MANUEL D'UTILISATION

SAMSUNG

TABLE CUISSON INDUCTION

NZ64B5046GK

Besoin d'un conseil ? Une question sur ce produit ?
RDV sur la communauté SAV Darty : https://sav.darty.com
Déjà 1/2 million de solutions grâce à l'avis des utilisateurs.

FNAC DARTY

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation



SAMSUNG

Contenu

Utilisation du manuel 3

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

Consignes de sécurité 3

Élimination du matériel d'emballage 7
Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil 7
Mise au rebut correcte de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques) 7

Installation de la table de cuisson 8

Consignes de sécurité pour l'installateur 8
Outils dont vous aurez besoin 8
Raccordement au réseau électrique 8
Installation dans le plan de travail 9
Composants 11

Avant de commencer 11

Zones de cuisson 11
Panneau de contrôle 12
Chauffage par induction 13
Arrêt de sécurité 13
Indicateur de chaleur résiduelle 14
Détection de la température 14
Ustensiles de cuisine 14
Utilisation des touches tactiles 18
Bruits de fonctionnement 18
Nettoyage initial 18

Fonctionnement 18

Mise en marche de l'appareil 18
Arrêter l'appareil 18
Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance 19
Boost Max 20
Utilisation de la Flex zone (uniquement pour les modèles équipés de la Flex zone) 20
Flex zone Plus (uniquement pour les modèles avec application Flex zone plus) 21
Maintenir au chaud 22
Minuterie 22
Mettre en pause/Reprendre 22
Arrêt rapide 22
Sécurité enfants 23
Limite de puissance maximale 23
Activation/désactivation du son 24
Connexion intelligente 24
Contrôle de la hotte 25

Entretien de votre appareil 25

Table de cuisson 25
Salissures légères 25
Salissures tenaces 26
Salissures problématiques 26
Cadre de la table de cuisson (option) 27
Pour éviter d'endommager votre appareil 27

Dépannage et service 27

Dépannage 27
Service après-vente 29

Utilisation du manuel

Veuillez prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux informations relatives à la sécurité contenues dans la section suivante, avant d'utiliser votre appareil. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.
Si vous cédez votre appareil, n'oubliez pas de transmettre le manuel au nouveau propriétaire.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

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

Nom du modèle et numéro de série

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

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

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Consignes de sécurité

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

La méthode de fixation indiquée ne doit pas dépendre de l'utilisation d'adhésifs car ils ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

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

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

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

Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.

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

Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez.

Tenez toujours les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

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

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

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

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

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

Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

Gardez toujours les panneaux de commande propres et secs.

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

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

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

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

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

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

Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

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

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

Élimination du matériel d'emballage

⚠ AVERTISSEMENT

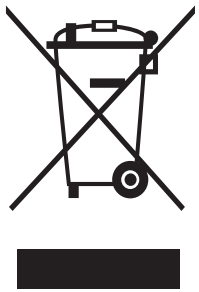
Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont entièrement recyclables. Les pièces en tôle et en mousse dure sont dûment identifiées. Veuillez vous débarrasser des matériaux d'emballage et des anciens appareils en respectant la sécurité et l'environnement.

Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de votre ancien appareil, rendez-le hors service afin qu'il ne soit pas une source de danger. Pour ce faire, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil du réseau et de retirer le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de collecte et les sites publics d'élimination des déchets auprès de votre département ou municipalité.

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



(Applicable dans les pays disposant de systèmes de collecte sélective)
Ce marquage sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, le chargeur, le casque, le câble USB) ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers à la fin de leur durée de vie. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une mise au rebut non contrôlée, veuillez séparer ces articles des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.
Les utilisateurs domestiques doivent contacter le détaillant chez qui ils ont acheté ce produit, ou leur administration locale, pour savoir où et comment ils peuvent apporter ces articles pour un recyclage écologiquement sûr.
Les utilisateurs professionnels doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ce produit et ses accessoires électroniques ne doivent pas être mélangés à d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

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



Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le nouvel appareil est installé et mis à la terre uniquement par du personnel qualifié.
Veuillez respecter cette consigne. La garantie ne couvrira pas les dommages qui pourraient résulter d'une mauvaise installation.
Les données techniques sont fournies à la fin de ce manuel.

Consignes de sécurité pour l'installateur

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

Outils dont vous aurez besoin



Crayon



Tournevis cruciforme



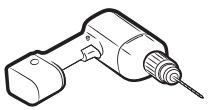
Règle, règle droite



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Perceuse

Raccordement au réseau électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

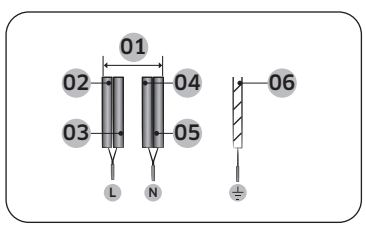
Une fois la table de cuisson raccordée au secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à l'emploi en les allumant brièvement l'une après l'autre au réglage maximal avec un ustensile de cuisson approprié.

⚠ AVERTISSEMENT

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

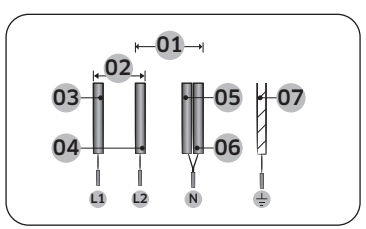
⚠ AVERTISSEMENT

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



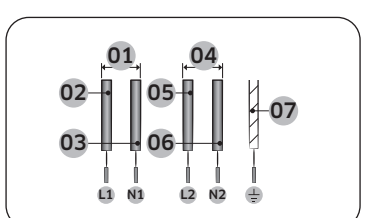
1N~ (32A)

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



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

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



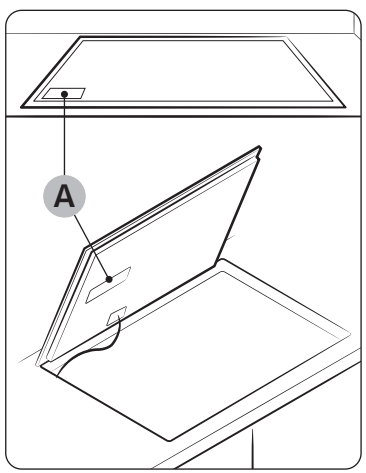
2 x 1N~ (16A) : Séparez les fils avant de les connecter.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Installation dans le plan de travail



A. Numéro de série

REMARQUE

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

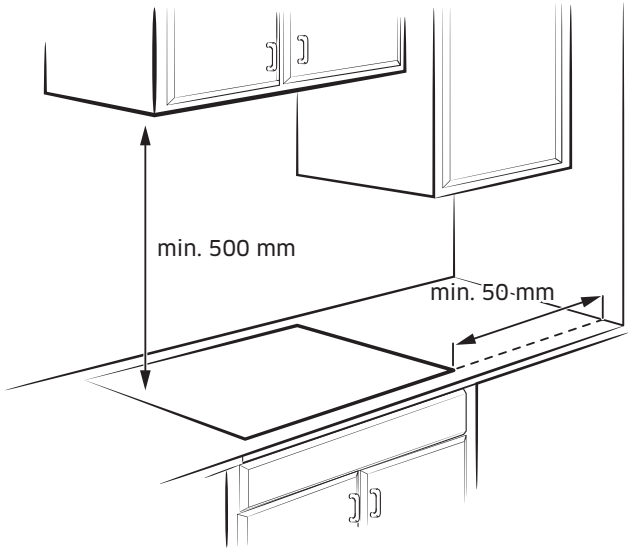
REMARQUE

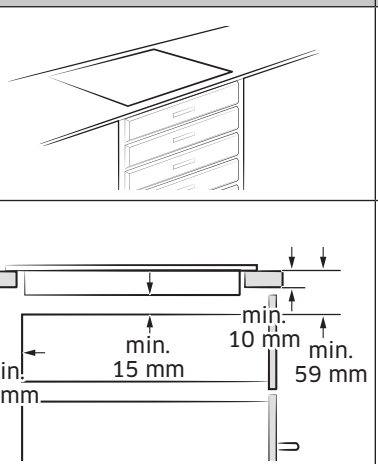
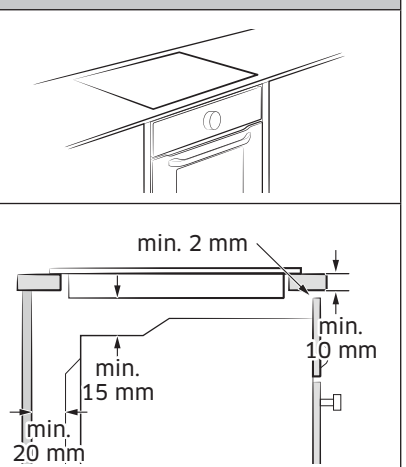
Portez une attention particulière aux exigences en matière d'espace et de dégagement minimum.

REMARQUE

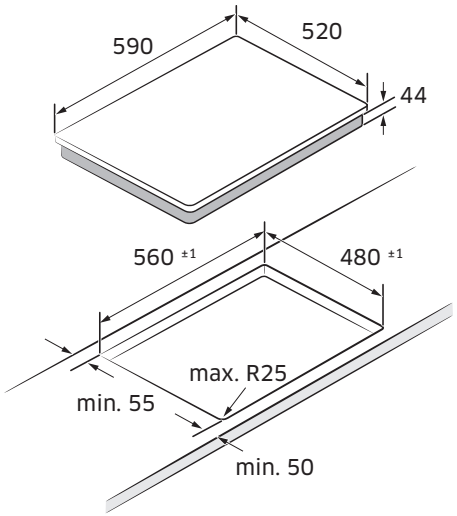
La partie inférieure de la table de cuisson est équipée d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, il ne doit pas être utilisé pour ranger de petits objets ou du papier, car ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement s'ils étaient aspirés.

Installation de la table de cuisson



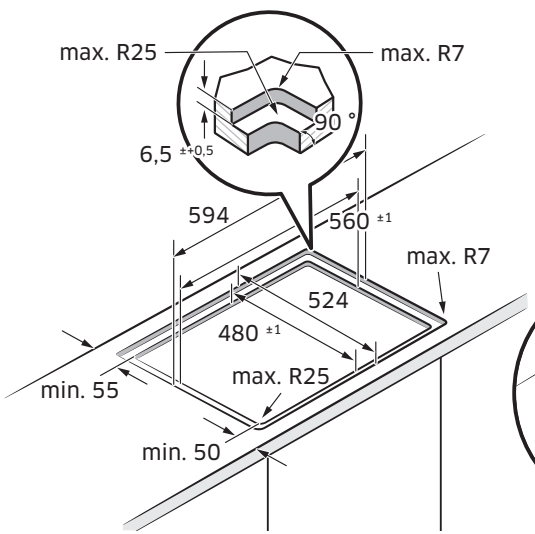
Tiroir	Four
	

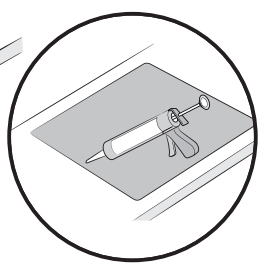
Unité : mm

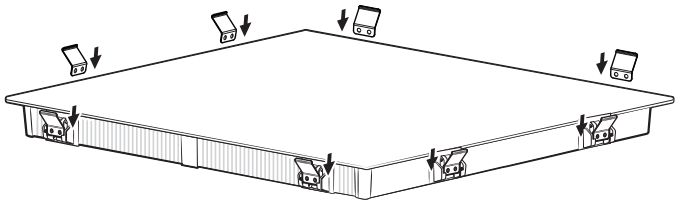


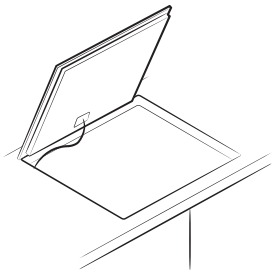


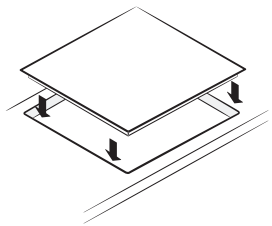
Type à encastrement (Seul le modèle NZ6****FK peut être installé)**











Composants

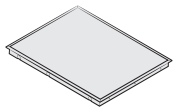


Table de cuisson à induction

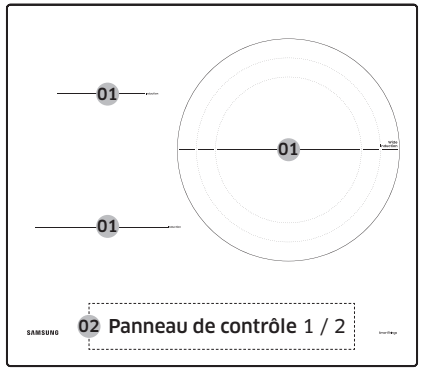


Ressort du support

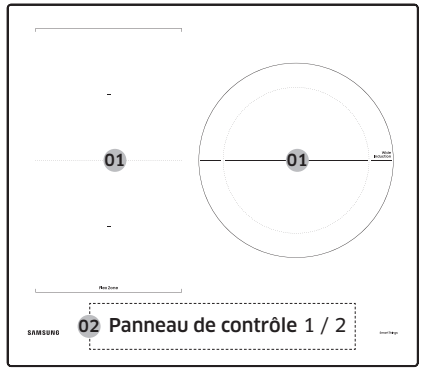
Avant de commencer

Zones de cuisson

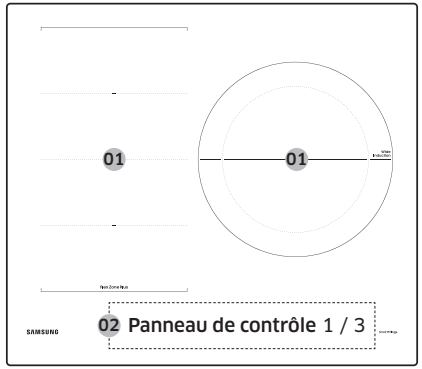
NZ63*403*GK



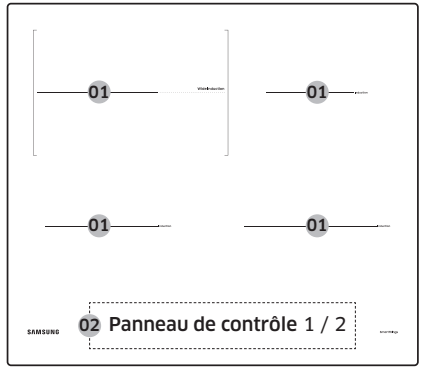
NZ63*504K**



NZ63*605K**

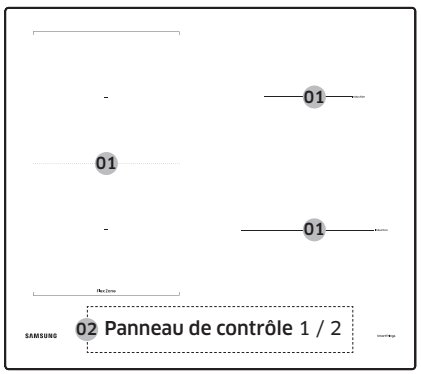


NZ64*401K**

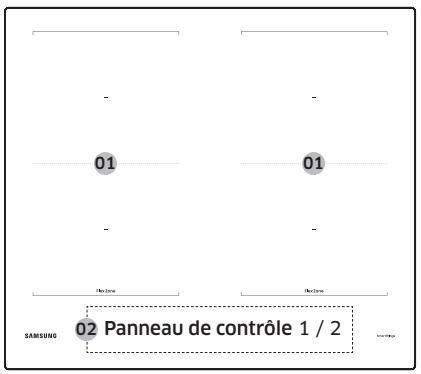


Avant de

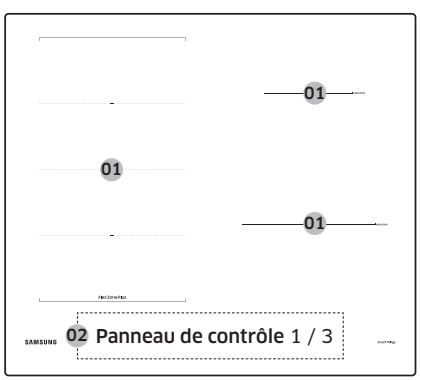
NZ64*504K**



NZ64*5066*K



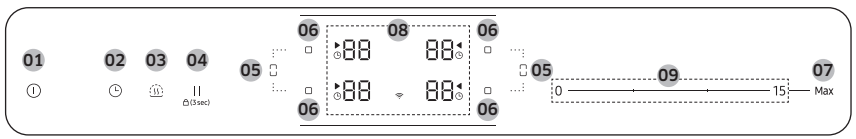
NZ64*605K**



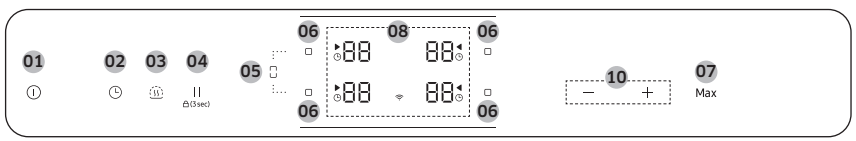
01	Zone de cuisson à induction
02	Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

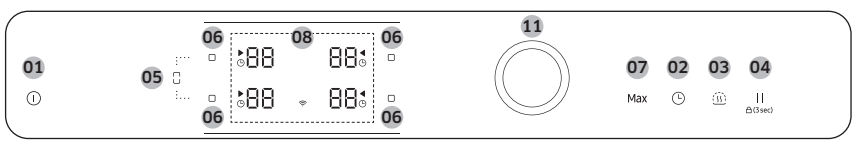
Panneau de contrôle 1



Panneau de contrôle 2



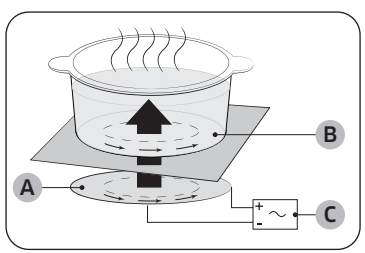
Panneau de contrôle 3



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

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

Chauffage par induction



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

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

Arrêt de sécurité

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

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

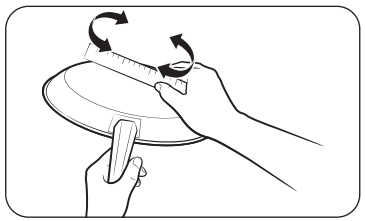
⚠ AVERTISSEMENT

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

Détection de la température

Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse les niveaux de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.
Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température de l'électronique.

Ustensiles de cuisine



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

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

⚠ ATTENTION

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

Batterie de cuisine pour les zones de cuisson à induction

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

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

REMARQUE

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

Dimensions des ustensiles de cuisson pour les plaques à induction

Les plaques de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisson jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimum qui dépend de la taille de la zone de cuisson.
Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre ferromagnétique correspond à celui d'un brûleur. Si l'ustensile de cuisson n'est pas détecté par le brûleur, essayez un brûleur de taille inférieure.

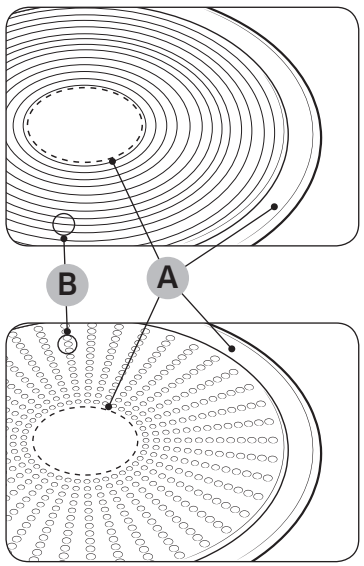
REMARQUE

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

Avant de

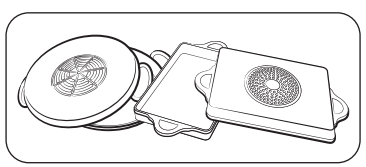
Autres ustensiles de cuisson à induction

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



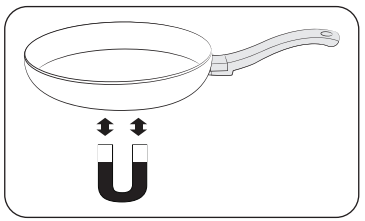
- Même si les ustensiles de cuisson sont conçus pour une plaque à induction, la performance de chauffage peut être faible ou parfois la plaque peut ne pas détecter l'ustensile de cuisson en fonction de la taille et de la force de la zone magnétique située au fond de l'ustensile.

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



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

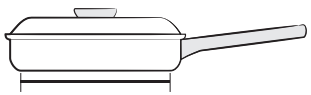
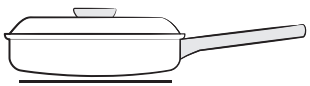
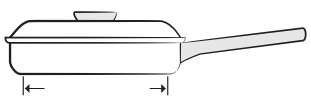
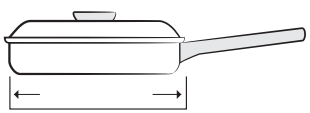
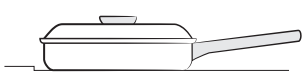
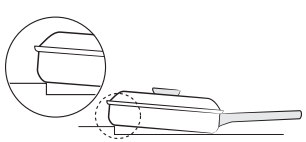
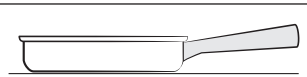
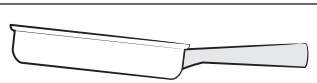
Test d'adéquation



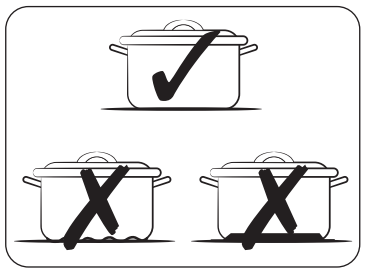
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson par induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme tel par le fabricant.

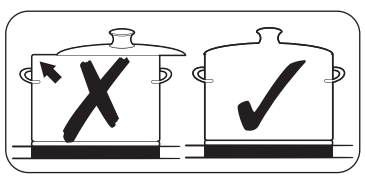
- On reconnaît les bons ustensiles de cuisine à leur fond. La base est censée être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez un nouvel ustensile de cuisine, prêtez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord supérieur.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

Positionnement correct

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

Conseils pour économiser l'énergie





Suivez ces conseils pour économiser de l'énergie.

- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson avant d'allumer le brûleur correspondant.
- Maintenez les tables de cuisson et les bases des ustensiles de cuisson propres. Sinon, vous consommerez plus d'énergie.
- Bien fermer le couvercle de tout récipient de cuisson, le cas échéant. Ainsi, vous réduirez la consommation d'énergie.
- Éteignez le brûleur de travail avant la fin du temps de cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.

Positionnement correct

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

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

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

Avant de

Utilisation des touches tactiles

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

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

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

Nettoyage initial

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Fonctionnement

Mise en marche de l'appareil

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

REMARQUE

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

Arrêter l'appareil

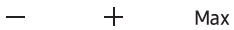
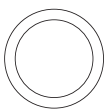
Pour éteindre complètement l'appareil, utilisez la touche **Marche/arret** ⏻.
Appuyez sur la touche **Marche/arret** ⏻ pendant 1 à 2 secondes.

REMARQUE

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

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

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

Barre de contrôle	
Touche de commande	
Bouton de commande	

REMARQUE

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

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

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

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

REMARQUE

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

Boost Max

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

REMARQUE

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

Contrôle de la puissance

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

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

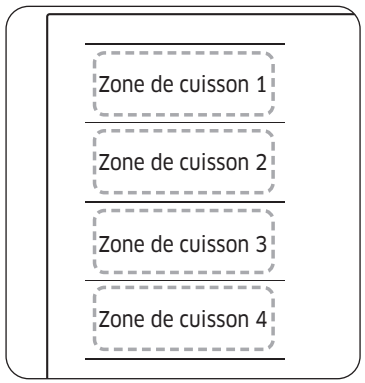
La fonction Flex permet de faire fonctionner la zone de cuisson complète du côté gauche pour utiliser des ustensiles de cuisson de grande taille. (exemple : ustensile de cuisson ovale, marmite à poisson).

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

REMARQUE

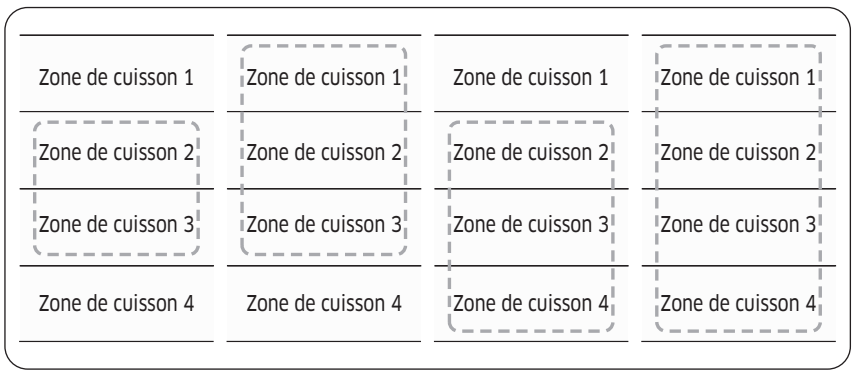
- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone** pendant le fonctionnement, la fonction**Flex zone** sera désactivée.
- Si vous touchez le bouton **Flex zone** pendant que chaque brûleur fonctionne à un niveau différent, les zones de cuisson seront ajustées automatiquement à une puissance élevée.

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



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

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



REMARQUE

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

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

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

REMARQUE

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

Maintenir au chaud

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

Minuterie

Utilisation de la minuterie comme arrêt de sécurité

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

Réglage de la minuterie

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

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

REMARQUE

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

Mettre en pause/Reprendre

La fonction **Mettre en pause/Reprendre** fait passer simultanément toutes les zones de cuisson allumées au réglage de puissance faible, puis au niveau de puissance précédemment réglé. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis reprendre le processus de cuisson, par exemple pour prendre un appel téléphonique.
Lorsque la fonction **Mettre en pause/Reprendre** est activée, toutes les touches, à l'exception de **Pause et verrouillage** (3sec), et **Marche/arrêt** sont désactivées.
Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche **Pause et verrouillage** (3sec) de nouveau.

	Panneau de contrôle	Affichage
Pour mettre en marche,	Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage** (3sec).	
Pour éteindre	Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage** (3sec).	Pour revenir au niveau de puissance précédent

Arrêt rapide

Cette option permet de réduire l'étape et le temps nécessaires à l'arrêt de la cuisson.
Pour arrêter une zone de cuisson, appuyez sur la touche **Zone de cuisson** ▢ pendant 2 secondes.

REMARQUE

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

Sécurité enfants

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

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

Activation/désactivation de la sécurité enfants

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

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

REMARQUE

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

Limite de puissance maximale

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

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

REMARQUE

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

Activation/désactivation du son

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

REMARQUE

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

Connexion intelligente

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

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

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

Comment connecter la table de cuisson

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

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

REMARQUE

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

Wi-Fi On/Off

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

Contrôle de la hotte

Ce produit est doté d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles de contrôle de hotte Samsung. Grâce à la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.
Pour en savoir plus sur les modèles Samsung compatibles avec la commande de la hotte, visitez le site www.samsung.com.

Pour vous connecter à un modèle de contrôle de hotte

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

REMARQUE

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

Entretien de votre appareil

Table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

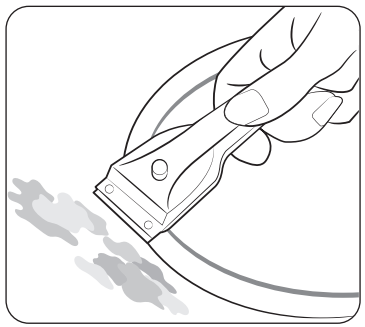
Nettoyez la surface en vitrocéramique après chaque utilisation, lorsqu'elle est encore chaude au toucher. Vous éviterez ainsi que les éclaboussures ne brûlent la surface. Enlevez les écailles, les filigranes, les coulures de graisse et les décolorations métalliques à l'aide d'un nettoyant pour verre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

Salissures légères

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

Entretien de votre appareil

Salissures tenaces

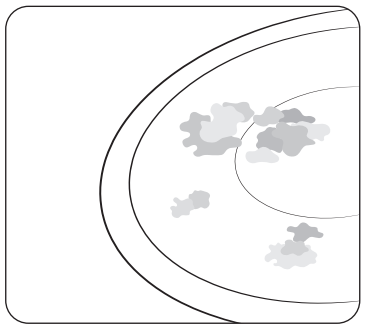


1. Pour enlever les aliments qui ont débordé et les éclaboussures tenaces, utilisez un grattoir à verre.
2. Placez le grattoir à verre dans un angle par rapport à la surface en verre céramique.
3. Enlevez les salissures en grattant avec la lame.

REMARQUE

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

Salissures problématiques



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

REMARQUE

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

Cadre de la table de cuisson (option)

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Pour éviter d'endommager votre appareil

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

Dépannage et service

Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Dépannage et service

Code Information	Cause possible	Solution
C0	Il y a un problème avec le capteur de température du brûleur.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche **Marche/arret** ⏻. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Redémarrez ensuite l'appareil et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
C1	La température détectée est supérieure à celle spécifiée.	
C2	Il y a un problème avec le capteur PBA.	
A2	Le moteur à courant continu ne fonctionne pas en raison de problèmes avec le circuit imprimé ou le câblage, ou de perturbations électriques sur la lame du moteur.	
dO	Une touche est enfoncée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si la touche est mouillée ou si elle est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche **Marche/arret** ⏻. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F0	La communication entre les circuits imprimés principaux et secondaires échoue.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche **Marche/arret** ⏻. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F2	Le CI tactile communique de manière anormale.	
UP	L'appareil est en dehors de la plage de tension normale (220 à 240 V).	Vérifiez l'alimentation électrique de la maison.
U8	Si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou en l'absence de récipient de cuisson, s'affiche.	Utilisez un récipient de cuisson adapté à l'induction.

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

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

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

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

Vérifiez les points suivants :

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

Que dois-je faire si C1 l'écran est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

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

Que dois-je faire si U8 l'écran est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

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

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

Vérifiez les points suivants :

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

Service après-vente

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

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si oui, veuillez contacter votre centre de service à la clientèle.
Préparez toujours à l'avance l'entretien. Cela facilitera le processus de diagnostic du problème et permettra également de décider plus facilement si une visite du service clientèle est nécessaire.
Veuillez prendre note des informations suivantes.

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

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

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

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

- Modèle :
- Numéro de série :

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

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

Mémo

SAMSUNG

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

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

Induction Hob

User manual



SAMSUNG

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this User Manual: 3
Model name & serial number 3

Safety instructions 3

Disposing of the packaging material 7
Proper disposal of your old appliance 7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 7

Installing the hob 8

Safety instructions for the installer 8
Tools you will need 8
Connecting to the mains power supply 8
Installing into the countertop 9
Components 11

Before you start 11

Cooking zones 11
Control panel 12
Induction heating 13
Safety shutoff 13
Residual heat indicator 14
Temperature detection 14
Cookware 14
Using the touch buttons 18
Operating noises 18
Initial cleaning 18

Operation 18

Switching the appliance on 18
Switching the appliance off 18
Selecting cooking zone and power level 19
Max Boost 20
Using the Flex zone (Only for Flex zone applied models) 20
Flex zone Plus (Only for Flex zone plus applied models) 21
Keep Warm 22
Timer 22
Pause/Resume 22
Quick stop 22
Child safety lock 23
Maximum power limit 23
Sound on/off 24
Smart Connect 24
Hood control 25

Maintaining your appliance 25

Hob 25
Light soiling 25
Stubborn soiling 26
Problem dirt 26
Hob frame (option) 27
To avoid damaging your appliance 27

Troubleshooting and service 27

Troubleshooting 27
Service 29

Using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference.
If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Model name & serial number

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

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

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

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

⚠ WARNING

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

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

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

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Safety instructions

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

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The surfaces are liable to get hot during use.

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

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

⚠ CAUTION

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

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.

Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

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

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

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

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

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

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

Disposing of the packaging material

⚠ WARNING

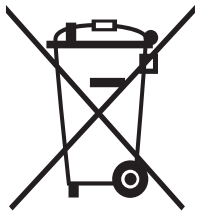
All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

Proper disposal of your old appliance

⚠ WARNING

Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger. To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
The appliance may not be disposed of in the household rubbish.
Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

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



(Applicable in countries with separate collection systems)
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

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

Installing the hob

⚠ WARNING

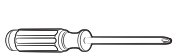
Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel. Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

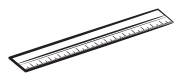
Safety instructions for the installer

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

Tools you will need

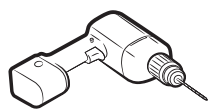

Pencil


Phillips Head Screwdriver


Ruler or Straightedge


Safety Glasses


Saber Saw


Drill

Connecting to the mains power supply

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

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

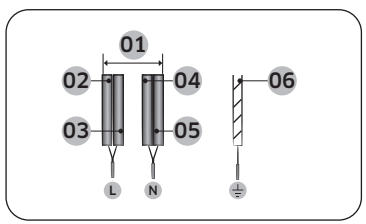
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

⚠ WARNING

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

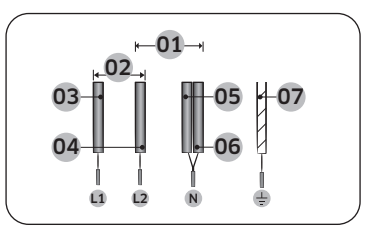
⚠ WARNING

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



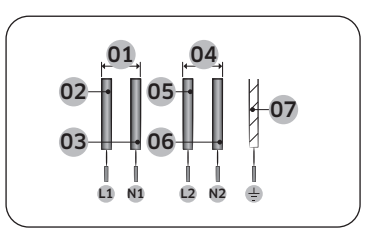
1N~ (32A)

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



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

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



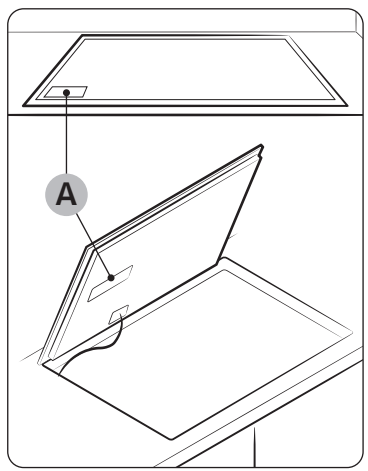
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

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

⚠ WARNING

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

Installing into the countertop



A. Serial number

NOTE

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

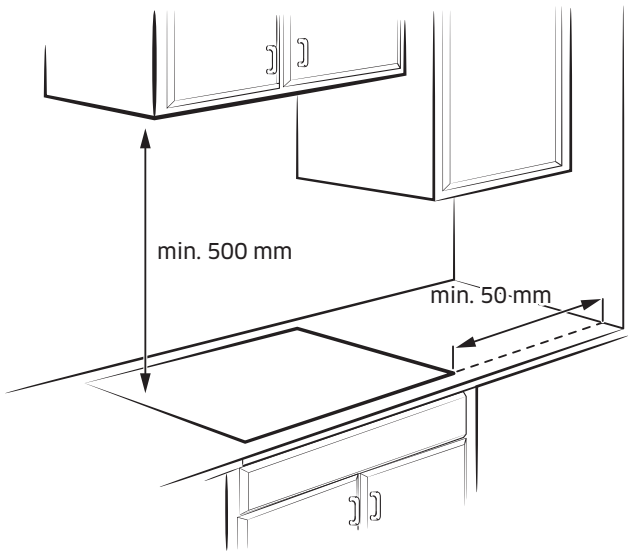
NOTE

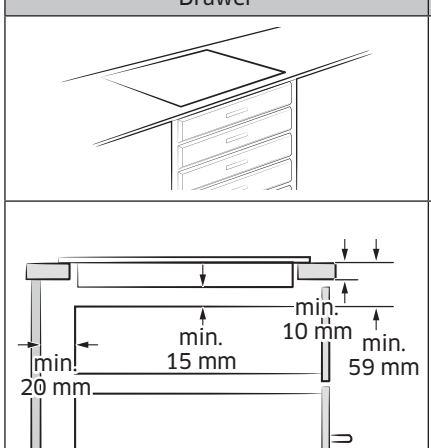
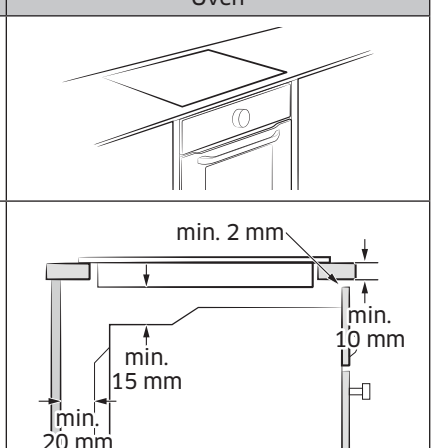
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

NOTE

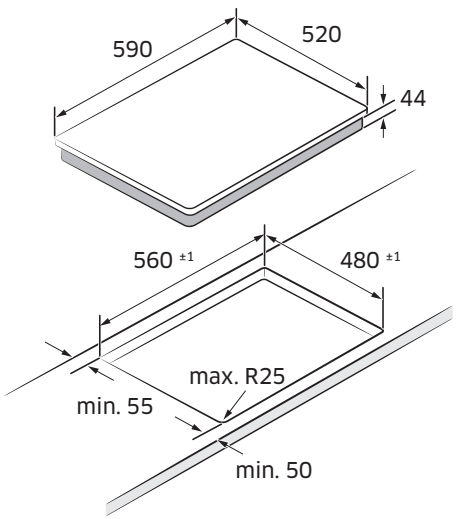
The bottom of the hob is equipped with a fan. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

Installing the hob



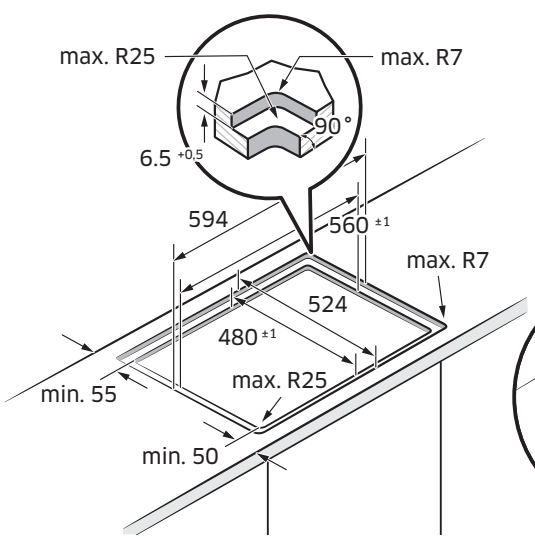
Drawer	Oven
	

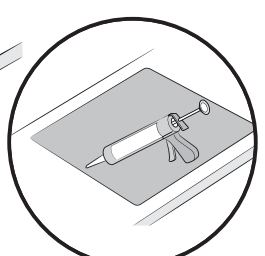
Unit : mm

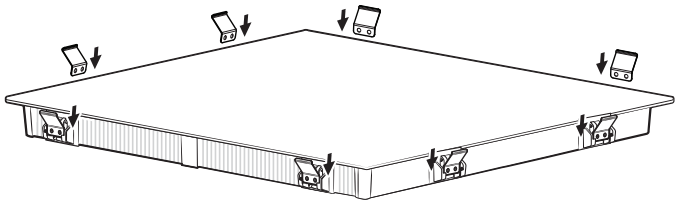


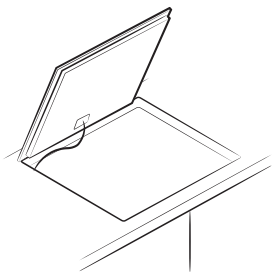


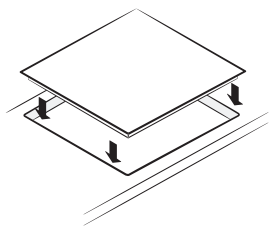
Flushed Fit Type (Only NZ6****FK model can be installed)**



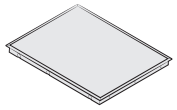








Components



Induction hob

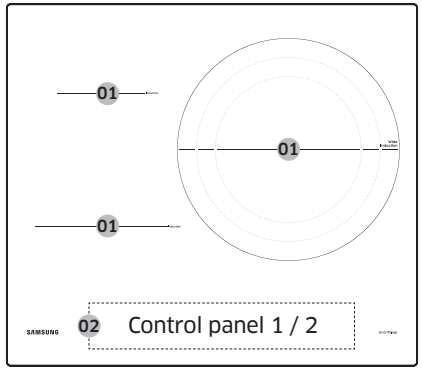


Bracket Spring

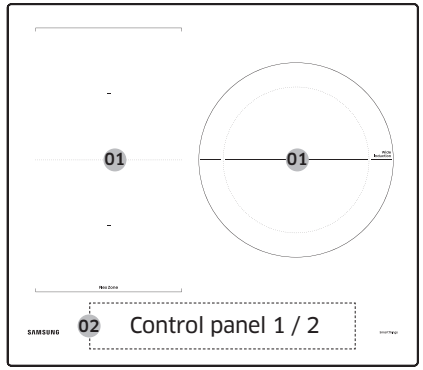
Before you start

Cooking zones

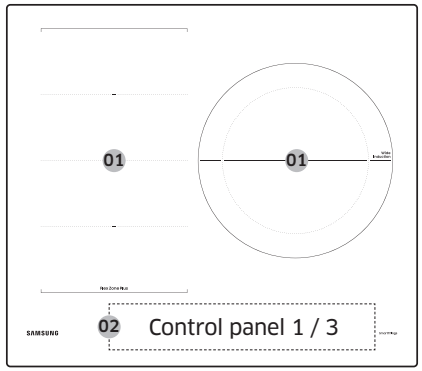
NZ63*403*GK



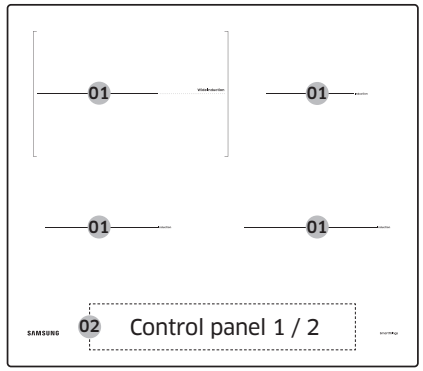
NZ63*504K**



NZ63*605K**

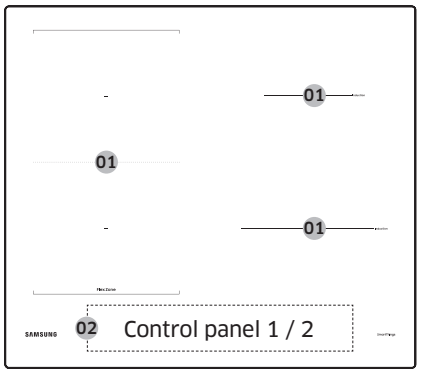


NZ64*401K**

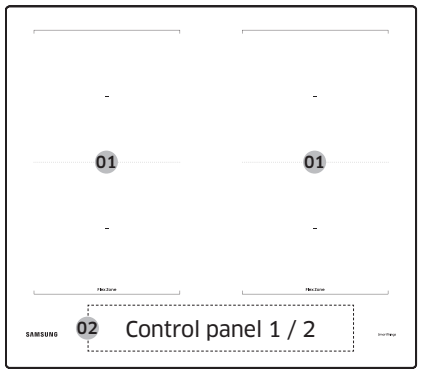


Before you start

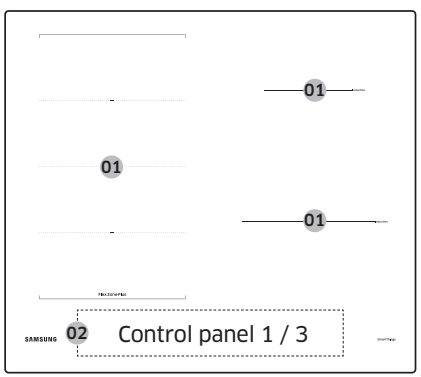
NZ64*504K**



NZ64*5066*K



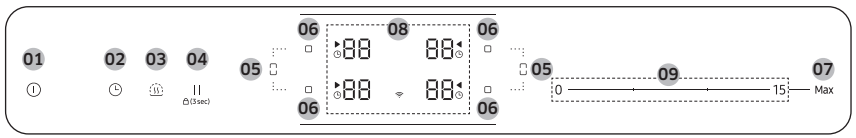
NZ64*605K**



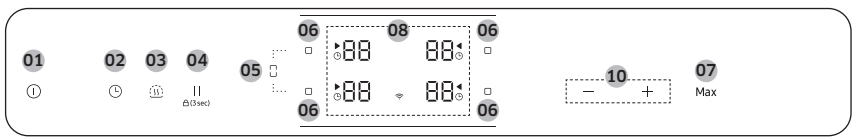
01	Induction cooking zone
02	Control panel

Control panel

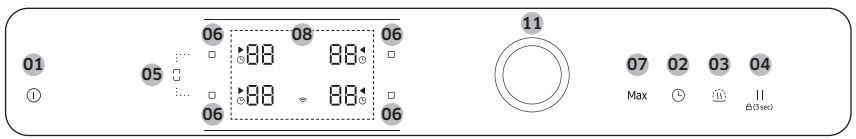
Control panel 1



Control panel 2



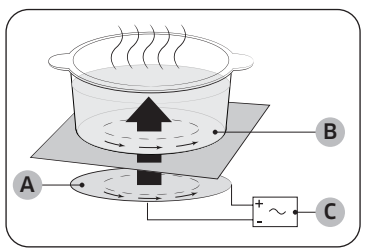
Control panel 3



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

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

Induction heating



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

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

Safety shutoff

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

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

NOTE

If the Hob is overheated because of abnormal operation, F 1 will be displayed. And the Hob will be switched off.

NOTE

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

NOTE

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

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

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

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H, 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.

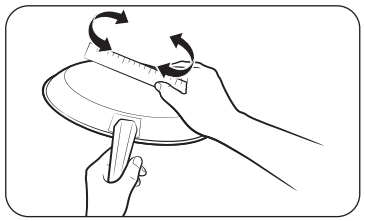
⚠ WARNING

If the power supply is interrupted, the H, 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 best cooking results.
- Match the cookware size to the quantity of food being prepared.
- Do not let cookware boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic hob. (This type of damage is not covered by your warranty).
- Do not use dirty cookware or cookware with heavy grease buildup. Always use cookware that is easy to clean after cooking.

⚠ CAUTION

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

Cookware for induction cooking zones

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

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

NOTE

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

Cookware sizes for induction cooking zones

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

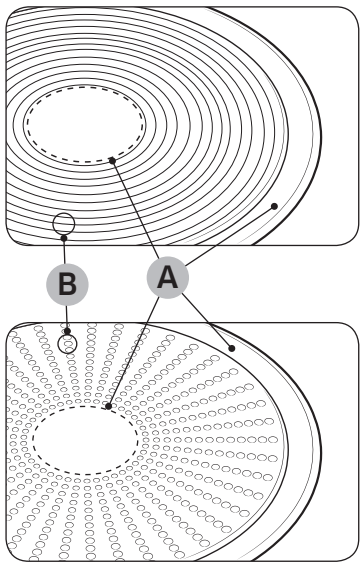
NOTE

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

Before you start

Other induction cookware

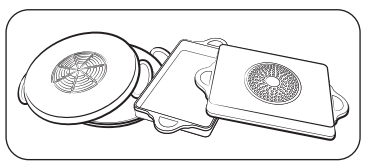
Some cookware has thin magnetic material on the bottom to work with an induction heating hob. These cookware has weak magnetism and may not work well. (Weak magnetism means a magnet does not stick firmly or the area where the magnet sticks is small.)



- 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.

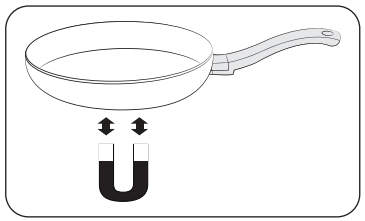
A. Area where magnet does not stick

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.

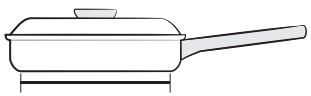
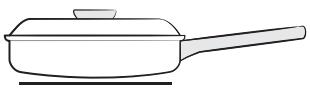
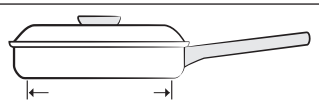
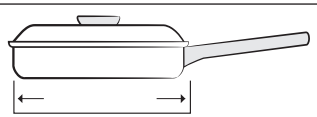
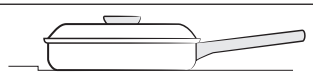
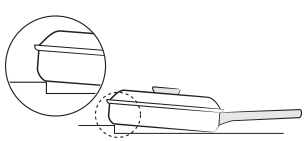
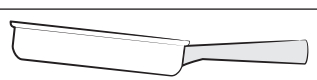
Suitability test



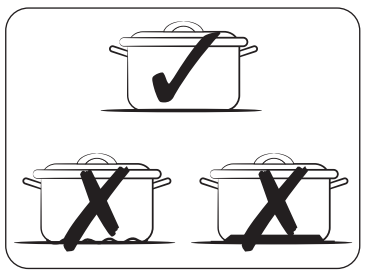
Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

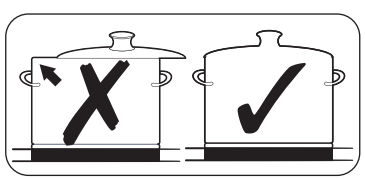
- You can recognise good cookware by their bases. The base is supposed to be as thick and flat as possible.
- When buying new cookware, pay special attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use cookware which have damaged bases with rough 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.

Correct positioning

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

Energy saving tips





Follow these tips to save power consumption.

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

Correct positioning

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

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

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

Before you start

Using the touch buttons

To operate the touch buttons, touch the desired button with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.
Ensure that you are touching only one button when operating the appliance. If your finger is too flat on the button, an adjacent button may be actuated as well.

Operating noises

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

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

⚠ WARNING

Do not use cookware of different size and material.
Using cookware of different sizes or materials may cause noises and vibrations.

NOTE

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

Initial cleaning

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

⚠ WARNING

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

Operation

Switching the appliance on

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

NOTE

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

Switching the appliance off

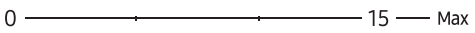
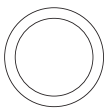
To completely switch off the appliance, use the **On/Off** ⏻ key.
Press the **On/Off** ⏻ key for approximately 1-2 seconds.

NOTE

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

Selecting cooking zone and power level

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

Control bar	
Control key	
Control Knob	

NOTE

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

Suggested settings for cooking specific foods

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

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

NOTE

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

Max Boost

The Max Boost function makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)
After Max Boost times, the cooking zones automatically sets back to the highest heat setting.

NOTE

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

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the Max Boost function, Power Management automatically reduces the power level of cooking zone.
The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After then, the display changes from the set power level to maximum possible power level.

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

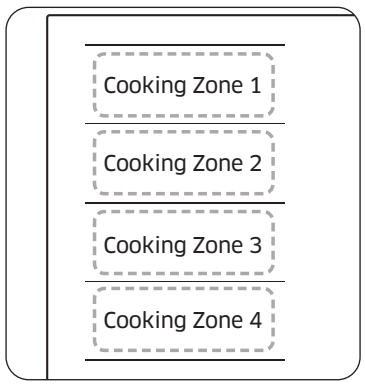
The Flex function can operate complete left side cooking zone for using large size cookware. (example : oval cookware, fish kettle)

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

NOTE

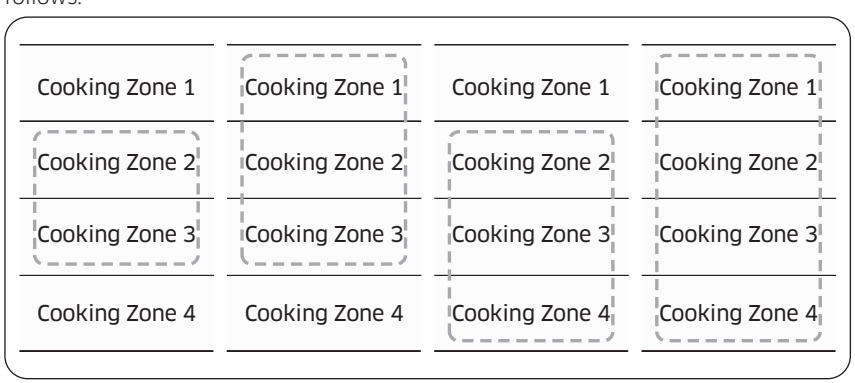
- Press the **Flex zone** key during operating, **Flex zone** function will be off.
- If you press the **Flex zone** key while each burner operation different level, burner set at a high level.

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



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

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



NOTE

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

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

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

NOTE

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

Operation

Keep Warm

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

Timer

Using the timer as a safety shutoff

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

Setting the timer

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

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

NOTE

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

Pause/Resume

The **Pause/Resume** function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the power level that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.
When the **Pause/Resume** function is activated, all keys except for the **Pause & Lock** (3sec), and the **On/Off** ⏻ keys are disabled.
To resume cooking, press the **Pause & Lock** (3sec) key again.

	Control Panel	Display
To Switch On	Press the **Pause & Lock** (3sec) key	▮▮
To Switch Off	Press the **Pause & Lock** (3sec) key	Return to previous power level

Quick stop

This option reduces the step and time it takes to stop cooking.
To switch off a cooking zone, press the **Cooking zone** ▢ key for 2 seconds.

NOTE

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

Child safety lock

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

Switching the child safety lock On/Off

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

NOTE

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

Maximum power limit

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

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

NOTE

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

Operation

Sound on/off

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

NOTE

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

Smart Connect

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

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

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

How to connect the hob

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

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

NOTE

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

Wi-Fi On/Off

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

Maintaining your appliance

Hood control

This product features a Bluetooth device that you can use to connect the hob to Samsung hood control models. Through the Bluetooth connection, you can use the hood control function on the SmartThings app.
To find out more about Samsung hood control-enabled models, visit www.samsung.com.

To connect to a hood control model

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

NOTE

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

Hob

⚠ WARNING

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

NOTE

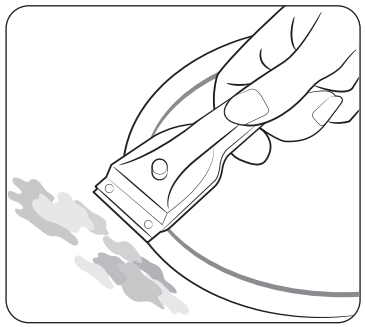
Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light soiling

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

Maintaining your appliance

Stubborn soiling

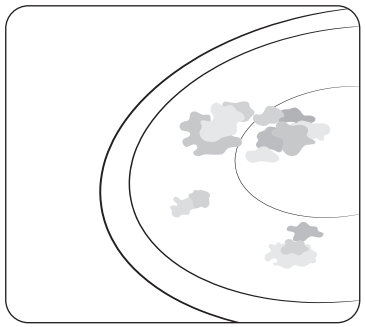


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

NOTE

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

Problem dirt



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

WARNING

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

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

NOTE

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

Hob frame (option)

⚠ WARNING

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

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

To avoid damaging your appliance

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

Troubleshooting and service

Troubleshooting

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

⚠ WARNING

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

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

Troubleshooting and service

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

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the dO display is illuminated?

Check for the following:

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

What should I do if the C1 display is illuminated?

Check for the following:

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

What should I do if the U 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.

Memo

SAMSUNG

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
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

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