Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation

NZ63N9777GK

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 1 2018-02-23 7:13:46

Table des matières

Utilisation de ce manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation : 3
Nom du modèle et numéro de série 3

Consignes de sécurité 3

Mise au rebut du matériel d'emballage 7
Mise au rebut appropriée de votre appareil usagé 7
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 7

Installation de la table de cuisson 8

Consignes de sécurité à l'attention de l'installateur 8
Outils nécessaires 8
Raccordement à l'alimentation secteur 8
Installation de l'appareil dans le plan de travail 9
Composants 11

Avant de commencer 12

Zones de cuisson 12
Tableau de commande 12
Chauffage par induction 13
Technologie de flamme virtuelle 14
Dispositif d'arrêt de sécurité 14
Témoin de chaleur résiduelle 15
Détection de la température 15
Récipient 15
Utilisation des boutons tactiles 19
Bruits de fonctionnement 19
Premier nettoyage 19

Fonctionnement 19

Mise sous tension de l'appareil 19
Sélection d'une zone de cuisson et d'une puissance 19
Pleine puissance 20
Flex zone plus 21
Maintien au chaud 22
Minuterie 22
Mettre en pause/Reprendre 23
Arrêt rapide 23
Mise hors tension de l'appareil 23
Sécurité enfants 24
Activation/désactivation du son 24
Limite de puissance maximale 25
Smart Connect 26
Contrôle de la hotte 26

Entretien de votre appareil 27

Table de cuisson 27
Salissures légères 27
Salissures tenaces 27
Salissures spécifiques 28
Cadre de la table de cuisson (en option) 28
Pour éviter d'endommager votre appareil 28

Dépannage et assistance 29

Dépannage 29
Assistance 30

Caractéristiques techniques 31

Caractéristiques techniques 31
Zones de cuisson 31
Informations sur l'appareil 31

Annexe 32

Annonce de logiciel de source libre (open source) 32

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 2 2018-02-23 7:13:47

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 responsabiliser 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.

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.

Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 3 2018-02-23 7:13:47

Consignes de sécurité

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. 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.

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.

La méthode de fixation indiquée ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

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

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.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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.

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

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont 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 : Danger d'incendie : n'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 4 2018-02-23 7:13:47

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dosserets de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou ceux indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation selon ce qui convient, ou encore les dosserets de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dosserets inadaptés peut provoquer des accidents.

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et 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 par l'utilisateur de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la 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 table 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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 5 2018-02-23 7:13:47

Consignes de sécurité

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. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas entrer en contact avec la table de cuisson.

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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 6 2018-02-23 7:13:47

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.
Empêchez vos animaux domestiques de s'approcher de l'appareil car ils peuvent monter sur les commandes de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement.

Mise au rebut du matériel d'emballage

⚠ AVERTISSEMENT

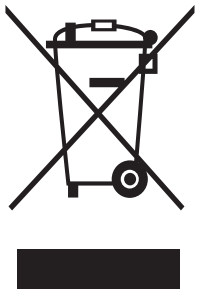
L'ensemble du matériel utilisé pour emballer l'appareil est entièrement recyclable. Les éléments en papier et en mousse dure portent la mention appropriée. Veuillez jeter le matériel d'emballage et les appareils usagés en respectant les normes de sécurité et l'environnement.

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 7 2018-02-23 7:13:47

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

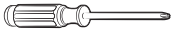
L'installation et la mise à la terre du nouvel appareil doivent impérativement être effectuées par du personnel qualifié.
Veuillez vous conformer à ces instructions. Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.
Les caractéristiques techniques figurent à la fin 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.

Outils nécessaires

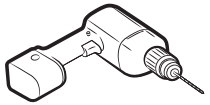
Crayon


Tournevis cruciforme

Règle ou réglet

Lunettes de sécurité

Scie sauteuse


Perceuse

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.

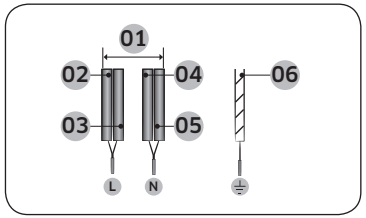
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 8 2018-02-23 7:13:48

⚠ 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.

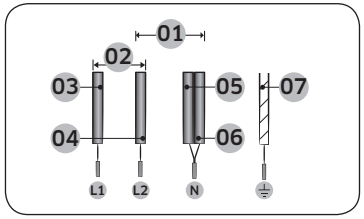
⚠ AVERTISSEMENT

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.



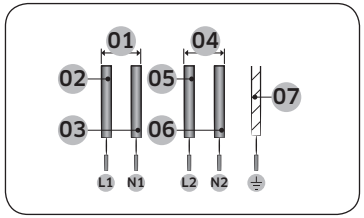
1N~ (32 A)

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



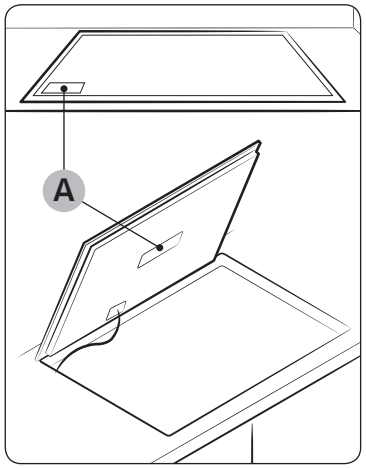
2 x 1N~ (16 A) : Séparez les fils avant de procéder au branchement.

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

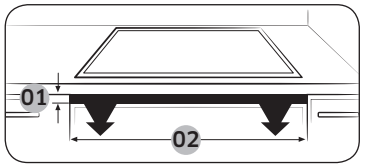
Recopiez le numéro de série inscrit sur l'étiquette signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation. Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage. Étant donné qu'il figure sur la plaque signalétique d'origine située sur ou sous l'appareil, vous ne pourrez plus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

REMARQUE

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

REMARQUE

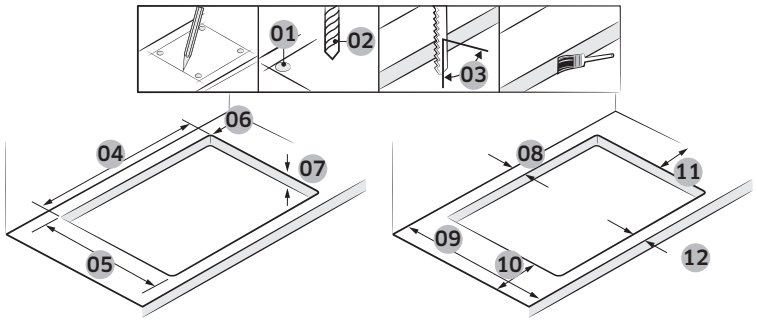
Le bas de la table de cuisson est équipé de d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, il ne doit pas être utilisé pour stocker des petits objets ou du papier. Ils pourraient endommager le ventilateur ou interférer avec le refroidissement s'ils sont aspirés à l'intérieur.



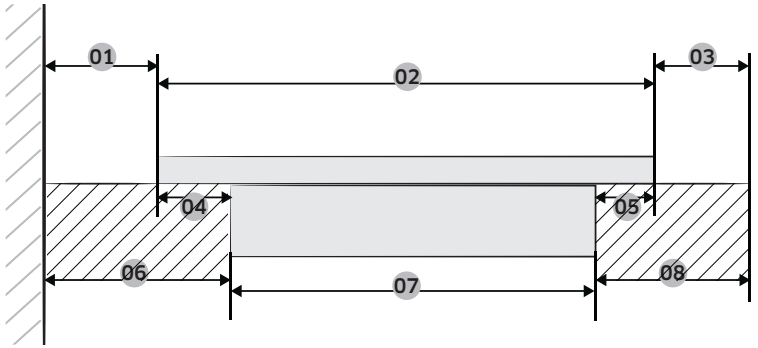
N°	Explication	Dimensions
01	Hauteur de l'orifice de ventilation	Minimum 2 mm
02	Largeur de l'orifice de ventilation	560 mm

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 9 2018-02-23 7:13:48

Installation de la table de cuisson

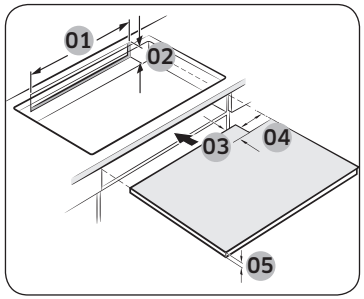


N°	Explication	Dimensions
01	Vérifier les 4 points	
02	Diamètre de perçage	Ø 6
03	Angle droit du point de coupe	90°
04	Largeur de coupe	560±1 mm
05	Profondeur de coupe	490±1 mm
06	Taille de la courbe	R3
07	Épaisseur de la table	Maximum 50 mm, Minimum 20 mm
08	Distance entre l'extrémité de la table et 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

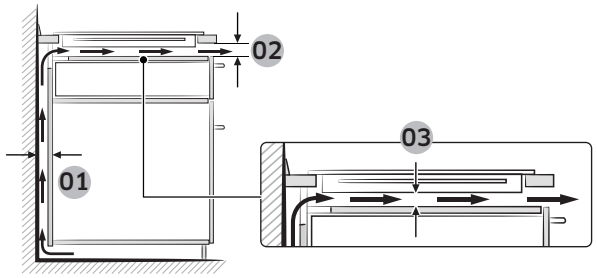


N°	Explication	Dimensions
01	Distance entre le mur et la table de cuisson	Minimum 40 mm
02	Profondeur de la table de cuisson	520 mm
03	Distance entre la plaque à induction et l'extrémité de la table	Minimum 40 mm
04	Distance entre la vitre et le brûleur de fond	25 mm
05	Distance entre la vitre et le 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

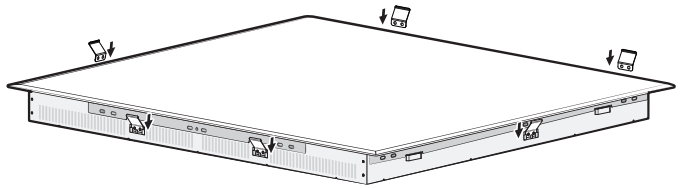
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 10 2018-02-23 7:13:48

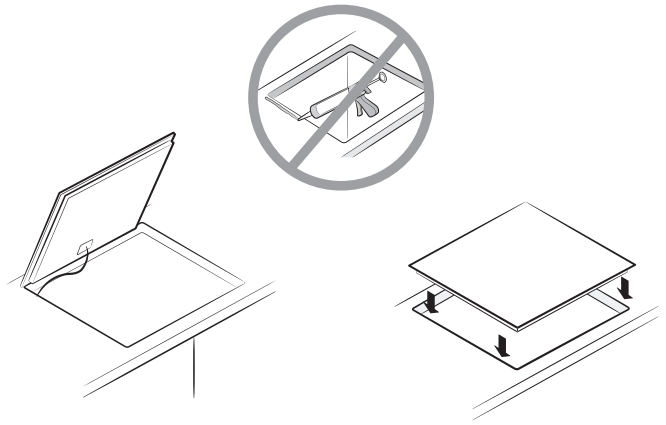


N°	Explication	Dimensions
01	Largeur de la ventilation arrière	Minimum 550 mm
02	Hauteur de la ventilation arrière	Minimum 35 mm
03	Profondeur du passage du cordon d'alimentation	Maximum 65 mm
04	Largeur du passage du cordon d'alimentation	Maximum 100 mm
05	Hauteur du panneau latté	Minimum 5 mm



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





Composants

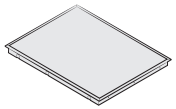


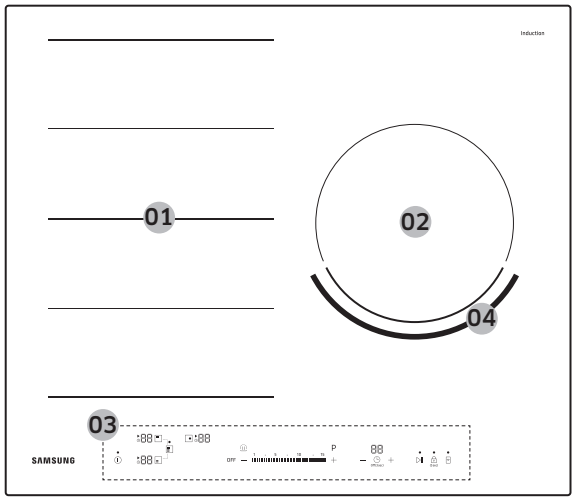
Table de cuisson à induction

Ressort du support

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 11 2018-02-23 7:13:48

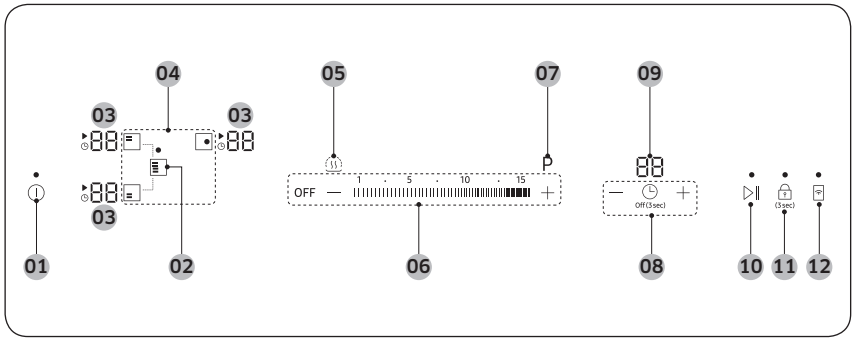
Avant de commencer

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 (2200 W) avec le réglage Pleine puissance (3200 W)
03	Tableau de commande
04	Flamme virtuelle

Tableau de commande



01	Bouton marche/arrêt	Utilisez ce bouton pour mettre en marche ou couper l'alimentation entièrement.
02	Bouton de la fonction flex zone plus	Utilisez ce bouton pour activer ou désactiver la fonction flex zone plus.
03	Affichage de la zone de cuisson	Affiche la puissance, les fonctions activées, la chaleur résiduelle et les messages d'information.
04	Boutons de la zone de cuisson	Utilisez ces boutons pour sélectionner une zone de cuisson.
05	Bouton maintien au chaud	Utilisez ce bouton pour maintenir des aliments cuisinés au chaud.
06	Boutons puissance	Utilisez ces boutons pour régler la puissance d'une zone de cuisson.
07	Bouton pleine puissance	Utilisez ce bouton pour chauffer le contenu du récipient plus vite qu'avec la puissance maximale.
08	Boutons de la minuterie	Utilisez ces boutons pour activer ou désactiver la minuterie et la régler.
09	Affichage de la minuterie	Affiche le temps restant pour la minuterie.

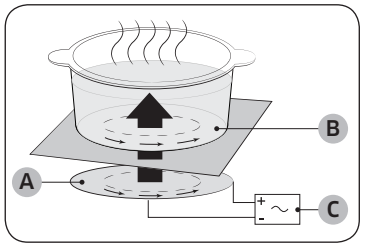
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 12 2018-02-23 7:13:49

10	Bouton mettre en pause/ reprendre	Utilisez ce bouton pour passer toutes les zones de cuisson en faible puissance (2). (exemple : pour répondre au téléphone)
11	Bouton de verrouillage	Utilisez ce bouton pour activer ou désactiver la fonction sécurité enfants.
12	Bouton smart connect	Utilisez ce bouton pour activer ou désactiver la fonction smart connect.

Guide pour l'affichage de la zone de cuisson

Affichage	Signification
1 à 15, P	Puissance sélectionnée
H	Chaleur résiduelle (très chaud)
h	Chaleur résiduelle (chaud)
L	La sécurité enfants est activée.
dO	Vous avez touché un bouton pendant plus de 8 secondes.
E1	La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement. (exemple : utilisation avec un récipient vide)
U	Le récipient utilisé est inadapté, trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.

Chauffage par induction



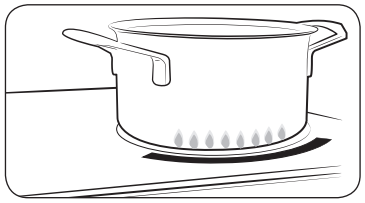
A. Bobine à induction
B. Courants induits
C. Circuits électroniques

- 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 pas de perte de chaleur. La plupart de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 13 2018-02-23 7:13:49

Avant de commencer

Technologie de flamme virtuelle



La technologie de flamme virtuelle simule la présence de flammes lorsque vous allumez un foyer à induction.

- La technologie de flamme virtuelle est disponible uniquement sur la zone de cuisson avant droite.
- Les flammes virtuelles peuvent apparaître différemment en fonction de la conception, de la taille et de la position du récipient. (Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles dont le diamètre du fond est identique à celui du foyer. Si le diamètre du fond du récipient est trop grand, les flammes seront entièrement masquées. Si le diamètre du fond du récipient est trop petit, les flammes virtuelles seront déformées.)
- Toute impureté située dans le fond du récipient ou sur la surface de la table de cuisson risque de déformer les flammes virtuelles ou d'affecter leur formation.
  Nettoyez soigneusement le récipient et la surface de la table de cuisson avant de les utiliser.

REMARQUE

Si vous souhaitez arrêter la technologie de flamme virtuelle, vous devez toucher le bouton pendant 3 secondes, sous les 10 secondes suivant l'allumage de la table de cuisson.
Cette fonction n'est disponible qu'immédiatement après avoir allumé la table de cuisson. Elle ne peut pas être activée après une autre action.

REMARQUE

Utilisez un récipient adapté lorsque vous utilisez le brûleur à flamme virtuelle.

Dimensions	200 à 220 mm
Surface du récipient	Trait fin horizontal
Matériau	Inox (acier inoxydable)

Lorsque les conditions sont satisfaites sur la table, la forme des flammes virtuelles peut se former correctement.

Dispositif d'arrêt de sécurité

Si l'une des zones de cuisson n'a pas été éteinte ou que la puissance n'a pas été réglée après un long intervalle de temps, cette zone de cuisson spécifique s'éteint automatiquement.
Toute chaleur résiduelle sera indiquée par H, h (pour « hot », chaud) dans l'affichage de la zone de cuisson correspondante.
Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après les intervalles de temps suivants :

Puissance	Extinction
1 à 3	Après 6 heures
4 à 6	Après 5 heures
7 à 9	Après 4 heures
10 à 15	Après 1,5 heure

REMARQUE

Si la table de cuisson est surchauffée en raison d'un dysfonctionnement, E 1 s'affiche.
et l'appareil s'éteint.

REMARQUE

Si le récipient utilisé est inadapté, 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** » en page **29**.

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

Toutes les zones de cuisson s'éteignent automatiquement si un liquide en ébullition déborde sur 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 bouton ⏻ une fois le liquide essuyé ou le chiffon retiré.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 14 2018-02-23 7:13:50

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsqu'une des zones de cuisson ou toute la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par H, h (pour « hot », chaud) dans l'affichage de la zone de cuisson correspondante. 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.

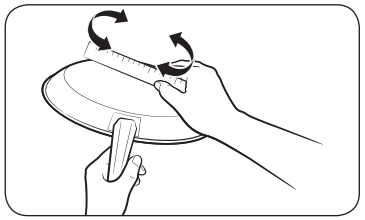
⚠ AVERTISSEMENT

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

Détection de la température

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson vient à dépasser les niveaux de sécurité, la zone de cuisson se règle automatiquement sur une puissance inférieure.
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.

Récipient



Utilisez un récipient à fond plat qui entre entièrement en contact avec l'ensemble de la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus. Assurez-vous de suivre scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation associées au récipient.

- Utiliser des récipients dont le matériau est adapté à la cuisson à induction.
- Utilisez un récipient de qualité avec des fonds plus lourds pour garantir une meilleure répartition de la chaleur. Vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats de cuisson.
- Adaptez la taille du récipient en fonction de la quantité d'aliments que vous préparez.
- Ne laissez pas chauffer le récipient jusqu'à évaporation complète de son contenu. Ceci pourrait provoquer des dommages irréversibles, comme une casse, une fusion ou des taches, pouvant affecter la table de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert pas la garantie.)
- N'utilisez pas de récipients sales ou très gras. Utilisez toujours des récipients faciles à nettoyer après utilisation.

⚠ ATTENTION

- Vous pouvez avoir l'impression que les zones de cuisson ont refroidi une fois qu'elles ont été éteintes. Toutefois, la surface en vitrocéramique peut être encore chaude en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient. Le risque de brûlures est toujours présent.
- Ne touchez pas un récipient chaud directement avec les mains. Utilisez toujours des gants ou des maniques.
- Ne faites pas glisser le récipient sur la surface de la table de cuisson. Si vous le faites, vous risquez de provoquer des dommages irréversibles sur la table de cuisson.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 15 2018-02-23 7:13:50

Avant de commencer

Récipients pour les zones de cuisson à induction

Le brûleur à induction ne peut être allumé que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur l'une des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants, reconnus comme étant appropriés.

Matériau	Convient ?
Acier, acier émaillé, fonte	Oui
Acier inoxydable	Oui (Si un aimant adhère sur le fond du récipient)
Aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine	Non

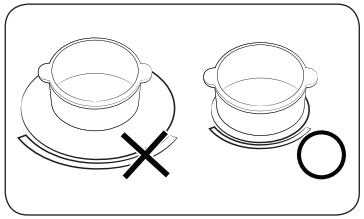
REMARQUE

- Les récipients appropriés pour la cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.
- Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur des zones de cuisson à induction.
- Ces bruits n'indiquent pas un dysfonctionnement de la table de cuisson et n'affectent en rien son fonctionnement.
- Les récipients spéciaux en inox peuvent ne pas convenir à la cuisson par induction. Vérifiez si la base du récipient est attirée par un aimant.

Tailles de récipients pour les zones de cuisson à induction

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.

Zone de cuisson		Diamètre minimal du fond du récipient
Zone Flex	Zone Flex Plus (avant ou arrière)	140 mm
	Zone Flex Plus (complète)	280 mm (pour le côté long d'un récipient ovale ou d'une poissonnière)
Zone de cuisson droite		140 mm

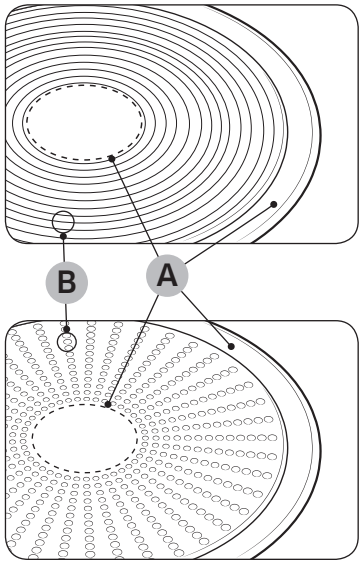


Pour des résultats optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre ferromagnétique correspond à celui d'un brûleur. Si le récipient n'est pas détecté par le brûleur, essayez un brûleur plus petit.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 16 2018-02-23 7:13:50

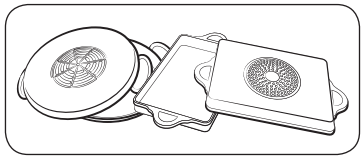
Autres récipients pour la cuisson à induction

Certains récipients ont une faible couche de matériau magnétique sur le fond pour leur permettre de fonctionner avec une table de chauffage par induction. Ces récipients présentent un faible magnétisme et peuvent ne pas fonctionner correctement. (Un faible magnétisme signifie qu'un aimant n'adhère pas fermement ou que la zone à laquelle l'aimant adhère est petite.)



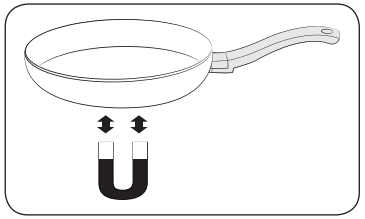
- Même si le récipient est conçu pour une table de cuisson à induction, les performances de chauffage pourraient être faibles ou parfois la table de cuisson peut ne pas détecter le récipient en fonction de la taille et de la force de la zone magnétique sur le fond du récipient.

A. Zone où l'aimant n'adhère pas
B. Zone où l'aimant adhère



Lorsque vous utilisez un grand récipient avec un élément ferromagnétique plus petit, seul l'élément ferromagnétique chauffe. Par conséquent, la chaleur peut ne pas être distribuée uniformément.

Test d'aptitude à l'emploi



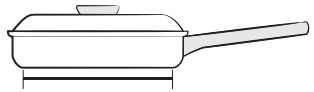
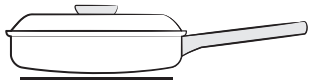
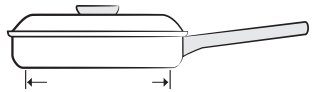
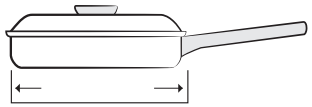
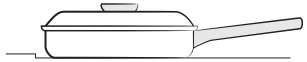
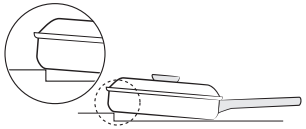
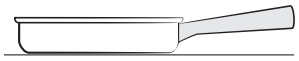
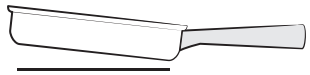
Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

- On reconnaît un bon récipient à son fond. Celui-ci est censé être le plus épais et plat possible.
- Faites particulièrement attention au 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 (bords irréguliers ou bavures). Les récipients endommagés peuvent rayer irrémédiablement la table de cuisson en céramique si vous les faites glisser dessus.
- 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.

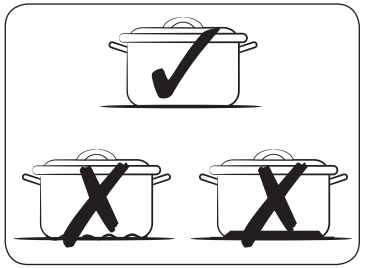
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 17 2018-02-23 7:13:51

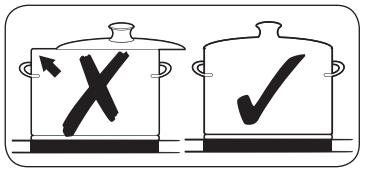
Avant de commencer

Bon positionnement

Correct	Incorrect
	
Récipient à fond plat et bords droits	Récipient à fond ou bords incurvé(s) ou voilé(s)
	
Le récipient respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson.	Le récipient ne respecte pas la taille minimum requise pour la zone de cuisson utilisée.
	
Le récipient repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.	Le récipient repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.
	
Le récipient est bien équilibré.	Le récipient est incliné en raison du poids de sa poignée.

Conseils pour économiser de l'énergie





Suivez ces astuces pour réduire la consommation d'énergie.

- Placez toujours le récipient sur une zone de cuisson avant d'allumer le brûleur correspondant.
- Assurez-vous que les zones de cuisson et les fonds des récipients sont toujours propres. Sinon, vous consommerez plus d'énergie.
- Fermez bien le couvercle du récipient s'il y en a un. Vous réduirez ainsi la consommation d'énergie.
- Éteignez le brûleur en cours d'utilisation avant la fin du temps de cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 18 2018-02-23 7:13:51

Utilisation des boutons tactiles

Si vous souhaitez utiliser les boutons tactiles, touchez du bout de votre doigt le bouton 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 bouton lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le bouton, vous risquez d'actionner également le bouton adjacent.

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 puissances élevées.
- 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 puissances faibles (1 à 5) peut provoquer des bruits de cliquetis.

Premier nettoyage

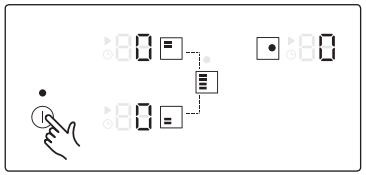
Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Fonctionnement

Mise sous tension de l'appareil

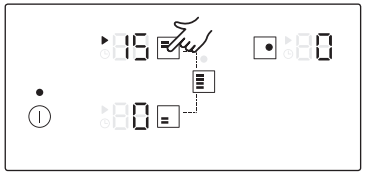


Allumez l'appareil à l'aide du bouton ⏻.
Touchez le bouton ⏻ pendant environ 1 à 2 secondes.
L'affichage numérique affiche 0.

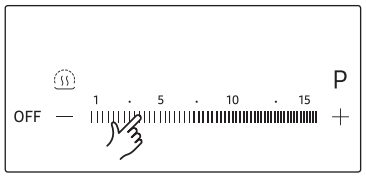
REMARQUE

Une fois l'appareil allumé à l'aide du bouton ⏻, vous avez environ 20 secondes pour sélectionner une puissance. Sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

Sélection d'une zone de cuisson et d'une puissance



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



2. Pour régler et ajuster la puissance, touchez les boutons Puissance.

REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 15 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Si vous appuyez sur plusieurs boutons pendant plus de 8 secondes, dO apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 19 2018-02-23 7:13:52

Fonctionnement

Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. La puissance requise pour les différents modes de cuisson présentés repose sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des récipients utilisés ainsi que la nature et la quantité des aliments cuisinés.

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

REMARQUE

La puissance devra être adaptée en fonction du récipient utilisé et du type d'aliment.

Pleine puissance

La fonction **Pleine puissance** 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

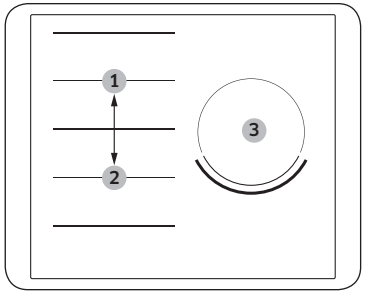
Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement à la puissance 15.

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.

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**, le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement la puissance de la zone de cuisson.

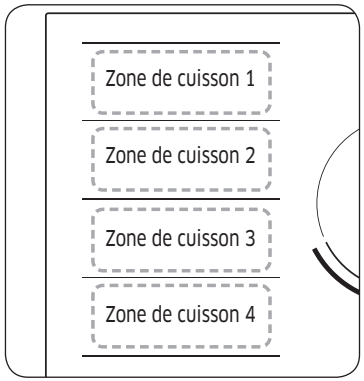


- 1 et 2 sont jumelées
- la zone de cuisson 3 est une zone de cuisson unique

L'affichage pour cette zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre la puissance actuellement réglée et la puissance maximale possible. L'affichage passe ensuite de la puissance réglée à la puissance maximale possible.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 20 2018-02-23 7:13:52

Flex zone plus



La Zone Flex est la grande surface de cuisson située sur le côté gauche de la table de cuisson (reportez-vous à l'illustration à gauche). Elle est spécialement conçue pour accueillir simultanément plusieurs casseroles et poêles de formes et tailles variables. La Zone Flex 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.

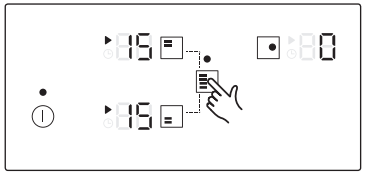
Avec Flex zone Plus, vous pouvez utiliser une combinaison de zones de cuisson différentes afin d'agrandir la surface de cuisson. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le bouton correspondant à toucher pour activer les différentes combinaisons.

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

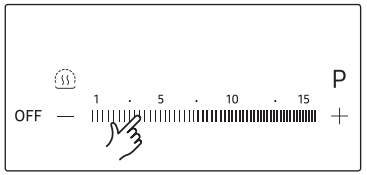
REMARQUE

- 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.

Utilisation de flex zone plus



1. Touchez le bouton .



2. Pour régler et ajuster la puissance, touchez les boutons Puissance.

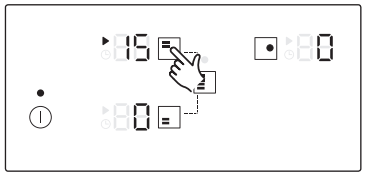
REMARQUE

- Si vous touchez le bouton pendant l'utilisation, la fonction **Flex zone Plus** sera désactivée.
- Si vous touchez le bouton pendant que chaque zone de cuisson est en marche à différentes puissances, elles seront ajustées automatiquement à une puissance plus élevée.
- Lorsque vous déplacez ou ajoutez un récipient sur une nouvelle Flex zone Plus, annulez l'opération en cours, puis touchez le bouton de la zone de cuisson correspondante pour activer la zone de cuisson.

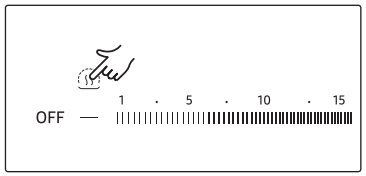
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 21 2018-02-23 7:13:53

Fonctionnement

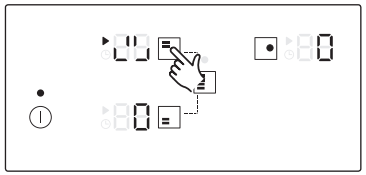
Maintien au chaud



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



2. Touchez le bouton .



3. L'affichage de la zone de cuisson change.
4. Touchez à nouveau ce bouton pour arrêter la zone de cuisson.

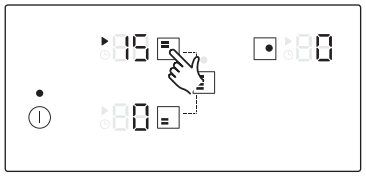
Minuterie

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.

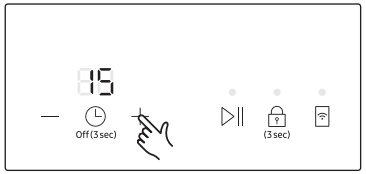
Réglage de la minuterie

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



1. Après la mise sous tension, touchez le bouton de la zone de cuisson correspondante pour activer la zone de cuisson.

2. Touchez le bouton . Le nombre 10 apparaît au-dessus de l'affichage de la minuterie. (Le réglage par défaut de la minuterie est 10.)



3. Utilisez le bouton 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. (La minuterie peut être réglée de 1 à 99.)

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 22 2018-02-23 7:13:53

4. Pour annuler les réglages de la minuterie, sélectionnez la zone de cuisson correspondante et touchez le bouton ◷ pendant 2 secondes. Cela annule les réglages de la minuterie de la zone de cuisson avec l'émission d'un signal sonore. Si vous touchez le bouton ◷ pendant 2 secondes sans sélectionner de brûleur, cela annule les réglages de la minuterie de la dernière zone de cuisson modifiée.

REMARQUE

- Si vous souhaitez afficher la durée restante pour l'une des zones de cuisson, touchez les zones de cuisson correspondantes.
- Les réglages sont réinitialisés à l'aide du bouton 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.
- Pour modifier plus rapidement les réglages, touchez le bouton de **Réglage de la minuterie** (+ ou —) en laissant votre doigt dessus jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche.

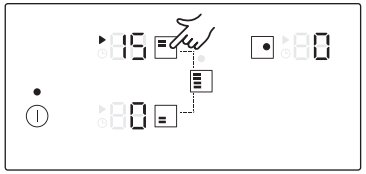
Mettre en pause/Reprendre

La fonction **Mettre en pause/Reprendre** permute simultanément toutes les zones de cuisson actuellement sous tension sur la puissance faible, puis à nouveau sur la puissance qui était réglée 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 **Mettre en pause/Reprendre** est activée, tous les boutons tactiles, à l'exception des boutons ▷‖, 🔒, OFF et ⏻, sont désactivés.
Pour reprendre la cuisson, touchez à nouveau le bouton ▷‖.

	Tableau de commande	Affichage
Pour mettre sous tension	Touchez le bouton ▷‖.	2
Pour mettre hors tension	Touchez le bouton ▷‖.	Revenir à la puissance précédente

Arrêt rapide

Cette option permet de réduire le temps nécessaire pour arrêter la cuisson.

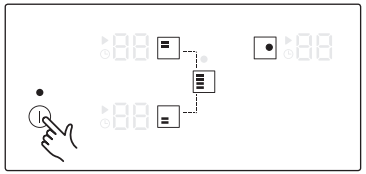


Pour arrêter une zone de cuisson, touchez le bouton de la zone de cuisson en question pendant 2 secondes.

REMARQUE

Le bouton ☰ ne prend pas en charge la fonction Quick Stop (Arrêt rapide).

Mise hors tension de l'appareil



Vous pouvez mettre l'appareil entièrement hors tension en utilisant le bouton ⏻.
Touchez le bouton ⏻ 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 H, h (deux états pour « hot », chaud).
La température est réduite et H, h disparaît.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 23 2018-02-23 7:13:54

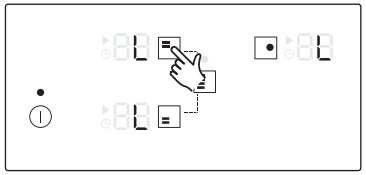
Fonctionnement

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 bouton ⏻ qui ne sert qu'à éteindre) afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le tableau de commande avec un chiffon.

Activation/Désactivation de la sécurité enfants

1. Touchez le bouton 🔒 pendant environ 3 secondes.
   Un signal sonore de confirmation retentit.

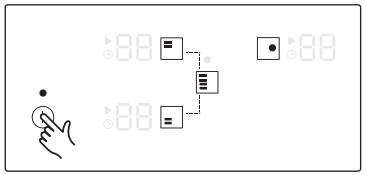


2. Touchez n'importe quel bouton.
   L s'affiche sur l'affichage, indiquant que la sécurité enfants a été activée.
3. Pour désactiver la sécurité enfants, touchez à nouveau le bouton 🔒 pendant 3 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.

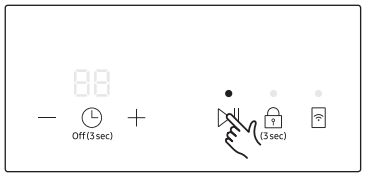
REMARQUE

- Que l'appareil soit sous/hors tension, la sécurité enfants est activée.
- Vous pouvez activer la sécurité enfants en cours de cuisson. Pour éteindre le brûleur avec la sécurité enfants activée, touchez le bouton ⏻ ou désactivez d'abord la sécurité enfants puis touchez le bouton de la zone de cuisson correspondante.

Activation/désactivation du son



1. Touchez le bouton ⏻ pendant environ 1 à 2 secondes.



2. Touchez le bouton ▷‖ pendant 3 secondes dans les 10 secondes suivant la mise sous tension.

3. Le son est désactivé et OF apparaît sur l'affichage de la minuterie.

4. Pour modifier le réglage du son, recommencez les étapes 1 et 2. Le son est activé et On apparaît sur l'affichage de la minuterie.

REMARQUE

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

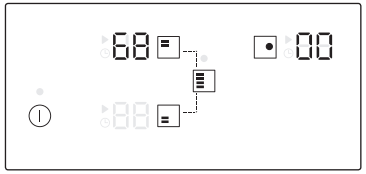
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 24 2018-02-23 7:13:55

Limite de puissance maximale

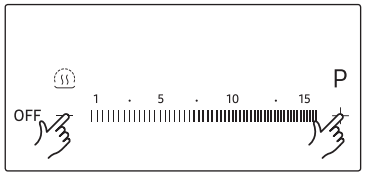
Cette fonction vous permet d'ajuster la puissance maximale de l'appareil.

1. Laissez l'appareil hors tension.
2. Touchez le bouton 🔒 pendant environ 3 secondes pour activer la sécurité enfants.

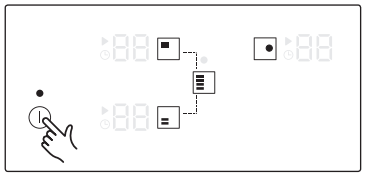
3. Touchez le bouton — parmi les boutons de réglage de la minuterie pendant environ 3 secondes.



4. Touchez le bouton 🕒 pendant environ 3 secondes.
   Les affichages de la minuterie indiquent Po et les affichages de la zone de cuisson indiquent la puissance maximale actuelle.



5. Vous pouvez ajuster la limite de puissance à l'aide des boutons de puissance. (3000 W, 4000 W, 6800 W)



6. Touchez le bouton ⏻ pour ajuster le réglage.

REMARQUE

- En mode basse consommation (3000 W), la fonction **Pleine puissance** n'est pas disponible avec la Flex zone Plus.
- En mode basse consommation (3000 W, 4000 W), la puissance est ajustée automatiquement.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 25 2018-02-23 7:13:56

Fonctionnement

Smart Connect

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

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

Les fonctions qui peuvent être exécutées depuis l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication sont mauvaises ou si l'appareil est installé à un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

Comment connecter la table de cuisson ?

Pour pouvoir utiliser les fonctions à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez d'abord la connecter à l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Touchez le bouton ⏻ pendant environ 1 à 2 secondes pour allumer la table de cuisson.
3. Suivez les instructions affichées sur l'application, puis touchez le bouton 📶 en laissant votre doigt dessus pendant 3 secondes.
4. Pendant l'établissement de la connexion, le voyant situé au-dessus du bouton 📶 clignote. Une fois le processus terminé, le voyant s'allume sans clignoter. La table de cuisson est à présent connectée avec succès.
5. Si le voyant de la fonction Smart Connect ne s'allume pas, suivez les instructions affichées sur l'application pour vous reconnecter.

REMARQUE

- Assurez-vous de n'activer la fonction Smart Connect qu'une fois que la table de cuisson n'est plus en cours d'utilisation.
- Pour plus d'instructions, consultez le manuel en ligne sur www.samsung.com.

Activation/désactivation de la connexion Wi-Fi

- Touchez le bouton 📶 pour activer ou désactiver la connexion Wi-Fi.

Contrôle de la hotte

Cet appareil est équipé d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles Samsung avec contrôle de la hotte. Via la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.
Pour en savoir plus sur les modèles Samsung avec contrôle de la hotte, rendez-vous sur www.samsung.com.

Connexion à un modèle avec contrôle de la hotte

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre smartphone. Ensuite, appliquez la procédure Smart Connect pour établir la connexion à la table de cuisson.
2. Suivez les instructions de connexion Bluetooth pour le modèle avec contrôle de la hotte, puis activez la connexion Bluetooth.
3. Touchez simultanément les boutons 📶 et + de la minuterie en laissant votre doigt dessus pour établir la connexion Bluetooth. Lorsque la connexion Bluetooth est établie avec succès, bt apparaît sur l'affichage de la minuterie.
4. Suivez les instructions fournies dans le manuel d'utilisation du modèle avec contrôle de la hotte et dans le guide de l'application pour utiliser le contrôle de la hotte.

REMARQUE

- Si la connexion Smart Connect échoue, vous ne pouvez pas utiliser l'application SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Si vous n'avez pas pu établir de connexion Smart Connect avec la table de cuisson, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la table de cuisson avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes 2 et 3 ci-dessus.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 26 2018-02-23 7:13:56

Entretien de votre appareil

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).

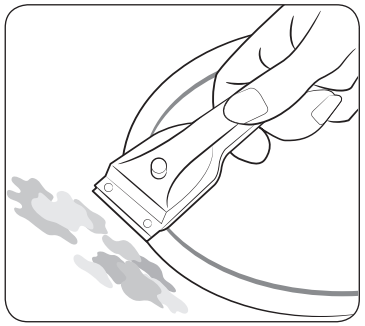
REMARQUE

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.

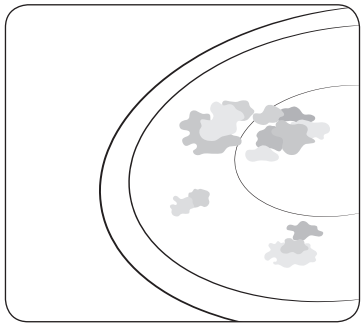
REMARQUE

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 27 2018-02-23 7:13:56

Entretien de votre appareil

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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 28 2018-02-23 7:13:56

Dépannage et assistance

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 ?	• Les fusibles de l'installation électrique du domicile ne sont pas intacts.	• Si les fusibles sautent de manière répétée, appelez un électricien agréé.
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?	• Le bouton ⏻ a été actionné accidentellement. • Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide.	• 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 ?	• Le bouton ⏻ a été actionné accidentellement. • Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide.	• 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 ?	• La zone de cuisson n'a été que brièvement utilisée et n'est donc pas devenue suffisamment chaude.	• Si la zone de cuisson est chaude, veuillez appeler un centre de service local.

Code d'information	Cause possible	Solution
C0	Il y a un problème avec le capteur de température du brûleur.	Redémarrez l'appareil en utilisant le bouton ⏻. 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	Il y a un problème avec le capteur PBA.	
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.	
d0	Vous avez touché un bouton pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si le bouton est mouillé ou si quelque chose le touche. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide du bouton ⏻. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de service local.
F0	Les communications entre la carte de circuit imprimé principale et secondaire échouent.	Redémarrez l'appareil en utilisant le bouton ⏻. 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.	

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 29 2018-02-23 7:13:56

Dépannage et assistance

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 dO s'allume ?

Vérifiez les points suivants :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide. Pour réinitialiser, touchez le bouton ⏻.
- Si du liquide a débordé sur le tableau de commande, essuyez-le.

Que dois-je faire si l'affichage E 1 s'allume ?

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement.
- Après avoir laissé refroidir la table de cuisson, touchez le bouton ⏻ pour effectuer une réinitialisation.

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

Vérifiez les points suivants :

- Le récipient utilisé est inadapté, 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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 30 2018-02-23 7:13:57

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		220 à 240 V ~, 50 / 60 Hz
Puissance connectée maximale		6,8 kW
Poids	Net	12,6 kg
	Brut	15,5 kg

Zones de cuisson

Emplacement	Diamètre	Puissance
Droite	210 mm	2200 W / Pleine puissance 3200 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

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.

Informations sur l'appareil

Nom du fournisseur	Samsung Electronics co. Ltd.
Identification du modèle	NZ63N9777GK
Type de plaque	Encastrable
Technologie de chauffage	Zones de cuisson à induction et surface de cuisson
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	2
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	21,0 cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique (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 : 191,8 Wh/kg
	-
	24,0 x 38,0 cm : 197,9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	194,9 Wh/kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-2 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°66/2014 et au Règlement (UE) N°1275/2008.

CONNEXION WI-FI	Consommation d'énergie en mode veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	10 min
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	10 min

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 31 2018-02-23 7:13:57

Annexe

Annonce de logiciel de source libre (open source)

Le présent produit contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de cet appareil en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : mailto:oss.request@samsung.com.
Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum vous seront facturés.
L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 vous redirige sur la page de téléchargement du code source mis à disposition et des informations de la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre s'applique à toute personne ayant reçu ces informations.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 32 2018-02-23 7:13:57

Notes

Notes

Notes

SAMSUNG

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [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	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01076A-00

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch

NZ63N9777GK

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 1 2018-02-23 7:13:59

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3
Modellname und Seriennummer 3

Sicherheitshinweise 3

Entsorgung des Verpackungsmaterials 7
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts 7
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 7

Installieren des Geräts 8

Sicherheitshinweise für den Installateur 8
Benötigte Werkzeuge 8
Anschließen an das Netz 8
Einbauen in einer Arbeitsplatte 9
Komponenten 11

Vor der ersten Verwendung 12

Kochzonen 12
Bedienfeld 12
Erhitzen mit Induktion 13
Virtual Flame-Technologie 14
Sicherheitsabschaltung 14
Restwärmeanzeige 15
Temperatursensor 15
Kochgeschirr 15
Verwenden der Sensortasten 19
Betriebsgeräusche 19
Erstreinigung 19

Bedienung 19

Einschalten des Geräts 19
Auswählen von Kochzone und Leistungsstufe 19
Booster 20
Flex zone Plus 21
Warmhalten 22
Timer (Zeitschalter) 22
Pause/Fortsetzen 23
QuickStopp 23
Ausschalten des Geräts 23
Kindersicherung 24
Ton ein/aus 24
Maximale Leistung 25
Smart Connect 26
Steuerung der Dunstabzugshaube 26

Wartung Ihres Geräts 27

Kochfeld 27
Leichte Verschmutzung 27
Hartnäckiger Schmutz 27
Schwer entfernbare Verschmutzungen 28
Kochfeldrahmen (Zubehör) 28
So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät 28

Fehlerbehebung und Service 29

Fehlerbehebung 29
Service 30

Technische Daten 31

Technische Daten 31
Kochzonen 31
Produktinformationen 31

Anhang 32

Open Source-Ankündigung 32

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 2 2018-02-23 7:13:59

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.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit 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.

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 3 2018-02-23 7:13:59

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist 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.

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

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

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

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von 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 das Kochfeld!

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 4 2018-02-23 7:13:59

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

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

⚠ VORSICHT

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

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen 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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 5 2018-02-23 7:13:59

Sicherheitshinweise

Wenn das Kochfeld 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.

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 6 2018-02-23 7:13:59

Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in diesem Benutzerhandbuch.
Halten Sie Haustiere vom Gerät fern, da Haustiere auf die Bedieneinheit des Geräts treten und eine Fehlfunktion verursachen können.

Entsorgung des Verpackungsmaterials

⚠ WARNUNG

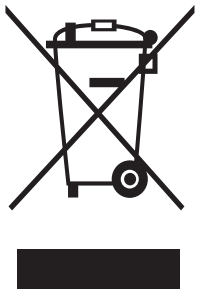
Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

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 produkspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 7 2018-02-23 7:13:59

Installieren des Geräts

⚠ WARNUNG

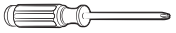
Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.
Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.
Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

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.

Benötigte Werkzeuge

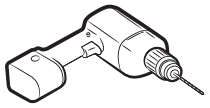
Bleistift


Kreuzschlitzschraubendreher

Lineal oder Maßstab

Schutzbrille

Stichsäge


Bohrmaschine

Anschließen an das Netz

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

⚠ WARNUNG

Schalten Sie die Netzstromversorgung 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.

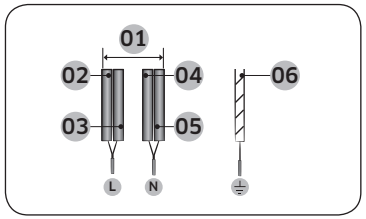
⚠ WARNUNG

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 8 2018-02-23 7:14:00

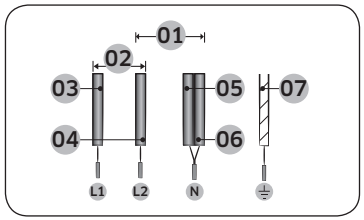
⚠ WARNUNG

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



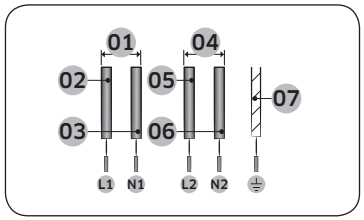
1N~ (32 A)

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



2N~ (16 A): 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		



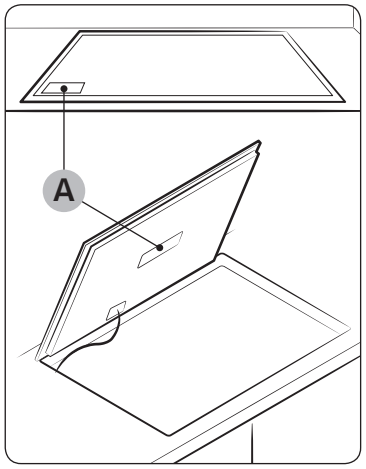
2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Drähte vor dem Anschluss.

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

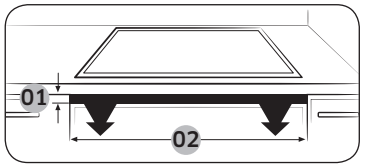
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Ober- oder Unterseite des Geräts angegeben wird.

HINWEIS

Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

HINWEIS

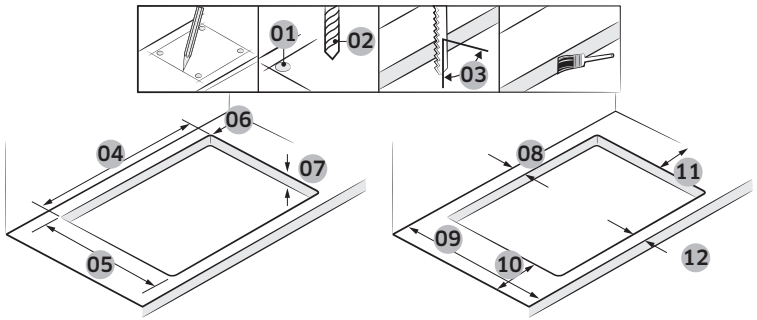
Das Gerät ist an der Unterseite mit einem Lüfter ausgestattet. Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade befindet, sollten darin keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten vom Lüfter angesaugt werden und ihn beschädigen oder den Kühlprozess beeinträchtigen.



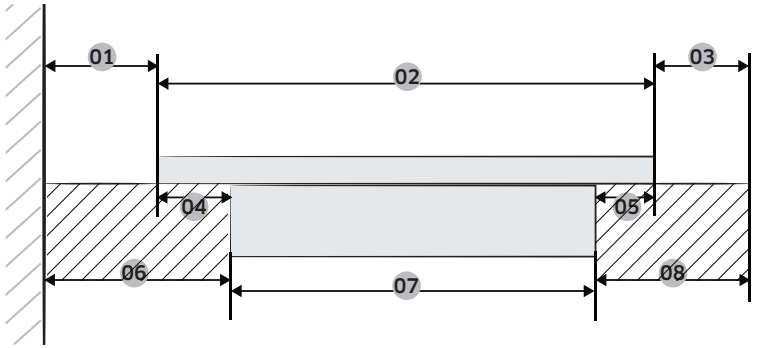
Nr.	Erläuterung	Größe
01	Höhe der Belüftungsöffnung	Min. 2 mm
02	Breite der Belüftungsöffnung	560 mm

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 9 2018-02-23 7:14:00

Installieren des Geräts

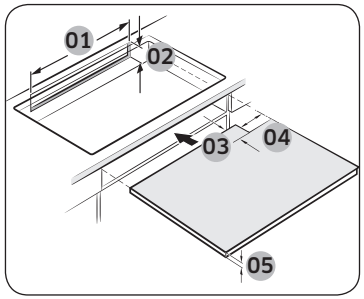


Nr.	Erläuterung	Größe
01	4 Eckpunkte bohren	
02	Bohrdurchmesser	Ø 6
03	Rechter Winkel des Sägeblatts	90°
04	Schnittbreite	560±1 mm
05	Schnitttiefe	490±1 mm
06	Kurvenkrümmung	R3
07	Stärke der Arbeitsplatte	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Sägeschnitt (Rückseite)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

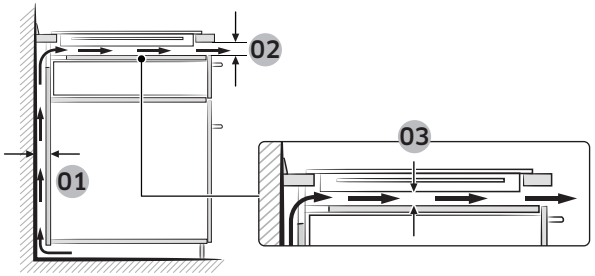


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Abstand zwischen Wand und Kochfeld	Min. 40 mm
02	Tiefe des Kochfelds	520 mm
03	Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem Ende der Arbeitsplatte	Min. 40 mm
04	Abstand zwischen Glas und Kochfeld	25 mm
05	Abstand zwischen Glas und Kochfeld	15 mm
06	Abstand zwischen Wand und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

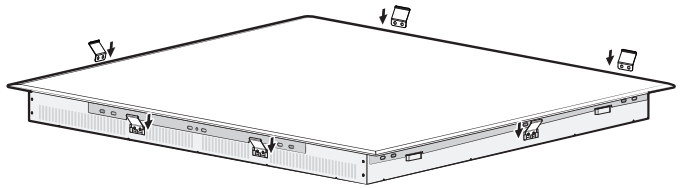
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 10 2018-02-23 7:14:00

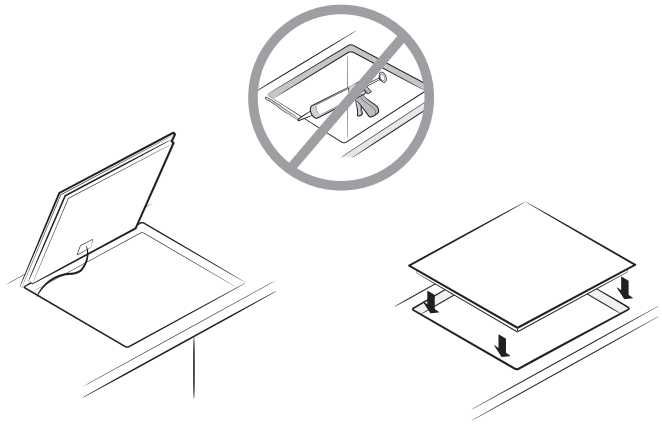


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Breite der hinteren Lüftung	Min. 550 mm
02	Höhe der hinteren Lüftung	Min. 35 mm
03	Tiefe des Netzkabel-Ausschnitts	Max. 65 mm
04	Weite des Netzkabel-Ausschnitts	Max. 100 mm
05	Höhe der Tischlerplatte	Min. 5 mm

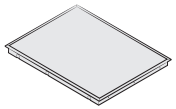


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Größe der Lüftung	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm





Komponenten



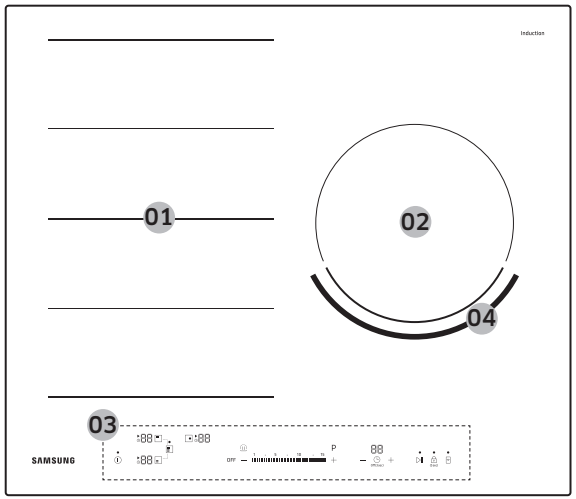
Induktionskochfeld

Federklammer

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 11 2018-02-23 7:14:01

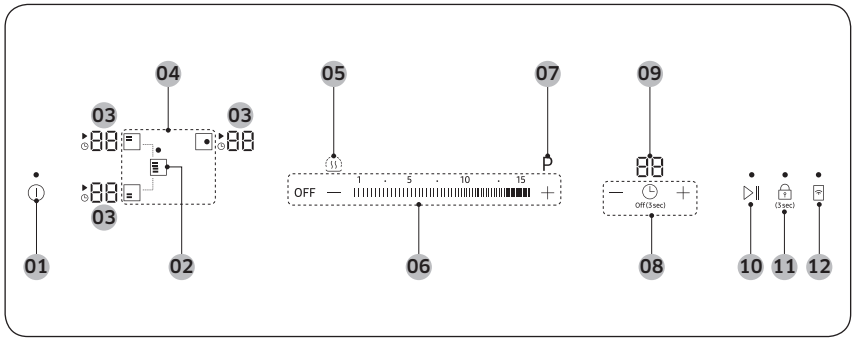
Vor der ersten Verwendung

Kochzonen



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

Bedienfeld



01	Ein/Aus-Taste	Wenn Sie diese Taste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
02	Flexzone Plus-Taste	Verwenden Sie diese Taste, um die Flex-Zone ein- oder auszuschalten.
03	Anzeige der Kochzone	Auf dieser Anzeige werden die Leistungsstufe, die aktivierten Funktionen, die Restwärme und Informationsmeldungen angezeigt.
04	Tasten zum Auswählen der Kochzone	Wählen Sie mit diesen Tasten die gewünschte Kochzone aus.
05	Taste für Warmhalten	Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warm halten.
06	Tasten für die Leistungsstufe	Verwenden Sie diese Tasten, um die Leistungsstufe einer Kochzone einzustellen.
07	Taste zum Einstellen des Boosters	Verwenden Sie diese Taste, um den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe zu erhitzen.
08	Timer-Tasten	Verwenden Sie diese Tasten, um den Timer ein- oder auszuschalten und ihn einzustellen.

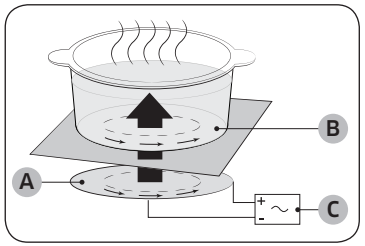
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 12 2018-02-23 7:14:01

09	Zeitanzeige	Zeigt die Restzeit des Timers an.
10	Taste Pause/Fortsetzen	Mit dieser Funktion können Sie alle Kochzonen auf die niedrige Leistungsstufe (2) einstellen. (Zum Beispiel um einen Telefonanruf anzunehmen)
11	Taste für die Kindersicherung	Verwenden Sie diese Taste, um die Kindersicherung ein- oder auszuschalten.
12	Smart Connect-Taste	Verwenden Sie diese Taste, um die Smart Connect-Funktion ein- oder auszuschalten.

Anleitung zur Anzeige der Kochzone

Anzeige	Bedeutung
1 bis 15, P	Eingestellte Leistungsstufe
H	Restwärme (sehr heiß)
h	Restwärme (heiß)
L	Die Kindersicherung ist aktiviert
dO	Eine Taste wird länger als 8 Sekunden berührt.
E1	Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)
U	Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet bzw. zu klein, oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.

Erhitzen mit Induktion



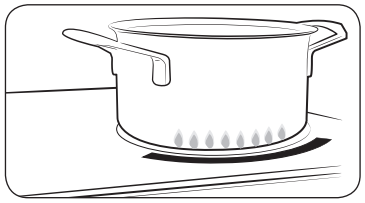
A. Induktionsspule
B. Wirbelströme
C. Elektronische Schaltkreise

- **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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 13 2018-02-23 7:14:01

Vor der ersten Verwendung

Virtual Flame-Technologie



Mit der Virtual Flame-Technologie wird dem Induktionselement beim Einschalten das Aussehen einer Flamme verliehen.

- Die Virtuale Flame-Technologie steht nur in der vorderen rechten Kochzone zur Verfügung.
- Die virtuelle Flamme sieht je nach Aussehen, Größe und Position des Kochgeschirrs anders aus. (Verwenden Sie für die besten Ergebnisse ein Kochgeschirr, dessen Größe der des Induktionselements entspricht. Wenn das Kochgeschirr zu groß ist, kann es die virtuelle Flamme verdecken. Wenn das Kochgeschirr zu klein ist, kann die virtuelle Flamme anders als gewollt aussehen.
- Verunreinigungen auf der Unterseite des Kochgeschirrs oder auf dem Kochfeld können dazu führen, dass die virtuelle Flamme anders als gewollt aussieht oder nur zum Teil erzeugt wird.
  Reinigen Sie vor der Verwendung das Kochgeschirr oder die Oberfläche des Kochfelds.

HINWEIS

Wenn Sie die Virtual Flame-Technologie deaktivieren möchten, halten Sie die Taste in den ersten 10 Sekunden nach dem Einschalten des Herdes 3 Sekunden lang gedrückt.
Diese Funktion ist nur unmittelbar nach dem Einschalten des Herds verfügbar. Danach kann keine weitere Funktion aktiviert werden.

HINWEIS

Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr, wenn Sie das Flame-Kochfeld verwenden.

Größe	200-220 mm
Oberfläche des Kochgeschirrs	Horizontale Haarlinie
Material	STSS (Edelstahl)

Wenn die Voraussetzungen der obigen Tabelle erfüllt sind, kann die Form der Virtual Flame entsprechend gebildet werden.

Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.
Etwaige Restwärme wird in der entsprechenden Kochzonenanzeige mit H, h (für „heiß“) angezeigt .
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

E1 wird angezeigt, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist.
Das Gerät wird dann ausgeschaltet.

HINWEIS

Wenn das verwendete Kochgeschirr ungeeignet bzw. zu klein ist oder wenn keines auf der Kochzone steht, erscheint in der Anzeige U.
Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

HINWEIS

Wenn sich eine oder mehrere der Kochzonen ausschalten, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie unter **Fehlerbehebung** auf Seite **29** nach.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen werden sofort ausgeschaltet, wenn Flüssigkeit überkocht und auf das Bedienfeld fließt.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der ⏻-Taste wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 14 2018-02-23 7:14:02

Restwärmeanzeige

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol H, h (für „heiß“) in der Anzeige der entsprechenden Kochzone 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.

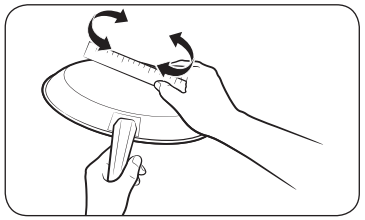
⚠ WARNUNG

Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol H bzw. h, 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.

Kochgeschirr



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

- Verwenden Sie auf Induktionskochzonen Kochgeschirr aus für Induktion geeignetem Material.
- Verwenden Sie hochwertiges Kochgeschirr mit schwererem Boden, um eine bessere Wärmeverteilung zu erzielen. Damit erzielen Sie beste Kochergebnisse.
- Passen Sie die Größe des Kochgeschirrs an die Menge der zubereiteten Speisen an.
- Lassen Sie der Kochgeschirr nicht ohne Wasser auf dem heißen Herd stehen. Dies kann durch Brechen, Schmelzen oder Springen bleibende Schäden verursachen, die sich auch auf das Glaskeramikkochfeld auswirken können. (Schäden dieser Art werden von Ihrer Garantie nicht abgedeckt).
- Verwenden Sie kein schmutziges Kochgeschirr und keines mit starken Fettablagerungen. Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das nach dem Kochen leicht zu reinigen ist.

⚠ VORSICHT

- Es kann so wirken, dass die Kochzonen nach dem Ausschalten abgekühlt sind. Die Glasoberfläche kann jedoch aufgrund von Restwärme, die vom Kochgeschirr übertragen wird, noch heiß sein. Das Risiko von Verbrennungen ist weiterhin vorhanden.
- Berühren Sie heißes Kochgeschirr nicht direkt mit Ihren Händen. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Kochfläche. Andernfalls könnte das Kochfeld dauerhaft beschädigt werden.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 15 2018-02-23 7:14:02

Vor der ersten Verwendung

Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Ein Induktionskochfeld kann nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Sie können das unten angegebene Kochgeschirr verwenden.

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

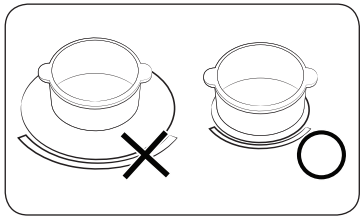
HINWEIS

- Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist, wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.
- Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf Induktionskochzonen Geräusche entwickeln.
- Diese Geräusche deuten nicht auf eine Funktionsstörung des Kochfelds hin und beeinträchtigen dessen Betrieb in keiner Weise.
- Spezielles Kochgeschirr aus Edelstahl ist möglicherweise nicht für Induktionskochen geeignet. Überprüfen Sie, ob ein Magnet auf der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleibt.

Größe von Kochgeschirr für Induktionskochzonen

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.

Kochzone		Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
Flex-Zone	Hintere oder vordere Flex-Zone	140 mm
	Ganze Flex-Zone	280 mm (für die längere Seite eines ovalen Bräters oder eines Fischtopfes)
Rechte Kochzone		140 mm

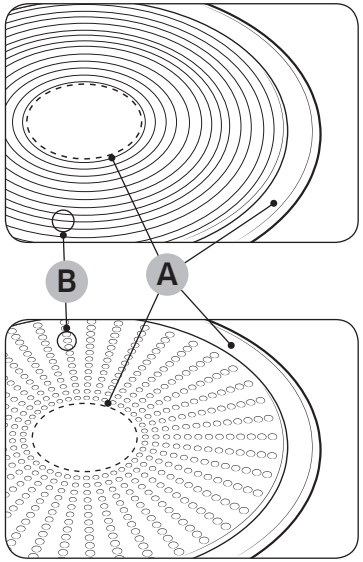


Um beste Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie ein Kochgeschirr, bei dem der Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs dem der Kochzone entspricht. Probieren Sie eine kleinere Kochzone aus, wenn das Kochgeschirr von der Kochzone nicht erkannt wird.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 16 2018-02-23 7:14:02

Anderes Induktionskochgeschirr

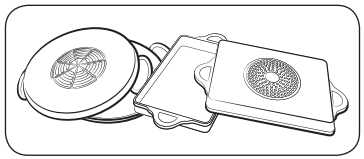
Manche Kochgeschirre werden mit einer dünnen magnetischen Beschichtung auf der Unterseite versehen, damit sie auf einem Induktionskochfeld arbeiten können. Solches Kochgeschirr ist nur schwachen magnetisch und funktioniert möglicherweise nicht gut. (Schwacher Magnetismus bedeutet, dass ein Magnet nicht fest haftet oder dass der Bereich, in dem der Magnet haftet, nur klein ist.)



- Auch wenn ein Kochgeschirr für ein Induktionskochfeld ausgelegt ist, kann die Wärmeleistung gering sein oder manchmal erkennt das Kochfeld das Kochgeschirr überhaupt nicht. Dies ist von der Größe und Stärke des magnetischen Bereichs auf dem Boden des Kochgeschirrs abhängig.

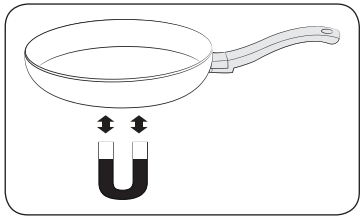
A. Bereich, in dem der Magnet nicht haftet

B. Bereich, in dem der Magnet haftet



Bei Verwendung von großem Kochgeschirr mit einem kleineren ferromagnetischen Element wird nur das ferromagnetische Element erhitzt. Folglich wird die Wärme möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt.

Eignungstest



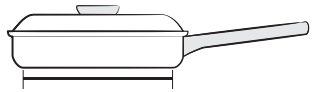
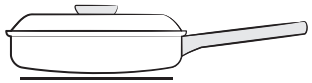
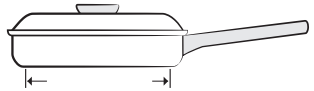
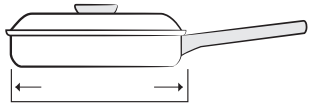
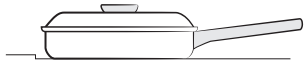
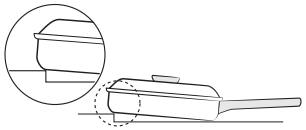
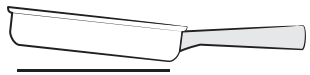
Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.

- Sie erkennen gutes Kochgeschirr an seinem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf von neuem Kochgeschirr besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Beschädigtes Kochgeschirr kann das Keramikkochfeld durch Kratzer bleibend beschädigen, wenn Sie es über die Oberfläche schieben.
- In kaltem Zustand sollte das Kochgeschirr normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav) sein. Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten.

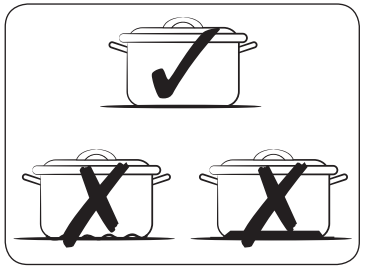
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 17 2018-02-23 7:14:03

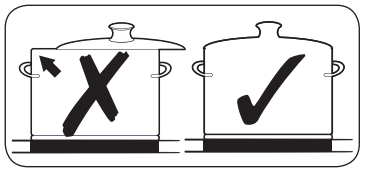
Vor der ersten Verwendung

Richtige Anordnung

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

Energiespartipps





Befolgen Sie diese Tipps, um den Stromverbrauch zu senken.

- Stellen Sie immer Kochgeschirr auf eine Kochzone, ehe Sie die entsprechenden Zone einschalten.
- Halten Sie die Kochzonen und die Kochgeschirrböden sauber. Andernfalls wird mehr Energie verbraucht.
- Schließen Sie ggf. den Deckel des Kochgeschirrs. Das reduziert den Stromverbrauch.
- Schalten Sie die aktive Kochzone vor dem Ende der Kochzeit aus. Nutzen Sie die Restwärme aus, um die Speisen warm zu halten.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 18 2018-02-23 7:14:03

Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung von Sensortasten drücken Sie so lange mit der Fingerspitze auf die jeweilige Taste, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt oder die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Taste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie mit Ihrem Finger zu kräftig auf eine Taste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Taste ausgelöst wird.

Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Kochgeschirr 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.

Erstreinigung

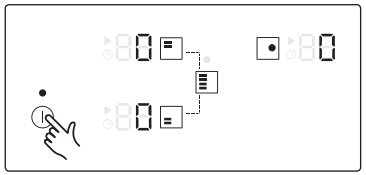
Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.

⚠ WARNUNG

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

Bedienung

Einschalten des Geräts

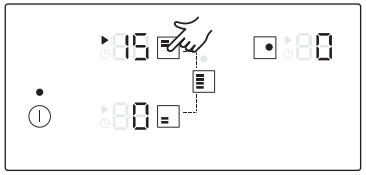


Das Gerät wird mit der Taste ⏻ eingeschaltet. Berühren Sie die Taste ⏻ etwa 1-2 Sekunden lang. In der Anzeige wird 0 angezeigt.

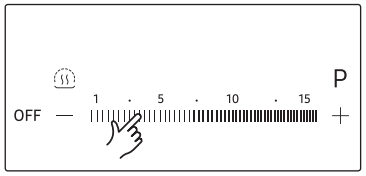
HINWEIS

Nachdem Sie die Taste ⏻ berührt haben, um das Gerät einzuschalten, muss innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

Auswählen von Kochzone und Leistungsstufe



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



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die Taste für die Leistungsstufe.

HINWEIS

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 19 2018-02-23 7:14:04

Bedienung

Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als allgemeine 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	Wärmen / Sautieren / Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten, Gulasch anbraten, Fleisch schmoren
8-11	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, 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

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

Booster

Der **Booster** 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 Min.
210 mm	10 Min.
Hintere oder vordere Flex-Zone	10 Min.
Ganze Flex-Zone	5 Min.

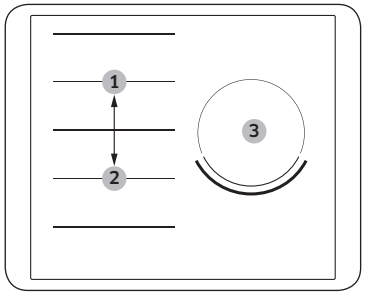
Nach Ablauf dieser Zeit schalten die Kochzonen automatisch wieder zur Leistungsstufe 15 zurück.

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.

Leistungsverwaltung

Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung, die normalerweise nicht überschritten werden kann.
Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des **Boosters** überschritten wird, reduziert die Leistungsregelung die Leistungsstufe einer anderen Kochzone.

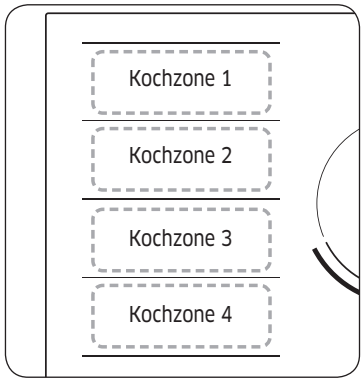


- Nr. 1 und Nr. 2 sind miteinander verbunden
- Nr. 3 ist eine Einzelkochzone.

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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 20 2018-02-23 7:14:04

Flex zone Plus



Bei der Flex-Zone handelt es sich um den große Kochbereich auf der linken Seite des Kochfeldes (siehe Abbildung links). Sie ist so ausgelegt, dass Sie darauf mehrere Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Form und Größe 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.

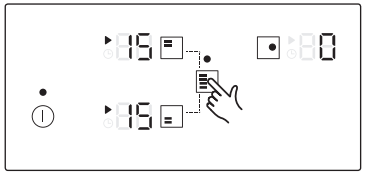
Mit Flex Zone Plus können Sie verschiedene Kochzonen kombinieren und so den verfügbaren Kochbereich vergrößern. In der folgenden Tabelle wird dargestellt, welche Taste Sie berühren müssen, um die verschiedenen Kombinationen zu aktivieren.

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

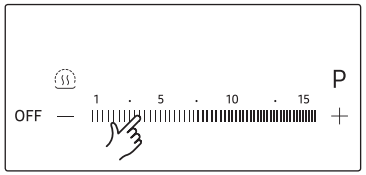
HINWEIS

- 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.

Verwenden der Flex-Zone



1. Berühren Sie die Taste .



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die Taste für die Leistungsstufe.

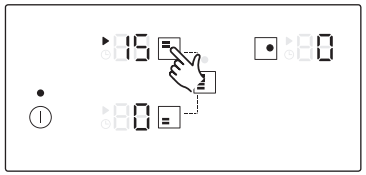
HINWEIS

- Wenn Sie die -Taste im Betrieb berühren, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste berühren, wenn Kochzonen auf verschiedenen Leistungsstufen eingestellt sind, wird sie automatisch auf eine höhere Leistung eingestellt.
- Brechen Sie den laufenden Vorgang ab, wenn sie Kochgeschirr auf eine neue Flex zone Plus stellen (oder dahin schieben). Berühren Sie dann die Taste für die entsprechende Kochzone, um diese Kochzone zu aktivieren.

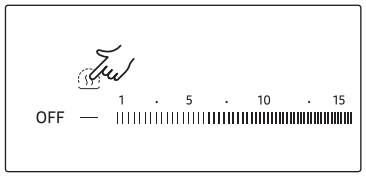
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 21 2018-02-23 7:14:04

Bedienung

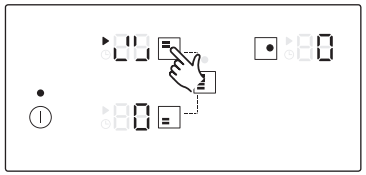
Warmhalten



1. Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warmhalten. Berühren Sie die Taste für die entsprechende Kochzone.



2. Berühren Sie die Taste .



3. Die Anzeige der Kochzone wird geändert.
4. Berühren Sie erneut, um die Kochzone auszuschalten.

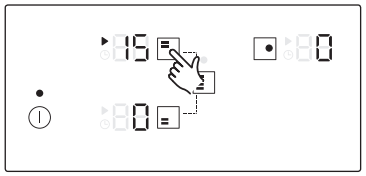
Timer (Zeitschalter)

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten

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.

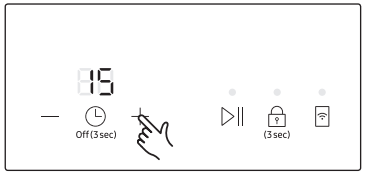
Einstellen des Timers

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



1. Berühren Sie nach dem Einschalten die Taste der entsprechenden Kochzone, um die Kochzone zu aktivieren.

2. Berühren Sie die Taste . Über der Timer-Anzeige wird die Zahl 10 angezeigt. Die Standardeinstellung des Timers ist 10; das sind 10 Minuten.



3. Verwenden Sie die Taste **Timer-Einstellung** (+ 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. Der Timer kann in einem Bereich von 1 bis 99 eingestellt werden.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 22 2018-02-23 7:14:05

4. Um die Timereinstellungen abzubrechen, wählen Sie die entsprechende Kochzone und berühren Sie 2 Sekunden lang die Taste ◷. Dadurch werden die Timer-Einstellungen für die ausgewählte Kochzone aufgehoben, und zur Bestätigung erklingt ein Signalton. Die Timer-Einstellungen der zuletzt eingestellten Kochzone aufgehoben, wenn Sie die Taste ◷ 2 Sekunden lang berühren, ohne ein Kochfeld auszuwählen.

HINWEIS

- Berühren Sie die ausgewählten Kochzonen, um ihre jeweiligen Resteiten anzuzeigen.
- Die Einstellungen werden mit Hilfe der Taste **Timer-Einstellung** (+ oder —) zurückgesetzt. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und in der Anzeige erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.
- Um die Einstellungen schneller zu ändern, berühren Sie eine der Tasten **Timer-Einstellung** (+ oder —) solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

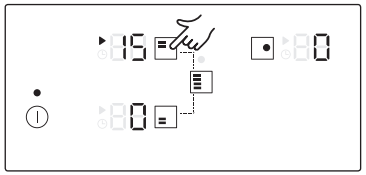
Pause/Fortsetzen

Mit der Funktion **Pause/Fortsetzen** 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/Fortsetzen** aktiviert ist, sind alle Berührungstasten außer den Tasten ▷‖, 🔒, OFF und ⏻ deaktiviert.
Um das Kochen fortzusetzen, berühren Sie Taste ▷‖ erneut.

	Bedienfeld	Anzeige
Aktivieren	Berühren Sie die Taste ▷‖.	2
Deaktivieren	Berühren Sie die Taste ▷‖.	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

QuickStopp

Mit dieser Option verringern Sie die Anzahl der Handgriffe und die benötigte Zeit, um das Kochen zu beenden.

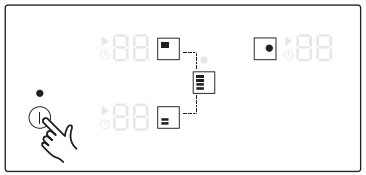


Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie 2 Sekunden lang die Taste zum Auswählen der Kochzone.

HINWEIS

Die Taste ▤ unterstützt die Schnellabschaltung nicht.

Ausschalten des Geräts



Das Gerät wird mit der Taste ⏻ vollständig ausgeschaltet.
Berühren Sie die Taste ⏻ etwa 1-2 Sekunden lang.

HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen in der Anzeige mit H, h (zwei Stufen für „heiß“) angegeben. Die Temperatur sinkt mit der Zeit und H, h wird später nicht mehr angezeigt.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 23 2018-02-23 7:14:06

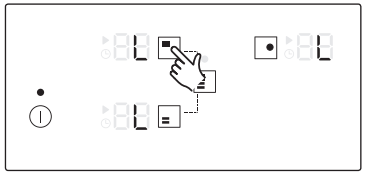
Bedienung

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 Taste ⏻ (nur zum Ausschalten) außerdem sperren. 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. Berühren Sie die Taste 🔒 etwa 3 Sekunden lang.
   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

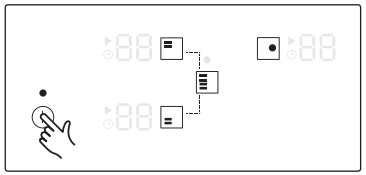


2. Berühren Sie eine beliebige Taste.
   L wird in der Anzeige für alle Kochzonen angezeigt. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.
3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die Taste 🔒 erneut etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

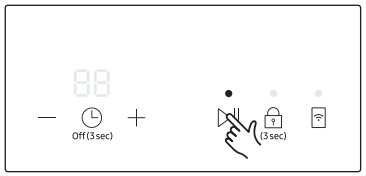
HINWEIS

- Die Kindersicherung wird unabhängig davon aktiviert, ob das Gerät eingeschaltet ist.
- Sie können die Kindersicherung auch beim Kochen einstellen. Um die Kochzone bei eingeschalteter Kindersicherung auszuschalten, berühren Sie ⏻ oder schalten Sie zuerst die Kindersicherung aus, und berühren Sie dann Taste für die entsprechende Kochzone.

Ton ein/aus



1. Berühren Sie die Taste ⏻ etwa 1-2 Sekunden lang.



2. Berühren Sie die Taste ▷|| innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten 3 Sekunden lang.

3. Der Signalton wird deaktiviert, und in der Timer-Anzeige erscheint OF.

4. Um die Einstellungen für die Signaltöne zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Der Signalton wird aktiviert, und in der Timer-Anzeige erscheint On.

HINWEIS

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 24 2018-02-23 7:14:07

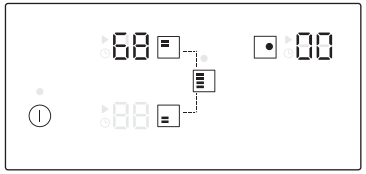
Maximale Leistung

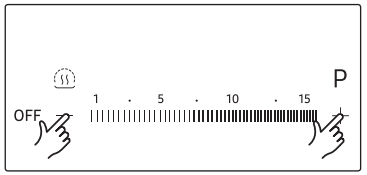
Mit dieser Funktion können sie die maximale Leistung des Geräts einstellen.

1. Schalten Sie die Gerät mit der ⏻-Taste aus.
2. Berühren Sie die 🔒 ca. 3 Sekunden lang um die Kindersicherung zu aktivieren.

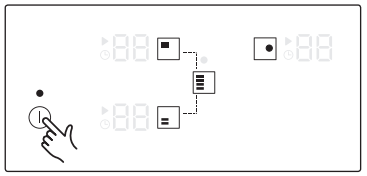
3. Berühren Sie die — der Tasten für die Timer-Einstellung etwa 3 Sekunden lang.

4. Berühren Sie die Taste 🕒 etwa 3 Sekunden lang.
   In der Timer Anzeige erscheint Po und in den Kochzonenanzeigen wird die aktuelle Höchstleistung angezeigt.





5. Sie können die Leistungsgrenze mit Hilfe der Leistungsstufentasten begrenzen. (3000 W, 4000 W, 6800 W)



6. Speichern Sie mit der Taste ⏻ den eingestellten Wert.

HINWEIS

- Im Niedrigenergiemodus (3000 W) ist die **Booster**-Funktion in Verbindung mit der Flex-Zone nicht verfügbar.
- Im Niedrigenergiemodus (3000 W, 4000 W) wird die Leistungsstufe automatisch angepasst.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 25 2018-02-23 7:14:07

Bedienung

Smart Connect

Das Kochfeld ist mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet, mit dem Sie das Kochfeld mit der SmartThings-App synchronisieren können. Mit dieser Smartphone-App haben Sie folgende Möglichkeiten:

- Überwachen des Betriebszustands und der Leistungsstufen der einzelnen Kochfelder.
- Überprüfen und Ändern der Timer-Einstellungen.

Funktionen, die mit der SmartThings-App eingestellt werden können, funktionieren möglicherweise nicht störungsfrei, wenn die Datenverbindung schlecht oder das Gerät an einer Stelle mit einem schwachen Wi-Fi-Signal installiert ist.

Anschließen des Kochfelds

Ehe Sie die Remote-Funktionen Ihres Samsung-Kochfelds verwenden können, müssen Sie es mit der SmartThings-App koppeln.

1. Downloaden und öffnen Sie die SmartThings-App auf Ihrem Smartphone.
2. Berühren Sie die Taste ⏻ ca. 1-2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
3. Befolgen Sie die Anweisungen in der App und berühren und halten Sie dann 3 Sekunden lang die Taste 📶.
4. Während die Verbindung hergestellt wird, blinkt die LED-Anzeige über der Taste 📶. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Anzeige ununterbrochen. Jetzt ist das Kochfeld verbunden.
5. Wenn die Smart Connect-LED nicht aufleuchtet, befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Verbindung wiederherzustellen.

HINWEIS

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

WLAN ein/aus

- Tippen Sie auf die Taste 📶, um die Wi-Fi-Verbindung ein- oder auszuschalten.

Steuerung der Dunstabzugshaube

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

So stellen Sie die Verbindung zu einem Gerät mit Steuerung der Dunstabzugshaube her

1. Laden Sie die SmartThings-App herunter und öffnen Sie sie auf Ihrem Smartphone. Führen Sie dann Smart Connect durch, um eine Verbindung zum Kochfeld herzustellen.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Bluetooth-Verbindung der Dunstabzugshaube und aktivieren Sie die Bluetooth-Verbindung.
3. Legen sie ihren Finger gleichzeitig auf die 📶 und + Timer-Taste gleichzeitig, um die Bluetoothverbindung herzustellen. Wenn die Bluetoothverbindung hergestellt ist , erscheint bt auf der Anzeige.
4. Befolgen Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube und der App, um die Bedienfunktionen für die Dunstabzugshaube zu verwenden.

HINWEIS

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 26 2018-02-23 7:14:08

Wartung Ihres Geräts

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.

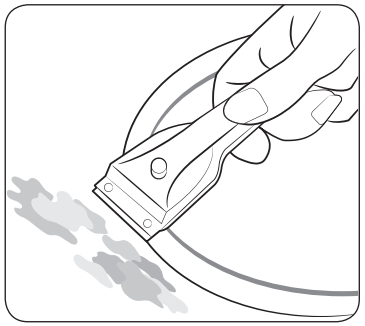
HINWEIS

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.

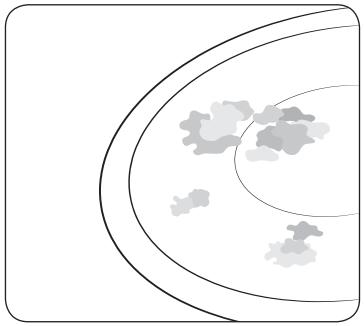
HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 27 2018-02-23 7:14:08

Wartung Ihres Geräts

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 leerem Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf 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 fern. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 28 2018-02-23 7:14:08

Fehlerbehebung und Service

Fehlerbehebung

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

⚠ WARNUNG

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

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

Informationscode	Mögliche Ursachen	Lösung
C0	Es besteht ein Problem mit dem Temperatursensor des Kochfelds.	Schalten Sie das Gerät mit dem ⏻-Taste 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	Es besteht ein Problem mit dem PBA-Sensor.	
A2	Der Gleichstrommotor läuft wegen Problemen mit der Platine oder der Verkabelung nicht, oder es ist zu einer elektrischen Störung einer Motorlamelle gekommen.	
d0	Eine Taste wird länger als 8 Sekunden berührt.	Überprüfen Sie, ob die Taste nass ist oder wirklich berührt wird. Wenn das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät mit dem ⏻ -Taste 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 der ⏻-Taste wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
F2	Das IC für die Berührungssteuerung kommuniziert nicht normal.	

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 29 2018-02-23 7:14:08

Fehlerbehebung und Service

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 der Anzeige erscheint „L“.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige dU leuchtet?

Mögliche Ursachen:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige E 1 leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen berühren Sie die Taste ⏻, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige H 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 „**Fehlerbehebung**“. 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 und vorn 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 „**Fehlerbehebung**“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Besuche bei Ihnen durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 30 2018-02-23 7:14:08

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
Maximale Leistungsaufnahme		6,8 kW
Gewicht	Netto	12,6 kg
	Brutto	15,5 kg

Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
Rechts	210 mm	2200 W / mit Booster 3200 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

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.

Produktinformationen

Name des Lieferanten	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellkennung	NZ63N9777GK
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochfläche
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	2
Bei kreisförmigen Kochzonen oder-flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	21,0 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: 191,8 Wh/kg
	-
	24,0 x 38,0 cm: 197,9 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC electric hob)	194,9 Wh/kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-2 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 66/2014 und der Richtlinie (EU) Nr. 1275/2008.

Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung	10 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung	10 Min.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 31 2018-02-23 7:14:08

Anhang

Open Source-Ankündigung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open-Source-Code. Sie können den entsprechenden Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts vollständig anfordern, indem Sie eine E-Mail an mailto:oss.request@samsung.com schreiben.
Es ist auch möglich, sich den entsprechenden Quellcode vollständig auf einem Medium wie einer CD-ROM zusenden zu lassen. Hierfür wird eine minimale Gebühr erhoben.
Die folgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 führt zur Download-Seite des bereitgestellten Quellcodes und den Open Source-Lizenzinformationen für dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle Personen, die diese Informationen erhalten.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 32 2018-02-23 7:14:08

Notizen

Notizen

Notizen

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [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	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01076A-00

Piano cottura a induzione

Manuale dell'utente

NZ63N9777GK

SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale 3

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente. 3
Nome modello e numero di serie 3

Istruzioni di sicurezza 3

Smaltimento del materiale di imballaggio 7
Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio 7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 7

Installazione del piano cottura 8

Istruzioni di sicurezza per l'installatore 8
Strumenti necessari 8
Collegamento alla rete elettrica 8
Installazione sul piano di lavoro 9
Componenti 11

Prima di iniziare 12

Zone di cottura 12
Pannello di controllo 12
Riscaldamento ad induzione 13
Tecnologia Virtual Flame 14
Spegnimento di sicurezza 14
Indicatore del calore residuo 15
Rilevamento della temperatura 15
Pentolame 15
Usare i tasti touch 19
Rumori durante il funzionamento 19
Pulizia iniziale 19

Funzionamento 19

Accensione dell'apparecchio 19
Selezione della zona di cottura e del livello di potenza 19
Potenza extra 20
Flex zone plus 21
Mantieni caldo 22
Timer 22
Pausa/Riprendi 23
Arresto rapido 23
Spegnimento dell'apparecchio 23
Sicurezza bambini 24
Attivazione/disattivazione audio 24
Limite di potenza massimo 25
Smart Connect 26
Controllo della cappa di aspirazione 26

Manutenzione della apparecchiatura 27

Piano cottura 27
Sporco leggero 27
Sporco ostinato 27
Sporco problematico 28
Telaio del piano cottura (opzionale) 28
Per evitare di danneggiare l'apparecchio 28

Risoluzione dei problemi ed assistenza 29

Risoluzione dei problemi 29
Servizio 30

Dati tecnici 31

Dati tecnici 31
Zone di cottura 31
Informazioni sul prodotto 31

Appendice 32

Dichiarazione Open Source 32

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 2 2018-02-23 7:14:10

Uso di questo manuale

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il manuale dell'utente, prestando particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza contenute nella sezione che segue. Conservare questo manuale come riferimento futuro.
Se l'apparecchio viene dato ad altre persone, ricordarsi di consegnare al nuovo utente anche questo manuale.

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

⚠ AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

⚠ ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni materiali**.

⚠ ATTENZIONE

Per evitare rischi di incendio, esplosione, scariche elettriche o lesioni personali durante l'uso del prodotto, seguire queste fondamentali precauzioni:

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Nome modello e numero di serie

Sia il nome del modello sia il numero di serie sono riportati sotto la base del piano di cottura.

Per usi futuri, annotare le informazioni o attaccare l'etichetta di prodotto aggiuntiva (situata sulla parte superiore del prodotto) su questa pagina.

Nome modello _____

Numero di serie _____

Istruzioni di sicurezza

Gli aspetti relativi alla sicurezza di questa apparecchiatura sono conformi a tutti gli standard tecnici e sulla sicurezza riconosciuti nel settore. Come costruttori, riteniamo sia nostra responsabilità mettervi a conoscenza delle seguenti istruzioni per la sicurezza.

⚠ AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati.

Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 3 2018-02-23 7:14:11

Istruzioni di sicurezza

Al termine dell'installazione deve essere possibile scollegare questo apparecchio dalla rete elettrica. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

AVVERTENZA: Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare eventuali scariche elettriche.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del piano cottura.

AVVERTENZA: Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Non usare un pulitore a vapore.

Non appoggiare sul piano oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi in quanto diventano molto caldi.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento a induzione del piano cottura mediante l'apposito comando, e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

AVVERTENZA: Un programma di cottura senza sorveglianza di un cibo contenente grassi ed olii può innescare un incendio.

Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antifiamma.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 4 2018-02-23 7:14:11

AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun elemento sulle superfici di cottura.

AVVERTENZA: Usare solo le protezioni progettate dal costruttore per questo piano cottura o indicate dal costruttore nelle istruzioni come compatibili o protezioni incorporate nel piano di cottura. L'uso di protezioni inadeguate può provocare incidenti.

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini con età inferiore ad 8 anni.

⚠ ATTENZIONE

Verificare che l'apparecchio venga installato e collegato a massa in modo appropriato da un tecnico qualificato.

La manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato. Le riparazioni eseguite da persone non qualificate possono provocare lesioni personali o gravi danni all'apparecchio. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza locale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni e l'invalidamento della garanzia.

Le apparecchiature a incasso possono essere utilizzate solo dopo essere state installate in telai e luoghi di lavoro conformi ai relativi standard. Ciò garantisce una protezione sufficiente da un eventuale contatto per le apparecchiature elettriche come previsto dagli standard di sicurezza riconosciuti.

Se l'apparecchio si guasta o compaiono crepe o fratture:

- spegnere tutte le zone di cottura;
- scollegare il piano cottura dall'alimentazione principale; e
- contattare il centro assistenza locale.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 5 2018-02-23 7:14:11

Istruzioni di sicurezza

In caso di rottura del piano cottura, spegnerlo per evitare possibili scariche elettriche. Non utilizzare il piano cottura finché la superficie in vetro non è stata sostituita.

Non utilizzare il piano cottura per scaldare fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o cibi surgelati confezionati in recipienti di alluminio.

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e il piano cottura può produrre pressione di vapore. Ciò può provocare un sobbalzo della pentola.

Assicurarsi sempre che il piano cottura e la base della pentola siano asciutti.

Quando si cucina, le zone di cottura diventano roventi.

Non lasciare mai che bambini piccoli si avvicinino all'apparecchio.

Poiché possono rappresentare un pericolo, tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura o la frittura di alimenti per uso domestico. Non è stato progettato per un uso industriale o commerciale.

Non utilizzare mai il piano cottura per scaldare l'ambiente.

Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche a prese di corrente poste nelle vicinanze del piano cottura. I contatti non devono toccare il piano cottura.

In caso di surriscaldamento, grasso e olio possono prendere rapidamente fuoco. Non lasciare mai i fornelli incustoditi durante la preparazione di cibi cotti in olio o grasso, ad esempio quando si cucinano patatine fritte.

Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

Tenere sempre i pannelli di controllo asciutti e puliti.

Non mettere mai materiali combustibili sul piano cottura: potrebbero provocare un incendio.

In caso di un uso non attento dell'apparecchiatura vi è il rischio di ustioni.

I cavi che fuoriescono dalle apparecchiature elettriche non devono toccare la superficie del piano cottura o i tegami caldi.

Non utilizzare il piano cottura per asciugare indumenti.

Gli utenti dotati di pacemaker e di protesi cardiache devono mantenere una distanza minima di 30 cm tra la parte superiore del corpo e le zone di cottura a induzione, se accese. In caso di dubbi, consultare il produttore del dispositivo o il proprio medico. (Solo modello con piano cottura a induzione)

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 6 2018-02-23 7:14:11

Non tentare di riparare, disassemblare o modificare l'apparecchiatura autonomamente.

Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.

Pulire il piano cottura in base alle istruzioni per la pulizia e la manutenzione contenute in questo manuale.

Tenere gli animali domestici lontani dal piano cottura in quanto potrebbero premere accidentalmente i comandi causandone un malfunzionamento.

Smaltimento del materiale di imballaggio

⚠ AVVERTENZA

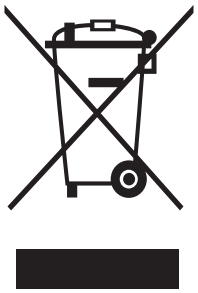
Tutti i materiali utilizzati per imballare l'apparecchio sono completamente riciclabili. Fogli e parti in polistirolo sono contrassegnati in modo appropriato. Smaltire tutti i materiali di imballaggio e le vecchie apparecchiature in base alle normative per l'ambiente e la sicurezza.

Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio

⚠ AVVERTENZA

Prima di smaltire il vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile in modo che non possa diventare fonte di pericolo. Per farlo, rivolgersi a un tecnico qualificato per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina.
L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.
Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come per esempio il REACH, vogliate visitare il sito samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 7 2018-02-23 7:14:11

Installazione del piano cottura

⚠ AVVERTENZA

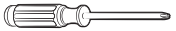
Assicurarsi che il nuovo apparecchio venga installato e collegato a massa esclusivamente da personale qualificato.
Attenersi alle seguenti istruzioni. La garanzia non copre eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta.
I dati tecnici vengono forniti alla fine del manuale.

Istruzioni di sicurezza per l'installatore

- L'impianto elettrico deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm. I dispositivi adatti per l'isolamento includono interruttori per la protezione della linea, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dal supporto), interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra e contatori.
- Relativamente a quanto attiene alla protezione antincendio, questa apparecchiatura è conforme alle normative EN 60335 - 2 - 6. Questo tipo di apparecchiatura può essere installata a fianco di una credenza o di una parete.
- L'installazione deve garantire la protezione contro le scosse elettriche.
- La cucina in cui viene montato il piano cottura deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.
- Per una protezione contro l'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un prodotto adeguato.
- Nel caso di superfici di lavoro affiancate, le giunzioni nell'area in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di malta.
- Nei piani di lavoro in pietra naturale o artificiale o in ceramica, le molle a scatto devono essere fissate con una resina artificiale adeguata o un adesivo misto.
- Accertarsi che la guarnizione sia correttamente posizionata contro il piano di lavoro senza spazi. Non è necessario applicare ulteriore sigillante siliconico; ciò renderebbe infatti la rimozione difficoltosa in caso di riparazione.
- Per rimuovere il piano cottura spingerlo da sotto.
- Sotto il piano cottura è possibile installare una lastra.
- Lo spazio di ventilazione tra il piano di lavoro e la parte inferiore del frontale dell'unità non deve essere ostruito.

Strumenti necessari

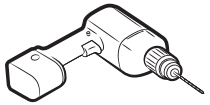
Matita


Cacciavite a croce

Righello o staggia

Occhiali di protezione

Seghetto alternativo


Trapano

Collegamento alla rete elettrica

Prima di effettuare il collegamento, controllare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla piastra, corrisponda alla tensione disponibile. La piastra si trova sulla parte inferiore del telaio del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

Prima di collegare i cavi al circuito, staccare la corrente.

La tensione dell'elemento riscaldante è di 230 V~ CA. L'apparecchio funziona perfettamente anche con tensioni di 220 V~ 240 V~ CA. Il piano cottura deve essere collegato alla rete mediante un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm, ad es., interruttori automatici per la protezione della linea, interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra o fusibili .

⚠ AVVERTENZA

I collegamenti dei cavi devono essere effettuati in base alle normative e le viti dei terminali devono essere serrate bene.

⚠ AVVERTENZA

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, verificare che tutte le zone di cottura siano pronte all'uso accendendole brevemente a turno alla massima potenza con una pentola adatta.

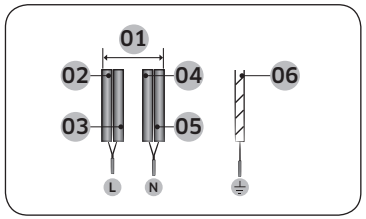
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 8 2018-02-23 7:14:11

⚠ AVVERTENZA

Prestare attenzione (conformità) alla posizione della fase e del neutro dell'apparecchio e dell'impianto della casa (schemi di collegamento); in caso contrario, i componenti potrebbero subire danni.
La garanzia non copre i danni derivanti da un'installazione non corretta.

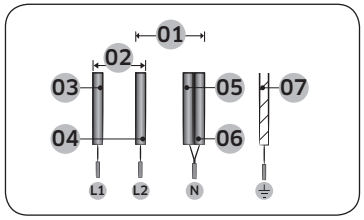
⚠ AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.



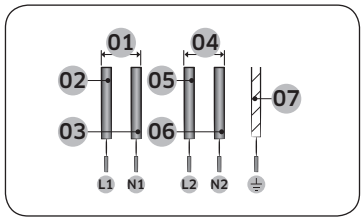
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	**04**	Blu
02	Marrone	**05**	Grigio
03	Nero	**06**	Verde/Giallo



2N~ (16A): Separare i cavi a 2 fasi (L1 e L2) prima di eseguire il collegamento.

01	220-240 V ~	**05**	Blu
02	380-415 V ~	**06**	Grigio
03	Marrone	**07**	Verde/Giallo
04	Nero		



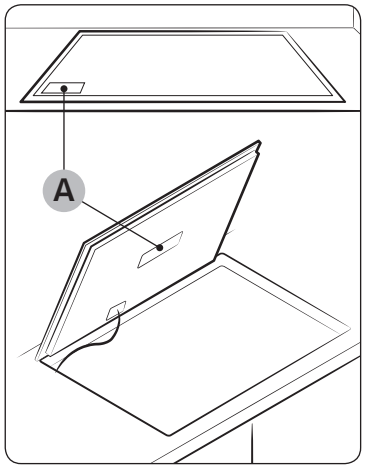
2 x 1N~ (16A): Prima di effettuare il collegamento separare i fili.

01	220-240 V ~	**05**	Nero
02	Marrone	**06**	Grigio
03	Blu	**07**	Verde/Giallo
04	220-240 V ~		

⚠ AVVERTENZA

Per un corretto collegamento elettrico seguire lo schema di cablaggio fissato vicino ai terminali.

Installazione sul piano di lavoro



A. N. di serie

NOTA

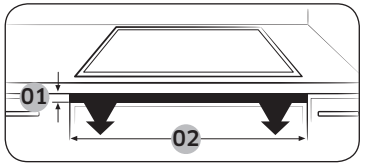
Prima dell'installazione, prendere nota del numero di serie indicato sulla piastra dell'apparecchio. Il numero è necessario per ogni richiesta di assistenza e non è più accessibile una volta effettuata l'installazione, dal momento che l'etichetta originale dei dati è situata sul lato superiore o inferiore dell'apparecchio.

NOTA

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e tolleranza.

NOTA

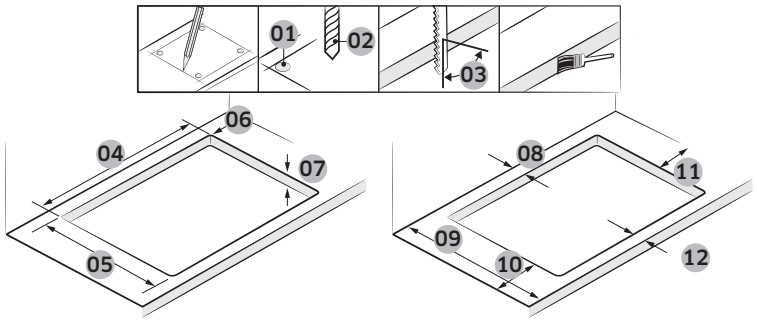
Il fondo del piano cottura è dotato di una ventola. Qualora vi sia un armadietto al di sotto del piano cottura, non conservarvi piccoli oggetti o carta poiché potrebbero rimanere impigliati nella ventola o interferire con la ventilazione qualora aspirati.



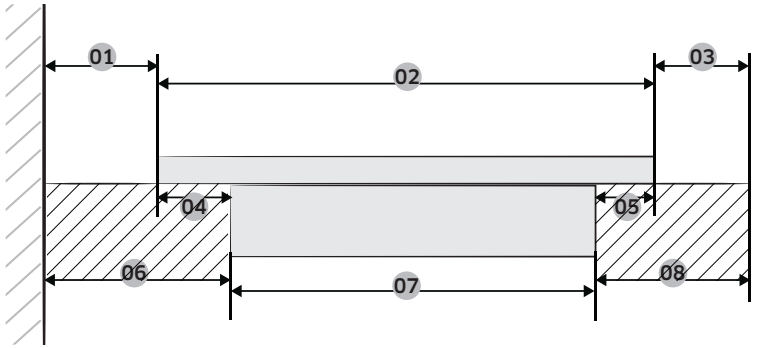
N.	Spiegazione	Dimensione
01	Altezza del foro di ventilazione	Min 2 mm
02	Larghezza del foro di ventilazione	560 mm

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 9 2018-02-23 7:14:12

Installazione del piano cottura

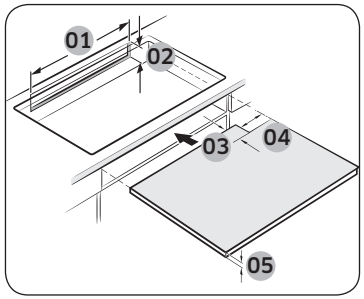


N.	Spiegazione	Dimensione
01	Verificare 4 punti	
02	Diametro foro	Ø 6
03	Angolo corretto del punto di taglio	90°
04	Larghezza di taglio	560±1 mm
05	Profondità di taglio	490±1 mm
06	Dimensione curva	R3
07	Spessore tavolo	Max 50 mm, Min 20 mm
08	Distanza tra la fine del tavolo ed il punto di taglio (lato posteriore)	Min 60 mm
09	Profondità del tavolo	Min 600 mm
10	Distanza tra la fine del tavolo ed il punto di taglio (lato sinistro)	Min 60 mm
11	Distanza tra la fine del tavolo ed il punto di taglio (lato destro)	Min 60 mm
12	Distanza tra la fine del tavolo ed il punto di taglio (lato anteriore)	Min 50 mm

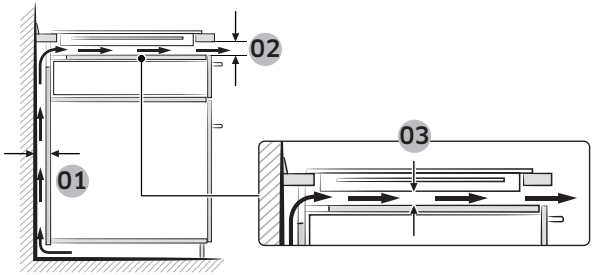


N.	Spiegazione	Dimensione
01	Distanza tra la parete ed il piano cottura	Min 40 mm
02	Profondità del piano cottura	520 mm
03	Distanza tra il piano ad induzione e la fine del tavolo	Min 40 mm
04	Distanza tra il vetro e la struttura del fornello	25 mm
05	Distanza tra il vetro e la struttura del fornello	15 mm
06	Distanza tra la parete e la struttura del fornello	Min 60 mm
07	Profondità della struttura del fornello	480 mm
08	Distanza tra la fine del tavolo e la struttura del fornello	Min 50 mm

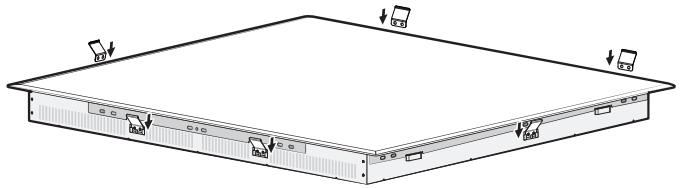
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 10 2018-02-23 7:14:12

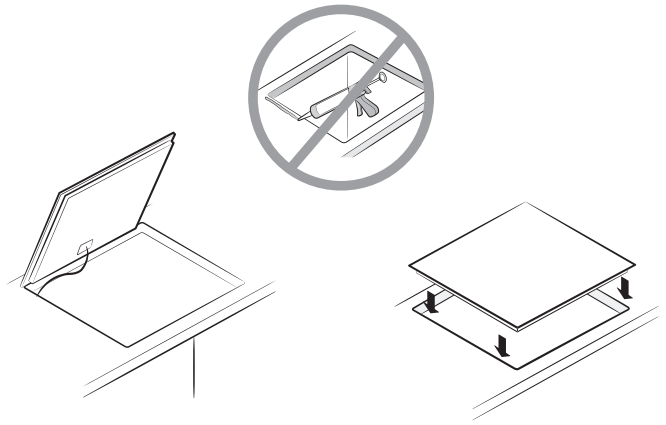


N.	Spiegazione	Dimensione
01	Profondità della ventilazione posteriore	Min 550 mm
02	Altezza della ventilazione posteriore	Min 35 mm
03	Profondità dell'alloggiamento del cavo di alimentazione	Max 65 mm
04	Larghezza dell'alloggiamento del cavo di alimentazione	Max 100 mm
05	Altezza del ripiano	Min 5 mm

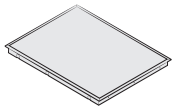


N.	Spiegazione	Dimensione
01	Dimensione del vano di ventilazione	Min 20 mm
02		Min 2 mm
03		Min 20 mm





Componenti



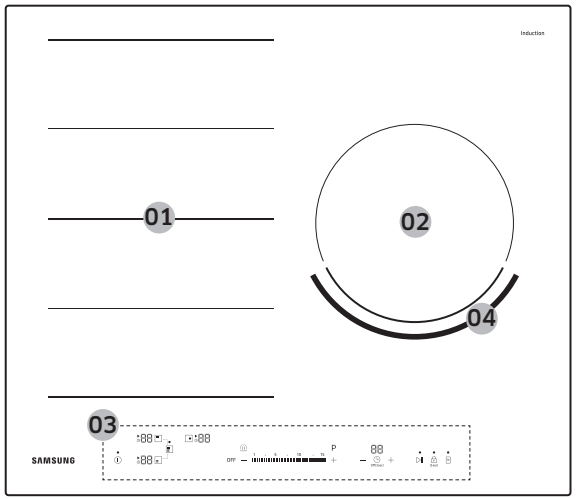
Piano cottura a induzione

Staffe di montaggio

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 11 2018-02-23 7:14:12

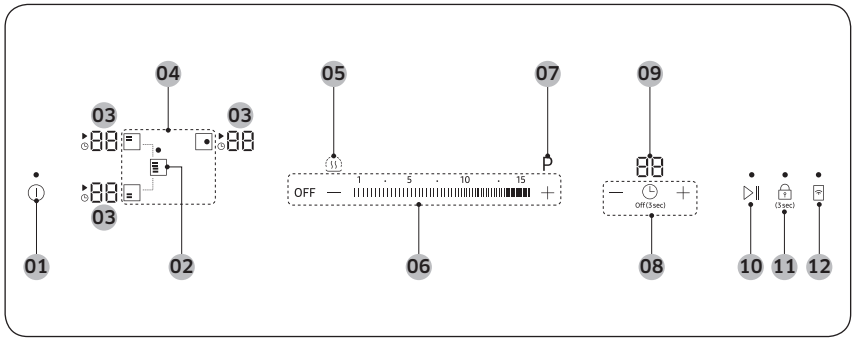
Prima di iniziare

Zone di cottura



01	Zona di cottura a induzione Flex zone Plus 3300 W con Power Boost 3600 W
02	Zona di cottura a induzione 2200 W con Power Boost 3200 W
03	Pannello di controllo
04	Virtual Flame

Pannello di controllo



01	Tasto on/off	Usare questo tasto per attivare e disattivare completamente il piano cottura.
02	Tasto flex zone plus	Usare questa tasto per attivare e disattivare la funzione flex zone plus.
03	Display zona di cottura	Visualizza il livello di potenza, le funzione attivate, il calore residuo ed i messaggi informativi.
04	Tasti delle zone di cottura	Usare questi tasti per selezionare una zona di cottura.
05	Tasto mantieni caldo	Usare questo tasto per mantenere in caldo i cibi cucinati.
06	Tasti di regolazione del livello di potenza	Usare questi tasti per impostare il livello di potenza di una zona di cottura.
07	Tasto potenza extra	Usare questa funzione per riscaldare il contenuto di una padella più velocemente rispetto al livello massimo.
08	Tasti timer	Usare questi tasti per impostare, attivare o disattivare il timer.
09	Display timer	Visualizza il tempo rimanente del timer.

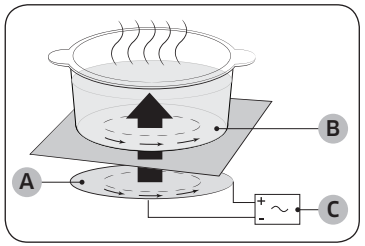
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 12 2018-02-23 7:14:13

10	Tasti pausa/riprendi	Usare questa funzione per attivare tutte le zone di cottura sul valore minimo (2). (esempio: per rispondere ad una telefonata)
11	Tasto blocco	Usare questa tasto per attivare e disattivare la funzione sicurezza bambini.
12	Tasto smart connect	Usare questa tasto per attivare e disattivare la funzione smart connect.

Visualizzazione della guida alle zone di cottura

Display	Significato
1 a 15, P	Livello di potenza impostato
H	Calore residuo (molto caldo)
h	Calore residuo (caldo)
L	Il blocco di sicurezza per bambini è attivo
dO	È stato premuto un tasto per più di 8 secondi.
E1	Il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo. (esempio: funzionamento con una pentola vuota)
U	Nella zona di cottura è stata posizionata una pentola non adatta, troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola.

Riscaldamento ad induzione



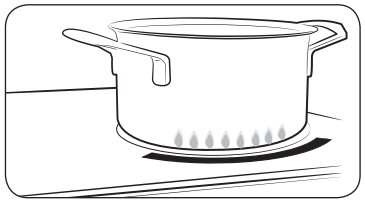
A. Serpentina di induzione
B. Correnti indotte
C. Circuiti elettronici

- Il principio di induzione di calore: Posizionando una pentola su una zona di cottura e attivando tale zona, i circuiti elettronici del piano cottura a induzione producono "correnti indotte" sul fondo della pentola che innalzano istantaneamente la temperatura della pentola.
- Maggiore rapidità di cottura e di frittura: Poiché viene riscaldata direttamente la pentola e non il vetro, l'efficienza è maggiore rispetto ad altri sistemi poiché il calore non viene disperso. La maggior parte dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 13 2018-02-23 7:14:13

Prima di iniziare

Tecnologia Virtual Flame



La tecnologia Virtual Flame crea l'illusione delle fiamme all'accensione di un elemento ad induzione.

- La tecnologia Virtual flame è disponibile solo nella zona di cottura anteriore.
- La fiamma virtuale ha diversi aspetti in base alla forma, dimensione e posizione della pentola appoggiata sopra il fornello. (per ottenere risultati ottimali, usare pentolame corrispondente alla dimensione dell'elemento. Pentole troppo larghe possono coprire la fiamma virtuale. Pentole troppo piccole possono provocare una visualizzazione distorta della fiamma virtuale.
- Eventuale sporco sul fondo delle pentole o della superficie del piano cottura possono provocare la visualizzazione distorta o incompleta della fiamma virtuale.
  Pulire le pentole o la superficie del piano di cottura prima dell'uso.

NOTA

Per disattivare la tecnologia Virtual Flame, toccare il tasto per 3 secondi entro 10 secondi dall'accensione del piano cottura.

Questa funzione è disponibile solo subito dopo aver attivato il piano cottura. La funzione non è più accessibile dopo aver effettuato un'altra azione.

NOTA

Per usare il fornello Virtual Flame utilizzare una pentola adatta.

Dimensione	200-220 mm
Superficie pentole	Linea orizzontale
Materiali	STSS (acciaio inossidabile)

Una volta soddisfatte tutte le condizioni, si formerà la fiamma virtuale in modo corretto.

Spegnimento di sicurezza

Se per un lungo periodo di tempo una delle zone di cottura non viene spenta o l'impostazione del calore non viene regolata, quella zona di cottura si spegne automaticamente.
Eventuale calore residuo verrà indicato con H, h (per “bollente”) sul corrispondente display della zona di cottura.
Le zone di cottura si spengono automaticamente dopo i seguenti periodi di tempo.

Livello di potenza	Spegnimento
1-3	Dopo 6 ore
4-6	Dopo 5 ore
7-9	Dopo 4 ore
10-15	Dopo 1,5 ore

NOTA

Se il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo, viene visualizzato il simbolo E 1.
Il piano cottura si spegne.

NOTA

Se sulla zona di cottura è stata posizionata una pentola non adatta, la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola, verrà visualizzato U.
Dopo 1 minuto, la zona di cottura corrispondente verrà spenta.

NOTA

Se una o più parti delle zone di cottura si spengono prima che sia trascorso il tempo indicato, vedere la sezione "**Risoluzione dei problemi**" a pagina **29**.

Altri motivi per cui una zona di cottura si spegne automaticamente

Tutte le zone di cottura si spengono immediatamente se un liquido trabocca e si rovescia sul pannello di controllo.
Lo spegnimento automatico si attiva anche quando si appoggia un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere riacceso utilizzando il tasto ⏻ una volta che il liquido o il panno è stato rimosso.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 14 2018-02-23 7:14:14

Indicatore del calore residuo

Quando una singola zona di cottura o il piano cottura vengono spenti, la presenza del calore residuo viene visualizzata con la lettera H, h ("bollente") sul display digitale della zona di cottura relativa. Una volta spenta la zona di cottura, l'indicatore di calore residuo rimarrà acceso fino al completo raffreddamento della zona di cottura.
Il calore residuo può essere utilizzato per scongelare o tenere in caldo i cibi.

⚠ AVVERTENZA

Finché l'indicatore del calore residuo è acceso sussiste il rischio di scottarsi.

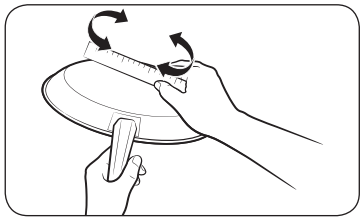
⚠ AVVERTENZA

Se l'alimentazione viene interrotta, i simboli H, h scompariranno e le informazioni sul calore residuo non saranno più disponibili.
Tuttavia, se il calore è ancora eccessivo sussiste il rischio di scottarsi. Per evitarlo, fare sempre molta attenzione nei pressi del piano cottura.

Rilevamento della temperatura

Se per qualche motivo questo accadesse in una delle zone di cottura nella quale sono stati superati i limiti di sicurezza, la zona di cottura ridurrebbe automaticamente il livello di potenza.
Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino al completo raffreddamento della parte elettronica del piano cottura. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente in base alla temperatura raggiunta dalla elettronica.

Pentolame



Usare pentole con fondo piatto che sia completamente appoggiato all'intera zona di cottura. Verificare la planarità facendo ruotare un righello sul fondo della pentola. Accertarsi di seguire tutte le raccomandazioni per l'uso delle pentole.

- Usare pentole costruite con materiale idoneo alla cottura ad induzione.
- Usare pentole di qualità con fondi pesanti per avere una distribuzione uniforme del calore. Ciò potrà dare risultati di cottura ottimali.
- Usare pentole dalle dimensioni adeguate al cibo da cuocere.
- Non lasciare sulle zone di cottura pentole asciutte. Ciò potrà provocare danni permanenti nella forma, provocare crepe, fusioni o altri danni al piano in ceramica. (tali tipi di danni non sono coperti dalla garanzia).
- Non usare pentolame sporco o con pesanti residui di grassi. Usare sempre pentole facili da pulire al termine della cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Le zone di cottura possono sembrare raffreddate una volta spente. Tuttavia, la superficie di vetro può risultare bollente a causa del calore residuo trasferito dalle pentole. Sussiste sempre il rischio di bruciature.
- Non toccare pentole bollenti con le mani nude. Usare sempre guanti da forno o presine per proteggere le mani da eventuali bruciature.
- Non trascinare le pentole sulla superficie del piano di cottura. Ciò potrebbe infatti danneggiare permanentemente il piano di cottura.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 15 2018-02-23 7:14:14

Prima di iniziare

Pentole per le zone di cottura a induzione

Il piano cottura a induzione può essere attivato solo se sopra una delle zone di cottura viene posizionata una pentola a base magnetica. Le pentole idonee a questo tipo cottura sono contraddistinte come segue.

Materiali	Idoneità
Acciaio, acciaio smaltato, ghisa	Sì
Acciaio inossidabile	Si (se il fondo della pentola risulta magnetico)
Alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana	No

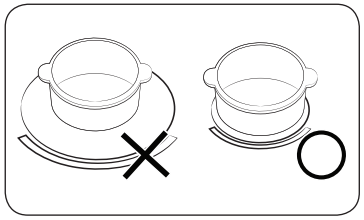
NOTA

- Le pentole idonee alla cottura a induzione sono contrassegnate come tali dal produttore.
- Alcune pentole possono emettere dei rumori quando vengono usate per la cottura a induzione.
- Tali rumori non indicano che il piano di cottura ha un malfunzionamento e non influenzano in alcun modo il funzionamento.
- Le pentole particolari in acciaio inossidabile possono non essere adatte alla cottura ad induzione. Verificare se la base delle pentole è attirata da un magnete.

Dimensioni delle pentole per le zone di cottura a induzione

Le zone di cottura ad induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola fino ad un certo diametro. Tuttavia, la base magnetica del fondo delle pentole deve avere un diametro minimo in base alla dimensione della zona di cottura.

Zona di cottura		Diametro minimo del fondo della pentola
Flex Zone	Flex Plus anteriore o posteriore	140 mm
	Flex Plus completa	280 mm (per il lato lungo di un ovale o di una pesciera)
Zona di cottura destra		140 mm

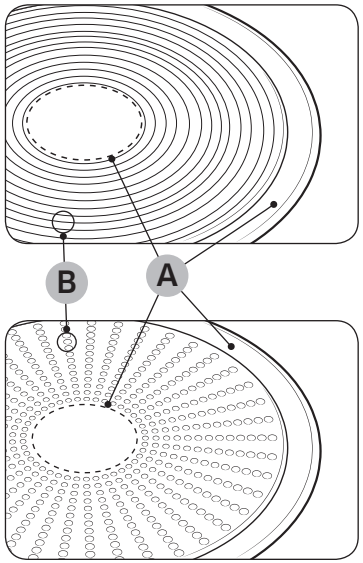


Per ottenere risultati ottimali, usare pentole il cui diametro ferromagnetico corrisponda a quello del fornello. Se la pentola non viene rilevata dal fornello, provare un fornello con diametro inferiore.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 16 2018-02-23 7:14:14

Altre pentole ad induzione

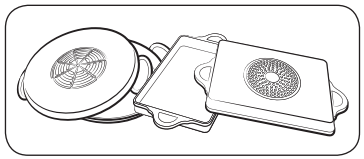
Il fondo di alcune pentole è costruito con un materiale magnetico troppo sottile per funzionare con i piani di cottura ad induzione. Tali pentole hanno un magnetismo debole e potrebbero non funzionare correttamente. (magnetismo debole significa che un magnete non è fortemente attratto dal fondo o l'area magnetica è troppo piccola).



- Anche se le pentole sono progettate per i piani di cottura ad induzione, le loro prestazioni potrebbero risultare deboli o perfino inesistenti in quanto il piano potrebbe non rilevarle in base alla dimensione ed alla forza del magnetismo dell'area sul fondo della pentola.

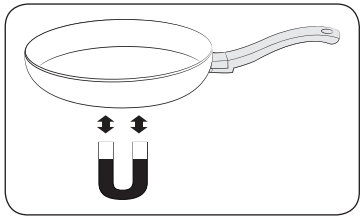
A. Area nella quale il magnete non viene attratto

B. Area nella quale il magnete viene attratto



In caso di uso di pentole di grandi dimensioni con un elemento ferromagnetico piccolo, si riscalderà solo la parte ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non verrà distribuito uniformemente.

Test appropriati



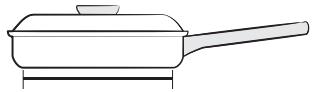
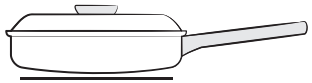
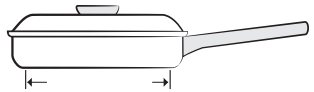
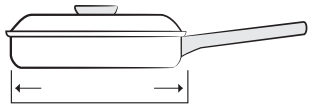
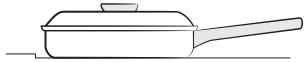
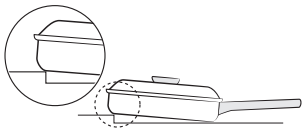
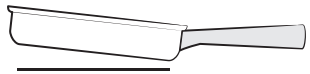
Le pentole sono considerate idonee alla cottura ad induzione se un magnete viene attratto dal fondo della pentola e la stessa è etichettata come idonea alla cottura ad induzione dal produttore.

- Una buona pentola si riconosce dalla base. La base deve essere il più possibile spessa e piatta.
- Quando si acquista una pentola, fare attenzione al diametro della base. Spesso i costruttori indicano solo il diametro del bordo superiore.
- Non utilizzare pentole che hanno fondi danneggiati o bordi taglienti o piegati. Una pentola danneggiata può graffiare il piano in ceramica in modo permanente se trascinata sulla superficie del piano.
- Quando è fredda, in genere la base della pentola è leggermente curva verso l'interno (concava). La base non deve essere curva verso l'esterno (convessa).
- Se si desidera utilizzare una pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, un bollitore o un wok, leggere le istruzioni fornite dal produttore.

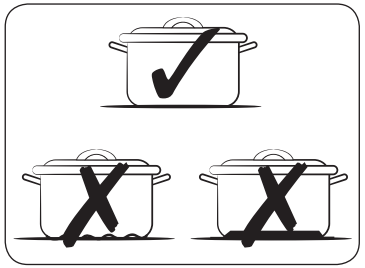
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 17 2018-02-23 7:14:14

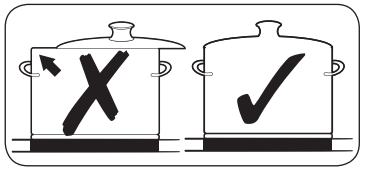
Prima di iniziare

Corretto posizionamento

Corretto	Scorretto
	
Fondo piatto e lati dritti	Pentole con fondi o curvi o lati rovinati
	
La pentola soddisfa o eccede la dimensione minima consigliata per la zona di cottura scelta.	La pentola non soddisfa la dimensione minima richiesta per la zona di cottura scelta.
	
La pentola si appoggia completamente sul piano di cottura.	La pentola appoggia sul piano di cottura in modo non uniforme o non completamente.
	
La pentola è ben bilanciata.	Il manico pesante provoca l'inclinazione della pentola.

Consigli per risparmiare energia





Seguire questi suggerimenti per ridurre il consumo energetico.

- Appoggiare sempre una pentola sulla zona di cottura prima di attivarla.
- Mantenere il fondo delle pentole e le zone di cottura pulite. In caso contrario il consumo energetico risulterà maggiore.
- Chiudere con cura il coperchio della pentola se disponibile. Ciò ridurrà il consumo energetico.
- Spegnere il fornello prima della scadenza del tempo di cottura. Usare il calore residuo per mantenere al caldo il cibo.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 18 2018-02-23 7:14:15

Usare i tasti touch

Per azionare i tasti touch, toccarli con la punta del dito fino a quando il relativo display si illumina o si spegne, o fino alla attivazione della funzione desiderata.
Accertarsi di toccare un solo tasto per volta durante il funzionamento della apparecchiatura.
Se il dito viene appoggiato sul pannello troppo di piatto, ciò può attivare anche un tasto adiacente.

Rumori durante il funzionamento

Se si avverte.

- Crepitio: il recipiente usato è composto da materiali diversi.
- Fischio: sono in uso più di due zone cottura e il recipiente usato è composto da materiali differenti.
- Ronzio: sono stati impostati livelli di potenza elevati.
- Ticchettio: disturbi elettrici causati da una commutazione dei carichi.
- Sibilo, debole ronzio: la ventola è in funzione.

Il rumore è normale e non rappresenta alcun difetto.

⚠ AVVERTENZA

Non usare pentolame di dimensioni e materiali diversi.
L'uso di pentole di diverse dimensioni e materiali provoca l'emissione di rumori e vibrazioni.

NOTA

L'uso di bassi livelli di potenza (1-5) può provocare l'emissione di ticchettii.

Pulizia iniziale

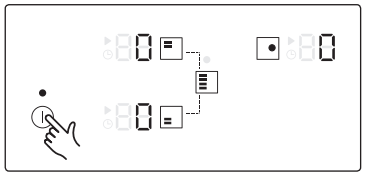
Pulire la superficie del piano in ceramica con un panno umido ed un apposito detergente per piani in vetro ceramica.

⚠ AVVERTENZA

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

Funzionamento

Accensione dell'apparecchio

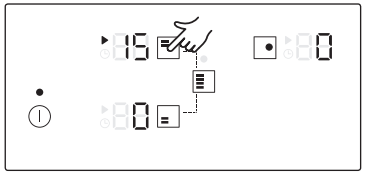


L'apparecchio viene attivato usando il tasto ⏻.
Premere il tasto ⏻ per circa 1-2 secondi.
I display digitali mostreranno 0.

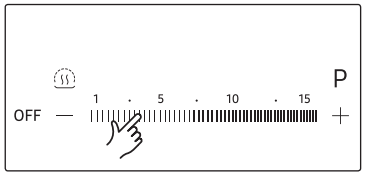
NOTA

Dopo aver toccato il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio, selezionare entro 20 secondi il livello di potenza desiderato. In caso contrario, l'apparecchio si spegnerà automaticamente per motivi di sicurezza.

Selezione della zona di cottura e del livello di potenza



1. Per selezionare la zona di cottura, toccare il tasto corrispondente alla zona desiderata.



2. Per l'impostazione e la regolazione del livello di potenza, toccare i tasti di regolazione della potenza.

NOTA

- Il livello predefinito della zona di cottura è 15.
- Qualora venga toccato un tasto per più di 8 secondi, sul display della zona di cottura comparirà dO.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 19 2018-02-23 7:14:16

Funzionamento

Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi

I numeri della tabella sotto sono da considerare come riferimento. Il livello di potenza necessario per vari metodi di cottura dipende da diversi fattori, compresa la qualità del pentolame usato ed il tipo e quantità del cibo da cuocere.

Livello di potenza	Metodo di cottura	Esempi d'uso
14-15	Riscaldamento / rosolatura / frittura	Riscaldamento di grandi quantità di liquido, cottura della pasta, rosolatura della carne, doratura del goulash, stufatura della carne
8-11	Frittura intensa	Bistecca, lombata, pasticci rosolati, salsicce, pancake / frittelle
7-10	Frittura	Cotolette / costolette, fegato, pesce, polpette, uova fritte
5-7	Bollitura	Cottura di 1,5 l max di liquido, patate, verdure
2-4	Cottura a vapore / Stufatura / Bollitura	Cottura a vapore e stufatura di piccole quantità di verdure, cottura del riso e piatti a base di latte
1-2	Fondere	Per fondere il burro, sciogliere la gelatina, fondere il cioccolato

NOTA

Le impostazioni di potenza devono essere regolate in base al recipiente di cottura e ai cibi.

Potenza extra

La funzione **Potenza extra** fornisce una maggiore potenza a ognuna delle zone di cottura. (esempio: portare a ebollizione una grande quantità d'acqua)

Zone di cottura	Tempo boost max
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Flex Plus anteriore o posteriore	10 min
Flex Plus completa	5 min

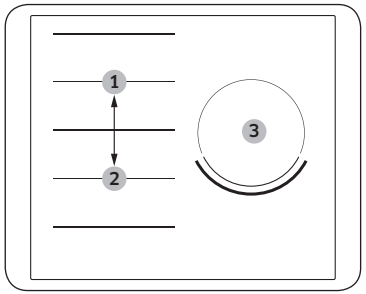
Dopo tale periodo, la zona di cottura torna al livello di potenza 15.

NOTA

In alcune circostanze, la funzione **Potenza extra** può essere disattivata automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici interni del piano cottura.
Ad esempio, è impossibile emettere contemporaneamente la massima potenza nella zona Flex posteriore e anteriore.

Gestione della potenza

Le zone di cottura hanno una regolazione massima.
Se tale valore di potenza viene oltrepassato selezionando la funzione **Potenza extra**, Power Management (Gestione della potenza) ridurrà automaticamente la potenza della zona di cottura.

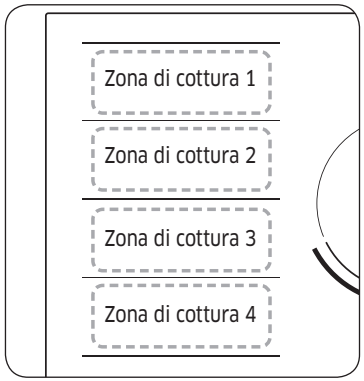


- Il N.1 ed il N.2 sono accoppiati
- Il N.3 è solo una zona di cottura

Il display di questa zona di cottura passa alternativamente per alcuni secondi dalla regolazione massima alla regolazione impostata. Dopo ciò, il display cambia dal livello di potenza impostata al livello di potenza massima possibile.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 20 2018-02-23 7:14:16

Flex zone plus



La Flex zone è l'ampia area di cottura posta sul lato sinistro del piano (vedere la figura a sinistra) progettata appositamente per accogliere contemporaneamente diversi formati e dimensioni di padelle e pentole. La Flex zone è dotata di quattro zone che possono essere azionate singolarmente, che permettono di cuocere indipendentemente dalla posizione delle pentole poste sopra di esse.

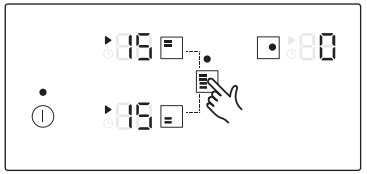
Mediante la Flex zone Plus è possibile usare una combinazione di diverse zone di cottura in modo da ingrandire l'area di cottura. Vedere la tabella sotto per il corrispondente tasto da premere per attivare le diverse combinazioni.

Zona di cottura	1 fornello	2 fornello		3 fornello		4 fornello
1						
2						
3						
4						

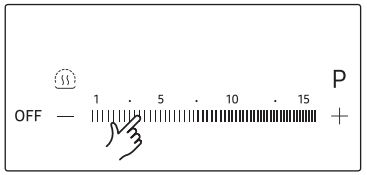
NOTA

- Qualora si utilizzi una sola zona di cottura, il diametro del fondo della pentola deve essere inferiore a 14 cm.
- Il piano di cottura può impiegare 5-10 secondi per riconoscere la posizione delle pentole.
- Durante il riconoscimento della dimensione della pentola si possono udire alcuni rumori provenienti dal piano di cottura.
- Non sollevare le pentole dal piano durante la cottura. Per motivi di sicurezza, qualora una pentola venga sollevata dal piano il piano si interrompe automaticamente entro 5 secondi.

Uso della flex zone plus



1. Premere il tasto .



2. Per l'impostazione e la regolazione del livello di potenza, toccare i tasti di regolazione della potenza.

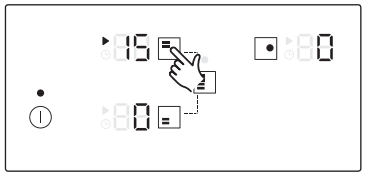
NOTA

- Premendo il tasto durante il funzionamento, la funzione **Flex zone Plus** verrà disattivata.
- Premendo il tasto durante il funzionamento di ogni zona di cottura con livelli di potenza diversa impostati, tutte le zone verranno impostate con un livello di potenza maggiore.
- Nello spostare o aggiungere delle pentole ad una nuova Flex zone Plus, annullare l'operazione corrente quindi premere il tasto corrispondente alla zona desiderata per attivarla.

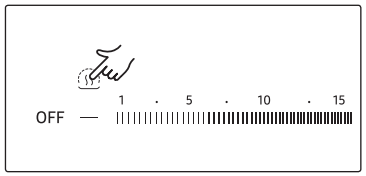
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 21 2018-02-23 7:14:16

Funzionamento

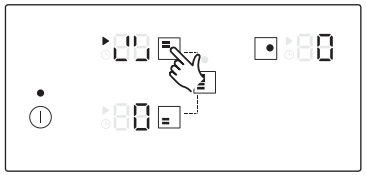
Mantieni caldo



1. Usare questa funzione per mantenere in caldo gli alimenti. Premere il tasto corrispondente alla zona di cottura.



2. Premere il tasto



3. Il display della zona di cottura cambierà.
4. Premere nuovamente per disattivare la zona di cottura.

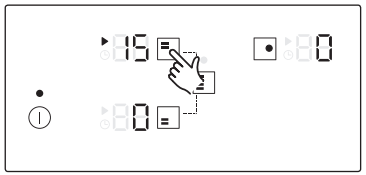
Timer

Uso del timer come arresto di sicurezza

Se si imposta un determinato periodo di tempo per il funzionamento della zona di cottura, trascorso tale periodo la zona di cottura si spegnerà automaticamente. La funzione può essere utilizzata per più zone di cottura contemporaneamente.

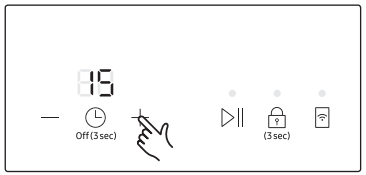
Impostazione del timer

Le zone di cottura alle quali si desidera applicare l'arresto di sicurezza devono essere accese.



1. Una volta attivato il piano di cottura, premere il tasto della zona di cottura desiderata per attivarla.

2. Premere il tasto Sopra il display del timer verrà visualizzato il numero 10. (l'impostazione predefinita del timer è 10).



3. Utilizzare il tasto **Impostazione timer** (+ o —) per impostare il periodo di tempo, ad esempio 15 minuti, dopo il quale la zona di cottura si spegnerà automaticamente. Ora l'arresto di sicurezza è attivato. (il timer può essere regolato su un valore da 1 a 99).

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 22 2018-02-23 7:14:17

4. Per annullare le impostazioni del timer, selezionare la zona di cottura corrispondente e premere il tasto ◷ per 2 secondi. Ciò annullerà le impostazioni del timer della zona di cottura con un beep. Tenendo premuto il tasto ◷ per 2 secondi senza selezionare alcuna zona di cottura, si annulleranno le impostazioni del timer dell'ultima zona di cottura modificato.

NOTA

- Per visualizzare il tempo restante di qualsiasi zona cottura, premere il selettore della zona di cottura desiderata.
- Per azzerare le impostazioni, utilizzare il tasto **Impostazione timer** (+ o —). Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, la zona di cottura si spegnerà automaticamente, viene emesso un segnale acustico come conferma e sul display del timer appare un messaggio.
- Per cambiare più facilmente le impostazioni, tenere premuto il tasto di **Impostazione timer** (+ o —) fino a raggiungere il valore desiderato.

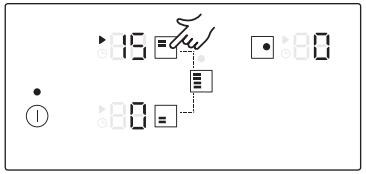
Pausa/Riprendi

La funzione **Pausa/Riprendi** imposta tutte le zone di cottura alla regolazione minima per poi riportarle al loro valore impostato in precedenza. Questa funzione è utile per interrompere brevemente la cottura per poi riprenderla, ad esempio per rispondere a una telefonata.
Quando la funzione **Pausa/Riprendi** è attiva, tutti i tasti touch fatta eccezione per ▷‖ 🔒, OFF, e ⏻ sono disabilitati.
Per riprendere la cottura, premere nuovamente il tasto ▷‖.

	Pannello di controllo	Display
Per attivare	Premere il tasto ▷‖	2
Per disattivare	Premere il tasto ▷‖	Tornare al livello di potenza precedente

Arresto rapido

Questa opzione riduce le operazioni necessarie per interrompere la cottura.

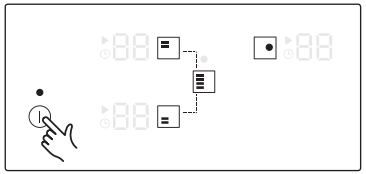


Per disattivare una zona di cottura, premere il relativo tasto per 2 secondi.

NOTA

Il tasto ☰ non supporta la funzione di interruzione rapida.

Spegnimento dell'apparecchio



Per disattivare completamente il piano di cottura, utilizzare il tasto ⏻.
Premere il tasto ⏻ per circa 1-2 secondi.

NOTA

Dopo aver disattivato una singola zona di cottura o l'intera superficie di cottura, la presenza di calore residuo viene indicata sui display digitali delle corrispondenti zone di cottura con i simboli H, h due fasi per "caldo".
Al calare della temperatura, H, h scomparirà.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 23 2018-02-23 7:14:18

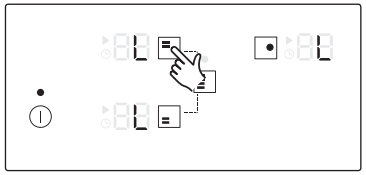
Funzionamento

Sicurezza bambini

Si può utilizzare il blocco di sicurezza per bambini per evitare l'accensione involontaria di una zona di cottura o della superficie di cottura. Anche il pannello di controllo, fatta eccezione per il tasto ⏻ (solo controllo di spegnimento) può essere bloccato per evitare che le impostazioni vengano modificate accidentalmente, ad esempio passando uno straccio sul pannello.

Attivazione/Disattivazione del blocco di sicurezza per bambini

1. Premere il tasto 🔒 per circa 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico.



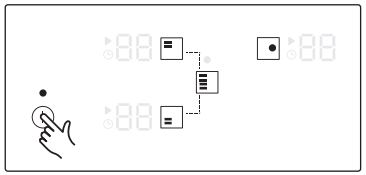
2. Premere un tasto qualsiasi. L verrà visualizzato sui display, a indicare l'attivazione del blocco di sicurezza per bambini.

3. Per disattivare il blocco di sicurezza, toccare nuovamente il tasto 🔒 per 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico.

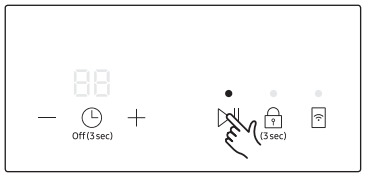
NOTA

- Indipendentemente che il piano di cottura sia acceso o spento, la Sicurezza bambini viene attivata.
- È possibile impostare il blocco di sicurezza per bambini anche durante la cottura. Per disattivare la zona di cottura con il blocco di sicurezza attivato, premere il tasto ⏻ o disattivare il blocco di sicurezza prima e poi disattivare la zona di cottura desiderata.

Attivazione/disattivazione audio



1. Premere il tasto ⏻ per circa 1-2 secondi.



2. Premere il tasto ▷|| per 3 secondi entro 10 secondi dalla attivazione.

3. L'audio verrà escluso e sul display del Timer comparirà OF.

4. Per cambiare le impostazioni audio, ripetere i passaggi 1 e 2. L'audio verrà ripristinato e sul display del Timer comparirà On.

NOTA

Non è possibile cambiare le impostazioni audio una volta trascorsi 10 secondi dalla attivazione.

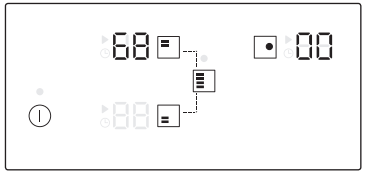
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 24 2018-02-23 7:14:19

Limite di potenza massimo

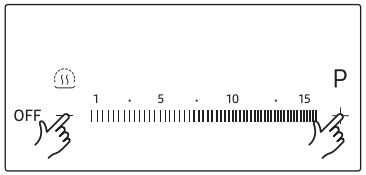
Questa funzione permette di regolare la potenza massima dell'unità.

1. Tenere spento il piano cottura
2. Premere il tasto per circa 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per bambini.

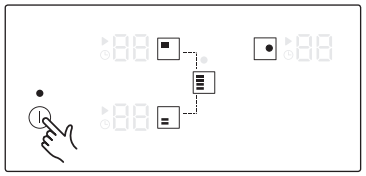
3. Premere il tasto — dei tasti di impostazione del Timer per circa 3 secondi.



4. Premere il tasto per circa 3 secondi. Il timer visualizzerà Po ed i display della zona di cottura mostrerà il livello di potenza massima impostato.



5. Il valore della potenza massima può essere regolato usando il tasto Potenza. (3000 W, 4000 W, 6800 W)



6. Premere il tasto per impostare il valore.

NOTA

- Nella modalità a bassa potenza (3000 W) la funzione **Potenza extra** non è disponibile per la Flex zone Plus.
- Nella modalità a bassa potenza (3000 W, 4000 W) il livello di potenza verrà regolato automaticamente.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 25 2018-02-23 7:14:20

Funzionamento

Smart Connect

Il piano è dotato di un modulo Wi-Fi che può essere utilizzato per sincronizzare il piano con la app SmartThings. Nella app dello smartphone, è possibile:

- monitorare il funzionamento e le impostazioni di potenza degli elementi del piano di cottura.
- controllare e modificare le impostazioni del timer.

Le funzioni che possono essere azionate dalla app SmartThings possono non funzionare in modo fluido se le condizioni di comunicazioni sono precarie o il prodotto è installato in un luogo con una connessione Wi-Fi debole.

Come collegare il piano di cottura

Prima di usare le funzioni da remoto del piano di cottura Samsung, è necessario abbinarlo alla app SmartThings.

1. Scaricare ed avviare la app SmartThings sul proprio dispositivo smart.
2. Premere il tasto ⏻ per circa 1-2 secondi per attivare il piano di cottura.
3. Seguire le istruzioni della app, quindi tenere premuto il tasto per 3 secondi.
4. Durante la creazione della connessione, il LED sopra il tasto lampeggia. Una volta terminato il processo, l'indicatore smette di lampeggiare. Ora il piano di cottura è connesso regolarmente.
5. Se l'indicatore LED Smart Connect non si accende, seguire le istruzioni riportate dalla app per ricollegarlo.

NOTA

- Accertarsi di impostare la funzione Smart Connect solo quando il piano di cottura non è in funzione.
- Per ulteriori istruzioni, vedere il manuale web all'indirizzo www.samsung.com

Wi-Fi On/Off

- Premere il tasto per attivare o disattivare la connessione Wi-Fi.

Controllo della cappa di aspirazione

Questo prodotto è dotato di un dispositivo Bluetooth in grado di collegare il piano di cottura ai modelli Samsung dotati di controllo della cappa di aspirazione. Attraverso una connessione Bluetooth, è possibile usare la funzione di controllo della cappa di aspirazione della app SmartThings.
Per saperne di più sui modelli dotati di controllo della cappa di aspirazione Samsung, visitare il sito web www.samsung.com.

Per collegare un modello dotato di controllo della cappa di aspirazione

1. Scaricare ed avviare la app SmartThings sul proprio telefono smart. Quindi eseguire la procedura Smart Connect per collegare il piano di cottura.
2. Seguire le istruzioni Bluetooth del modello dotato di controllo della cappa di aspirazione ed attivare la connessione Bluetooth.
3. Tenere premuto simultaneamente i tasti e per creare la connessione Bluetooth. Una volta stabilita la connessione Bluetooth, sul display del timer comparirà il simbolo bt.
4. Seguire le istruzioni riportate nel manuale dell'utente del modello dotato di controllo della cappa di aspirazione e la guida della App per usare il controllo del piano di cottura.

NOTA

- Se la connessione Smart Connect non viene correttamente stabilita, non è possibile usare la app SmartThings per monitorare e controllare il piano di cottura.
- Senza una connessione corretta Smart Connect al piano di cottura, è possibile usare una connessione Bluetooth per abbinare il piano di cottura alla cappa sincronizzandoli. Per fare ciò, seguire i passaggi 2 e 3 descritti sopra.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 26 2018-02-23 7:14:20

Manutenzione della apparecchiatura

Piano cottura

⚠ AVVERTENZA

I detergenti non devono entrare in contatto con la superficie in vetroceramica riscaldata: Dopo la pulizia, tutte le tracce di detergente devono essere eliminate con un'adeguata quantità di acqua pulita, poiché potrebbero avere un effetto corrosivo quando la superficie si scalda. Non utilizzare detergenti aggressivi, come spray per grill o forni, pagliette saponate o pagliette abrasive.

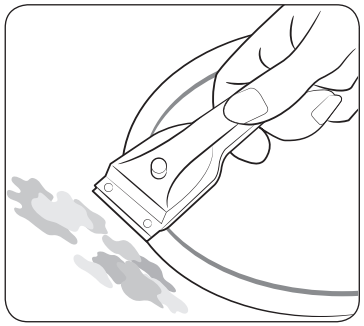
NOTA

Pulire la superficie di vetroceramica dopo ogni uso, quando toccandola risulta ancora calda. In questo modo, eventuali tracce di cibo non si carbonizzano sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie di calcare, tracce di grasso e macchie metalliche utilizzando un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.

Sporco leggero

1. Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido.
2. Asciugare con un panno pulito. Non lasciare residui di detersivo sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura in vetroceramica una volta la settimana con un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.
4. Passare sulla superficie in vetroceramica un panno bagnato e asciugarla con un panno pulito che non lascia pelucchi.

Sporco ostinato



1. Per rimuovere tracce di cibo e residui ostinati, utilizzare un raschietto per vetro.
2. Per utilizzare il raschietto, tenerlo inclinato rispetto alla superfice in vetro.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

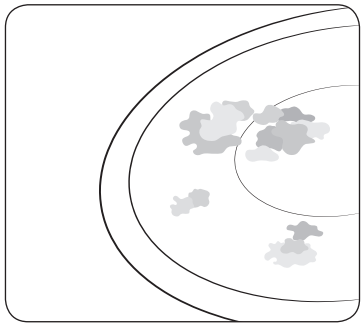
NOTA

Raschietti e detergenti per vetroceramica sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 27 2018-02-23 7:14:20

Manutenzione della apparecchiatura

Sporco problematico



1. Rimuovere zucchero caramellato, plastica fusa, fogli di alluminio e altri materiali utilizzando subito un raschietto mentre sono ancora caldi.

⚠ AVVERTENZA

Quando si usa il raschietto su una superficie calda si rischia di scottarsi:

2. Pulire normalmente il piano cottura una volta raffreddato. Se la zona di cottura sulla quale vi sono tracce di sostanze o materiale fuso si è raffreddata, per pulirla scaldarla nuovamente.

NOTA

Dalla superficie in vetroceramica non è possibile eliminare graffi o macchie scure causati per esempio da una pentola con i bordi taglienti. Tali imperfezioni non influiscono sul funzionamento del piano cottura.

Telaio del piano cottura (opzionale)

⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare aceto, succo di limone o anticalcare sul telaio del piano cottura; in caso contrario possono comparire macchie scure.

1. Pulire il telaio con un panno umido.
2. Inumidire i residui secchi con un panno bagnato. Strofinare e asciugare.

Per evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro o di appoggio.
- Non accendere una zona di cottura se sul piano non vi è alcuna pentola o se la pentola è vuota.
- Il materiale in vetroceramica è molto duro e resistente agli shock termici, ma non è infrangibile Il piano cottura può subire danni se su di esso cade un oggetto particolarmente duro o tagliente.
- Non collocare le pentole sul telaio del piano cottura. Possono graffiare o danneggiare la finitura.
- Non versare sul telaio del piano cottura liquidi acidi, come aceto, succo di limone o agenti disincrostanti, poiché potrebbero provocare macchie scure.
- Se zucchero o una preparazione contenente zucchero si sciolgono su una zona di cottura calda, pulire immediatamente con un raschietto mentre è ancora calda. Se si lasciano raffreddare, potrebbero danneggiare la superficie quando si cerca di rimuoverli.
- Tenere lontano dalla superficie in vetroceramica tutti i materiali che potrebbero sciogliersi, come plastica, fogli di alluminio e carta metallizzata da forno. Se un materiale simile si scioglie sul piano cottura, deve essere rimosso immediatamente con un raschietto.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 28 2018-02-23 7:14:20

Risoluzione dei problemi ed assistenza

Risoluzione dei problemi

Un guasto può essere causato da un piccolo errore che può correggere l'utente stesso con l'aiuto delle indicazioni che seguono. Se tali indicazioni non sono di alcun aiuto, non cercare di effettuare altre riparazioni.

⚠ AVVERTENZA

Le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Riparazioni eseguite in modo errato possono essere fonte di rischio per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza clienti.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Cosa faccio se le zone di cottura non funzionano?	• Il fusibile nell'impianto elettrico domestico (scatola dei fusibili) non è intatto.	• Se il fusibile scatta diverse volte, chiamare un elettricista.
Cosa faccio se le zone di cottura non si accendono?	• È stato premuto accidentalmente il tasto ⏻. • Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	• L'apparecchio è acceso correttamente. • Verifica del pannello di controllo
Cosa fare se improvvisamente le indicazioni del calore residuo spariscono fatta eccezione per H e h?	• È stato premuto accidentalmente il tasto ⏻. • Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	• L'apparecchio è acceso correttamente. • Verifica del pannello di controllo
Cosa fare se, una volta disattivata una zona di cottura, sul display non viene indicato il calore residuo	• La zona di cottura è stata utilizzata solo per poco e quindi non è diventata abbastanza calda.	• Se la zona di cottura è calda, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
C0	Sussiste un problema con il sensore della temperatura della zona di cottura.	Riavviare l'apparecchio utilizzando il tasto ⏻. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchiatura e riprovare. Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
C1	La temperatura rilevata è maggiore di quanto previsto.	
C2	Sussiste un problema con il sensore PBA.	
A2	Il motore CC non funziona a causa di un problema con la PCB o il cablaggio, oppure si verificano disturbi alle lamelle del motore.	
d0	È stato premuto un tasto per più di 8 secondi.	Verificare se il tasto è bagnato o è stato solo toccato. Se il problema persiste, riavviare l'apparecchiatura premendo il tasto ⏻. Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
F0	La comunicazione tra il circuito stampato principale e quello secondario è fallita.	Riavviare l'apparecchio usando il tasto ⏻. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per 30 secondi. Riavviare l'apparecchiatura. Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
F2	La CI touch comunica in modo anomalo.	

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 29 2018-02-23 7:14:21

Risoluzione dei problemi ed assistenza

Cosa faccio se la zona di cottura non si accende o non si spegne?

La causa potrebbe essere una delle seguenti:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivo e sul display compare "L".

Cosa fare se il display dO è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido. Per reimpostare, premere il tasto ⏻.
- Qualora si sia versato del liquido sul pannello di controllo, asciugarlo.

Cosa fare se il display E 1 è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo.
- Una volta raffreddato il piano di cottura, premere il tasto ⏻ per reimpostarlo.

Cosa fare se il display E 4 è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Le pentole non sono adatte, sono troppo piccole o non è stata posizionata alcuna pentola sulla zona di cottura.
- Se si usa una pentola adatta, il messaggio sparirà automaticamente.

Cosa faccio se la ventola di raffreddamento funziona ancora dopo lo spegnimento del piano cottura?

Verificare quanto segue:

- Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per raffreddare il piano.
- Dopo il raffreddamento della parte elettronica del piano cottura, o trascorso il tempo massimo (10 min) la ventola di raffreddamento si spegne.
- Se viene effettuata una richiesta di assistenza per un errore verificatosi durante l'uso dell'apparecchio, l'uscita del tecnico può essere a pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Servizio

Prima di rivolgersi al cento assistenza, consultare la sezione "**Risoluzione dei problemi**". Se è ancora necessaria l'assistenza, attenersi alle seguenti indicazioni.

Si tratta di un guasto tecnico?

In questo caso, contattare il centro assistenza clienti.
Prepararsi sempre in anticipo alla chiamata. In questo modo verrà semplificata la diagnosi del problema e sarà più facile decidere se è necessaria l'uscita di un tecnico.
Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Che forma assume il problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Prima di chiamare, annotare il modello e il numero di serie dell'apparecchio. Questi dati sono indicati sulla piastra nel modo seguente:

- Descrizione del modello
- Numero di serie (15 cifre)

Per una facile consultazione, consigliamo di annotare qui tali informazioni.

- Modello:
- N. di serie

Quando l'uscita è a pagamento anche durante il periodo di garanzia?

- Se il problema poteva essere risolto dall'utente applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "**Risoluzione dei problemi**".
- Se il tecnico dell'assistenza deve uscire più volte, poiché prima della visita non gli sono state fornite tutte le informazioni del caso e, di conseguenza, deve fare viaggi supplementari per le parti di ricambio. Prepararsi alla chiamata telefonica come indicato sopra può evitare questi costi.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 30 2018-02-23 7:14:21

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni dell'apparecchio	Larghezza	600 mm
	Profondità	520 mm
	Altezza	56 mm
Dimensioni dell'incasso del piano di lavoro	Larghezza	560 mm
	Profondità	490 mm
	Altezza	72 mm
	Raggio d'angolo	3 mm
Tensione di collegamento		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Potenza max del carico totale installato		6,8 kW
Peso	Netto	12,6 kg
	Lordo	15,5 kg

Zone di cottura

Posizione	Diametro	Accensione
Destra	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Anteriore Flex Plus	-	1800 W / Boost 2600 W
Posteriore Flex Plus	-	1800 W / Boost 2600 W
Centrale Flex Plus	-	1800 W / Boost 3000 W
Flex Plus completa	-	3300 W / Boost 3600 W

Consigli per risparmiare energia

- Collocare sempre pentole e padelle sulla zona di cottura prima di accenderla.
- Se le zone di cottura o le basi delle pentole sono sporche, il consumo di energia aumenta.
- L'uso di una pentola a pressione riduce i tempi di cottura.

Informazioni sul prodotto

Nome del fornitore	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificativo del modello	NZ63N9777GK
Tipologia di piano cottura	Integrato
Tecnologia di riscaldamento	Zone e aree di cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura	2
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica (Ø)	21,0 cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC electric cooking)	Ø 21,0 cm : 191,8 H/kg
	-
	24,0 x 38,0 cm : 197,9 H/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC electric hob)	194,9 H/kg

Dati determinati secondo lo Standard EN 60350-2 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 66/2014 e (UE) N. 1275/2008.

WIFI	Consumo energetico in modalità Standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	10 min.
Modalità Off	Consumo energetico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	10 min.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 31 2018-02-23 7:14:21

Appendice

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open Source. È possibile ottenere il codice sorgente completo corrispondente per un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione inviando una email a: oss.request@samsung.com.
È anche possibile ottenere il codice sorgente corrispondente su un supporto fisico come un CD-ROM; per tale richiesta è previsto un addebito minimo.
Per la pagina di download e le informazioni sulla licenza open Source relativa a questo prodotto vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0.
Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 32 2018-02-23 7:14:21

Promemoria

Promemoria

Promemoria

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [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	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01076A-00

Inductiekookplaat

Gebruikershandleiding

NZ63N9777GK

SAMSUNG

Inhoud

Over deze handleiding 3

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt: 3
Modelnaam en serienummer 3

Veiligheidsinstructies 3

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

Installatie van de kookplaat 8

Veiligheidsinstructies voor de installateur 8
Benodigd gereedschap 8
Aansluiting op de stroomvoorziening 8
Installatie in het werkblad 9
Onderdelen 11

Voor u begint 12

Kookzones 12
Bedieningspaneel 12
Verhitting door inductie 13
Virtual Flame Technology 14
Veiligheidsuitschakeling 14
Restwarmte-indicator 15
Temperatuurdetectie 15
Pannen 15
De tiptoetsen gebruiken 19
Bedieningsgeluiden 19
Eerste reiniging 19

Werking 19

Het apparaat inschakelen 19
Kookzone en vermogensniveau selecteren 19
Vermogensversterking 20
Flexzone plus 21
Warm houden 22
Timer 22
Onderbreken/Hervatten 23
Snelle stop 23
Het apparaat uitschakelen 23
Kinderslot 24
Geluid aan/uit 24
Maximumlimiet vermogen 25
Smart Connect 26
Afzuigkapbediening 26

Het apparaat onderhouden 27

Kookplaat 27
Lichte bevuiling 27
Hardnekkig vuil 27
Probleemvuil 28
Frame van kookplaat (optioneel) 28
Voorkom schade aan uw apparaat: 28

Problemen oplossen en service 29

Probleemoplossing 29
Service 30

Technische gegevens 31

Technische gegevens 31
Kookzones 31
Productinformatie 31

Bijlage 32

Aankondiging met betrekking tot open source 32

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 2 2018-02-23 7:14:23

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 lichamelijk letsel of de dood**.

⚠ VOORZICHTIG

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk 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.

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.

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 3 2018-02-23 7:14:23

Veiligheidsinstructies

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

Als het 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.

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

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.

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

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

VOORZICHTIG: U moet het bereidingsproces in de gaten houden. Een bereidingsproces van korte duur moet u voortdurend in de gaten houden.

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

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

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

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

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 4 2018-02-23 7:14:23

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers van de fabrikant van het kookapparaat of waarvan door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies wordt aangegeven dat ze geschikt zijn, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan leiden tot ongelukken.

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 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. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 5 2018-02-23 7:14:23

Veiligheidsinstructies

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

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

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

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

De kookzones worden warm wanneer u kookt.

Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

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

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

Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

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

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

Schakel de kookzones na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

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

Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.

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

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

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

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

Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 6 2018-02-23 7:14:23

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

Verpakkingsmateriaal opruimen

⚠ WAARSCHUWING

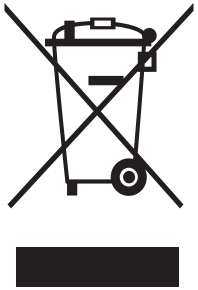
Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de geëigende manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvoorschriften.

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 recyclen, 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 recyclen.
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen.
Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

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

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 7 2018-02-23 7:14:24

Installatie van de kookplaat

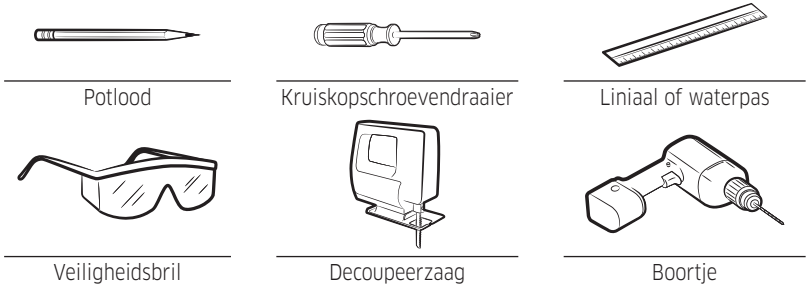
⚠ WAARSCHUWING

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.

Benodigd gereedschap



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

⚠ WAARSCHUWING

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

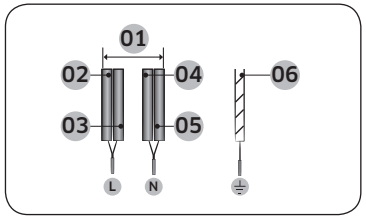
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 8 2018-02-23 7:14:24

⚠ 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.

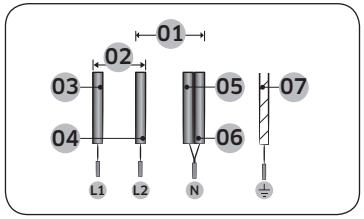
⚠ WAARSCHUWING

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.



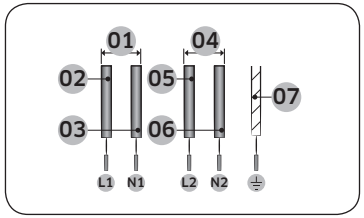
1N~ (32 A)

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



2N~ (16 A): 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		



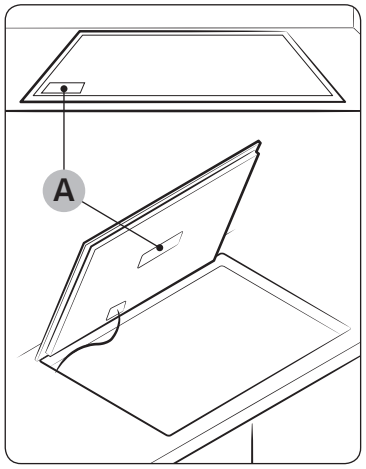
2 x 1N~ (16 A): scheid de draden vóór aansluiting.

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 bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

Installatie in het werkblad



A. Serienummer

OPMERKING

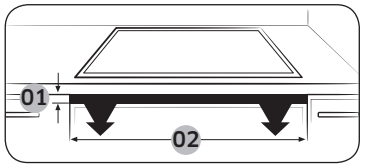
Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert. Dit nummer heeft u nodig wanneer u om assistentie vraagt. Het is na installatie niet langer zichtbaar aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de boven- of onderzijde van het apparaat.

OPMERKING

Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

OPMERKING

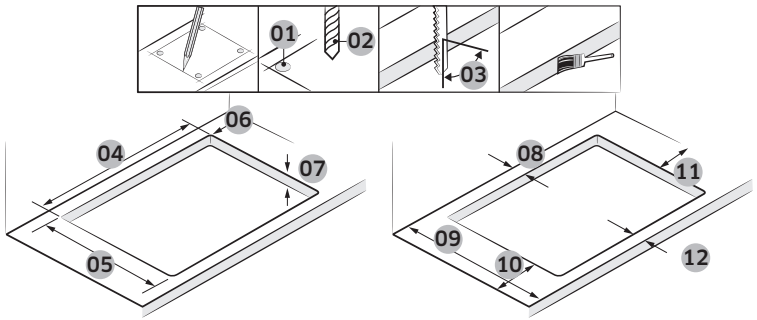
De onderkant van de kookplaat is uitgerust met een ventilator. Als zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag deze niet worden gebruikt voor kleine voorwerpen of papier, aangezien de ventilatoren beschadigd kunnen raken of de koeling nadelig kan worden beïnvloed als ze in de ventilatoren worden gezogen.



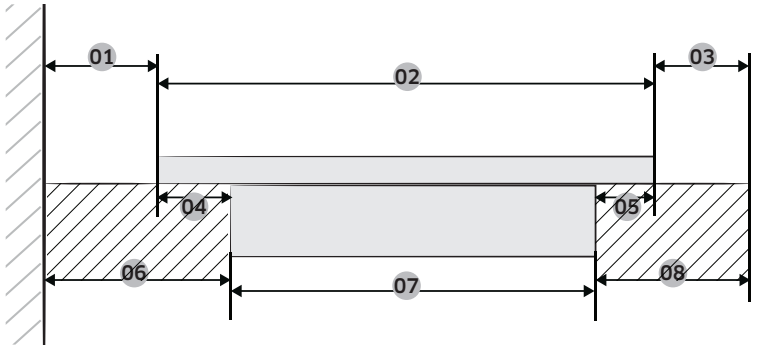
Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Hoogte van ventilatiegat	Min. 2 mm
02	Breedte van ventilatiegat	560 mm

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 9 2018-02-23 7:14:24

Installatie van de kookplaat

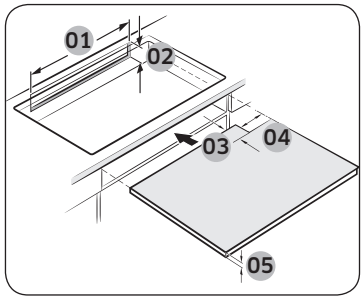


Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Controle 4 punten	
02	Boordiameter	Ø 6
03	Juiste hoek van snijpunt	90°
04	Afmeting snijbreedte	560±1 mm
05	Afmeting snijdiepte	490±1 mm
06	Afmeting ronding	R3
07	Afmeting tafeldikte	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Afstand tussen uiteinde tafel en snijpunt (achterkant)	Min. 60 mm
09	Diepte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

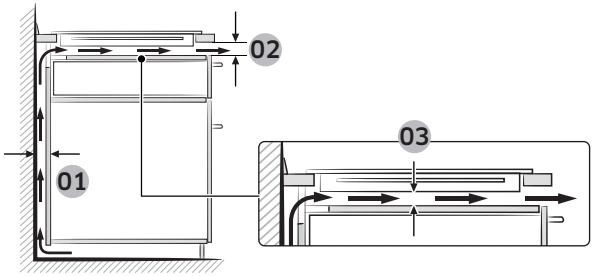


Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Afstand tussen muur en kookplaat	Min. 40 mm
02	Diepte van kookplaat	520 mm
03	Afstand tussen inductie en uiteinde van tafel	Min. 40 mm
04	Afstand tussen glas en brander	25 mm
05	Afstand tussen glas en brander	15 mm
06	Afstand tussen muur en brander	Min. 60 mm
07	Diepte van brander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

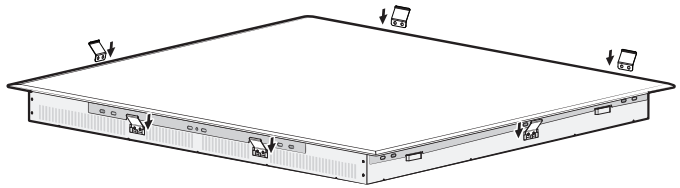
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 10 2018-02-23 7:14:24

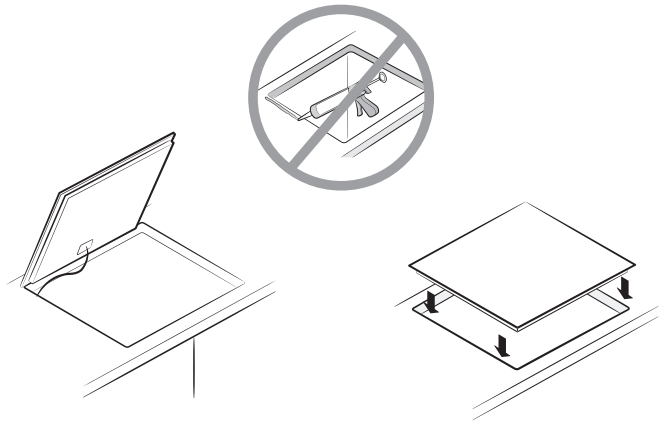


Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Breedte van ventilatie achter	Min. 550 mm
02	Hoogte van ventilatie achter	Min. 35 mm
03	Diepte van netsnoergoot	Max. 65 mm
04	Breedte van netsnoergoot	Max. 100 mm
05	Hoogte van meubelplaat	Min. 5 mm

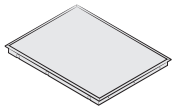


Nr.	Uitleg	Afmeting
01	Afmeting ventilatie	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm





Onderdelen



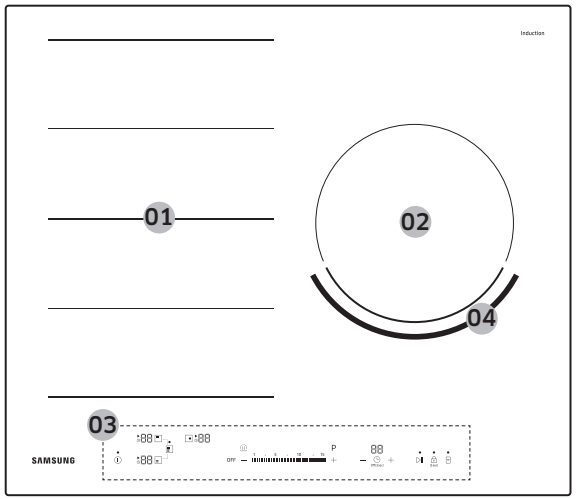
Inductiekookplaat

Veersteun

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 11 2018-02-23 7:14:25

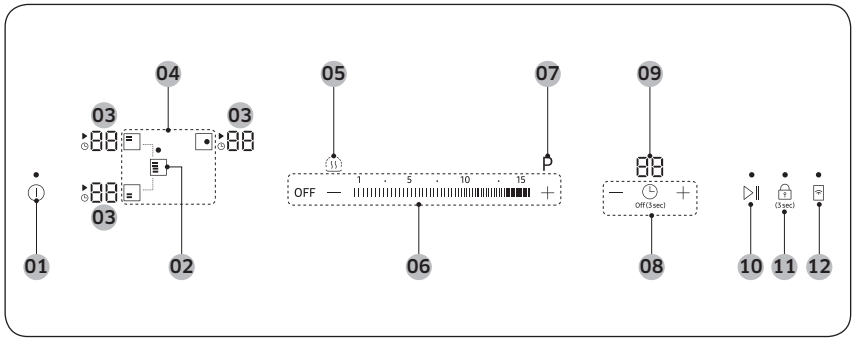
Voor u begint

Kookzones



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

Bedieningspaneel



01	Toets aan/uit	Met deze toets kunt u de stroom volledig in- of uitschakelen.
02	Toets flexzone plus	Met deze toets kunt u de functie flexzone plus in- of uitschakelen.
03	Display kookzone	Hier worden het vermogen, de geactiveerde functies, de restwarmte en informatieberichten weergegeven.
04	Toetsen kookzone	Met deze toetsen kunt u een kookzone selecteren.
05	Toets warm houden	Met deze toets kunt u bereide gerechten warm houden.
06	Toetsen vermogensniveau	Met deze toetsen kunt u het vermogen van een kookzone instellen.
07	Toets vermogensversterking	Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen.
08	Toetsen timer	Met deze toetsen kunt u de timer in- of uitschakelen en instellen.
09	Display timer	Hier wordt de resterende tijd van de timer weergegeven.

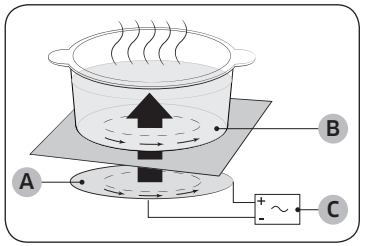
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 12 2018-02-23 7:14:25

10	Toets onderbreken/hervatten	Met deze toets kunt u alle kookzones op laag vermogen instellen (2) (bijvoorbeeld als de telefoon gaat).
11	Toets vergrendelen	Met deze toets kunt u de functie kinderslot in- of uitschakelen.
12	Toets smart connect	Met deze toets kunt u de functie smart connect in- of uitschakelen.

Handleiding voor kookzonedisplay

Display	Betekenis
1 tot 15, P	Geselecteerd vermogen
H	Restwarmte (zeer heet)
h	Restwarmte (heet)
L	Het kinderslot is geactiveerd
dO	Een toets wordt gedurende langer dan 8 seconden aangeraakt.
E1	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.

Verhitting door inductie



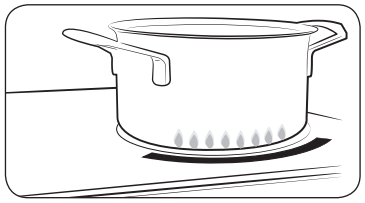
A. Inductiespoel
B. Inductiestromen
C. Stroomcircuits

- **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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 13 2018-02-23 7:14:25

Voor u begint

Virtual Flame Technology



Virtual Flame Technology laat vlammen zien wanneer u een inductie-element inschakelt.

- Virtual Flame Technology is alleen beschikbaar voor de kookzone rechtsvoor.
- De virtuele vlammen zien er mogelijk anders uit, afhankelijk van het uiterlijk, de grootte en de positie van de pan. Gebruik voor de beste resultaten pannen waarvan de grootte overeenkomt met de grootte van het element. Pannen die te groot zijn, bedekken de virtuele vlammen mogelijk. Bij pannen die te klein zijn, worden de virtuele vlammen mogelijk niet goed weergegeven.
- Vuil op de onderzijde van de pan of op de kookplaat kan ervoor zorgen dat de virtuele vlammen niet goed of niet volledig worden weergegeven.
  Reinig de pan of de kookplaat voor gebruik.

OPMERKING

Als u Virtual Flame Technology wilt uitschakelen, raakt u de toets gedurende 3 seconden aan binnen 10 seconden nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
Deze functie is alleen beschikbaar onmiddellijk na het inschakelen van de kookplaat. Na een andere handeling kan deze functie niet worden ingeschakeld.

OPMERKING

Gebruik geschikte pannen wanneer u een Virtual flame-brander gebruikt.

Afmeting	200-220 mm
Oppervlak van kookmateriaal	Horizontale haarlijn
Materiaal	RVS (Roestvrij staal)

Wanneer boven aan de voorwaarden is voldaan, kan de Virtual Flame-vorm op passende wijze worden gevormd.

Veiligheidsuitschakeling

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als het vermogensniveau gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt die kookzone automatisch uitgeschakeld.
Eventuele restwarmte wordt aangegeven met H, h (voor 'heet') op het display van de desbetreffende kookzone.
De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Vermogensniveau	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 E 1 weergegeven.
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 U weergegeven.
Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

OPMERKING

Als een of meer kookzones worden uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u "Probleemoplossing" op pagina 29.

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

Alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld wanneer vloeistof overkookt op het bedieningspaneel.
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 toets ⏻ nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 14 2018-02-23 7:14:26

Restwarmte-indicator

Wanneer een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de achtergebleven restwarmte aangegeven met een H, h (voor 'heet') op het display van de desbetreffende kookzone. 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.

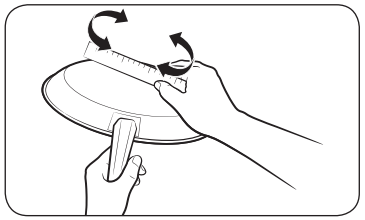
⚠ WAARSCHUWING

Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, gaat het symbool H, h uit 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 overschrijdt, wordt de desbetreffende kookzone automatisch naar een lager vermogen geschakeld.
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.

Pannen



Gebruik pannen met een vlakke onderzijde die volledig contact maakt met de gehele kookzone. Controleer of de pan volledig vlak is door met een liniaal over de onderzijde van de pan te draaien. Zorg dat u alle aanbevelingen volgt voor het gebruik van pannen.

- Gebruik pannen die zijn gemaakt van een geschikt materiaal voor inductiekoken.
- Gebruik kwaliteitspannen met een zware bodem voor een betere warmteverdeling. Dit levert de beste resultaten op.
- Pas de grootte van de pan aan op basis van de hoeveelheid eten die wordt bereid.
- Zorg ervoor dat de pannen niet droogkoken. Dit kan permanente schade veroorzaken in de vorm van breuken, versmeltingen of krassen op de keramische kookplaat. (Dit soort schade wordt niet gedekt door de garantie.)
- Gebruik geen vieze pannen of pannen met een zware vetophoping. Gebruik altijd pannen die eenvoudig te reinigen zijn na het koken.

⚠ VOORZICHTIG

- De kookzones lijken wellicht te zijn afgekoeld nadat ze zijn uitgeschakeld. Het glazen oppervlak kan echter nog heet zijn door restwarmte die door de pan wordt doorgegeven. Het risico op brandwonden bestaat nog steeds.
- Raak de hete pan niet rechtstreeks met uw handen aan. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen of uw handen tegen brandwonden te beschermen.
- Schuif de pannen niet heen en weer over de kookplaat. Hierdoor kan de kookplaat beschadigd raken.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 15 2018-02-23 7:14:26

Voor u begint

Pannen voor inductiekookzones

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op een van de kookzones is geplaatst. U kunt de pannen gebruiken die hieronder als geschikt staan aangegeven.

Materiaal	Geschiktheid
Staal, geëmailleerd staal, gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Ja (als een magneet door de onderzijde van de pan wordt aangetrokken)
Aluminium, koper, brons, glas, keramiek, porselein	Nee

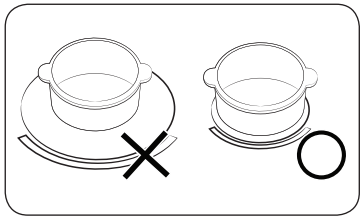
OPMERKING

- Pannen die geschikt zijn voor inductiekoken zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.
- Bepaalde pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op inductiekookzones worden gebruikt.
- Deze geluiden betekenen niet dat de kookplaat defect is en zijn op geen enkele manier van invloed op de werking van de kookplaat.
- Speciale roestvrijstalen pannen zijn mogelijk niet geschikt voor inductiekoken. Controleer of een magneet door de onderzijde van de pan wordt aangetrokken.

Panformaten voor inductiekookzones

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

Kookzone		Minimumdiameter van de bodem van de pan
Flexzone	Flex Plus voor of achter	140 mm
	Volledige Flex Plus	280 mm (voor de langste zijde van een ovalen pan of vispan)
Kookzone rechts		140 mm

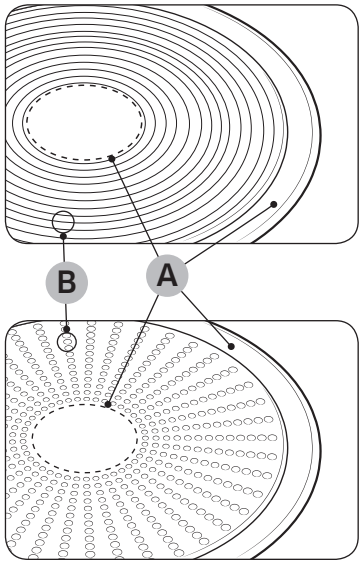


Voor de beste resultaten dient u pannen te gebruiken waarvan de diameter van het ferromagnetische gedeelte overeenkomt met de brander. Als de pan niet door de brander wordt gedetecteerd, probeert u een kleinere brander.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 16 2018-02-23 7:14:26

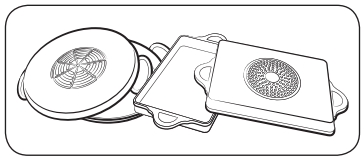
Overige inductiepannen

Sommige pannen hebben een dunne laag magnetisch materiaal op de onderzijde om te kunnen worden gebruikt met een inductiekookplaat. Deze pannen hebben een zwak magnetisme en werken mogelijk minder goed. (Een zwak magnetisme betekent dat een magneet niet stevig wordt aangetrokken of dat het magnetische gedeelte slechts klein is.)



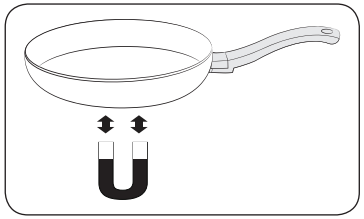
- Hoewel deze pannen voor een inductiekookplaat zijn ontworpen, zijn de verwarmingsprestaties mogelijk zwak of wordt de pan soms niet gedetecteerd door de kookplaat, afhankelijk van de grootte en sterkte van het magnetische gedeelte op de onderzijde van de pan.

A. Gedeelte waar de magneet niet wordt aangetrokken
B. Gedeelte waar de magneet wel wordt aangetrokken



Wanneer u een grote pan met een kleiner ferromagnetisch element gebruikt, wordt alleen het ferromagnetisch element verwarmd. Als gevolg hiervan wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld.

Geschiktheidstest



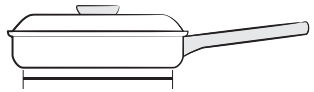
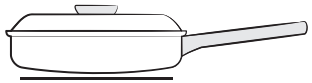
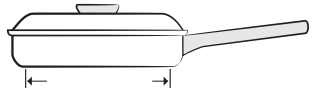
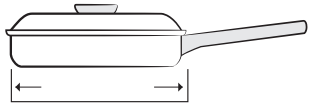
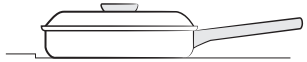
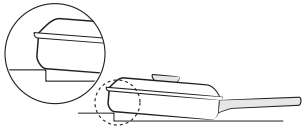
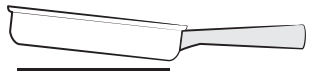
Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als een magneet door de onderzijde van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.

- U herkent geschikte pannen aan de bodem. De bodem dient zo dik en vlak mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral te letten op de diameter van de bodem. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde bodem hebben met ruwe randen of bramen. Beschadigde pannen kunnen permanente krassen op de keramische kookplaat veroorzaken als u deze over de kookplaat schuift.
- De bodem van een koude pan is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (hol). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (bol).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een snelkookpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

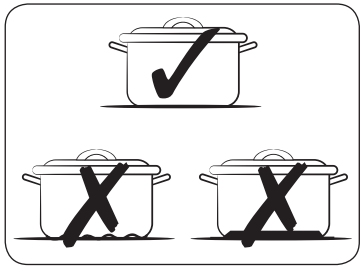
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 17 2018-02-23 7:14:27

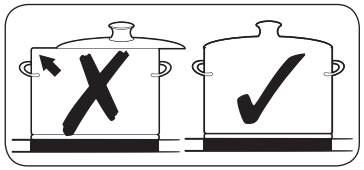
Voor u begint

Juiste plaatsing

Juist	Onjuist
	
Vlakke bodem en rechte zijkanten	Pannen met een gebogen of vervormde bodem of zijkanten
	
De pan voldoet aan de aanbevolen minimale grootte voor de kookzone.	De pan voldoet niet aan de vereiste minimale grootte voor de huidige kookzone.
	
De pan staat volledig op het kookoppervlak.	De pan staat op de rand van de kookplaat of staat niet volledig op het kookoppervlak.
	
De pan heeft een goede balans.	Het zware handvat zorgt ervoor dat de pan kantelt.

Tips voor energiebesparing





Volg deze tips voor een efficiënt stroomverbruik.

- Plaats de pan altijd op een kookzone voordat u de desbetreffende brander inschakelt.
- Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan schoon zijn. Anders wordt er meer stroom verbruikt.
- Sluit de deksel van de pan, indien aanwezig. Hierdoor beperkt u het stroomverbruik.
- Schakel de actieve brander uit voor het einde van de bereidingstijd. Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 18 2018-02-23 7:14:27

Werking

De tiptoetsen gebruiken

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

Bedieningsgeluiden

Als u het volgende hoort:

- Krakend geluid: de pan is gemaakt 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, gebrom: de ventilator is in bedrijf.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik geen pannen met een verschillende grootte en materiaal.
Als u pannen van verschillende groottes of materialen gebruikt, kan dit lawaai en trillingen veroorzaken.

OPMERKING

Als u een laag vermogen (1-5) gebruikt, kan er een klikgeluid worden weergegeven.

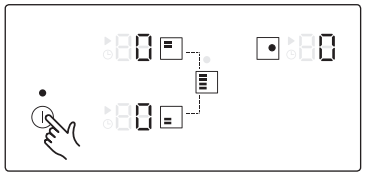
Eerste reiniging

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten.

⚠ WAARSCHUWING

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

Het apparaat inschakelen

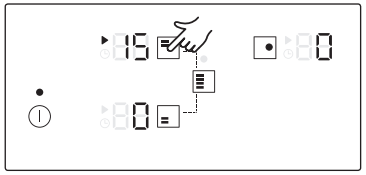


Het apparaat kan worden ingeschakeld met de toets ⏻.
Raak de toets ⏻ gedurende ongeveer 1-2 seconden aan.
Op het digitale display wordt 0 weergegeven.

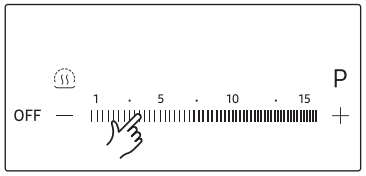
OPMERKING

Nadat de toets ⏻ is geactiveerd om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 20 seconden een vermogensniveau worden geselecteerd. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

Kookzone en vermogensniveau selecteren



1. Raak de desbetreffende toets van de kookzone aan om een kookzone te selecteren.



2. Gebruik de toetsen Vermogensniveau aan om het vermogen in te stellen en te wijzigen.

OPMERKING

- Het standaardniveau is ingesteld op 15 wanneer u de kookzone selecteert.
- Als meer dan één toets gedurende langer dan 8 seconden wordt aangeraakt, wordt dO weergegeven op het display van de kookzone.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 19 2018-02-23 7:14:28

Werking

Suggesties voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. Het vereiste vermogensniveau voor de verschillende bereidingsmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pan en het soort en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Vermogensniveau	Bereidingswijze	Praktische voorbeelden
14-15	Verwarmen/ roerbakken/bakken/ 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

U dient het vermogensniveau aan te passen afhankelijk van de specifieke pan en het soort voedsel.

Vermogensversterking

De functie **Vermogensversterking** zorgt ervoor dat er extra vermogen voor de kookzone 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

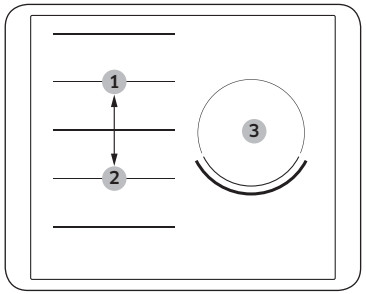
Hierna keert de kookzone automatisch terug naar het vermogensniveau 15.

OPMERKING

Onder bepaalde omstandigheden wordt de functie **Vermogensversterking** mogelijk automatisch gedeactiveerd 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.

Energiebeheer

De kookzones kennen een maximaal vermogen.
Als dit vermogensbereik wordt overschreden doordat de functie **Vermogensversterking** wordt ingeschakeld, wordt het vermogensniveau van de kookzone automatisch verlaagd door de vermogensbeheerfunctie.

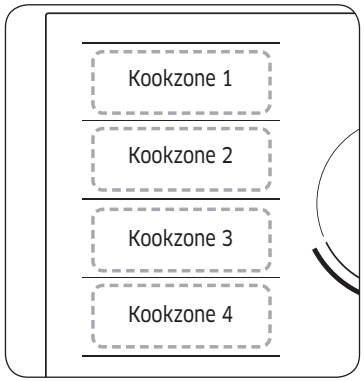


- Nr. 1 en nr. 2 zijn gekoppeld
- Nr. 3 bestaat uit één kookzone

Het display van deze kookzone wisselt gedurende enkele seconden tussen het ingestelde vermogensniveau en het maximale vermogensniveau. Daarna wordt het display gewijzigd van het ingestelde vermogensniveau naar het maximale vermogensniveau.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 20 2018-02-23 7:14:28

Flexzone plus



De Flexzone is het grote kookgebied aan de linkerkant van de kookplaat (zie de afbeelding aan de linkerkant) dat speciaal ontworpen is om meerdere pannen van verschillende vormen en groottes 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.

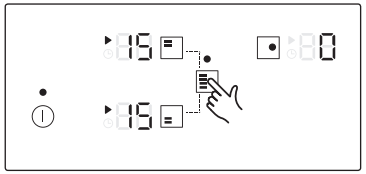
Met Flexzone Plus gebruikt u een combinatie van verschillende kookzones om het kookgebied te vergroten. Zie de onderstaande tabel voor de betreffende toets die u moet aanraken om de verschillende combinaties te activeren.

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

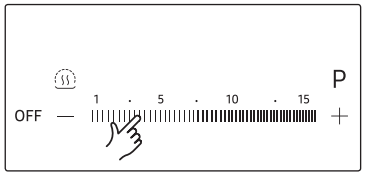
OPMERKING

- Wanneer u slechts een kookzone gebruikt, moet de diameter van de onderkant van de pan kleiner zijn dan 14 cm.
- Het kan 5-10 seconden duren voordat de kookplaat de positie van de pan detecteert.
- U hoort mogelijk geluiden terwijl de pan door de kookplaat wordt gedetecteerd.
- Verwijder pannen niet tijdens het koken. Als pannen langer dan 5 seconden worden verwijderd, stopt de kookplaat om veiligheidsredenen automatisch.

De flexzone plus gebruiken



1. Raak de toets aan.



2. Gebruik de toetsen Vermogensniveau aan om het vermogen in te stellen en te wijzigen.

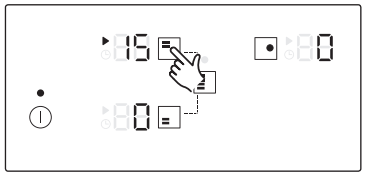
OPMERKING

- Als u tijdens het gebruik de toets aanraakt, wordt de functie **Flexzone Plus** uitgeschakeld.
- Als u de toets aanraakt terwijl de kookzones op verschillende niveaus werken, wordt deze automatisch aangepast aan het hoogste niveau.
- Wanneer u pannen verplaatst of toevoegt aan een nieuwe Flexzone Plus, dient u de huidige instelling te annuleren en vervolgens op de desbetreffende toets van de kookzone te drukken om de kookzone te activeren.

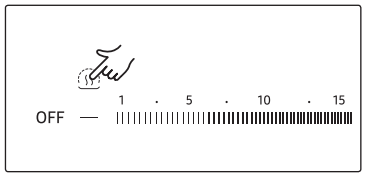
NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 21 2018-02-23 7:14:29

Werking

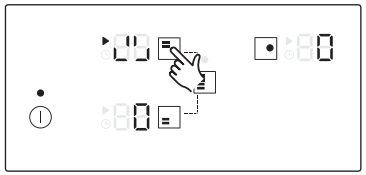
Warm houden



1. gebruik deze functie om bereide gerechten warm te houden. Raak de toets voor de desbetreffende kookzone aan.



2. Raak de toets aan.



3. Het display van de kookzone wordt gewijzigd.

4. Raak de toets nogmaals aan om de kookzone uit te schakelen.

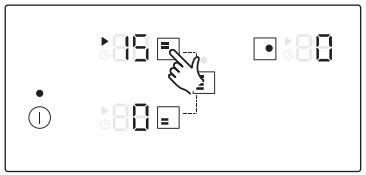
Timer

De timer gebruiken als veiligheidsschakeling

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

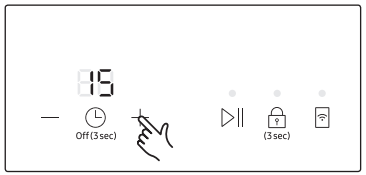
De timer instellen

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



1. Nadat u de kookzone hebt ingeschakeld, raakt u de toets van de desbetreffende kookzone aan om de kookzone te activeren.

2. Raak de toets aan. Het getal 10 wordt boven de timer weergegeven. (De standaardinstelling van de timer is 10.)



3. Gebruik de toets **Timerinstelling** (+ of —) om de gewenste tijdsduur in te stellen, bijvoorbeeld 15 minuten. De kookzone wordt vervolgens automatisch uitgeschakeld. De veiligheidsuitschakeling is nu geactiveerd. (De timer kan worden ingesteld op 1 tot 99.)

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 22 2018-02-23 7:14:30

4. Als u de timerinstelling wilt annuleren, selecteert u de desbetreffende kookzone en raakt u de toets ◷ gedurende 2 seconden aan. Er klinkt een pieptoon en de timerinstellingen voor de kookzone worden geannuleerd. Als u de toets ◷ gedurende 2 seconden aanraakt zonder een brander te selecteren, worden de timerinstellingen voor de meest recentelijk gewijzigde kookzone geannuleerd.

OPMERKING

- Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, raakt u de geselecteerde kookzones aan.
- De instellingen kunnen worden gereset met de toets **Timerinstelling** (+ of —). Nadat de ingestelde periode is verlopen, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, klinkt er een signaal en wordt dit op het display aangegeven.
- Als u de instellingen sneller wilt wijzigen, raakt u de toets **Timerinstelling** (+ of —) aan en houdt u deze even vast totdat de gewenste waarde is bereikt.

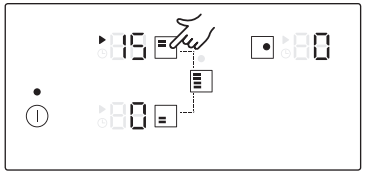
Onderbreken/Hervatten

Met de functie **Onderbreken/Hervatten** worden alle actieve kookzones tegelijkertijd naar een lage vermogensinstelling geschakeld en vervolgens teruggeschakeld naar de eerder ingestelde vermogensinstelling. 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/Hervatten** wordt geactiveerd , worden alle tiptoetsen behalve de toetsen ▷||, 🔒, OFF en ⏻ uitgeschakeld.
Raak de toets ▷|| opnieuw aan om de bereiding te hervatten.

	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Raak de toets ▷|| aan.	2
Uitschakelen	Raak de toets ▷|| aan.	Terug naar vorig vermogensniveau

Snelle stop

Met deze optie schakelt u een zone snel uit.

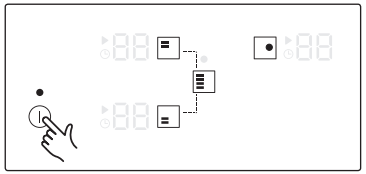


Als u een kookzone wilt uitschakelen, raakt u de toets van de kookzone gedurende 2 seconden aan.

OPMERKING

De toets ☰ ondersteunt de functie Quick stop (Snelle stop) niet.

Het apparaat uitschakelen



Als u het apparaat volledig wilt uitschakelen, gebruikt u de toets ⏻.
Raak de toets ⏻ gedurende ongeveer 1-2 seconden aan.

OPMERKING

Nadat u een bepaalde kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte op de digitale displays van de desbetreffende kookzones aangegeven met een H of h (twee gradaties van 'heet').
Als de kookzones verder afkoelen, worden H, h niet langer weergegeven.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 23 2018-02-23 7:14:31

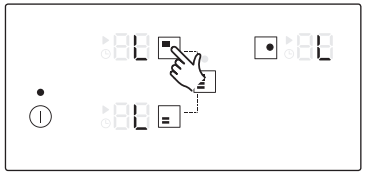
Werking

Kinderslot

U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Ook het bedieningspaneel kan worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen onbedoeld worden gewijzigd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt. Dit geldt niet voor de toets ⏻ (alleen voor uitschakelen).

Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de toets 🔒 gedurende ongeveer 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.

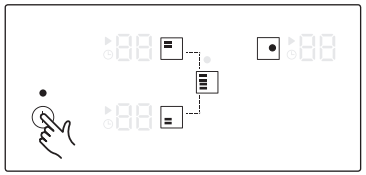


2. Raak een willekeurige toets aan.
   L wordt weergegeven op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.
3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de toets 🔒 nogmaals gedurende 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.

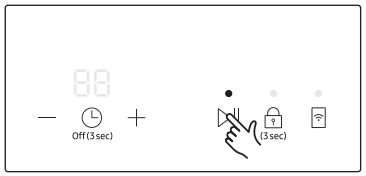
OPMERKING

- Het kinderslot is geactiveerd, ongeacht of het apparaat uit of aan is.
- Het kinderslot kan tijdens de bereiding worden ingesteld. Als u een brander wilt uitschakelen terwijl het kinderslot is ingeschakeld, raakt u de toets ⏻ aan of schakelt u eerst het kinderslot uit en raakt u vervolgens de toets van de desbetreffende kookzone aan.

Geluid aan/uit



1. Raak de toets ⏻ gedurende ongeveer 1-2 seconden aan.



2. Raak de toets ▷|| gedurende 3 seconden aan binnen 10 seconden nadat het apparaat is ingeschakeld.

3. Het geluid wordt uitgeschakeld en OF wordt weergegeven op het timerdisplay.

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

OPMERKING

De geluidsinstellingen kunnen niet meer worden gewijzigd vanaf 10 seconden nadat het apparaat is ingeschakeld.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 24 2018-02-23 7:14:31

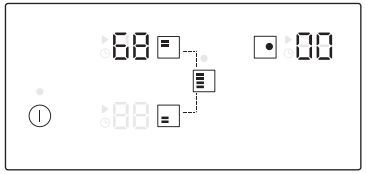
Maximumlimiet vermogen

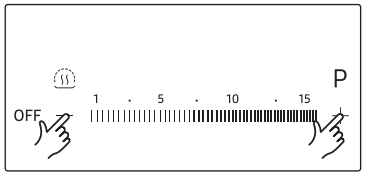
Met deze functie kunt u het maximale vermogen van het apparaat aanpassen.

1. Houd de stroom uitgeschakeld.
2. Raak de toets 🔒 gedurende circa 3 seconden aan om het kinderslot in te schakelen.

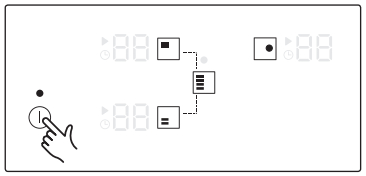
3. Raak de toets — van de toetsen voor timerinstelling circa 3 seconden aan.

4. Raak de toets 🕒 gedurende circa 3 seconden aan.
   Op het timerdisplay wordt Po weergegeven.
   Op de displays van de kookzone wordt het actuele maximale vermogen weergegeven.





5. U kunt de limiet van het vermogen aanpassen met behulp van de toetsen voor het vermogensniveau. (3000 W, 4000 W, 6800 W)



6. Raak de toets ⏻ aan om de instelling in te stellen.

OPMERKING

- In de modus voor laag vermogen (3000 W) is de functie **Vermogensversterking** niet beschikbaar bij de Flexzone plus.
- In de modus voor laag vermogen (3000 W, 4000 W), wordt het vermogensniveau automatisch aangepast.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 25 2018-02-23 7:14:32

Werking

Smart Connect

De kookplaat beschikt over een ingebouwde Wi-Fi-module die u kunt gebruiken om de kookplaat met de SmartThings-app te synchroniseren. De smartphone-app biedt de volgende functies:

- De bedieningsstatus en de vermogensinstellingen van de kookplaatelementen controleren
- De timerinstellingen controleren en wijzigen

De functies die vanuit de SmartThings-app kunnen worden bediend, werken mogelijk niet goed als het bereik slecht is of als het product is geïnstalleerd op een locatie met een slecht Wi-Fi-signaal.

Verbinding maken met de kookplaat

Voordat u de functies van de Samsung-kookplaat op afstand kunt bedienen, moet een koppeling tot stand worden gebracht met de SmartThings-app.

1. Download en open de SmartThings-app op uw smartphone.
2. Raak de toets ⏻ gedurende ongeveer 1-2 seconden aan om de kookplaat in te schakelen.
3. Volg de instructies in de app en raak de toets 📶 aan en houd deze gedurende 3 seconden vast.
4. De led-indicator boven de toets 📶 knippert terwijl de verbinding tot stand wordt gebracht. Wanneer het proces is voltooid, brandt de indicator zonder te knipperen. De verbinding met de kookplaat is nu tot stand gebracht.
5. Als de led-indicator voor Smart Connect niet gaat branden, volgt u de instructies in de app om opnieuw verbinding te maken.

OPMERKING

- Stel de functie Smart Connect alleen in wanneer de kookplaat verder niet wordt gebruikt.
- Raadpleeg de onlinehandleiding op www.samsung.com voor meer informatie.

Wi-Fi in-/uitschakelen

- Raak de toets 📶 aan om de Wi-Fi-verbinding in of uit te schakelen.

Afzuigkapbediening

Dit product bevat een Bluetooth-apparaat waarmee u verbinding kunt maken tussen de kookplaat en Samsung-modellen met afzuigkapbediening. Via de Bluetooth-verbinding kunt u de bedieningsfunctie voor afzuigkappen in de SmartThings-app gebruiken.
Ga voor meer informatie over Samsung-modellen met afzuigkapbediening naar www.samsung.com.

Verbinding maken met een model met afzuigkapbediening

1. Download en start de SmartThings-app op uw smartphone. Voer de procedure voor Smart Connect uit om verbinding te maken met de kookplaat.
2. Volg de Bluetooth-instructies van het model met afzuigkapbediening en activeer de Bluetooth-verbinding.
3. Raak de toetsen voor timerinstelling 📶 en + tegelijk aan en houd deze ingedrukt om de Bluetooth-verbinding tot stand te brengen. Wanneer de Bluetooth-verbinding tot stand is gebracht, wordt bt weergegeven op het timerdisplay.
4. Volg de instructies in de gebruikershandleiding van het model met afzuigkapbediening en de app-handleiding om de afzuigkapbediening te gebruiken.

OPMERKING

- Als de Smart Connect-verbinding (Slimme verbinding) niet tot stand is gebracht, kunt u de SmartThings-app niet gebruiken om de afzuigkap te controleren en bedienen.
- Als er geen Smart Connect-verbinding (Slimme verbinding) met de kookplaat is, kunt u een Bluetooth-verbinding gebruiken om de kookplaat en de afzuigkap te koppelen en deze te synchroniseren. Volg hiervoor stappen 2 en 3 hierboven.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 26 2018-02-23 7:14:32

Het apparaat onderhouden

Kookplaat

⚠ WAARSCHUWING

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

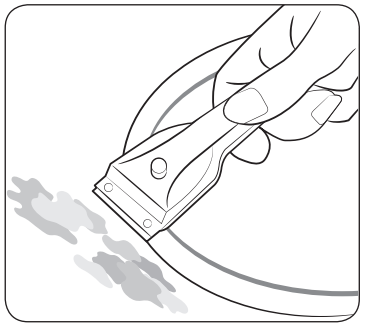
OPMERKING

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

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.

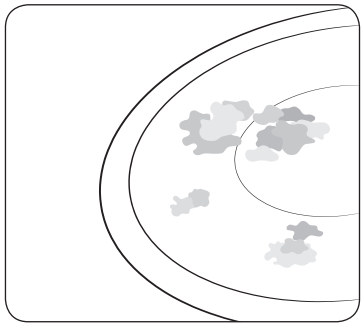
OPMERKING

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 27 2018-02-23 7:14:33

Het apparaat onderhouden

Probleemvuil



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

⚠ WAARSCHUWING

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

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

OPMERKING

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

Frame van kookplaat (optioneel)

⚠ WAARSCHUWING

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

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

Voorkom schade aan uw apparaat:

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Wanneer een scherp of hard object op de kookplaat valt, kan deze hierdoor worden beschadigd.
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot 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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 28 2018-02-23 7:14:33

Problemen oplossen en service

Probleemoplossing

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine kwesties, en u kunt dit helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.

⚠ WAARSCHUWING

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?	• De zekering in de stoppenkast is doorgeslagen.	• Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?	• De toets ⏻ is per ongeluk geactiveerd. • Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	• Is het apparaat ingeschakeld? • Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte H, H ineens uitgaat?	• De toets ⏻ is per ongeluk geactiveerd. • Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	• Is het apparaat ingeschakeld? • Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?	• Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is?	• Als de kookzone wel heet is, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
C0	Er is een probleem met de temperatuursensor van de brander.	Schakel het apparaat opnieuw in met de 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 zich blijft voordoen, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
C1	De waargenomen temperatuur is hoger dan opgegeven.	
C2	Er is een probleem met de PBA-sensor.	
A2	De DC-motor functioneert niet vanwege problemen met de PCB of bedrading of een elektrische storing aan het motorblad.	
d0	Een toets wordt gedurende langer dan 8 seconden aangeraakt.	Controleer of de toets nat is of wordt aangeraakt. Als het probleem aanhoudt, schakelt u het apparaat opnieuw in met de toets ⏻. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
F0	Communicatie tussen de hoofd-PCB en sub-PCB's is mislukt.	Schakel het apparaat opnieuw in met toets ⏻. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel het apparaat opnieuw in. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
F2	De aanraak-IC communiceert niet naar behoren.	

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 29 2018-02-23 7:14:33

Problemen oplossen en service

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 dO oplicht?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. Raak de toets ⏻ aan 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 E 1 oplicht?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Wacht totdat de kookplaat is afgekoeld en raak de toets ⏻ aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het display E 4 oplicht?

Controleer het volgende:

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

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

Controleer het volgende:

- Als u 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.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 30 2018-02-23 7:14:33

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		6,8 kW
Gewicht	Netto	12,6 kg
	Bruto	15,5 kg

Kookzones

Positie	Diameter	Aan/uit
Rechts	210 mm	2200 W / Versterkt 3200 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

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.

Productinformatie

Naam van leverancier	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificatie van het model	NZ63N9777GK
Type kookplaat	Inbouw
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones en -kookgebied
Aantal kookzones en/of -gebieden	2
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone (Ø)	21,0 cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC elektrisch koken)	Ø 21,0 cm: 191,8 Wh/kg
	-
	24,0 x 38,0 cm: 197,9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC elektrische kookplaat)	194,9 Wh/kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-2 en Commissieverordeningen (EU) nr. 66/2014 en (EG) nr. 1275/2008.

Wi-Fi	Energieverbruik in stand-bystand (W)	1,9 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	10 min
Uitstand	Energieverbruik	0,5 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	10 min

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 31 2018-02-23 7:14:33

Bijlage

Aankondiging met betrekking tot open source

De software in dit product bevat opensourcesoftware. U kunt gedurende een periode van drie jaar nadat het product voor het laatst is verkocht de volledige bijbehorende broncode verkrijgen door een e-mail te sturen naar mailto:oss.request@samsung.com.
U kunt de volledige bijbehorende broncode ook verkrijgen op een fysiek medium zoals een cd-rom; tegen geringe kosten.
De volgende URL leidt naar de downloadpagina voor de beschikbaar gestelde broncode en informatie over opensourcelicenties met betrekking tot dit product: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 Deze aanbieding geldt voor iedereen die deze informatie ontvangen heeft.

NZ6000K NZ63N9777GK_DG68-01076A-00_FR+DE+IT+NL.indb 32 2018-02-23 7:14:33

Memo

Memo

Memo

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [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	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01076A-00