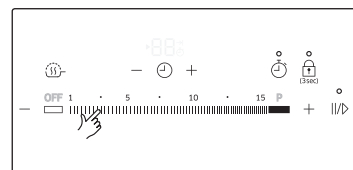
	Tableau de commande	Affichage
Pour mettre sous tension	Appuyez sur Pause 	
Pour mettre hors tension	Appuyez sur Pause 	Revenir au niveau de puissance précédent

Commande Flex

La fonction Flex permet d'activer toute la zone de cuisson de gauche afin d'utiliser un récipient de grande taille. (exemple : récipient ovale, poissonnière)



1. Touchez le capteur **Zone Flex zone Plus** .



2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, touchez le capteur de réglage de la température.

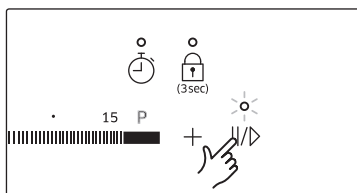
REMARQUE

- Si vous touchez le capteur **Zone Flex zone Plus** pendant l'utilisation, la fonction Zone Flex zone Plus sera désactivée.
- Si vous touchez le capteur **Zone Flex zone Plus** alors que tous les brûleurs fonctionnent à des niveaux différents, les brûleurs sont réglés à un niveau élevé.
- Si vous touchez le capteur **Zone Flex zone Plus** alors que la Zone Flex zone est en marche, cette dernière s'éteint.
- Lorsque vous déplacez ou ajoutez un récipient sur une nouvelle Zone Flex zone Plus, annulez l'opération en cours, puis appuyez sur le capteur correspondant pour activer la zone de cuisson.

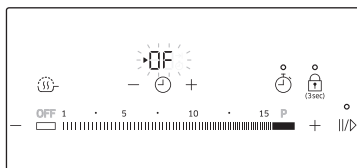
Activation/désactivation du son



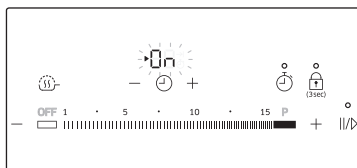
1. Touchez le capteur de la **commande Marche/Arrêt** (🔌) pendant environ 1 à 2 secondes.



2. 10 secondes après la mise sous tension, touchez le capteur de la commande **Pause** (⏸) pendant 3 secondes.



3. Le son est désactivé et **OFF** apparaît à l'écran.



4. Pour changer le réglage du son, recommencez la procédure n°1 et n°2. Le son est activé et **ON** apparaît à l'écran.

REMARQUE

Après la mise sous tension, vous ne pouvez pas utiliser la commande **d'activation/désactivation** du son après 10 secondes.

Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les réglages de température requis pour les différentes méthodes de cuisson dépendent de plusieurs variables, notamment la qualité du récipient utilisé et le type et la quantité des aliments à faire cuire.

Changer de réglage	Méthode de cuisson	Exemples d'utilisation
De 14 à 15	Faire réchauffer Faire sauter Faire frire	Faire chauffer de grandes quantités de liquide, faire bouillir des pâtes, saisir de la viande, faire dorer du goulache, braiser de la viande
De 8 à 11	Intensive Faire frire	Bifteck, aloyau, pommes de terre rissolées, crêpes
De 7 à 10	Faire frire	Escalope / côtelettes, foie, poisson, rissole, œufs au plat
De 5 à 7	Faire bouillir	Faire cuire jusqu'à 1,5 l de liquide, des pommes de terre, des légumes
De 2 à 4	Faire cuire à la vapeur Faire mijoter Faire bouillir	Cuire à la vapeur et faire mijoter de petites quantités de légumes, faire bouillir du riz et des laitages
De 1 à 2	Faire fondre	Faire fondre du beurre ou du chocolat, dissoudre de la gélatine

REMARQUE

Les réglages de température indiqués dans le tableau ci-dessus sont fournis à titre indicatif.

REMARQUE

Les réglages de température devront être adaptés en fonction du récipient et des aliments spécifiques.

Nettoyage et entretien

Table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

N'appliquez aucun produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Tous les produits de nettoyage doivent être retirés avec des quantités d'eau claire appropriées après le nettoyage, car ils peuvent avoir un effet corrosif lorsque la surface devient chaude. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif (ex. : décapants pour grils ou fours, éponges à récurer ou produits vaisselle abrasifs).

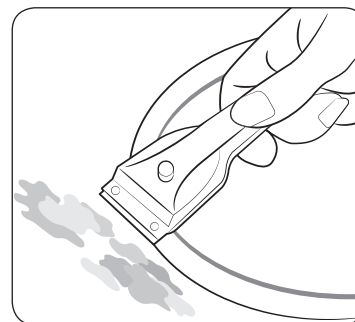
📖 REMARQUE

Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer. Cela permet d'éviter que les éventuelles projections ne brûlent sur la surface. S'il y a lieu, retirez les traces de tartre, d'eau, de graisse et de décoloration métallique 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 produit de nettoyage sur la surface.
3. Nettoyez soigneusement la surface de cuisson en vitrocéramique 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. Essuyez la surface en vitrocéramique à l'eau claire (attention aux quantités) et essuyez-la à l'aide d'un chiffon propre et sec qui ne peluche pas.

Salissures tenaces

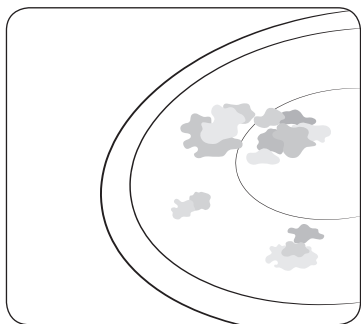


1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les débordements d'aliments pendant la cuisson ou les taches tenaces.
2. Inclinez légèrement le grattoir pour surfaces en verre sur la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en grattant avec la lame.

📖 REMARQUE

Les grattoirs pour surfaces en verre et les produits de nettoyage 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 matériau à l'aide d'un grattoir pour surfaces en verre lorsqu'elles sont encore chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT

Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir pour surfaces en verre sur une zone de cuisson chaude.

2. Nettoyez le table de cuisson comme d'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.

📖 REMARQUE

Les rayures ou taches sombres sur la surface en vitrocéramique causées, par exemple, par les bords tranchants d'un récipient ne peuvent pas être enlevées. Ces taches n'entravent cependant pas le bon fonctionnement de la table de cuisson.

Cadre de la table de cuisson (en option)

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais de vinaigre, jus de citron ou détartrant pour nettoyer le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres risqueraient d'apparaître.

1. Essuyez le cadre à l'aide d'un chiffon mouillé.
2. Humidifiez légèrement les taches ayant séché à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez et séchez bien.

Pour éviter d'endommager votre appareil

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour y entreposer des objets.
- N'utilisez pas une zone de cuisson si aucun récipient n'y est posé ou si le récipient 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 récipients sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer ou d'endommager la finition.
- Évitez de répandre des liquides acides (ex. : vinaigre, jus de citron ou détartrant) 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 et fond, 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Les réparations de l'appareil doivent impérativement être effectuées uniquement par un réparateur qualifié. Des réparations mal réalisées peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, veuillez prendre contact avec le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?	<ul style="list-style-type: none"> Les fusibles de l'installation électrique du domicile sont intacts. 	<ul style="list-style-type: none"> Si les fusibles sautent de manière répétée, appelez un électricien agréé.
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?	<ul style="list-style-type: none"> Le capteur de la commande Marche/Arrêt a été actionné accidentellement. Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide. 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est correctement mis sous tension. Nettoyez le tableau de commande.
Que dois-je faire si l'affichage, hormis pour le témoin de chaleur résiduelle H, H, s'éteint soudainement ?	<ul style="list-style-type: none"> Le capteur de la commande Marche/Arrêt a été actionné accidentellement. Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide. 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est correctement mis sous tension. Nettoyez le tableau de commande.
Que dois-je faire si, une fois les zones de cuisson éteintes, le témoin de chaleur résiduelle ne s'allume pas sur l'affichage ?	<ul style="list-style-type: none"> La zone de cuisson n'a été que brièvement utilisée et n'est donc pas devenue suffisamment chaude. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la zone de cuisson est chaude, veuillez appeler un centre de service local.

Code d'information	Cause possible	Solution
C0	Vérifiez le capteur de la commande Cuisson automatique.	Redémarrez l'appareil en utilisant le bouton Power (Marche/Arrêt). Si le problème persiste, débranchez l'alimentation pendant plus de 30 secondes. Ensuite, redémarrez l'appareil et réessayez. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de service local.
C1	La température détectée est supérieure à celle spécifiée.	
C2	Vérifiez le capteur de la commande Cuisson automatique.	
A2	Le moteur CC ne fonctionne pas à cause de problèmes avec la carte de circuit imprimé ou le câblage, ou en raison de perturbations électriques sur la lame du moteur.	Vérifiez si le pavé du capteur est mouillé ou actionné. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide du bouton Power (Marche/Arrêt). Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de service local.
d0	Vous avez appuyé sur le capteur pendant plus de 8 secondes.	
F0	Les communications entre la carte de circuit imprimé principale et secondaire échouent.	Redémarrez l'appareil en utilisant le bouton Marche/Arrêt. Si le problème persiste, débranchez l'alimentation pendant plus de 30 secondes. Ensuite, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de service local.
F2	Le CI tactile communique de façon anormale.	

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 mouillé ou de liquide.
- La sécurité enfants est activée et « L » s'affiche.

Que dois-je faire si l'affichage s'allume ?

Vérifiez les points suivants :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide.
Appuyez sur le capteur de la commande **Marche/Arrêt** pour réinitialiser les réglages.
- Si du liquide a débordé sur le tableau de commande, essuyez-le.

Que dois-je faire si l'affichage s'allume ?

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement.
- Après le refroidissement de la table de cuisson, appuyez sur le capteur de la commande **Marche/Arrêt** pour réinitialiser les réglages.

Que dois-je faire si l'affichage s'allume ?

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 un récipient adapté, le message affiché disparaît automatiquement.

Que faire si le ventilateur de refroidissement 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 de refroidissement fonctionne tout seul afin de la refroidir.
- Une fois les composants électroniques de la table de cuisson refroidis ou la durée maximale écoulée (10 minutes), le ventilateur de refroidissement 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 de réparation, 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, veuillez prendre contact avec votre service après-vente.

Préparez toujours toutes les informations nécessaires avant de passer votre appel. Cela permettra de déterminer plus facilement la nature du problème et de décider si l'intervention du service après-vente est nécessaire.

Veuillez noter les informations suivantes :

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

Avant de passer votre appel, veuillez noter le modèle et le numéro de série de votre 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 les informations fournies à cet emplacement afin de les retrouver facilement.

- Modèle :
- Numéro de série :

Dans quels cas les frais d'assistance sont-ils 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 de service après-vente 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 prendre en charge les frais de ces déplacements.

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Dimensions de l'appareil	Largeur	600 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	56 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Hauteur	72 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		De 220 à 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance connectée maximale		7,2 kW
Poids	Net	13,2 kg
	Brut	16,0 kg

Zones de cuisson

Emplacement	Diamètre	Puissance
Avant droit	210 mm	2200 W / Pleine puissance 3200 W
Arrière droit	145 mm	1400 W / Pleine puissance 2000 W
Zone Flex Plus (avant)	-	1800 W / Pleine puissance 2600 W
Zone Flex Plus (arrière)	-	1800 W / Pleine puissance 2600 W
Zone Flex Plus (centre)	-	1800 W / Pleine puissance 3000 W
Zone Flex Plus (complète)	-	3300 W / Pleine puissance 3600 W

Informations sur l'appareil

Nom du fournisseur	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identification du modèle	NZ64K7757BK
Type de plaque	Encastrable
Technologie de chauffage	Zones de cuisson à induction et surface de cuisson
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Pour les zones de cuisson et/ou surface circulaire(s) : diamètre de surface utile pour la zone de cuisson chauffée électriquement (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Pour les zones de cuisson ou la surface non circulaire(s) : longueur et largeur de surface utile par zone de cuisson ou surface chauffée électriquement (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Ø 21,0 cm : 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm : 191,3 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm : 199,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	191,5 Wh/kg

* Données déterminées conformément à la norme EN 60350-2 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°66/2014.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de récipients sales augmentent la consommation d'énergie.
- L'utilisation d'un autocuiseur permet de réduire le temps de cuisson.

Notes

Notes

Notes

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (*+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-00804A-02

Inductiekookplaat

Gebruikershandleiding

NZ64K7757BK



SAMSUNG

Inhoud

Over deze handleiding	3		
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:	3		
Modelnaam en serienummer	3		
Veiligheidsinstructies	3		
Verpakkingsmateriaal opruimen	6		
De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren	6		
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	7		
Installatie van de kookplaat	7		
Veiligheidsinstructies voor de installateur	7		
Aansluiting op de stroomvoorziening	8		
Installatie in het werkblad	9		
Onderdelen en kenmerken	11		
Kookzones	11		
Bedieningspaneel	12		
Onderdelen	12		
Verhitting door inductie	12		
De belangrijkste functies van uw apparaat	13		
Veiligheidsuitschakeling	14		
Flexzone Plus	14		
Restwarmte-indicator	15		
Temperatuurdetectie	15		
Gebruik van de kookplaat	15		
Eerste reiniging	15		
Pannen voor inductiekookzones	15		
Geschiktheidstest	16		
Panformaat	16		
Bedieningsgeluiden	16		
Gebruik geschikte pannen	17		
		De tiptoetsbediening gebruiken	17
		Het apparaat inschakelen	17
		Selecteer de gewenste temperatuurinstelling.	18
		Het apparaat uitschakelen	18
		Snelle stop	18
		Het kinderslot gebruiken	19
		Timer (aftellen)	19
		Timer (optellen)	20
		Warm houden gebruiken	21
		Vermogensversterking	21
		Energiebeheer	22
		Onderbreken	22
		Flexzones	22
		Geluid aan/uit	23
		Suggesties voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen	23
		Reiniging en behandeling	24
		Kookplaat	24
		Lichte bevuiling	24
		Hardnekkig vuil	24
		Probleemvuil	25
		Frame van kookplaat (optioneel)	25
		Voorkom schade aan uw apparaat:	25
		Garantie en service	26
		Veelgestelde vragen en probleemoplossing	26
		Service	27
		Technische gegevens	28
		Technische gegevens	28
		Kookzones	28
		Productinformatie	28

Over deze handleiding

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.

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

WAARSCHUWING

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

VOORZICHTIG

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

VOORZICHTIG

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

OPMERKING

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

Modelnaam en serienummer

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

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

Modelnaam _____

Serienummer _____

Veiligheidsinstructies

De veiligheidsvoorzieningen van dit apparaat voldoen aan alle technische normen en veiligheidsnormen 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

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

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.

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

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

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

Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik.

Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

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

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

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de glazen kookplaat. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaten.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers van de fabrikant van het kookapparaat. Het gebruik van oneigenlijke beschermers kan tot ongelukken leiden.

Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

VOORZICHTIG

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

Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen 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.

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

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

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

Als de kookplaat barst, 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.

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

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

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

De kookzones worden warm wanneer u kookt.

Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

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

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

Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

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

Veiligheidsinstructies

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

Schakel de kookzones na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

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

Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.

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

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

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

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

Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.

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

Verpakkingsmateriaal opruimen

⚠ WAARSCHUWING

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

De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren

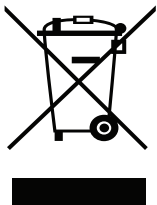
⚠ WAARSCHUWING

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

Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd. Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren. Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung naar: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installatie van de kookplaat

⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat uw apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.

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

Technische gegevens zijn te vinden achterin deze gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsinstructies voor de installateur

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

Installatie van de kookplaat

Aansluiting op de stroomvoorziening

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

⚠ WAARSCHUWING

Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netten met AC 220 V~ of AC 240 V~.

De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en andere schakelaars.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

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

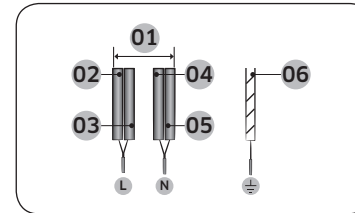
⚠ WAARSCHUWING

Let op (naleving) van de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken.

De garantie geldt niet voor schades die zijn ontstaan door onjuiste installatie.

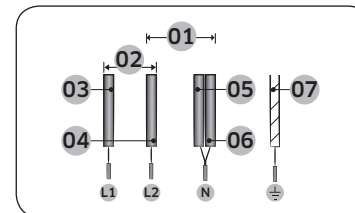
⚠ WAARSCHUWING

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.



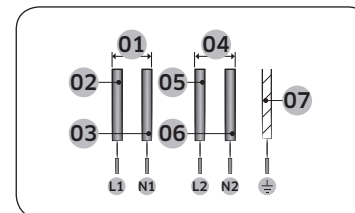
1N~ (32A)

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



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

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



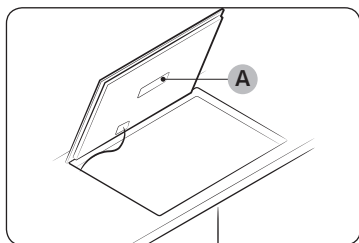
2 x 1N~ (16A): scheid de draden vóór aansluiting.

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

⚠ WAARSCHUWING

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

Installatie in het werkblad



A. Serienummer

OPMERKING

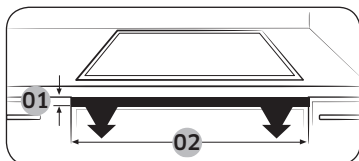
Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert. Dit nummer heeft u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de onderzijde van het apparaat.

OPMERKING

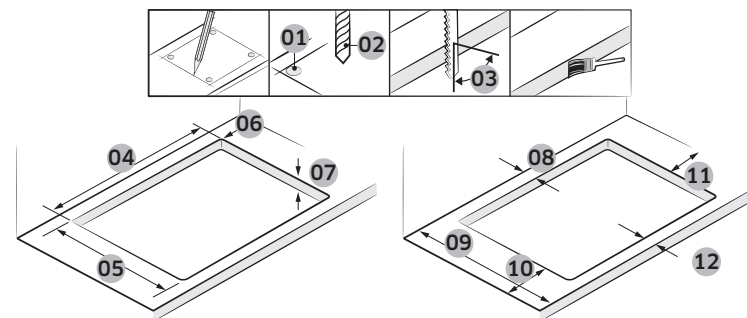
Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

OPMERKING

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



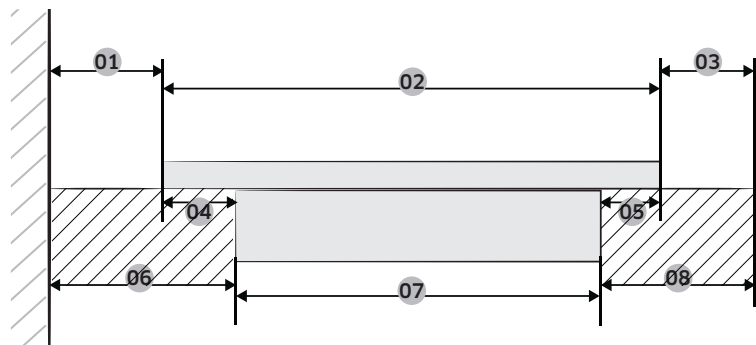
Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Hoogte van ventilatiegat	Min. 2 mm
02	Breedte van ventilatiegat	560 mm



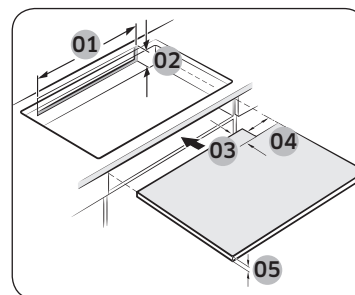
Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Controle 4 punten	
02	Boordiameter	Ø 6
03	Juiste hoek van snijpunt	90°
04	Afmeting snijbreedte	560±1 mm
05	Afmeting snijdiepte	490±1 mm
06	Afmeting ronding	R3
07	Afmeting tafeldikte	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Afstand tussen uiteinde tafel en snijpunt (achterkant)	Min. 60 mm
09	Diepte van tafel	Min. 600 mm
10	Afstand tussen uiteinde tafel en snijpunt (linkerkant)	Min. 60 mm
11	Afstand tussen uiteinde tafel en snijpunt (rechterkant)	Min. 60 mm
12	Afstand tussen uiteinde tafel en snijpunt (voorkant)	Min. 50 mm

Installatie van de kookplaat

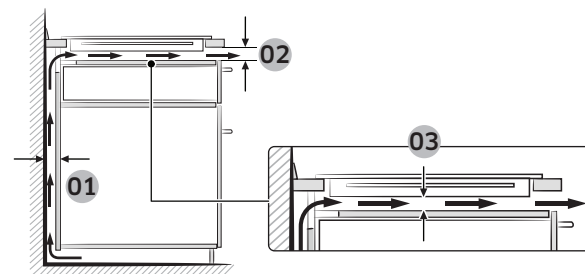
Installatie van de kookplaat



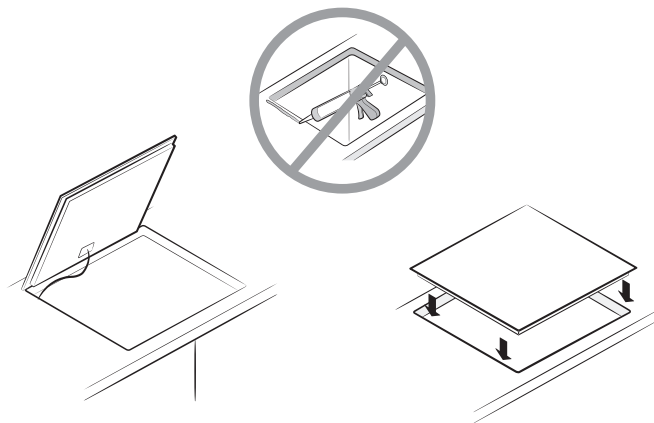
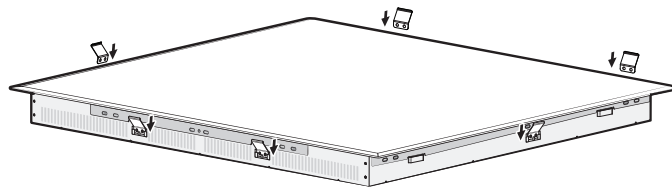
Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Afstand tussen muur en inductie	Min. 40 mm
02	Diepte van inductie	520 mm
03	Afstand tussen inductie en uiteinde van tafel	Min. 40 mm
04	Afstand tussen glas en brander	25 mm
05	Afstand tussen glas en brander	15 mm
06	Afstand tussen muur en brander	Min. 60 mm
07	Diepte van brander	480 mm
08	Afstand tussen brander en uiteinde van tafel	Min. 50 mm



Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Breedte van ventilatie achter	Min. 550 mm
02	Hoogte van ventilatie achter	Min. 35 mm
03	Diepte van netsnoergoot	Max. 65 mm
04	Breedte van netsnoergoot	Max. 100 mm
05	Hoogte van meubelplaat	Min. 5 mm

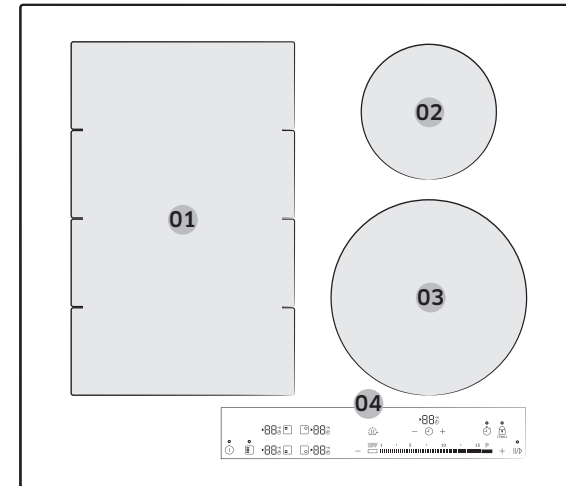


Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Afmeting ventilatie	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm



Onderdelen en kenmerken

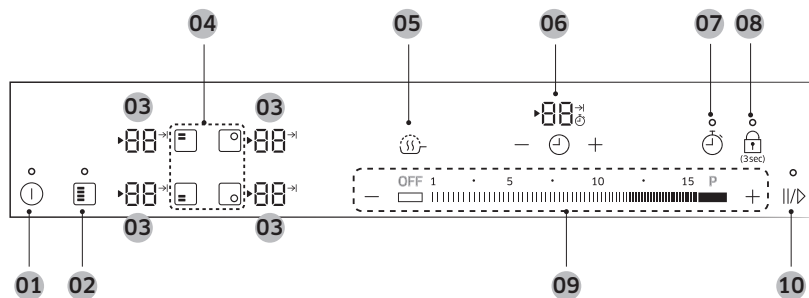
Kookzones



01	Inductie Flexzone Plus 3300 W, met vermogensversterking 3600 W
02	Inductiekookzone 1400 W, met vermogensversterking 2000 W
03	Inductiekookzone 2200 W, met vermogensversterking 3200 W
04	Bedieningspaneel

Onderdelen en kenmerken

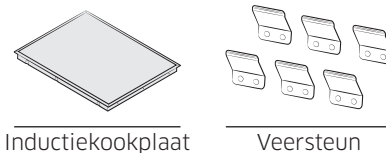
Bedieningspaneel



01	Aan/Uit-toets
02	Flexzone Plus-toets
03	Indicatoren voor temperatuurinstellingen en restwarmte
04	Kookzone-toets
05	Toets Warm houden
06	Timertoets en indicator (aftellen)
07	Timertoets en indicator (optellen)
08	Vergrendelingstoets
09	Temperatuurinstelling
10	Pauze&Gaan-toets

Onderdelen en kenmerken

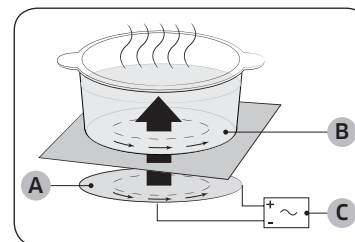
Onderdelen



Inductiekookplaat

Veersteun




Verhitting door inductie



- A. Inductiespoel
- B. Inductiestromen
- C. Stroomcircuits

- **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

- **Keramisch glazen kookoppervlak:** De kookplaat heeft keramische, snel reagerende kookzones.
- **Tiptoetsen:** Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
- **Eenvoudig reinigen:** De platte kookplaat van keramisch glas is eenvoudig te reinigen.
- **Aan/Uit-toets:** De Aan/uit-toets dient als aan/uit-schakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
- **Controle- en functie-indicatoren:** Digitale displays en indicatorlampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies en over eventuele restwarmte in de verschillende kookzones.
- **Veiligheidsschakeling:** Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat alle kookzones automatisch worden uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
- **Vermogensversterking P:** Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen **IS** mogelijk is. (Op het display wordt **P** weergegeven.)
- **Automatische pandetector:** elke 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.
- **Digitale displays:**
 - **t/m IS, P** voor het selecteren van temperatuurinstellingen
 - **H:** restwarmte (Warm blijven)
 - **h:** restwarmte
 - **L:** het kinderslot is geactiveerd
 - **d0:** melding, de tiptoets is langer dan 8 seconden aangeraakt.
 - **[]:** melding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik. (Voorbeeld: door gebruik van lege pannen.)
 - **U:** de pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- **Warm houden** : gebruik deze functie om bereide gerechten warm te houden. Op het display wordt **„U** weergegeven.
- **Onderbreken** : gebruik deze functie om alle kookzones op laag vermogen in te stellen. (Voorbeeld: om een telefoongesprek aan te nemen.) Op het display wordt **2** weergegeven.
- **Flexzone Plus-toets** : met deze functie kunt u de kookzone naar de hele linkerkant uitbreiden.
- **Flexzone Plus:** de Flexzone Plus is een groot, rechthoekig gebied waarop meerdere gerechten kunnen worden bereid.
- **Snelle stop:** met deze functie schakelt u een zone snel en met één aanraking uit.



Onderdelen en kenmerken

Veiligheidsuitschakeling

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

Eventuele restwarmte wordt aangegeven met (voor 'heet') op de digitale displays van de desbetreffende kookzones.

De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

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

OPMERKING

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

OPMERKING

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

OPMERKING

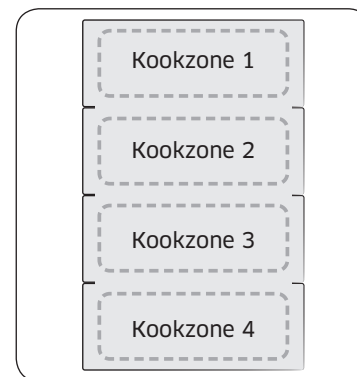
Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte "Probleemoplossing".

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

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

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

Flexzone Plus



De Flexzone is het grote kookgebied aan de linkerkant van de kookplaat (zie afbeelding hieronder) dat speciaal ontworpen is om meerdere potten en pannen van diverse vormen en afmetingen tegelijkertijd te gebruiken. De Flexzone heeft vier zones die door afzonderlijke inductoren worden bediend zodat u kunt koken, ongeacht waar de pannen op een kookzone zijn geplaatst.

Met Flexzone Plus gebruikt u een combinatie van verschillende kookzones om het kookgebied te vergroten. Zie de onderstaande tabel voor de betreffende toets die u moet aanraken om de verschillende combinaties te activeren.



Kookzone	1 brander	2 branders	3 branders	4 branders
1				
2				
3				
4				

OPMERKING

- Wanneer u slechts een kookzone gebruikt, moet de diameter van de onderkant van de pan kleiner zijn dan 14 cm.
- De kookplaat kan er 5 à 10 seconden over doen om de positie van de pan te herkennen.
- Terwijl de kookplaat de pan aan het herkennen is, kunt u geluid horen.
- Verwijder pannen niet tijdens het koken. Als pannen langer dan 5 seconden worden verwijderd, stopt de kookplaat om veiligheidsredenen automatisch.



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

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

Gebruik van de kookplaat

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.

Pannen voor inductiekookzones

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op een van de kookzones 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	Nee
Glas, aardewerk/keramiek, porselein	Nee

OPMERKING

Pannen voor inductiekookplaten zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.

OPMERKING

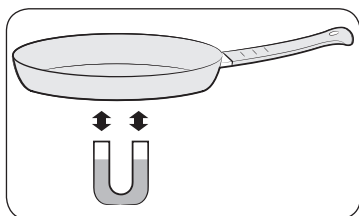
Pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op inductiekookzones worden gebruikt. Dit geluid is normaal.

OPMERKING

Niet-roestvrijstalen pannen geleiden warmte minder goed dan roestvrijstalen pannen. Als u niet-roestvrijstalen pannen gebruikt, wordt de kooktijd verlengd.

Gebruik van de kookplaat

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.

OPMERKING

Inductiekoken kan minder goed functioneren bij pannen van andere metalen dan ijzer en waarvan de rand niet aan de magneet blijft plakken, of waarbij de bodem een ijzercoating heeft.

Panformaat

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

Kookzones	Minimumdiameter van de bodem van de pan
Rechterbrander achter (145 mm)	100 mm
Rechterbrander voor (210 mm)	140 mm
Flexzone Plus voor of achter	140 mm
Flexzone Plus	240 mm (afmeting lange kant) ovaal, vispan

Bedieningsgeluiden

Als u het volgende hoort:

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

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

WAARSCHUWING

Gebruik geen pannen met een ander formaat en materiaal.

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

OPMERKING

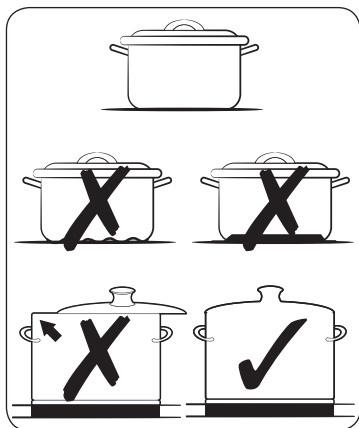
Als u lage vermogensstanden (1~5) gebruikt, kan dit een klikgeluid geven.

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 ontstaan wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

Tips voor energiebesparing

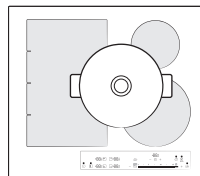


OPMERKING

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.
- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een hoger energieverbruik.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of om voedsel te ontdooien.

OPMERKING



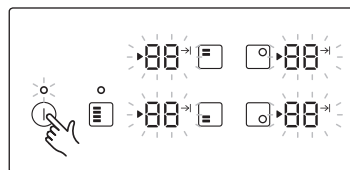
Gebruik niet slechts een pan op zowel de linker- als rechterkookzones.

De tiptoetsbediening gebruiken

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

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

Het apparaat inschakelen



Het apparaat kan worden in-/uitgeschakeld met de tiptoets **Aan/Uit** ①. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan. Op het digitale display wordt ① weergegeven.

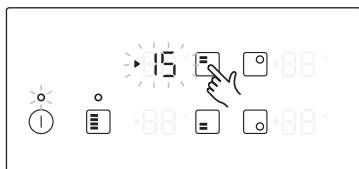
OPMERKING

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

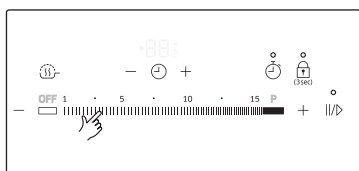


Gebruik van de kookplaat

Selecteer de gewenste temperatuurinstelling.



1. Raak voor het selecteren van de kookzone de tiptoets van de gewenste zone aan.



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

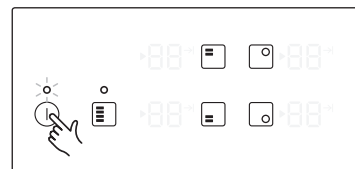
OPMERKING

Het standaardniveau is ingesteld op 15 wanneer u de kookzone selecteert.

OPMERKING

Wanneer meer dan een tiptoets gedurende langer dan 8 seconden wordt ingedrukt, wordt weergegeven op het temperatuurdisplay.

Het apparaat uitschakelen

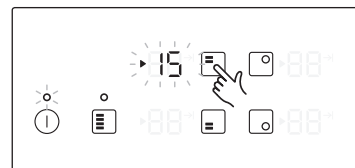


Het apparaat kan volledig worden uitgeschakeld met de tiptoets **Aan/Uit** . Raak de tiptoets **Aan/Uit** ongeveer 1 à 2 seconden aan.

OPMERKING

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

Snelle stop



Als u een kookzone wilt uitschakelen, drukt u gedurende 2 seconden op de toets van de kookzone.

OPMERKING

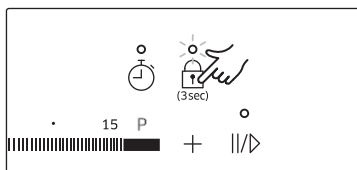
Flexzone Plus-toets werkt niet met de functie Snelle stop.



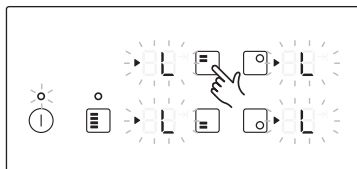
Het kinderslot gebruiken


U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Het bedieningspaneel kan worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt. Dit geldt niet voor de toets **Aan/Uit** (alleen om uit te schakelen).

Het kinderslot in- en uitschakelen



1. Raak de tiptoets voor **vergrendeling**  ongeveer 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.



2. Raak een tiptoets aan.  verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.
3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de tiptoets voor **vergrendeling**  nogmaals gedurende 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.

OPMERKING

Het kinderslot is geactiveerd, ongeacht of het apparaat uit of aan is.

OPMERKING

Tijdens het koken kunt u Vergrendelingstoets gebruiken. Om in dat geval de brander uit te schakelen, dient u de vergrendeling of het apparaat uit te schakelen.

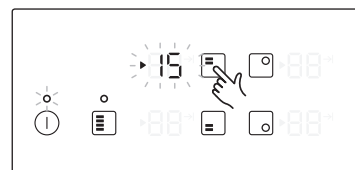
Timer (aftellen)

De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken:

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


Veiligheidsuitschakeling instellen

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



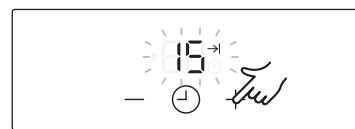
1. Raak na inschakeling de desbetreffende kookzone aan om het knippersignaal voor de kookzone te activeren.



2. Druk op de tiptoets voor de **timer** . Het getal 10 wordt boven de timer weergegeven.

OPMERKING

De standaardinstelling van de timer is 10.

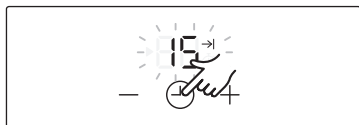


3. Gebruik de **Timerinsteltoets** (+ of -) om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 15 minuten, waarna de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld. De veiligheidsuitschakeling is nu geactiveerd.

OPMERKING

De timer kan worden ingesteld op 1-99.

Gebruik van de kookplaat



- Om de timerinstellingen te annuleren, selecteert u de betreffende brander en raakt u de **timertoets** (⌚) gedurende 2 seconden aan. Na een piep worden de timerinstellingen van de brander geannuleerd. Als u de **timertoets** (⌚) gedurende 2 seconden aanraakt zonder een brander te selecteren, worden de timerinstellingen voor de laatst gewijzigde brander geannuleerd.

Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, gebruikt u de **Timertoets** (⌚) nadat u de brander hebt geselecteerd.

De overeenkomstige indicator begint dan langzaam te knipperen.

De instellingen kunnen worden gereset met de **Timerinsteltoets** (+ of -).

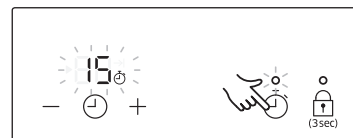
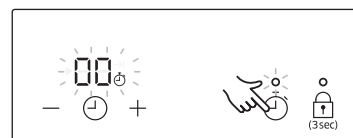
Nadat de ingestelde periode is verlopen, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, klinkt er een signaal en wordt dit op het display aangegeven.

OPMERKING

Als u de instellingen sneller wilt wijzigen, houdt u de bedieningssensor + of - ingedrukt tot de gewenste waarde is bereikt.

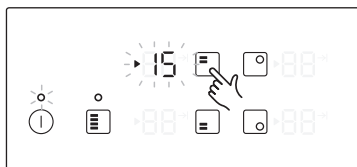
Timer (optellen)

Als u de opteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld, maar mag geen enkele van de kookzones de timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken.



- Raak de tiptoets voor de **timer** (⌚) aan. Op het timerdisplay wordt 00 weergegeven.
- De opteltimerfunctie wordt geactiveerd en de getallen op het display nemen toe. Om de timerinstellingen te annuleren, raakt u de **Timertoets** (⌚) gedurende 2 seconden aan.
- Als u de timer wilt stoppen, raakt u de **Timertoets** (⌚) aan.

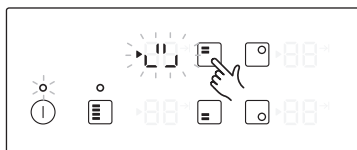
Warm houden gebruiken



1. Gebruik deze functie om bereide gerechten warm te houden. Raak de tiptoets voor de betreffende kookzone aan.



2. Raak de tiptoets **Warm houden** aan.



3. Het display van de brander wordt gewijzigd. Raak het opnieuw aan om de brander uit te schakelen.

Vermogensversterking

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

Kookzones	Max. versterkingstijd
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Flex Plus voor of achter	10 min
Volledige Flex Plus	5 min

Hierna keert de kookzone automatisch terug naar normaal vermogen 15.

OPMERKING

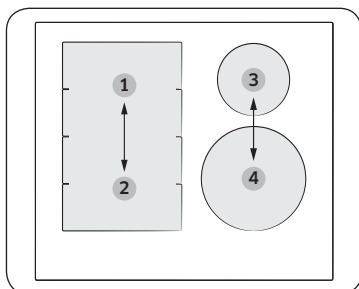
Onder bepaalde omstandigheden kan de vermogensversterking automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.

Het is bijvoorbeeld onmogelijk om tegelijkertijd maximaal vermogen toe te passen op Flexzone achter en Flexzone voor.

Gebruik van de kookplaat

Energiebeheer

De kookzones kennen een maximaal vermogen. Als dit maximum wordt overschreden doordat de **Vermogensversterking P** wordt ingeschakeld, wordt de temperatuurinstelling van een andere kookzone automatisch door de vermogensbeheerfunctie verlaagd.



- Nr. 1 en nr. 2 zijn gekoppeld
 - Nr. 3 en nr. 4 zijn gekoppeld
- De indicator voor deze kookzone wisselt enkele seconden tussen de ingestelde temperatuur en de maximale temperatuurinstelling. Daarna verandert de indicator van de ingestelde temperatuur naar de maximale temperatuurinstelling.

Onderbreken

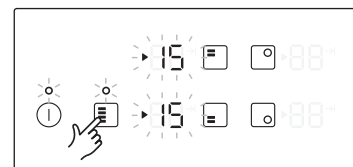
De functie **Onderbreken** schakelt alle actieve kookzones tegelijkertijd naar laag vermogen en vervolgens terug naar de eerder ingestelde temperatuurinstelling. Deze functie kan worden gebruikt om het bereidingsproces kort te onderbreken en vervolgens voort te zetten, bijvoorbeeld om een telefoongesprek aan te nemen.

Wanneer de functie **Onderbreken** is geactiveerd, worden alle tiptoetsen met uitzondering van de toetsen **Onderbreken** , **Vergrendeling** en de **Aan/Uit-toets** uitgeschakeld. Als u de bereiding wilt hervatten, drukt u nogmaals op de toets **Onderbreken** .

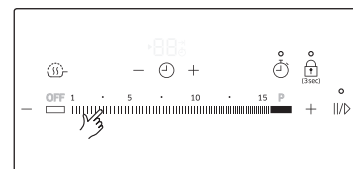
	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Raak Onderbreken aan	
Uitschakelen	Raak Onderbreken aan	Terug naar vorig vermogensniveau

Flexzones

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



1. Raak de toets **Flexzone Plus** aan.



2. Voor het instellen van het temperaturniveau voor koken, raakt u de Temperatuurinstelling aan.

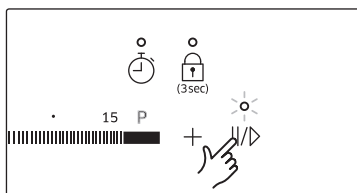
OPMERKING

- Als u tijdens de werking de **Flexzone Plus-toets** aanraakt, wordt de functie Flexzone Plus uitgeschakeld.
- Als u de **Flexzone Plus-toets** aanraakt terwijl elke brander op een ander niveau werkt, wordt de brander op een hoog niveau ingesteld.
- Als u tijdens de werking van de Flexzone de **Flexzone Plus-toets** aanraakt, wordt de Flexzone uitgeschakeld.
- Als u pannen verplaatst of toevoegt aan een nieuwe Flex zone Plus (Flexzone Plus), annuleer dan de huidige werking en druk vervolgens op de betreffende toets om de kookzone te activeren.

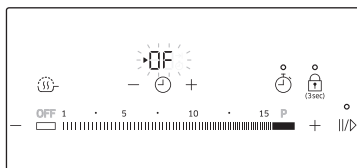
Geluid aan/uit



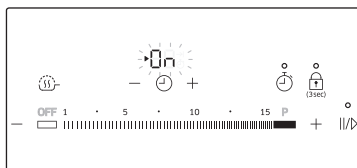
1. Raak de tiptoets **Aan/Uit** (power icon) ongeveer 1 à 2 seconden aan.



2. Raak de tiptoets **Onderbreken** (stop icon) binnen 10 seconden na het inschakelen gedurende 3 seconden aan.



3. Het geluid wordt uitgeschakeld en **OF** wordt weergegeven op het display.



4. Als u de geluidsinstelling wilt wijzigen, herhaalt u stap 1 en 2. Het geluid wordt ingeschakeld en **On** wordt weergegeven op het display.

OPMERKING

Na het inschakelen is het gedurende 10 seconden niet mogelijk om de **Aan/Uit-toets** voor het geluid te gebruiken.

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

OPMERKING

De temperatuurinstellingen in de bovenstaande tabel vormen uitsluitend een indicatie.

OPMERKING

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

Reiniging en behandeling

Kookplaat

⚠ WAARSCHUWING

Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak: Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.

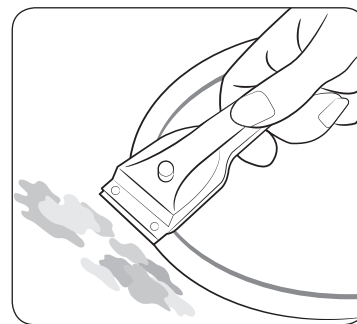
📄 OPMERKING

Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas.

Lichte bevuiling

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

Hardnekkig vuil

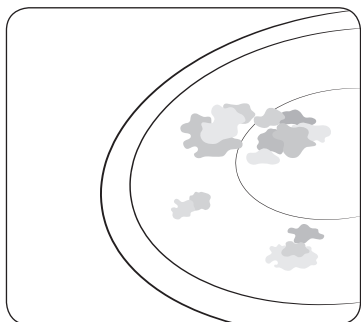


1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.

📄 OPMERKING

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.

Probleemvuil



1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.

⚠ WAARSCHUWING

Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld. Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.

📄 OPMERKING

Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.

Frame van kookplaat (optioneel)

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maakt resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg en wrijf de plaats droog.

Voorkom schade aan uw apparaat:

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Wanneer een scherp of hard object op de kookplaat valt, kan deze hierdoor worden beschadigd.
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging 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 kwesties, en u kunt dit helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.

⚠ WAARSCHUWING

Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?	<ul style="list-style-type: none"> Is de zekering in de stoppenkast doorgeslagen? 	<ul style="list-style-type: none"> Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een electricien.
Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?	<ul style="list-style-type: none"> De Aan/Uit-toets is per ongeluk geactiveerd. Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. 	<ul style="list-style-type: none"> Is het apparaat ingeschakeld? Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte H, ineens uitgaat?	<ul style="list-style-type: none"> De Aan/Uit-toets is per ongeluk geactiveerd. Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. 	<ul style="list-style-type: none"> Is het apparaat ingeschakeld? Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?	<ul style="list-style-type: none"> Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? 	<ul style="list-style-type: none"> Als de kookzone heet is, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
C0	Controleer de tiptoets Automatisch bereiden.	Schakel het apparaat opnieuw in met de Aan/uit-toets. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
C1	De waargenomen temperatuur is hoger dan opgegeven.	
C2	Controleer de tiptoets Automatisch bereiden.	
A2	De DC-motor functioneert niet vanwege problemen met de PCB of bedrading of een elektrische storing aan het motorblad.	Controleer of de tiptoetsen nat zijn of ingedrukt zijn. Als het probleem aanhoudt, schakelt u het apparaat opnieuw in met de Aan/uit-toets. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
d0	De tiptoets is langer dan 8 seconden ingedrukt.	
F0	Communicatie tussen de hoofd-PCB en sub-PCB's is mislukt.	Schakel het apparaat opnieuw in met de Aan/uit-toets. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel het apparaat opnieuw in. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
F2	De aanraak-IC communiceert niet naar behoren.	

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd en op het display staat "L".

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
Druk op de **Aan/Uit-toets** om het apparaat te resetten.
- Als er vloeistof over het bedieningspaneel is gestroomd, veegt u de vloeistof weg.

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

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

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:

- Als u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Wanneer de elektronica van de kookplaat is afgekoeld of de max. tijd van 10 minuten is verstreken, wordt de koelventilator uitgeschakeld.
- Als u onnodig een monteur laat komen als gevolg van een bedieningsprobleem, 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:

- Beschrijving model
- S/N-code (15 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

- Model:
- Serienummer:

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen te volgen die werd aangedragen onder "Probleemoplossing".
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen apparaat	Breedte	600 mm
	Diepte	520 mm
	Hoogte	56 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
	Hoogte	72 mm
	Radius hoek	3 mm
Aansluitingsvoltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		7,2 kW
Gewicht	Netto	13,2 kg
	Bruto	16,0 kg

Kookzones

Positie	Diameter	Aan/Uit
Rechtsvoor	210 mm	2200 W / Versterkt 3200 W
Rechtsachter	145 mm	1400 W / Versterkt 2000 W
Flex Plus voor	-	1800 W / Versterkt 2600 W
Flex Plus achter	-	1800 W / Versterkt 2600 W
Flex Plus midden	-	1800 W / Versterkt 3000 W
Volledige Flex Plus	-	3300 W / Versterkt 3600 W

Productinformatie

Naam van leverancier	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificatie van het model	NZ64K7757BK
Type kookplaat	Inbouw
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones en -kookgebied
Aantal kookzones en/of -gebieden	3
Voor circulaire kookzones of -gebieden: diameter van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Voor niet-circulaire kookzones of -gebieden: lengte en breedte van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmd(e) kookzone of kookgebied (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC elektrisch koken)	Ø 21,0 cm: 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 191,3 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm: 199,0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC elektrische kookplaat)	191,5 Wh/kg

* Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-2 en Commissieverordeningen (EU) Nr 66/2014.

Tips voor energiebesparing

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een hoger energieverbruik.
- Het gebruik van een hogedrukpan verkort de kooktijd.

Memo

Memo

Memo

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (*30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-00804A-02

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch

NZ64K7757BK



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung	3	Einschalten des Geräts	17
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3	Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung	18
Modellname und Seriennummer	3	Ausschalten des Geräts	18
Sicherheitshinweise	3	QuickStopp	18
Entsorgung des Verpackungsmaterials	6	Verwenden der Kindersicherung	19
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts	6	Timer (Herunterzählen)	19
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	7	Timer (Hochzählen)	20
Installieren des Geräts	7	Verwenden der Warmhaltefunktion	21
Sicherheitshinweise für den Installateur	7	Verwenden des Boosters	21
Anschließen an das Netz	8	Leistungsverwaltung	22
Einbauen in einer Arbeitsplatte	9	Pause	22
Bauteile und Funktionen	11	Flex-Funktion	22
Kochzonen	11	Ton ein/aus	23
Bedienfeld	12	Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel	23
Komponenten	12	Reinigung und Pflege	24
Erhitzen mit Induktion	12	Kochfeld	24
Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts	13	Leichte Verschmutzung	24
Sicherheitsabschaltung	14	Hartnäckiger Schmutz	24
Flex zone Plus	14	Schwer entfernbare Verschmutzungen	25
Restwärmeanzeige	15	Kochfeldrahmen (Zubehör)	25
Temperatursensor	15	So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät	25
Verwendung des Geräts	15	Garantie und Service	26
Erstreinigung	15	Häufig gestellte Fragen und Problemlösung	26
Kochgeschirr für Induktionskochfelder	15	Service	27
Eignungstest	16	Technische Daten	28
Größe der Töpfe	16	Technische Daten	28
Betriebsgeräusche	16	Kochzonen	28
Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen	17	Produktinformationen	28
Verwenden der Sensortasten	17		

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf.

Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

VORSICHT

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

VORSICHT

Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Geräts zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:

HINWEIS

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

Modellname und Seriennummer

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

Schreiben Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf oder kleben Sie das zusätzliche Produktetikett (auf der Oberseite des Geräts zu finden) auf die vorliegende Seite.

Modellname _____

Seriennummer _____

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

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

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

Sicherheitshinweise

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Geräts, da sie heiß werden könnten.

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

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche des Geräts zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

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

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

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

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

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

WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen!

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich Kochstellenschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Geräts eigens für diesen Zweck entwickelt wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

VORSICHT

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

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

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

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

- Schalten Sie alle Kochzonen ab;
- Trennen Sie das Kochfeld vom Netz;
- Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.

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

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

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

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

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß.

Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

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

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für den kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.

Sicherheitshinweise

Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen. Die Netzkabel dürfen mit dem Gerät nicht in Kontakt kommen. Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites. Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus. Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, da sie Feuer fangen könnten. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen. Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen. Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.

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

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

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in diesem Benutzerhandbuch.

Entsorgung des Verpackungsmaterials

⚠️ WARNUNG

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

⚠️ WARNUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informationen über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installieren des Geräts

⚠️ WARNUNG

Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der Elektroinstallation ist eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen sind aus dem Halter herauszuschrauben), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Geräts vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Spalt mit der Arbeitsfläche abschließt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Gerät muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Gerät kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.

Installieren des Geräts

Anschließen an das Netz

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

⚠️ WARNUNG

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

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 VAC. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 VAC oder 240 VAC perfekt. Das Gerät muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.

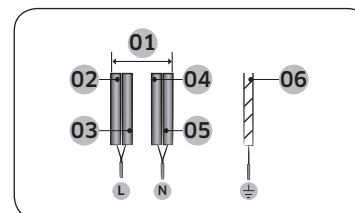
⚠️ WARNUNG

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.

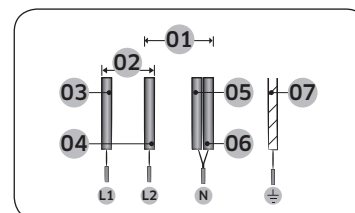
⚠️ WARNUNG

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.



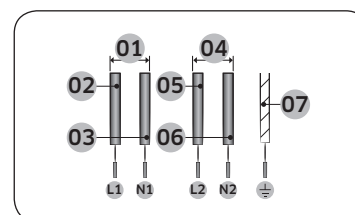
1N~ (32A)

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



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

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



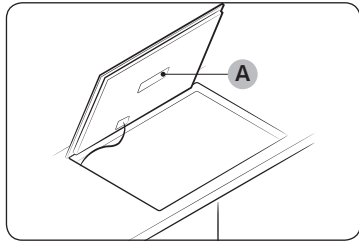
2 x 1N~ (16A): Trennen Sie die Drähte vor dem Anschluss.

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

⚠️ WARNUNG

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

Einbauen in einer Arbeitsplatte



A. Seriennummer

HINWEIS

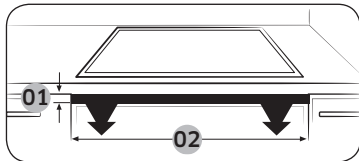
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

HINWEIS

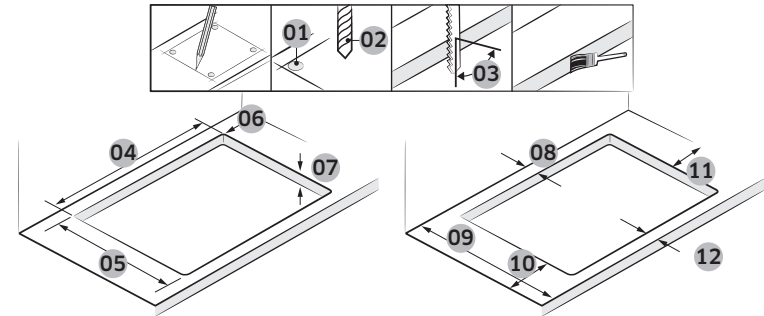
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

HINWEIS

Das Gerät ist an der Unterseite mit einem Lüfter ausgestattet. Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade befindet, sollten darin keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten vom Lüfter angesaugt werden und ihn beschädigen oder den Kühlprozess beeinträchtigen.



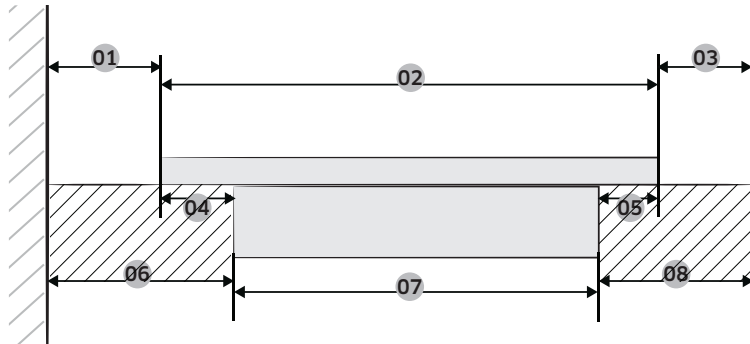
Nr.	Erläuterung	Größe
01	Höhe der Belüftungsöffnung	Min. 2 mm
02	Breite der Belüftungsöffnung	560 mm



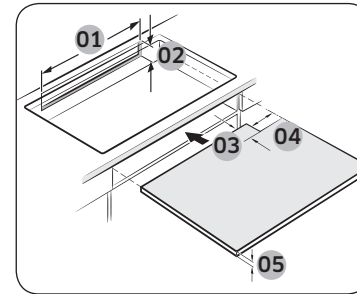
Nr.	Erläuterung	Größe
01	4 Punkt prüfen	
02	Bohrdurchmesser	ø 6
03	Rechter Winkel der Schneidspitze	90°
04	Schnittbreite	560±1 mm
05	Schnitttiefe	490±1 mm
06	Kurvenkrümmung	R3
07	Stärke der Arbeitsplatte	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Schnittpunkt (Rückseite)	Min. 60 mm
09	Tiefe der Arbeitsplatte	Min. 600 mm
10	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Schnittpunkt (linke Seite)	Min. 60 mm
11	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Schnittpunkt (rechte Seite)	Min. 60 mm
12	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Schnittpunkt (Vorderseite)	Min. 50 mm

Installieren des Geräts

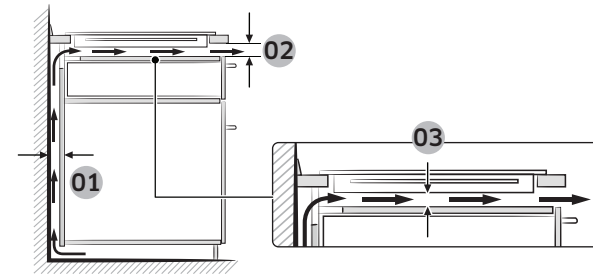
Installieren des Geräts



Nr.	Erläuterung	Größe
01	Abstand zwischen Wand und Induktionskochfeld	Min. 40 mm
02	Tiefe des Induktionskochfelds	520 mm
03	Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem Ende der Arbeitsplatte	Min. 40 mm
04	Abstand zwischen Glas und Kochfeld	25 mm
05	Abstand zwischen Glas und Kochfeld	15 mm
06	Abstand zwischen Wand und Kochfeld	Min. 60 mm
07	Tiefe des Kochfelds	480 mm
08	Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Ende der Arbeitsplatte	Min. 50 mm

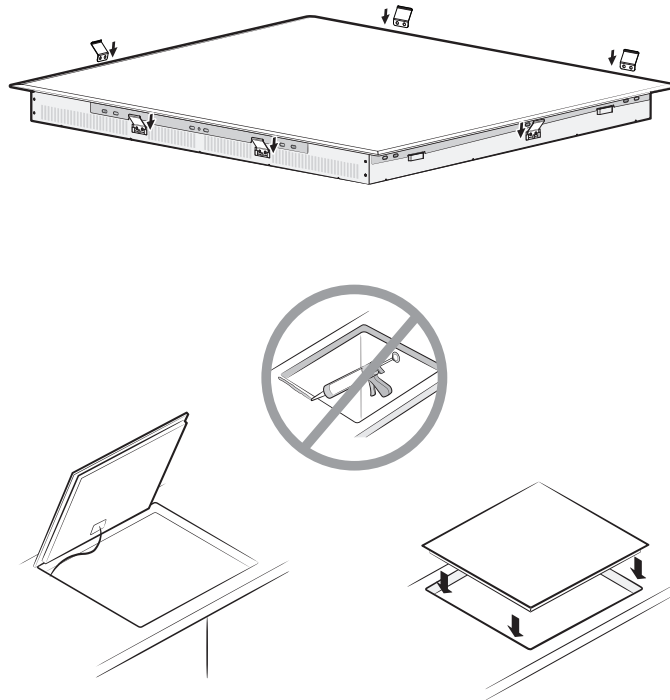


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Breite der hinteren Lüftung	Min. 550 mm
02	Höhe der hinteren Lüftung	Min. 35 mm
03	Tiefe des Netzkabelpfads	Max. 65 mm
04	Weite des Netzkabelpfads	Max. 100 mm
05	Höhe der Tischlerplatte	Min. 5 mm

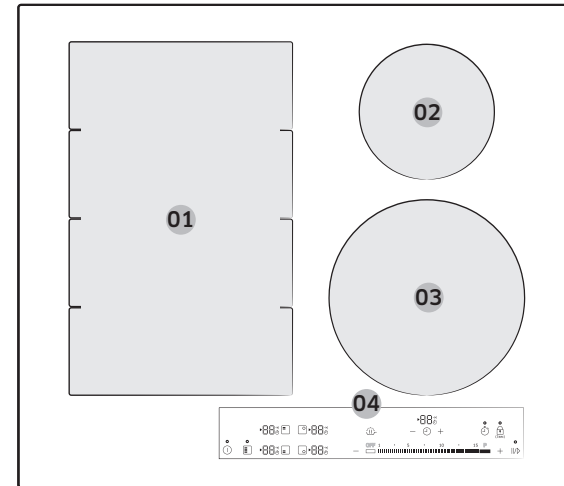


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Größe der Lüftung	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm

Bauteile und Funktionen



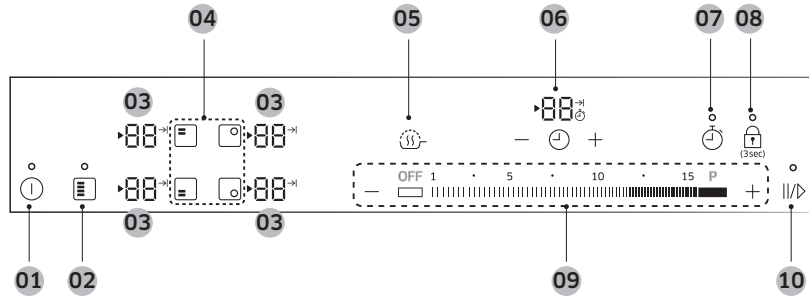
Kochzonen



01	Induktionskochfeld mit Flex zone Plus 3300 W, mit Booster 3600 W
02	Induktionskochzone 1400 W, mit Booster 2000 W
03	Induktionskochzone 2200 W, mit Booster 3200 W
04	Bedienfeld

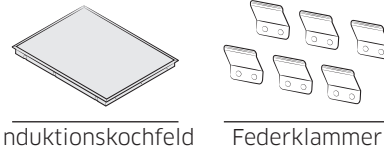
Bauteile und Funktionen

Bedienfeld



01	Sensortaste Ein/Aus
02	Flexzone Plus-Sensor
03	Anzeigen für Leistungsstufe und Restwärme
04	Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
05	Sensortaste Warmhalten
06	Sensortaste und Anzeige „Timer (Herunterzählen)“
07	Sensortaste „Timer (Hochzählen)“
08	Sensortaste „Kindersicherung“
09	Sensortaste „Leistungsstufe“
10	Sensortaste „PauseN'Go“

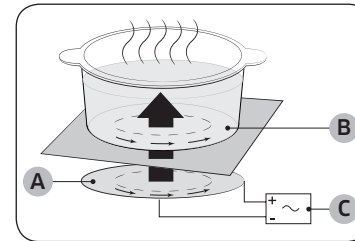
Komponenten



Induktionskochfeld

Federklammer



Erhitzen mit Induktion



- A. Induktionsspule
- B. Wirbelströme
- C. Elektronische Schaltkreise

- Das Wirkprinzip beim Erhitzen mit **Induktion**: Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen, werden durch Induktion Wirbelströme im Boden des Topfs erzeugt. Dadurch steigt dessen Temperatur sofort an.
- **Schneller kochen und braten**: Da der Topf und nicht zuerst das Glas erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Kochfeld verfügt über Schnellkochzonen aus Glaskeramik.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Das flache Glaskeramikkochfeld ermöglicht einfache Reinigung.
- **Ein/Aus-Sensortaste:** Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Booster P:** Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe **IS** erhitzen. (Im Display erscheint „**P**“.)
- **Automatische Topferkennung:** Zu jeder Kochzone gehört ein automatisches System zur Erkennung von Töpfen. Dieses System ist so kalibriert, dass Töpfe mit einem Durchmesser von etwas weniger als dem der Kochzone erkannt werden. Töpfe müssen in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für diese Art der Zubereitung geeignet ist.
- **Digitale Anzeigen:**
 - **BI** bis **IS**, „**P**“ eingestellte Leistungsstufe
 - **h** Restwärme (warm halten)
 - **h** Restwärme
 - **L** Kindersicherung aktiviert; und
 - **h** Meldung, weil eine Sensortaste länger als 8 Sekunden berührt wurde.
 - **h** Meldung, weil das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)
 - **h**: Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet bzw. zu klein, oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
- **Warmhalten **: Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warmhalten. Im Display erscheint **h**.
- **Pause **: Mit dieser Funktion können Sie alle Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe einstellen. (Z. B. um ein Telefongespräch anzunehmen) Im Display wird **h** angezeigt.
- **Flexzone Plus-Sensor **: Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen großen Kochzone kombinieren.
- **Flexzone Plus:** Die Flex zone Plus ist eine große rechteckige Fläche, auf der Sie mehrere Gerichte gleichzeitig kochen können.
- **QuickStopp:** Mit dieser Option verringern Sie die Anzahl der Handgriffe und benötigte Zeit, um das Kochen zu beenden auf einen einfachen Tastendruck.



Bauteile und Funktionen

Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Restwärme für die jeweiligen Kochzonen wird in den digitalen Anzeigen mit bzw. (für „heiß“) angegeben.

Die Kochzonen werden nach folgenden Zeiten ausgeschaltet:

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

HINWEIS

wird angezeigt, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, und das Gerät wird ausgeschaltet.

HINWEIS

Wenn das verwendete Kochgeschirr ungeeignet bzw. zu klein ist oder wenn keines auf der Kochzone steht, erscheint in der Anzeige .

Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

HINWEIS

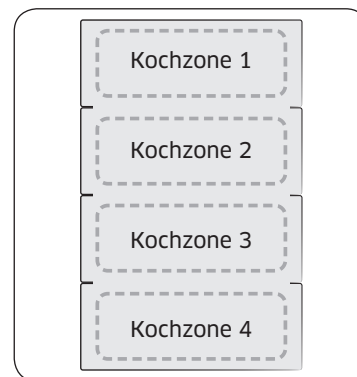
Wenn eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie im Abschnitt „Problembehebung“ nach.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen werden sofort ausgeschaltet, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.

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

Flex zone Plus



Bei der Flex-Zone handelt es sich um den große Kochbereich auf der linken Seite des Kochfeldes (siehe Abbildung weiter unten).

Sie ist so ausgelegt, dass Sie darauf mehrere Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Form und Größe gleichzeitig verwenden können.

Die Flex-Zone verfügt über vier Zonen, die von einzelnen Induktionsspulen bedient werden, so dass Sie dahingehend unabhängig sind, wo Sie Ihr Kochgeschirr in der Kochzone anordnen.

Mit Flex Zone Plus können Sie verschiedener Kochzonen kombinieren und so den verfügbare Kochbereich vergrößern. In der folgenden Tabelle wird dargestellt, welche Sensor Sie berühren müssen, um die verschiedenen Kombinationen zu aktivieren.



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

HINWEIS

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



Restwärmeanzeige



Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol  bzw.  (für „heiß“) in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

WARNUNG

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

WARNUNG

Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol  bzw. , und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme.

Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

Temperatursensor

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

Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter eingeschaltet, um die Elektronik des Kochfelds weiter abzukühlen. Der Lüfter wird bei Erreichen einer ausreichend niedrigen Temperatur der Elektronik automatisch ausgeschaltet.

Verwendung des Geräts

Erstreinigung

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

WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Ein Induktionskochfeld kann nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Kochgeschirr der folgenden Art eignet sich für das Induktionskochfeld:

Kochgeschirr

Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein

HINWEIS

Kochgeschirr für Induktionskochfelder wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

HINWEIS

Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf eine Induktionskochzone stellen, entwickelt das Kochgeschirr möglicherweise Geräusche. Diese Geräusche sind normal.

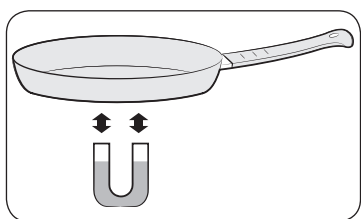


Verwendung des Geräts

HINWEIS

Kochgeschirr, das nicht aus Edelstahl hergestellt ist, ist weniger wärmeleitend als solches aus Edelstahl. Durch Verwendung von Kochgeschirr, das nicht aus Edelstahl hergestellt ist, verlängert sich die Kochzeit.

Eignungstest



Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.

HINWEIS

Die Zubereitung mit Induktion funktioniert möglicherweise nicht ordnungsgemäß, wenn Nichteisengeschirr verwendet wird, an dessen Boden kein Magnet haften bleibt oder dessen Boden lediglich mit Eisen beschichtet ist.

Größe der Töpfe

Innerhalb gewisser Grenzen kann sich die Größe der Induktionskochzonen automatisch an die Größe der Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Dennoch muss der Boden des Kochgeschirrs einen bestimmten von der Größe der Kochzone abhängigen Mindestdurchmesser aufweisen.

Kochzonen	Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
Rechtes hinteres Kochfeld (145 mm)	100 mm
Rechtes vorderes Kochfeld (210 mm)	140 mm
Hintere oder vordere Flex zone Plus	140 mm
Flex zone Plus	240 mm (Längsseite), oval, Fischpfanne

Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche können auftreten:

- **Knacken:** Das Geschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien.
- **Pfeifton:** Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen, und das Geschirr besteht aus verschiedenen Materialien.
- **Brummen:** Sie arbeiten mit hoher Leistungsstufe.
- **Klicken:** Elektrischer Schaltvorgang.
- **Zischen, Summen:** Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus anderem Material und von abweichender Größe.

Durch den Einsatz von Kochgeschirr unterschiedlicher Größe oder Materialien können Geräusche und Vibrationen entstehen.

HINWEIS

Bei Verwendung geringer Leistungspegel (1 bis 5) werden möglicherweise Klickgeräusche verursacht.

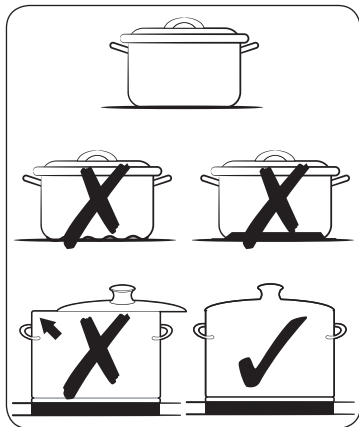


Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen

Hochwertige Pfannen bringen gute Ergebnisse.

- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Wenn Sie solche Pfannen über die Glaskeramikfläche ziehen, können bleibende Kratzer entstehen.
- In kaltem Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

Energiespartipps

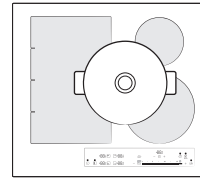


HINWEIS

Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten:

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.

HINWEIS



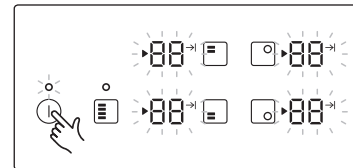
Stellen ein einzelnes Kochgeschirr nicht gleichzeitig auf die linke und die rechte Kochzone.




Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung von Sensortasten drücken Sie so lange mit der Fingerspitze auf die jeweilige Stelle des Bedienfelds, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt oder die gewünschte Funktion aktiviert wird.


Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

Einschalten des Geräts



Das Gerät wird anschließend mit der Sensortaste **Ein/Aus**  eingeschaltet. Berühren Sie die Sensortaste **Ein/Aus**  etwa 1 bis 2 Sekunden lang. Im Display wird „“ angezeigt.

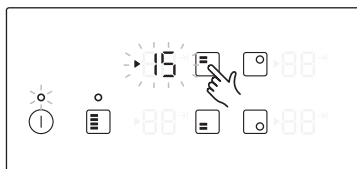
HINWEIS

Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der Sensortaste **Ein/Aus**  eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

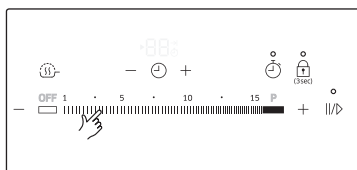


Verwendung des Geräts

Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung



1. Zum Auswählen der Kochzone berühren Sie die Sensortaste für die entsprechende Zone.



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die Sensortaste Leistungsstufe.

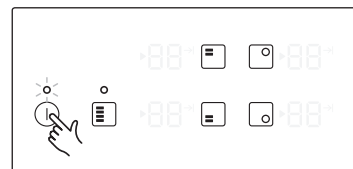
HINWEIS

Bei Auswahl der Kochzone ist standardmäßig Leistungsstufe 15 eingestellt.

HINWEIS

Wenn mehrere Sensortasten länger als 8 Sekunden gedrückt werden, erscheint im Display der Leistungseinstellung.

Ausschalten des Geräts



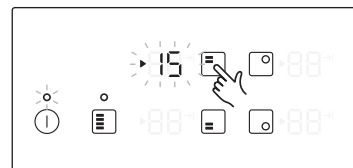
Das Gerät wird mit der Sensortaste **Ein/Aus** vollständig ausgeschaltet. Berühren Sie die Sensortaste **Ein/Aus** etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen im Display mit (zwei Stufen für „heiß“) angegeben.

Die Temperatur wird abgesenkt und wird nicht mehr angezeigt.

QuickStopp



Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die Sensortaste zum Auswählen der Kochzone.

HINWEIS

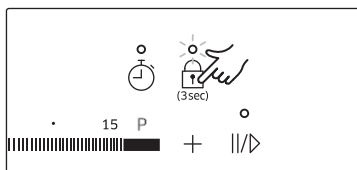
Die Flex zone Plus-Sensortaste ermöglicht keine Schnellabschaltung.



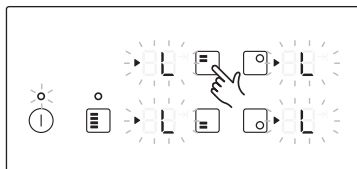
Verwenden der Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone unabsichtlich eingeschaltet oder das Kochfeld aktiviert wird. Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der Sensortaste **Ein/Aus** (I) außerdem sperren (nur Abschaltung). Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung



1. Halten Sie die Sensortaste **Kindersicherung** (Schloss-Symbol) etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Berühren Sie eine der Sensortasten. wird im Display für alle Kochzonen angezeigt. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.
3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die Sensortaste **Kindersicherung** (Schloss-Symbol) erneut etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

HINWEIS

Die Kindersicherung wird unabhängig davon aktiviert, ob das Gerät eingeschaltet ist.

HINWEIS

Sie können die Kindersicherung beim Kochen verwenden. Verwenden Sie die Kindersicherung oder die Netztaste, um das Kochfeld in diesem Fall auszuschalten.

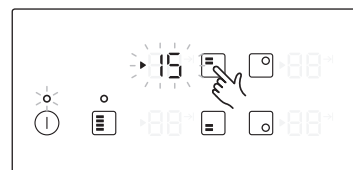
Timer (Herunterzählen)

Sicherheitsabschaltung mit dem Timer:

Wenn Sie für eine Kochzone eine bestimmte Zeit einstellen, wird die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit abgeschaltet. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen der Kochzonenabschaltung

Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.



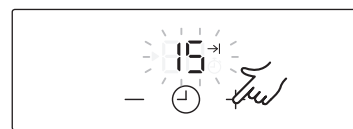
1. Nachdem Sie die Kochzone eingeschaltet haben, tippen Sie auf die Sensortaste der entsprechenden Kochzone, sodass die jeweilige Anzeige zu blinken beginnt.



2. Berühren Sie die Sensortaste **Timer** (Uhr-Symbol). Über der Timer-Anzeige wird die Zahl 10 angezeigt.

HINWEIS

Die Grundeinstellung des Timers ist 10.



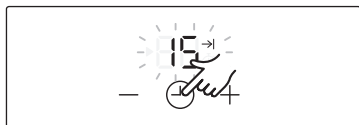
3. Verwenden Sie die Sensortasten **Timer** (+ oder -), um die gewünschte Zeit einzustellen, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die Abschaltung ist nun aktiviert.



HINWEIS

Der Timer kann in einem Bereich von 1 bis 99 eingestellt werden.





Verwendung des Geräts



- Um die Timer-Einstellung aufzuheben, wählen Sie die entsprechende Kochzone, und berühren Sie die Sensortaste **Timer**  2 Sekunden lang. Dadurch werden die Timer-Einstellungen für das ausgewählte Kochfeld storniert, und zur Bestätigung erklingt ein Signalton. Wenn Sie die Sensortaste **Timer**  2 Sekunden lang berühren, ohne ein Kochfeld auszuwählen, so werden die Timer-Einstellungen des zuletzt geänderten Kochfelds aufgehoben.

Berühren Sie nach Auswahl des Kochfelds die Sensortaste **Timer** , um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen.

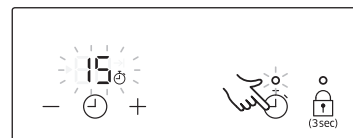
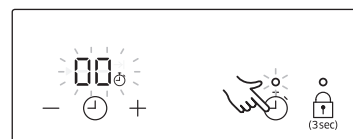
Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken. Die Einstellungen werden mit Hilfe der Sensortaste **Timer** ( oder ) zurückgesetzt. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.




HINWEIS

Um die Einstellungen schneller zu ändern, berühren Sie eine der Sensortasten ( oder ) solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Timer (Hochzählen)

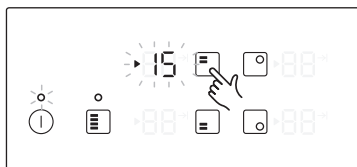
Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet sein und der Timer darf nicht zur Sicherheitsabschaltung einer der Kochzonen verwendet werden.



- Berühren Sie die Sensortaste **Timer** . In der Timer-Anzeige erscheint „00“.
- Der Kurzzeitmesser wird aktiviert, und im Display läuft die Zeitanzeige. Um die Timer-Einstellungen aufzuheben, berühren Sie die Sensortaste **Timer**  2 Sekunden lang.
- Drücken Sie die Sensortaste **Timer** , um den Timer anzuhalten.



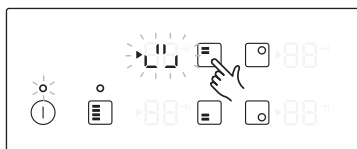
Verwenden der Warmhaltefunktion



1. Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warmhalten. Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.



2. Berühren Sie die Sensortaste **Warmhalten** .




3. Der Anzeige für das Kochfeld wird wieder geändert. Berühren Sie die Sensortaste erneut, um das Kochfeld auszuschalten.

Verwenden des Boosters

Der **Booster P** stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Es soll eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden.)

Kochzonen	Max. Booster-Zeit
145 mm	10 Minuten
210 mm	10 Minuten
Hintere oder vordere Flex-Zone	10 Minuten
Ganze Flex-Zone	5 Minuten

Nach Ablauf dieser Zeit schalten die Kochzonen automatisch wieder zur Leistungsstufe  zurück.

HINWEIS

Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Geräts zu schützen. Zum Beispiel ist es nicht möglich, die maximale Leistung gleichzeitig für die hintere und vordere Flexzone zu verwenden.

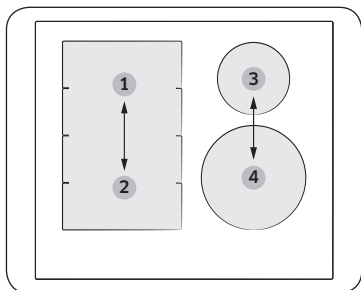


Verwendung des Geräts

Leistungsverwaltung

Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung, die normalerweise nicht überschritten werden kann.

Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des **Boosters P** überschritten wird, reduziert die Leistungsregelung die Leistungsstufe der Kochzone.



- Nr. 1 und Nr. 2 sind miteinander verbunden
- Nr. 3 und Nr. 4 sind miteinander verbunden

Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der eingestellten Leistungsstufe und der höchsten Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

Pause

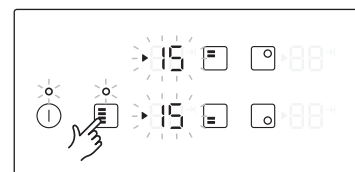
Mit der **Pause** -Funktion können Sie gleichzeitig alle eingeschalteten Kochzonen auf niedrige Leistung und dann wieder auf die Leistungsstufe einstellen, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Anruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.

Wenn die Funktion **Pause** aktiviert wird, werden alle Sensortasten außer denen für **Pause** , **Kindersicherung** und Sensortaste **Ein/Aus** deaktiviert. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Sensortaste für **Pause** .

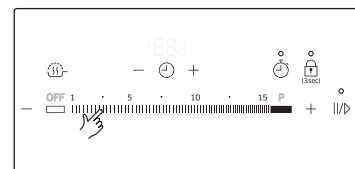
	Bedienfeld	Display
Aktivieren	Sensortaste für Pause berühren	
Deaktivieren	Sensortaste für Pause berühren	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

Flex-Funktion

Mit Hilfe der Flex-Funktion können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen Kochzone verbinden und besonders großes Kochgeschirr verwenden. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischpfanne)



1. Berühren Sie die Sensortaste **Flex zone Plus** .



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die Sensortaste Leistungsstufe.

HINWEIS

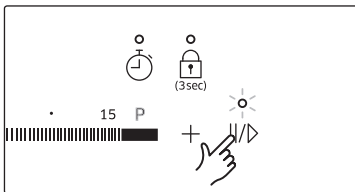
- Wenn Sie die **Flex zone Plus**-Sensortaste im Betrieb berühren, wird die Flex zone Plus-Funktion ausgeschaltet.
- Wenn Sie die **Flex zone Plus**-Sensortaste berühren, während die Kochfelder mit unterschiedlicher Leistung arbeiten, werden die Kochfelder auf die höhere Leistungsstufe eingestellt.
- Durch Berühren des **Flex zone Plus**-Sensors bei laufender Flex-Zone schalten Sie die Flex-Zone aus.
- Brechen Sie den laufenden Vorgang ab, Wenn sie Kochgeschirr auf eine neue Flex zone Plus stellen (oder dahin schieben). Drücken Sie dann den entsprechenden Sensor, um die Kochzone zu aktivieren.



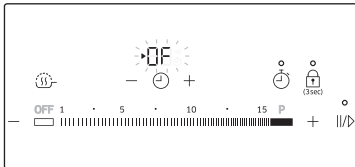
Ton ein/aus



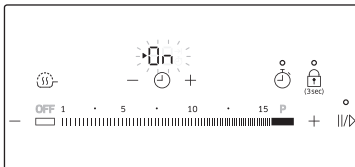
1. Berühren Sie die Sensortaste **Ein/Aus** (Symbol: Lichtbulbe mit Schalter) etwa 1 bis 2 Sekunden lang.



2. Berühren Sie die Sensortaste **Pause** (Symbol: Doppelpfeile) innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten 3 Sekunden lang.



3. Der Signalton wird deaktiviert, und in der Anzeige erscheint „0F“.



4. Um die Einstellungen für den Signalton zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Der Signalton wird aktiviert, und in der Anzeige erscheint „0n“.

HINWEIS

Das Gerät muss eingeschaltet sein, und Sie müssen die Einstellungen für den Ton innerhalb von 10 Sekunden nach Betätigen der Sensortaste **Ein/Aus** ändern.

Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen ab, wie unter anderem der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
14-15	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten, Gulasch anbraten, Fleisch schmoren
8-11	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Röstli, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7-10	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5-7	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
2-4	Dämpfen Dünsten Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichten
1-2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

HINWEIS

Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.

HINWEIS

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.



Reinigung und Pflege

Kochfeld

⚠️ WARNUNG

Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.

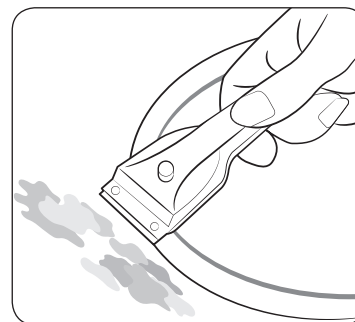
📖 HINWEIS

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzung

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

Hartnäckiger Schmutz



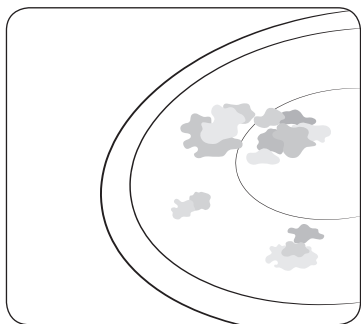
1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

📖 HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.



Schwer entfernbare Verschmutzungen



1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

⚠️ WARNUNG

Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

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

📖 HINWEIS

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

Kochfeldrahmen (Zubehör)

⚠️ WARNUNG

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

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, und reiben Sie die Oberfläche dann trocken ab.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

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



Garantie und Service

Häufig gestellte Fragen und Problembhebung

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

⚠️ WARNUNG

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

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?	<ul style="list-style-type: none"> Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?	<ul style="list-style-type: none"> Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt. Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist richtig eingeschaltet. Reinigen des Bedienfelds
Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen im Display außer der Restwärmanzeige  ,  plötzlich verschwinden?	<ul style="list-style-type: none"> Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt. Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist richtig eingeschaltet. Reinigen des Bedienfelds
Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?	<ul style="list-style-type: none"> Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Informationscode	Mögliche Ursachen	Lösung
C0	Kontrollieren Sie die Sensortaste für die Automatikprogramme	Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät dann ein, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
C1	Die gemessene Temperatur ist höher als angegeben.	
C2	Kontrollieren Sie die Sensortaste für die Automatikprogramme	
A2	Der Gleichstrommotor läuft wegen Problemen mit der Platine oder der Verkabelung nicht, oder es sich zu einer elektrischen Störung einer Motorlamelle gekommen.	
d0	Die Sensortaste wird länger als 8 Sekunden berührt.	Kontrollieren Sie, ob das Sensorfeld nass ist oder berührt wird. Wenn das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
F0	Störung der Kommunikation zwischen Hauptplatine und Unterplatinen.	Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden.
F2	Das IC für die Berührungssteuerung kommuniziert nicht normal.	Schalten Sie das Gerät wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert und in Display wird „L“ angezeigt.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige „“ leuchtet?

Mögliche Ursachen:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige „ I“ leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen berühren Sie die Sensortaste **Ein/Aus**, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige „“ leuchtet?

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

Service

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Problembhebung“. Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung. Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Problemdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen:

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

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

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Gerätes hier im Handbuch zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

- Modell:
- Seriennummer:

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

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

Technische Daten

Technische Daten

Maße des Geräts	Breite	600 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	56 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Höhe	72 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220 - 240 VAC 50/60 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,2 kW
Gewicht	Netto	13,2 kg
	Brutto	16,0 kg

Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
Vorne rechts	210 mm	2200 W / mit Booster 3200 W
Rechts hinten	145 mm	1400 W / mit Booster 2000 W
Flex Plus vorn	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Flex Plus hinten	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Flex Plus Mitte	-	1800 W / mit Booster 3000 W
Ganze Flex-Zone	-	3300 W / mit Booster 3600 W

Produktinformationen

Name des Lieferanten	Samsung Electronics Co. Ltd
Modellkennung	NZ64K7757BK
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochfläche
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	3
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC electric cooking)	Ø 21,0 cm: 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 191,3 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm: 199,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC electric hob)	191,5 Wh/kg

* Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-2 und der Kommissionsverordnung (EU) Nr. 66/2014.

Energiespartipps

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten reduzieren.

Notizen

Notizen

Notizen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (*+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-00804A-02