

Induction Hob

User manual

NZ63R3727BK



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3	Child safety lock	22
The following symbols are used in this User Manual:	3	Timer	23
Model name & serial number	3		
Safety instructions	3	Maintaining your appliance	24
Disposing of the packaging material	7	Hob	24
Proper disposal of your old appliance	7	Stubborn soiling	24
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7	Problem dirt	25
		Hob frame (option)	25
		To avoid damaging your appliance	25
Installing the hob	8	Troubleshooting and service	26
Safety instructions for the installer	8	Troubleshooting	26
Tools you will need	8	Service	27
Connecting to the mains power supply	8		
Installing into the work surface	9	Technical data	28
Selection of installation equipment	10	Technical data	28
Ensuring adequate ventilation	10	Cooking zones	28
Before installing the hob	11	Product information	28
After installing the hob	11		
Components	12		
Before you start	13		
Cooking zones	13		
Control panel	13		
Induction heating	14		
Safety shutoff	14		
Residual heat indicator	15		
Temperature detection	15		
Cookware	15		
Using the touch buttons	19		
Operating noises	19		
Initial cleaning	19		
Operation	20		
Start cooking	20		
Finish cooking	20		
Suggested settings for cooking specific foods	21		
Boost	21		
2 English			

Using this manual

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

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

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

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

Model name & serial number

Both the model name and the serial number are labeled underneath the hob base.

For later use, write down the information or attach the additional product label (located on the top of the product) onto the current page.

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

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

WARNING

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The surfaces are liable to get hot during use.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

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

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

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

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

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

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

Disposing of the packaging material

⚠ WARNING

Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

Proper disposal of your old appliance

⚠ WARNING

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

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

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

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installing the hob

⚠ WARNING

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

Technical data is provided at the end of this manual.

Safety instructions for the installer

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

Tools you will need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



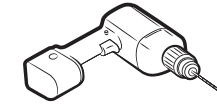
Ruler or Straightedge



Safety Glasses



Saber Saw



Drill

Connecting to the mains power supply

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

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

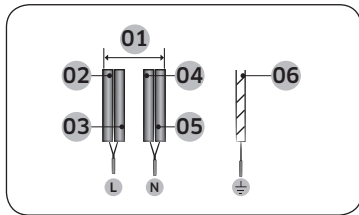
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

⚠ WARNING

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

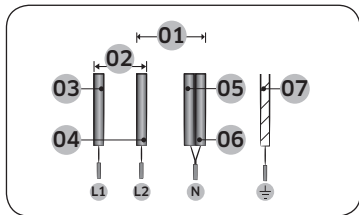
⚠ WARNING

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



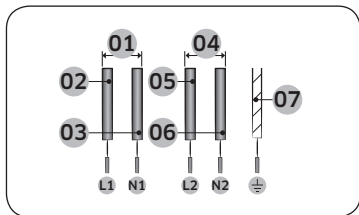
1N~ (32A)

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



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

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



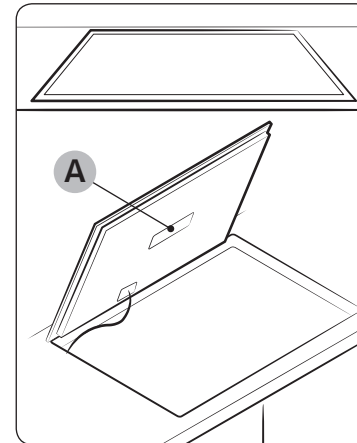
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

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

⚠ WARNING

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

Installing into the work surface



A. Serial number

NOTE

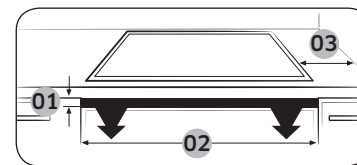
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the upperside or underside of the appliance.

NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

NOTE

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



No.	Explanation	Size
01	Height of ventilation hole	Min 2 mm
02	Width of ventilation hole	560 mm
03	Distance between end of appliance and side wall of work surface	Min. 50 mm

Installing the hob

Selection of installation equipment

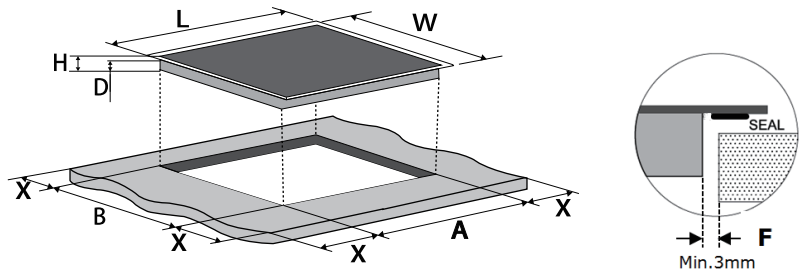
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 20mm. Please select heat resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the this appliance.

As shown below:

NOTE

The safety distance between the sides of the hob and the inner sides of the work surface should be at least 3mm.



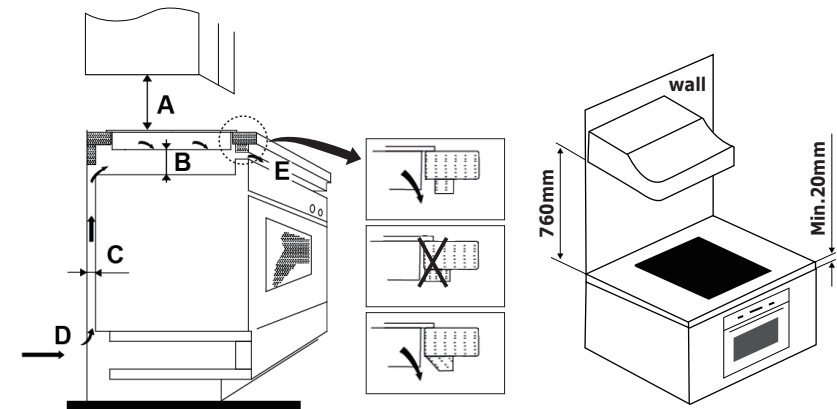
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

Ensuring adequate ventilation

Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the appliance is in a good working state. As shown below:

NOTE

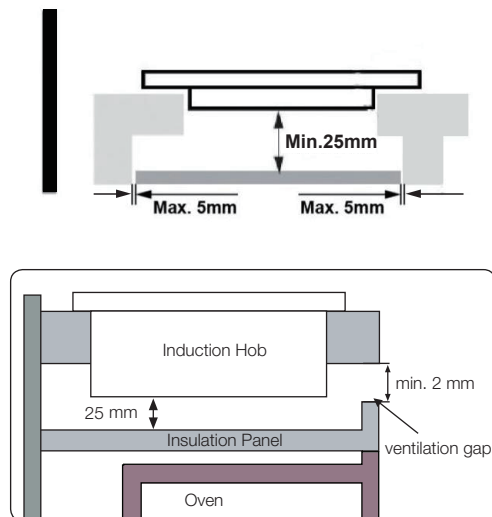
The safety distance between the top of this appliance and the cupboard above the this appliance should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Air intake	Air exit 2

Make sure the appliance is well ventilated and that air inlets and outlets are not blocked.

In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ WARNING

There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the work surface when you put the hob into position.

⚠ WARNING

- Be aware that the glue that joins the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperatures not below 150 °C, to avoid the paneling becoming unstuck.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90 °C.

Before installing the hob

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob

⚠ CAUTION

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.



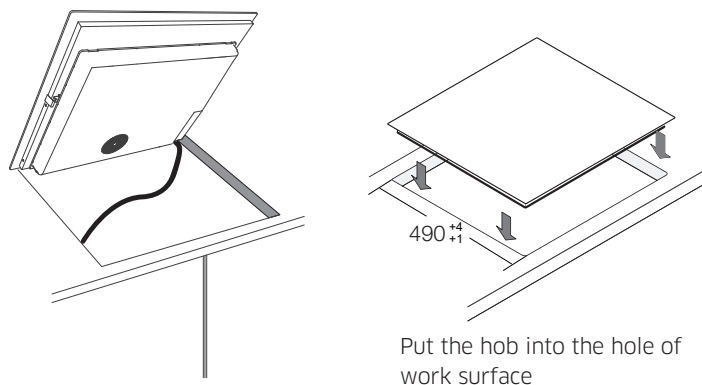
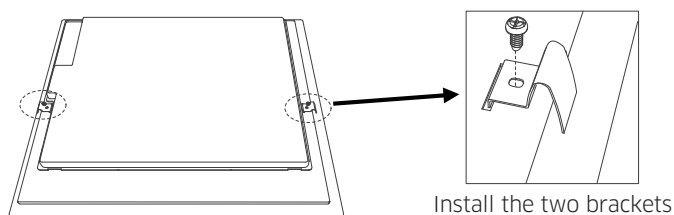
Installing the hob

Components

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Install the two brackets before installing the hob

Secure the two brackets at both sides with the provided screws before installation the hob.



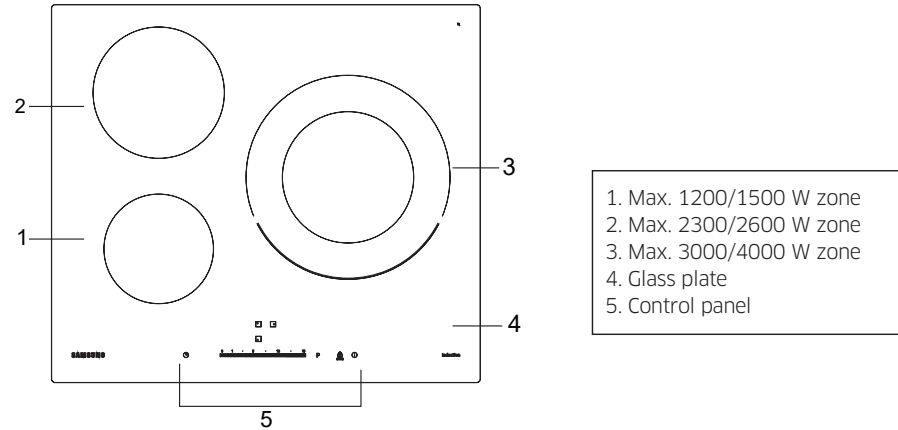
⚠ CAUTION

- The appliance must be installed by qualified personnel or technicians.
- We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance.
- The appliance shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
- Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
 - The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 - The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 - The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

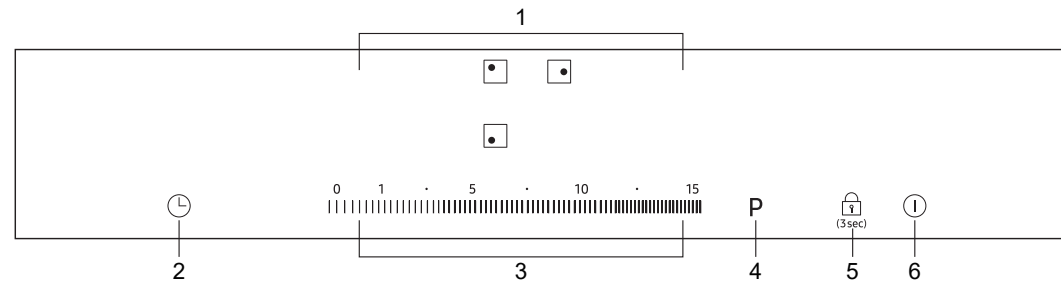


Before you start

Cooking Zones



Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Power / Timer slider touch control
- 4. Boost control
- 5. Keylock control
- 6. ON/OFF control

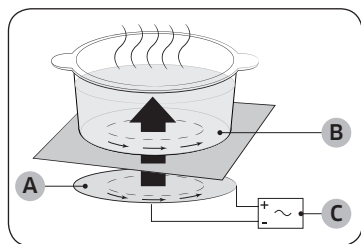
Guide for cooking zone display

Display	Meaning
0 to 15, P	Selected power level
H	Residual heat (hot)
L	The child lock is activated
-U	Cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone

Before you start

Before you start

Induction heating



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

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

Safety shutoff

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

Any residual heat will be indicated with **H** (for “hot”) in the corresponding cooking zone display.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Power level	Switch off
1-5	After 8 hours
6-10	After 4 hours
11-14	After 2 hours
15	After 1 hours

NOTE

If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone, **H** will be displayed.

And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.

NOTE

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the “Troubleshooting” on page 26.

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

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

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the **1** button after the liquid or the cloth has been removed.

Residual heat indicator

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

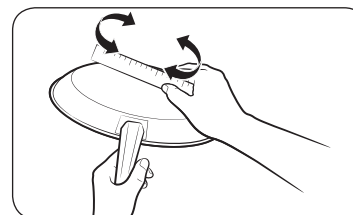
If the power supply is interrupted, the **H** symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.

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

Temperature detection

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

Cookware



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

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

⚠ CAUTION

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

Before you start

Cookware for induction cooking zones

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

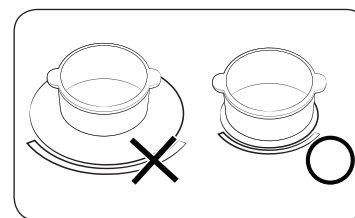
Material	Suitability
Steel, enameled steel, cast iron	Yes
Stainless steel	Yes (If magnet sticks to the bottom of the cookware)
Aluminum, copper, brass, glass, ceramic, porcelain	No

NOTE

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

Induction cooking zones adapt automatically to the bottom size of the cookware up to a certain limit. However, the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

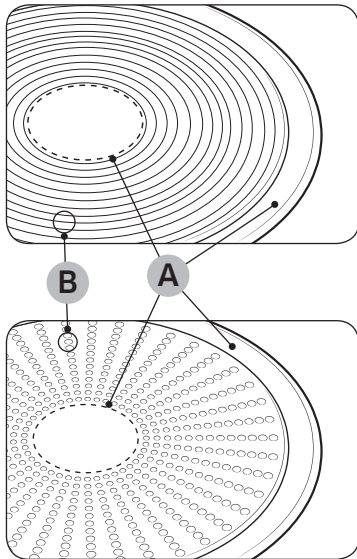
Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
Left front cooking zone (150mm)	120	150
Left rear cooking zone (180mm)	140	180
Right center cooking zone (280/180mm)	180	280



For best results, use cookware whose ferromagnetic diameter match that of a burner. If the cookware is not sensed by the burner, try a smaller sized burner.

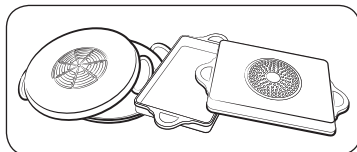
Other induction cookware

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



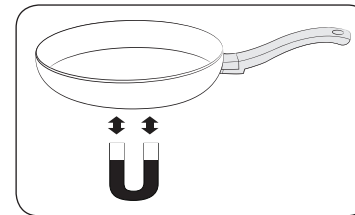
- Even though cookware are designed for an induction hob, the heating performance could be weak or sometimes the hob may not detect the cookware depending on the size and strength of the magnetic area on the bottom of the cookware.

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



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

Suitability test

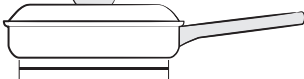
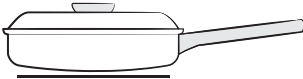
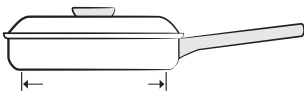
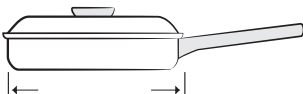
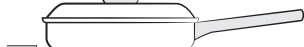
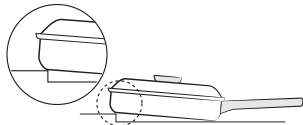




Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

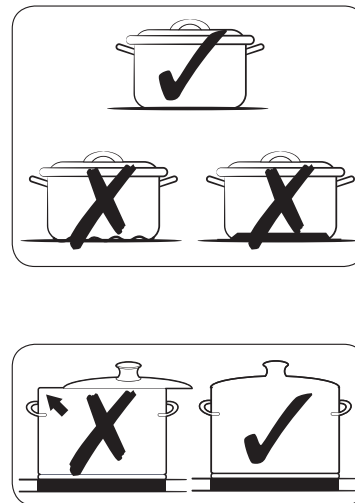
- You can recognise good cookware by their bases. The base is supposed to be as thick and flat as possible.
- When buying new cookware, pay special attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use cookware which have damaged bases with rough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

Before you start

Correct positioning

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

Energy saving tips



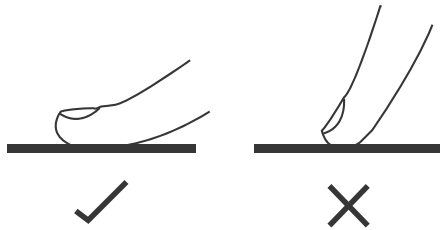
Follow these tips to save power consumption.

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

Using the touch buttons

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

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



Operating noises

If you can hear.

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

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

⚠ WARNING

Do not use cookware of different size and material.

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

📖 NOTE

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

Initial cleaning

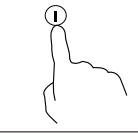
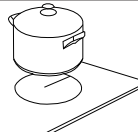

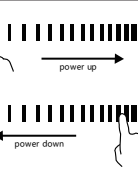
Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic hob glass cleaner.

⚠ WARNING

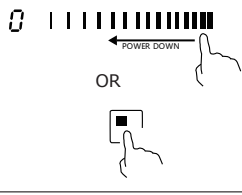


Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Operation

Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "--" or "-- --", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".</p> <p>OR</p> <p>Touching the cooking zone selection control for approximately 2 seconds to turn off the cooking zone.</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces</p> <p>"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the ceramic glass that is still hot.</p>	

If the display shows with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Suggested settings for cooking specific foods


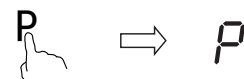

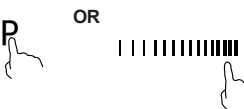
The numbers in the table below are guidelines. The power level required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • poaching • steaming
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • gentle frying • pancakes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • sauteing • cooking pasta
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

NOTE

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

Boost

Activate the boost function	
Touching the cooking zone selection control.	
Touching the boost control "P", the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the cooking zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
a) Touching the boost control "P", then the cooking zone will revert to its original setting. or b) Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

NOTE

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. Vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after 5 minutes.

Operation

Boost

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

Cooking zones	Max Boost time
Left front cooking zone (150mm)	5 min
Left rear cooking zone (180mm)	5 min
Right center cooking zone (280/180mm)	5 min

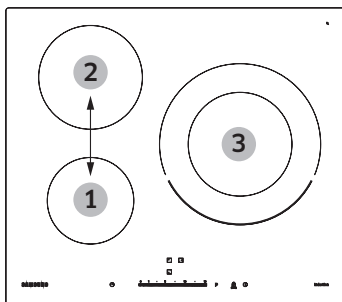
After these times, the cooking zones automatically return to power level 15 or original setting level.

NOTE

In certain circumstances, the **Power Boost** function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob. For example, it is impossible to output max power on left front and left rear burner at the same time.

Power management



The cooking zones have a maximum power available to them. If this power range is exceeded by switching on the **Power Boost** function, Power management automatically reduces the power level of cooking zone.





- No.1 and No.2 is paired
- The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After then, the display changes from the set power level to maximum possible power level.

Child safety lock











- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control  for approximately 3 seconds	The timer indicator will show " L "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for approximately 3 seconds	

NOTE



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the appliance off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer

To set the cooking zone	
Touching the cooking zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the "0:00" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 1)	
Touch timer control  again, the "0" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.1),	
Touch timer control for the third time, the "0" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.1), now the timer you set is 1:11.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.	

To set the more cooking zones

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:

 (set to 15 minutes)
 (set to 45 minutes)

Cooking zone display

15

Timer display

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

The shown as right:

 
 Cooking Zone display Timer display

Touch the cooking zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

NOTE

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timer permitted is 9:59
- Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.


 Cooking Zone display

Maintaining your appliance

Hob

⚠ WARNING

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

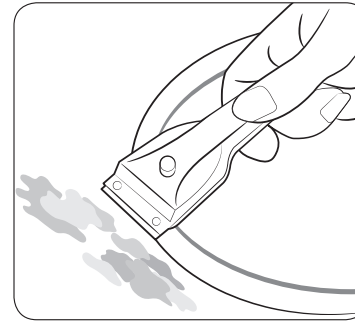
📖 NOTE

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

Light soiling

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

Stubborn soiling

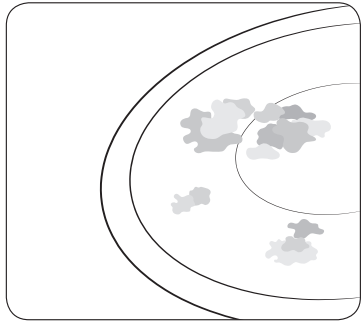


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

📖 NOTE

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

Problem dirt



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

⚠ WARNING

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

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

📄 NOTE

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

Hob frame (option)

⚠ WARNING

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

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

To avoid damaging your appliance

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




Troubleshooting and service

Troubleshooting

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

⚠ WARNING

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

Problem	Possible cause	Solution
What should I do if the cooking zones are not functioning?	<ul style="list-style-type: none"> The fuse in the house wiring is not intact. 	<ul style="list-style-type: none"> If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	<ul style="list-style-type: none"> The  button was accidentally actuated. The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. 	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is properly switched on. Clean the control panel.
What should I do if the display except for  the residual heat indicator suddenly disappears?	<ul style="list-style-type: none"> The  button was accidentally actuated. The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. 	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is properly switched on. Clean the control panel.
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual heat is not indicated in the display	<ul style="list-style-type: none"> The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. 	<ul style="list-style-type: none"> If the cooking zone is hot, please call a local service centre.

Information code	Possible cause	Solution
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the supplier to replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the supplier to replace the ceramic plate temperature sensor.
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure--invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the supplier to replace the ceramic plate temperature sensor.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the supplier to replace the power board.
FC/FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the supplier to replace the power board.
E1/E2	Abnormal supply voltage.(E1 for too high or E2 for too low)	<ul style="list-style-type: none"> Please inspect whether power supply is normal. Restart after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass is high	<ul style="list-style-type: none"> Please restart after the appliance cools down.
E5/E6	Temperature sensor of the IGBT 1# or IGBT 2# is high	<ul style="list-style-type: none"> Please restart after the appliance cools down.

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

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

Service

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

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

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

Technical data

Technical data

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	60 mm
Work surface - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
	Height	72 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	10.4 kg
	Gross	12.0 kg

Cooking zones

Position	Diameter	Power
Right Front	150 mm	1200 W / Boost 1500 W
Right Rear	180 mm	2300 W / Boost 2600 W
Right center	280mm	3000 W / Boost 4000 W

Product information

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ63R3727BK
Type of hob	Induction hob
Heating technology	Induction cooking zones
Number of cooking zones and/or area	3 cooking zones
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	Ø15.0 cm, Ø18.0 cm, Ø28.0 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	-
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking})	Ø15.0 cm (Left front) : 186.8 Wh/kg
	Ø18.0 cm (Left rear) : 196.4 Wh/kg
	Ø28.0 cm (Right center) : 187.9 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob})	190.4 Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Using a pressure cooker reduces cooking time.

Memo

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/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	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation

NZ63R3727BK



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	3
Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :	3
Nom du modèle et numéro de série	3
Consignes de sécurité	3
Élimination du matériel d'emballage	7
Mise au rebut de l'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 pour l'installateur	8
Outils dont vous aurez besoin	8
Raccordement à la prise d'alimentation secteur	8
Installation de l'appareil sur le plan de travail	9
Sélection de l'équipement d'installation	10
Assurer ventilation suffisante	10
Avant l'installation de la table de cuisson	11
Après l'installation de la table de cuisson	11
Composants	12
Avant de commencer	13
Zones de cuisson	13
Panneau de commande	13
Chauffage par induction	14
Dispositif d'arrêt de sécurité	14
Témoin de chaleur résiduelle	15
Détection de la température	15
Table de cuisson	15
Utilisation des boutons tactiles	19
Bruits de fonctionnement	19
Premier nettoyage	19
Fonctionnement	20
Mise sous tension de l'appareil	20
Une fois la cuisson terminée	20
Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques	21

Sécurité enfants	22
Minuterie	23
Entretien de votre appareil	24
Table de cuisson	24
Salissures tenaces	24
Salissures spécifiques	25
Cadre de la table de cuisson (en option)	25
Pour éviter d'endommager votre appareil	25
Dépannage et assistance	26
Dépannage	26
Assistance	27
Caractéristiques techniques	28
Caractéristiques techniques	28
Zones de cuisson	28
Informations sur l'appareil	28

Utilisation de ce manuel

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

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

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

AVERTISSEMENT

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles, ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

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

Consignes De Sécurité

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou ses agents de service ou bien une personne qualifiée 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 de la table de cuisson.

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 table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipient.

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

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 parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

AVERTISSEMENT: une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile pourrait s'avérer dangereuse et entraîner un incendie..

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

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

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

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

Cet appareil ne 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 connaissance que 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 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 corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service d'assistance technique le plus proche. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme 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
- contactez le service d'assistance technique le plus proche.

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

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 le foyer et le fond du plat sont maintenus au sec.

Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez.

Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants. 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 et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle. N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise murale située à proximité de la table de cuisson.

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

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

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

Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

Éteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.

Respectez les consignes de nettoyage et de sécurité 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.

Elimination 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 d'environnement en vigueur dans votre pays.

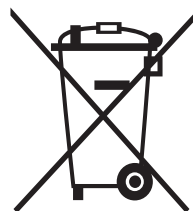
Mise au rebut de l'appareil usagé

⚠ AVERTISSEMENT

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

L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre ville ou de votre mairie pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

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

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation et le branchement de cet appareil doivent impérativement être effectués par un technicien 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 de ce manuel.

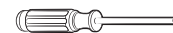
Consignes de sécurité pour l'installateur

- 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. Les dispositifs suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur socle), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- Cet appareil est conforme à la directive EN60335-2-6 relative à la protection contre les incendies. Ce type d'appareil peut être installé avec un placard ou un mur sur l'un des ses côtés.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- Les éléments de cuisine dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN68930 en matière de stabilité.
- Afin d'éviter tout risque de moisissure, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic protecteur.
- Sur les surfaces carrelées, la zone sur laquelle repose la table doit être complètement jointoyée.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces céramiques, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants appropriés.
- Assurez-vous que le mélange adhère parfaitement et uniformément au plan de travail. N'utilisez pas de mastic silicone. En cas de réparation, il serait très difficile de déplacer la table de cuisson.
- Pour démonter 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 dont vous aurez besoin



Crayon



Tournevis à tête Phillips



Règle ou règle de vérification



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Perceuse à main et mèche

Raccordement à la prise d'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 du secteur. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation avant de brancher les câbles.

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. (ex. : disjoncteur, 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 plaque de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées en les allumant une par une et en les réglant sur la puissance maximale à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés.

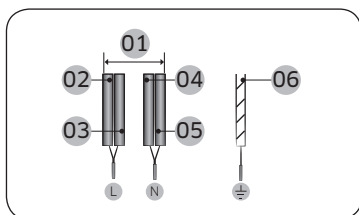
⚠ AVERTISSEMENT

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

Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.

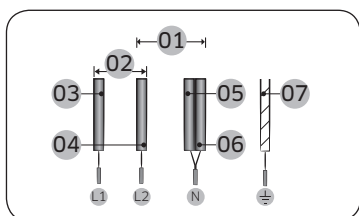
⚠ AVERTISSEMENT

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



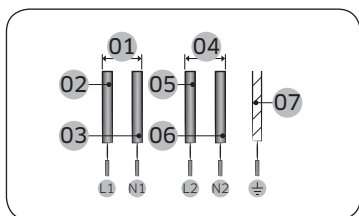
1N~ (32A)

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



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

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



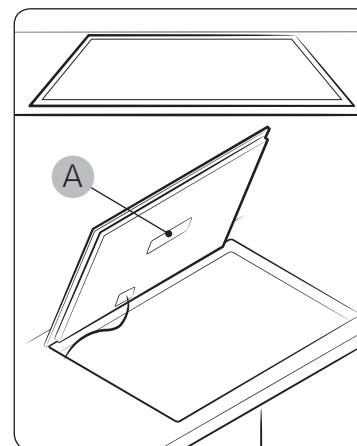
2 x 1N~ (16A): Séparez les deux câbles avant de procéder au branchement.

01	220-240 V~	05	Noir
02	Marron	06	Gris
03	Bleu	07	Vert/Jaune
04	220-240 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 sur le plan de travail



A. Numéro de série

📖 REMARQUE

Recopiez le numéro de série inscrit sur la plaque 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 située sous l'appareil, vous ne pourrez plus y accéder après l'installation.

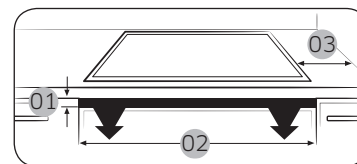
📖 REMARQUE

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

📖 REMARQUE

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

Le dessous de la table de cuisson est doté de deux ventilateurs. 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.



No.	Explication	Dimensions
01	Hauteur de l'orifice de ventilation	Min. 2 mm
02	Largeur de l'orifice de ventilation	560 mm
03	Distance entre l'extrémité de l'appareil et la paroi latérale du plan de travail	Min. 50 mm

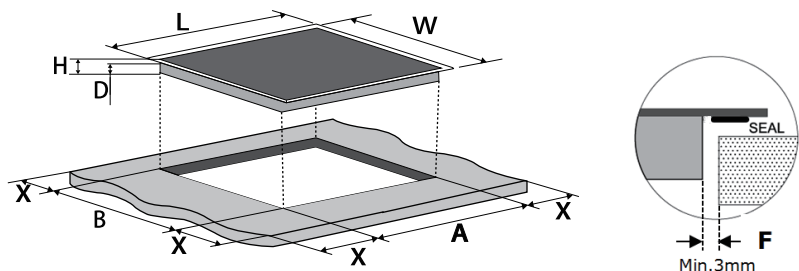
Installation de la table de cuisson

Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail comme indiqué sur le dessin ci-dessous. Pour l'installation et l'utilisation, il est nécessaire de préserver un espace minimal de 50 mm autour du trou. Assurez-vous que la surface de travail soit au moins de 20 mm d'épaisseur. Choisissez une matière résistante à la chaleur pour la surface de travail (Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériaux de surface de travail sans imprégnation) afin d'éviter toute déformation due aux rayonnements de chaleur de la plaque de cuisson. Comme indiqué ci-dessous:

REMARQUE

La distance de sécurité entre la plaque et le meuble au-dessus de la plaque de cuisson doit être au moins de 3mm.



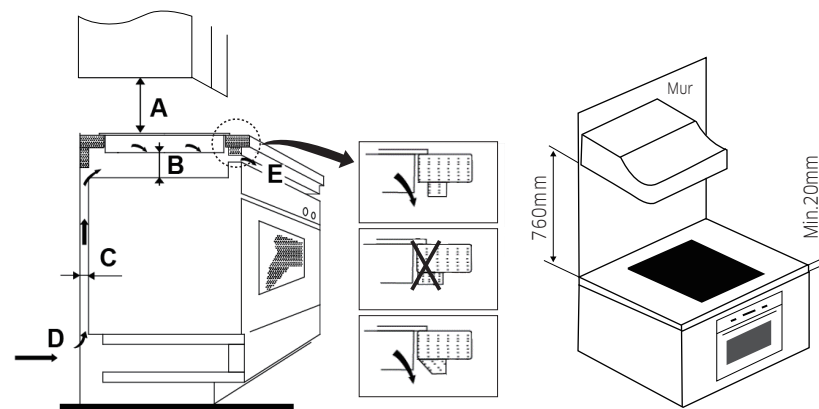
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

Assurer une ventilation suffisante

Assurez-vous qu'à tout moment la plaque de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état. Comme indiqué ci-dessous:

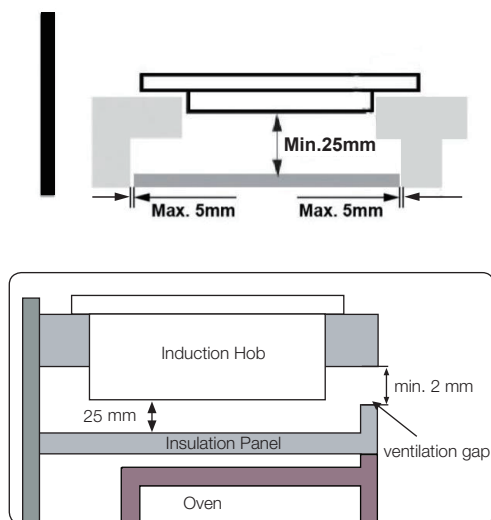
REMARQUE

la distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air 2

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffant de la table de cuisson, ou tout choc électrique inexplicable pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 25 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.



⚠ AVERTISSEMENT

Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

⚠ AVERTISSEMENT

- Sachez que la colle qui relie le plastique ou le bois au meuble, doit résister à une température non inférieure à 150°C, afin d'éviter le décollement des panneaux.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

Avant l'installation de la table de cuisson

- Le plan de travail est carré et au niveau et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences, normes et réglementations applicables.
- Un disjoncteur assure une séparation complète de l'alimentation électrique, monté et positionné conformément aux réglementations locales.
- Le disjoncteur pour déconnecter toutes les phases doit être d'un type agréé, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le disjoncteur est facile d'accès pour l'utilisateur final avec la table de cuisson installée.
- En cas de doute consultez les autorités locales et la réglementation municipale.
- Il est préférable que les murs autour de la table de cuisson soient faits d'un matériau résistant à la chaleur et facile à nettoyer, tel que de la céramique.

Après l'installation de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

- Le câble d'alimentation n'est pas inaccessible à travers des portes de placard ou des tiroirs.
- Il y a une circulation d'air suffisante autour, et surtout, dans le bas de l'appareil, provenant de l'extérieur du meuble.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique est installée au-dessous de la base de la table de cuisson.
- Le disjoncteur est facile d'accès pour l'utilisateur final.

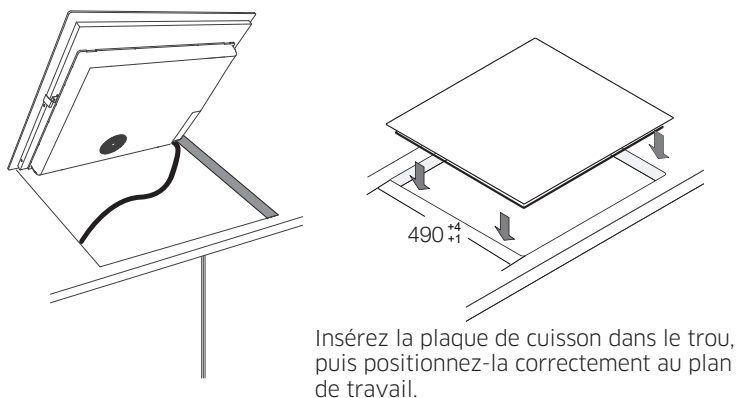
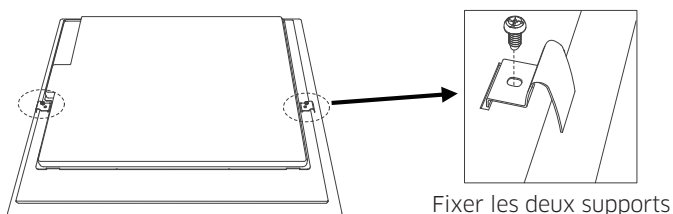
Installation de la table de cuisson

Composants

Placez la table de cuisson à l'envers sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage pour la protéger). Faites bien attention de ne pas appuyer sur la table de cuisson afin de ne pas abîmer les touches ou boutons de commande.

Réglez la position des supports avant d'installer la table de cuisson

Avant d'installer la table de cuisson Fixez les deux supports les deux côtés avec les vis fournies.

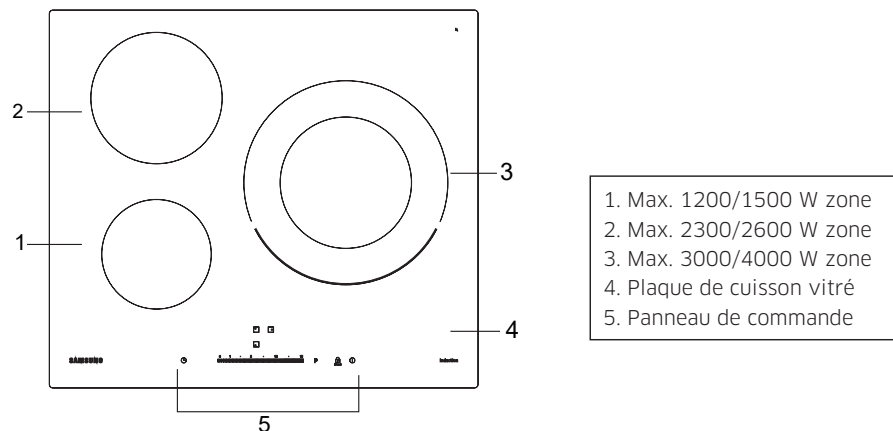


⚠ ATTENTION

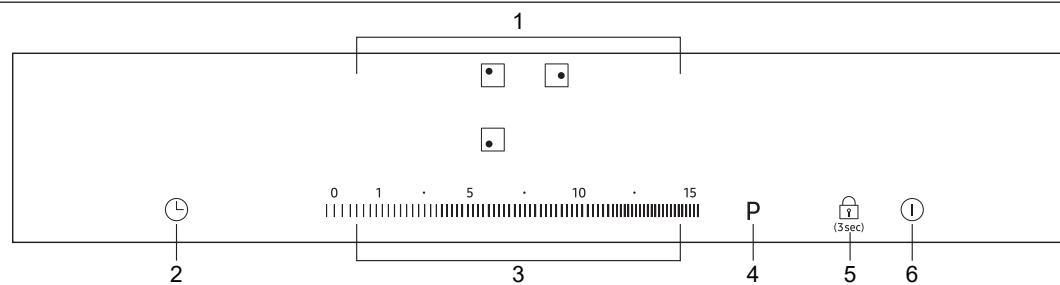
- La table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié. Votre appareil ne sera plus sous garantie s'il n'a pas été installé correctement.
- S'il vous plaît ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge car l'humidité dégagée par ces appareils pourrait l'endommager.
- La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte que le rayonnement thermique soit optimisé, augmentant ainsi l'efficacité de l'appareil.
- Le mur et les surfaces se trouvant au-dessus de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout endommagement, les couches de protection et adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé
- La table de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique par une personne qualifiée.
- Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, il faut vérifier que:
 - Le réseau est adapté pour une alimentation dessinée par la table de cuisson.
 - La tension correspond à la valeur inscrite sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - Le câble d'alimentation électrique peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- Pour connecter la table de cuisson au réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou de répartiteurs de puissance car ils peuvent causer une surchauffe et/ou un incendie.

Avant de commencer

Zones de cuisson



Panneau de commande



1. Touches de sélection de la zone de cuisson
2. Commande de témoin de la minuterie
3. Réglage puissance du foyer / minuterie
4. Contrôle de la fonction Boost
5. Commande de verrouillage
6. Commande ON / OFF

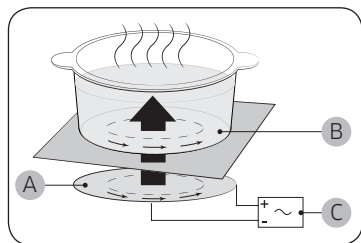
Guide pour l'affichage des zones de cuisson

Affichage	Signification
8 à 15, P	Réglages de la température sélectionnée
H	Chaleur résiduelle (Maintien au chaud)
L	Sécurité enfants activée
-U	Le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.

Avant de commencer

Avant de commencer

Chauffage par induction



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

- **Principe du chauffage par induction :** Lorsque vous placez vos récipients sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre table de cuisson à induction produisent des "courants induits" dans le fond des récipients, ce qui augmente instantanément leur température.
- **Vitesse de cuisson et friture plus grande :** Étant donné que la casserole est chauffée directement et non la plaque vitrée, l'efficacité est plus grande que dans d'autres systèmes car il n'y a pas de perte de chaleur. La plupart de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

Dispositif d'arrêt de sécurité

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

Toute présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre **H**, (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage correspondant à la zone de cuisson en question.

Niveau de puissance	Mise hors tension
1-5	Au bout de 8 heures
6-10	Au bout de 4 heures
11-14	Au bout de 2 heures
15	Au bout de 1 heure

REMARQUE

Si le récipient est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson **H** 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 » dans la page 26.

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande. Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande.

Activer/Désactiver ① d'alimentation principale une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

Témoin de chaleur résiduelle

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

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

▲ AVERTISSEMENT

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

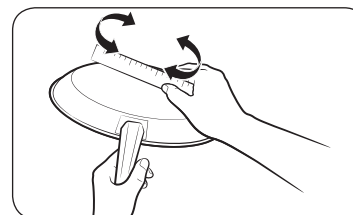
▲ AVERTISSEMENT

Si l'appareil est mis hors tension, le symbole **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

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.

Récipients



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 passant 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 tâches, pouvant affecter la table de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- N'utilisez pas de récipients sales ou très gras. Utilisez toujours des récipients faciles à nettoyer après utilisation.

▲ AVERTISSEMENT

- Vous pouvez avoir l'impression que les zones de cuisson aient 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.

Avant de commencer

Récipients pour les zones de cuisson à induction

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

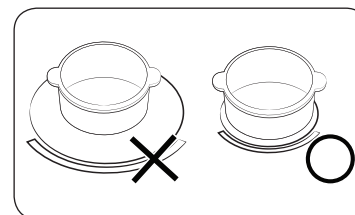
Matière des récipients	Convient
Acier, acier émaillé, Fonte	Oui
Acier	Oui (inoxydable Si recommandé par le fabricant)
Aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine	Non

REMARQUE

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

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

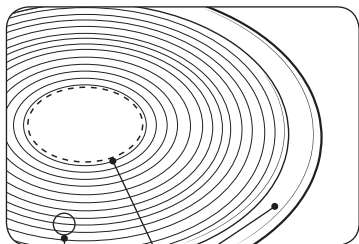
Zones de cuisson	Minimum (mm)	Maximum (mm)
Avant gauche de la zone de cuisson (150mm)	120	150
Avant arrière de la zone de cuisson (180mm)	140	180
Centre droit de la zone de cuisson (280/180mm)	180	280



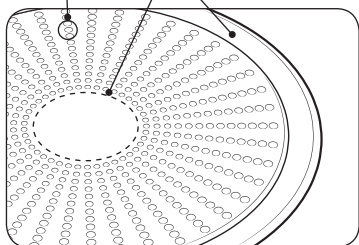
Pour des résultats optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre ferromagnétique correspond à celui d'un brûleur. Si le récipient n'est pas détecté par le brûleur, essayez un brûleur plus petit.

Autres récipients pour la cuisson à induction

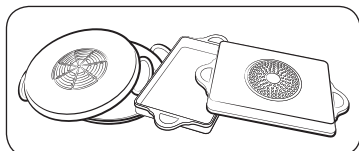
Certains récipients ont une faible couche de matériau magnétique sur le fond pour leur permettre de fonctionner avec une table de chauffage par induction. Ces récipients présentent un faible magnétisme et peuvent ne pas fonctionner correctement. (Un faible magnétisme signifie qu'un aimant n'adhère pas 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.

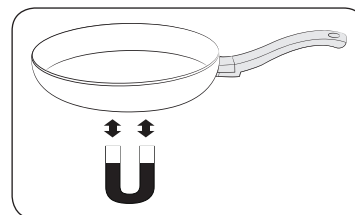


- A.** Zone où l'aimant n'adhère pas
B. Zone où l'aimant adhère



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.

Teste d'aptitude à l'emploi

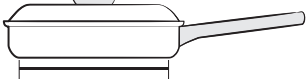
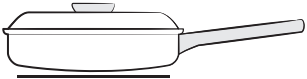
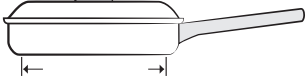
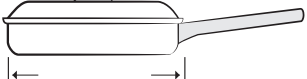
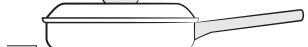
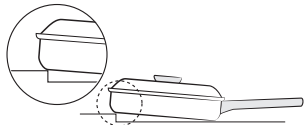




Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

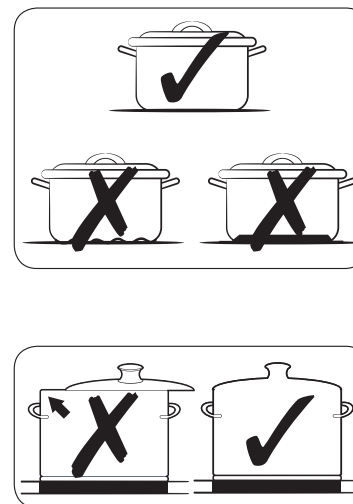
- On reconnaît un bon récipient à son fond. Celui-ci est censé être le plus épais et plat possible.
- Faites particulièrement attention au diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouveaux récipients. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord supérieur du récipient
- N'utilisez 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.

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

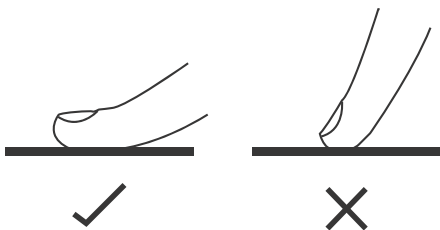


Suivez ces astuces pour réduire la consommation d'énergie.

- 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.

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


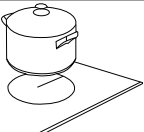
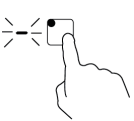
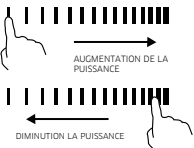
Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Fonctionnement

Mise sous tension de l'appareil

<p>Touchez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT. Après avoir mis la plaque en marche, un bip sonore sera émis une fois. Le témoin de la minuterie s'affiche "---", sélection de la zone de cuisson s'affiche "-", indiquant que la plaque à induction est en mode de veille.</p>	
<p>Placez une casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont propres et secs. 	
<p>Touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera.</p>	
<p>Sélectionnez un niveau de température avec les boutons de contrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> Si vous ne choisissez pas un niveau de température avant 1 minute, la plaque à induction s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1. Vous pouvez modifier le niveau de température à n'importe quel moment durant la cuisson. 	

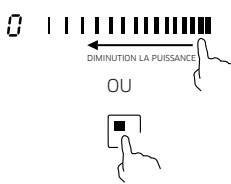


Si l'affichage indique $\geq \underline{\text{H}} \leq$ avec le réglage du chauffage

Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la zone de cuisson sélectionnée ou,
- La casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- La casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Si l'ustensile de cuisson n'est pas adapté, la casserole ne le chauffera pas. L'affichage s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la plaque à induction.

Une fois la cuisson terminée

<p>Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler les réglages vers la gauche. Assurez-vous que l'affichage indique "0"</p> <p>ou</p> <p>Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pendant environ 2 secondes pour l'éteindre.</p>	
<p>Éteignez la plaque de cuisson entière en touchant l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.</p>	
<p>Faites attention aux surfaces chaudes.</p> <p>"H" indique quelle zone de cuisson est encore chaude au toucher. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi jusqu'à une température sûre. Cela peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez utiliser de nouveau la plaque de cuisson ; pour cela utilisez la zone de cuisson qui est encore chaude.</p>	

Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques


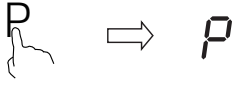


Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. La puissance requise pour les différents modes de cuisson présentés repose sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des récipients utilisés ainsi que la nature et la quantité des aliments cuisinés.

Réglages de puissance	Convient à
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffer de petites quantités d'aliments délicats faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement mijotage doux réchauffement lent
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffage mijotage rapide cuisson du riz
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> Poché faire sauter
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> Friture douce crêpes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> sautés cuisson des pâtes
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> faire sauter saisir porter la soupe à ébullition bouillir de l'eau

REMARQUE

Vous pouvez régler et ajuster le niveau de puissance en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

Pleine puissance « boost »

Activer la fonction boost	
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson.	
Touchez la commande pleine puissance «P», la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Booster. L'afficheur de puissance affiche «P» pour indiquer que la zone a atteint le MAX.	
Annulation la fonction Boost	
Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction boost.	
a) Touchez la commande pleine puissance «P», la zone de cuisson retournera à son réglage d'origine. ou b) Sélectionnez un réglage de cuisson en faisant glisser votre doigt sur la touche de commande.	

REMARQUE

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- Le zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Lorsque la fonction Pleine puissance « Boost » de la 1ère zone de cuisson est activée, la 2ème zone de cuisson est automatiquement limitée au niveau 2 et Vice versa.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 15 au bout de 5 minutes.



Fonctionnement

Pleine puissance « Boost »

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
Avant gauche de la zone de cuisson (150mm)	5 min
Avant arriéré de la zone de cuisson (180mm)	5 min
Centre droit de la zone de cuisson (280/180mm)	5 min

Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement à la puissance ou niveau du réglage d'origine.

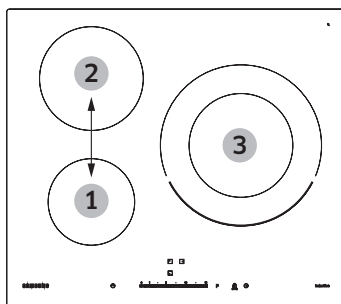
REMARQUE

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
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.

Sécurité enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher l'utilisation involontaire de la table de cuisson (par exemple éviter que les enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la touche « Marche/Arrêt » sont désactivées.










Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage des touches environ 3 seconds.	"L" apparaît sur l'indicateur de minuterie.
Pour déverrouiller les commandes	
Appuyez et maintenez la touche verrouillage pendant 3 secondes	

REMARQUE

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillée, toutes les commandes sauf la touche « Marche/Arrêt » sont désactivées. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la touche « Marche/Arrêt » en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.





Minuterie

Sélectionnez la zone de cuisson	
Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson.	
Appuyez sur la touche de la minuterie, « 0:00 » s'affiche et le « 0 » commence à clignoter.	
Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 1)	
Appuyez sur la touche de la minuterie encore une fois et le « 0 » commencera à clignoter.	
Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 1)	
Appuyez sur la touche de la minuterie trois fois, le « 0 » commence à clignoter.	
Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 1) : vous avez réglé la minuterie sur 11 minutes.	
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant. REMARQUE : Un point lumineux rouge près de l'indicateur du niveau de cuisson indique que la zone est sélectionnée.	
Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondant s'éteint automatiquement.	

Réglage de plusieurs zones de cuisson

Les étapes du réglage de plusieurs zones sont les mêmes que celles du réglage d'une seule zone. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernés sont allumés. L'affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point de la zone concernée clignote. Comme ci-dessous:

 (réglage à 15 minutes)
 (réglage à 45 minutes)

Indicateur de zones de cuisson



indicateur de minuterie

Quand le décompte est terminé, le foyer correspondant s'éteint. Ensuite, c'est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s'affiche et le point de la zone correspond commence à clignoter. Comme indiqué sur la droite :

 
 Indicateur de zones de cuisson indicateur de minuterie

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson et la durée de cuisson lui correspondant s'affichera sur l'indicateur de minuterie.

REMARQUE

- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps de cuisson choisi écoulé.
- Le réglage maximum est égal à 9:59
- Les zones de cuisson allumée auparavant continuent de fonctionner normalement.
- Un point lumineux rouge près de l'indicateur du niveau de cuisson indique que la zone est sélectionnée.


 Indicateur de zones de cuisson

Entretien de votre appareil

Table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

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

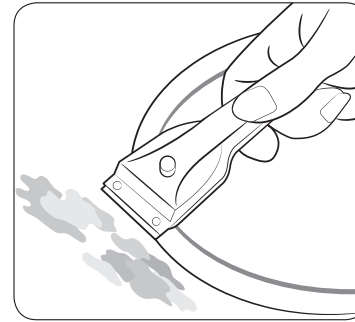
📖 REMARQUE

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

Salissures légères

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

Salissures tenaces

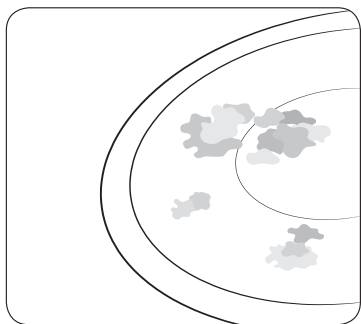


1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les aliments en cours de cuisson ou les taches incrustées.
2. Inclinez légèrement le grattoir au-dessus de la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en frottant la lame contre la surface de la plaque.

📖 REMARQUE

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

Salissures spécifiques



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

2. Nettoyez la table de cuisson comme à votre habitude une fois celle-ci refroidie. Si vous laissez refroidir une zone de cuisson sur laquelle un produit a fondu, faites-la chauffer à nouveau avant de la nettoyer.

📖 REMARQUE

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

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. Nettoyez le cadre à l'aide d'un chiffon humide.
2. Humidifiez légèrement les taches ayant séchées à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez et séchez.

Pour éviter d'endommager votre appareil

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

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

Problème	Cause possible	Solution
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?	<ul style="list-style-type: none"> Les fusibles de l'installation électrique du domicile ne sont pas intacts. 	<ul style="list-style-type: none"> Si les fusibles sautent de manière répétée, appelez un électricien agréé.
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?	<ul style="list-style-type: none"> Le bouton ① a été actionné accidentellement. Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide. 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est correctement mis sous tension. Nettoyez le tableau de commande.
Que dois-je faire si l'affichage, hormis pour le témoin de chaleur résiduelle H, s'éteint soudainement ?	<ul style="list-style-type: none"> Le bouton ① a été actionné accidentellement. Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide. 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est correctement mis sous tension. Nettoyez le tableau de commande.
Que dois-je faire si, une fois les zones de cuisson éteintes, le témoin de chaleur résiduelle ne s'allume pas sur l'affichage ?	<ul style="list-style-type: none"> La zone de cuisson n'a été que brièvement utilisée et n'est donc pas devenue suffisamment chaude. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la zone de cuisson est chaude, veuillez appeler un centre de service local.

Code d'information	Cause possible	Solution
F3/F6	Capteur de température de la défaillance de la plaque céramique - - court-circuit (F3 pour 1#, F6 pour#)	<ul style="list-style-type: none"> Veillez contacter le fournisseur pour remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
F4/F7	Capteur de température de la défaillance de la plaque céramique - - circuit-ouvert (F4 pour 1#,F7 pour 2#)	<ul style="list-style-type: none"> Veillez contacter le fournisseur pour remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
F5/F8	Capteur de température de la défaillance de la plaque céramique - - invalide (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	<ul style="list-style-type: none"> Veillez contacter le fournisseur pour remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
F9/FA	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT. (Court-circuit /circuit-ouvert pour 1#)	<ul style="list-style-type: none"> Veillez contacter le fournisseur pour remplacer le panneau de puissance.
FC/FD	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT. (Court-circuit /circuit-ouvert pour 2#)	<ul style="list-style-type: none"> Veillez contacter le fournisseur pour remplacer le panneau de puissance.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale. (E1 trop élevé ou trop faible pour E2)	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si la tension d'alimentation est normale. Allumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3/E4	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	<ul style="list-style-type: none"> Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.
E5/E6	Température élevée du capteur de température d'un module IGBT 1# ou IGBT 2#	<ul style="list-style-type: none"> Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.

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

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

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide.
- La sécurité enfants est activée et « L » s'affiche.

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

Vérifiez les points suivants:

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

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

Vérifiez les points suivants:

- Lorsque vous avez terminé d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement fonctionne tout seul afin de la refroidir.
- Une fois les composants électroniques de la table de cuisson refroidis ou la durée maximale écoulée (10 minutes), le ventilateur de refroidissement s'éteint.
- Si vous demandez l'assistance d'un technicien qualifié suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'intervention pourra vous être facturée même si le problème survient pendant la période de garantie.

Assistance

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

S'agit-il d'un défaut technique?

Si tel est le cas, veuillez prendre contact avec votre service après-vente.

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

Veuillez noter les informations suivantes.

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

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

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

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

- Modèle:
- Numéro de série:

Dans quels cas les frais d'assistance sont-ils facturés, même pendant la période de garantie?

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

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Dimensions de l'appareil	Largeur	590 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	60 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Hauteur	72 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance connectée maximale		7,2 kW
Poids	Net	10,4 kg
	Brut	12,0 kg

Zones de cuisson

Emplacement	Diamètre	Puissance
Avant droit	150 mm	1200 W / Boost 1500 W
Arrière droit	180 mm	2300 W / Boost 2600 W
Centre droit	280 mm	3000 W / Boost 4000 W

Informations sur l'appareil

Nom du fournisseur	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identification du modèle	NZ63R3727BK
Type de plaque	Encastrable
Technologie de chauffage	Zones de cuisson à induction et surface de cuisson
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3 zones de cuisson
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Ø15,0 cm, Ø18,0 cm, Ø28,0 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)	-
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Ø 15,0 cm (Avant): 186,8 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (Arrière): 196,4 Wh/kg
	Ø28,0 cm (Centre droit) : 187,9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	194,4 Wh/kg

Données déterminées conformément à la norme EN60350-2 et aux Règlements de la Commission Européenne (EU) No 66/2014.

Conseils pour l'économie d'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 casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- L'utilisation d'un autocuiseur réduit le temps de cuisson.

Notes

Notes

Notes

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES ?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUTRICHE	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIQUE	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANEMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLANDE	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
ALLEMAGNE	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLANDE (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIY	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CHYPRE	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRÈCE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBOURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
PAYS-BAS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORVÈGE	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLOGNE	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
ESPAGNE	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SUÈDE	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SUISSE	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support