

NZ64F5RD9AB

Table de cuisson en vitrocéramique

Manuel d'utilisation

FRANÇAIS

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.













SAMSUNG

utilisation de ce manuel

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

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS



Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

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

consignes de sécurité

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

AVERTISSEMENT

-  Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
-  Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
-  Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé (pour les modèles à filerie fixe).
-  Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).
-  L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.
-  **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.
-  **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
-  Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

-
- ★ Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds. (Modèle avec table à induction uniquement)
-
- ★ Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipient. (Modèle comportant un détecteur de récipient uniquement)
-
- ☒ N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
-
- ☒ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
-
- ★ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
-
- ★ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
-
- ☒ **AVERTISSEMENT** : une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile pourrait s'avérer dangereuse et entraîner un incendie.
N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
-
- ☒ **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : n'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.
-
- ☒ Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
-

4_ consignes de sécurité

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

⚠ ATTENTION

- ☞ Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ☞ L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service d'assistance technique le plus proche. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- ☞ Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- ☞ En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
 - éteignez toutes les zones de cuisson ;
 - débranchez la table de cuisson de l'alimentation ;
 - Contactez le service d'assistance technique le plus proche.
- ★ Si la surface de cuisson se fend, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.
- ☒ N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer du papier aluminium, des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium.
- ☞ Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- ☞ Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
- ☞ Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.

-
- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
-
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise murale située à proximité de la table de cuisson. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas entrer en contact avec la surface de cuisson.
-
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
-
- Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
-
- Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.
-
- Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson ; vous risqueriez de provoquer un incendie.
-
- Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
-
- Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson ou avec des ustensiles chauds.
-
- N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher des vêtements.
-
- AVERTISSEMENT :** Les utilisateurs équipés de stimulateurs ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et la zone de cuisson à induction lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin. (Modèle avec table à induction uniquement)
-
- Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
-
- Eteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
-
- Respectez les consignes de nettoyage et de sécurité fournies dans ce manuel.
-

consignes de traitement des déchets



AVERTISSEMENT

ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

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



AVERTISSEMENT

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL USAGÉ

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

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

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



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

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

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

sommaire

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON	9	Consignes de sécurité pour l'installateur
	9	Raccordement à la prise d'alimentation secteur
	12	Installation de l'appareil sur le plan de travail
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	14	Zones de cuisson
	14	Tableau de commande
	15	Composants
	15	Principales caractéristiques de l'appareil
	16	Dispositif d'arrêt de sécurité
	17	Témoin de chaleur résiduelle
AVANT DE COMMENCER	17	Premier nettoyage
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	18	Utilisation d'ustensiles adaptés
	20	Utilisation des touches sensibles
	20	Mise sous tension de l'appareil
	20	Contrôle de la température
	21	Mise hors tension de l'appareil
	21	Utilisation de la zone de cuisson faitout
	22	Utilisation de la double zone de cuisson
	22	Mise hors tension d'une zone de cuisson
	23	Utilisation de la sécurité enfants
	24	Minuterie
	24	Réglage du dispositif d'arrêt de sécurité
	25	Minuterie pour cuisson programmée
	26	Verrouillage et déverrouillage du tableau de commande
	27	Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28	Table de cuisson
	29	Cadre de la table de cuisson (en option)
	30	Pour éviter d'endommager votre appareil
GARANTIE ET ASSISTANCE	31	Questions fréquentes et dépannage
	33	Assistance
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	34	Caractéristiques techniques
	34	Zones de cuisson
	34	Nom du modèle et numéro de série
	35	Informations relatives au produit

installation de la table de cuisson



L'installation et le branchement de cet appareil doivent impérativement être effectués par un technicien qualifié. Veuillez vous conformer à ces instructions. Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.

Les caractéristiques techniques figurent à la fin de ce manuel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

- L'installation électrique nécessite un dispositif permettant de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur socle), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- Cet appareil est conforme à la directive EN 60335 - 2 - 6 relative à la protection contre les incendies. Ce type d'appareil peut être adossé à un placard haut ou à un mur.
- N'installez pas de tiroir sous la table de cuisson.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- Les éléments de cuisine dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.
- Afin d'éviter tout risque de moisissure, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic protecteur.
- Sur les surfaces carrelées, la zone sur laquelle repose la table doit être complètement jointoyée.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces céramiques, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants approprié.
- Assurez-vous que le mélange adhère parfaitement et uniformément au plan de travail. N'utilisez pas de mastic silicone. En cas de réparation, il serait très difficile de le retirer.
- Pour démonter la table de cuisson, dégagez-la en la soulevant par dessous.

RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (tension électrique indiquée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur de la table de cuisson.



Coupez l'alimentation avant de brancher les câbles.

La tension électrique de l'élément chauffant est de 230 V CA. Cet appareil fonctionne également très bien sur des réseaux électriques de 220 V CA ou 240 V CA.

Le raccordement au réseau de la table de cuisson doit être effectué de manière à prévoir un coupe-circuit sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. (ex. : disjoncteur, disjoncteur différentiel ou fusible).

Pour le branchement à la prise d'alimentation secteur, il convient d'utiliser un câble de type H05SS - F (180 °C) ou d'une capacité supérieure.

	Courant nominal de l'appareil (A)	Section transversale nominale (mm²)
1N~	> 25 et ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 et ≤ 16	≥ 1,5


Le branchement doit être effectué conformément au schéma. Les raccordements doivent être effectués en fonction du schéma de branchement approprié.


Le câble de mise à la terre est branché à la borne. Le câble de mise à la terre doit être plus long que les câbles transportant le courant électrique.

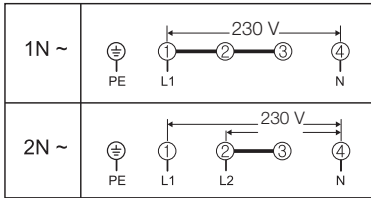


Les branchements de câbles doivent être conformes aux normes en vigueur et les vis de borne correctement serrées.

Il convient de fixer le câble de branchement dans le serre-câble de la prise d'alimentation secteur et de fermer la protection en appuyant fermement dessus (pour la verrouiller). Avant la première mise en marche, retirez les éventuels films protecteurs ou étiquettes de la surface vitrocéramique.

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

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




< IN ~ >

L : Marron

N : Bleu

PE : Vert

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

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

INSTALLATION DE L'APPAREIL SUR LE PLAN DE TRAVAIL

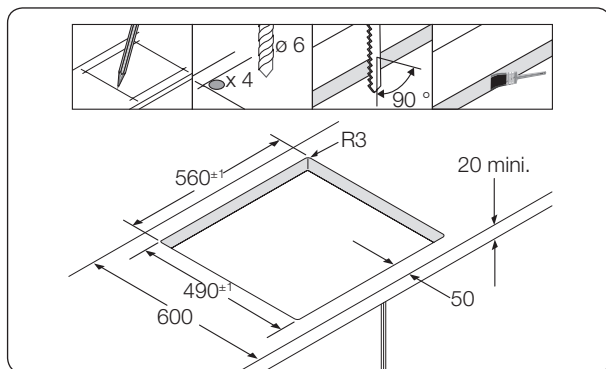
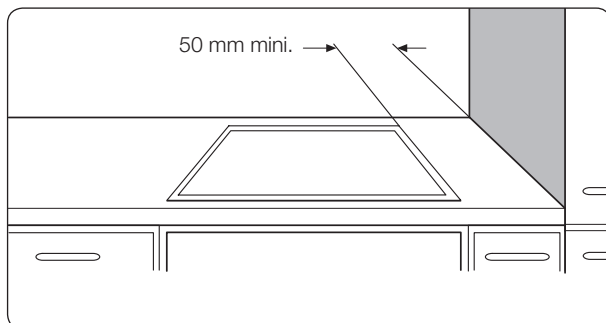
-  Recopiez le numéro de série inscrit sur la plaque signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation.

Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage. Etant donné qu'il figure sur la plaque signalétique située sous l'appareil, vous ne pourrez plus y accéder après l'installation.

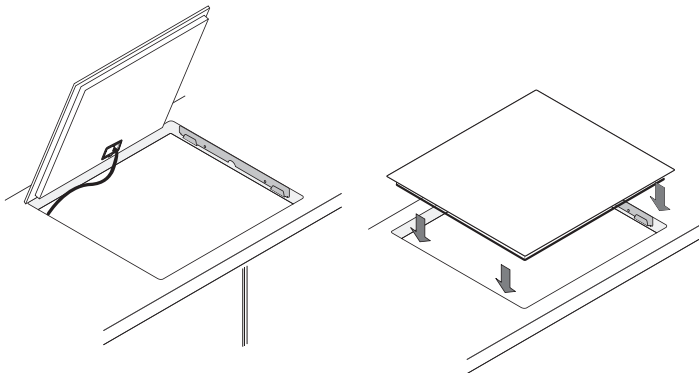
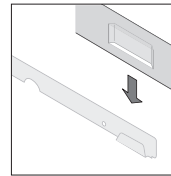
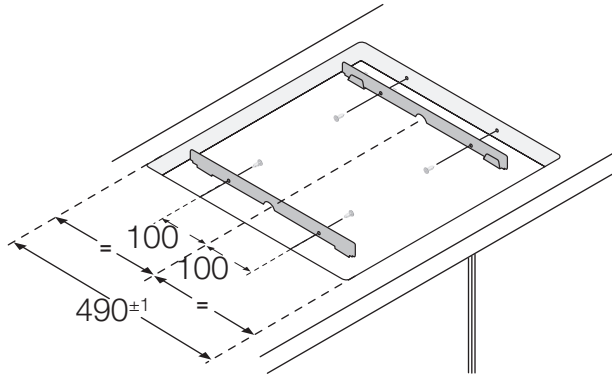
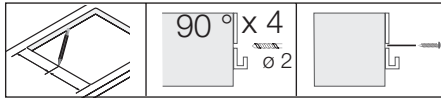
Veillez à respecter scrupuleusement les indications relatives aux espaces et distances de sécurité minimums exigés.

Mettez en place les fixations de chaque côté à l'aide des vis fournies avant de monter la table de cuisson sur les fixations.

Lorsque vous installez cette table de cuisson, une planche doit être installée qui limitera l'accès à l'entourage inférieur de la table de cuisson.



12_ installation de la table de cuisson



pièces et caractéristiques

ZONES DE CUISSON

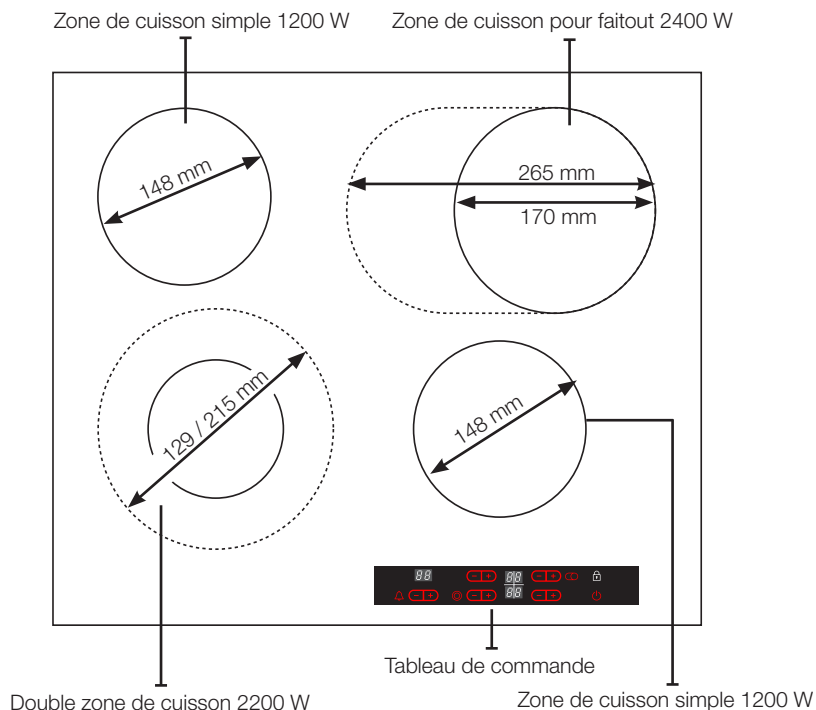
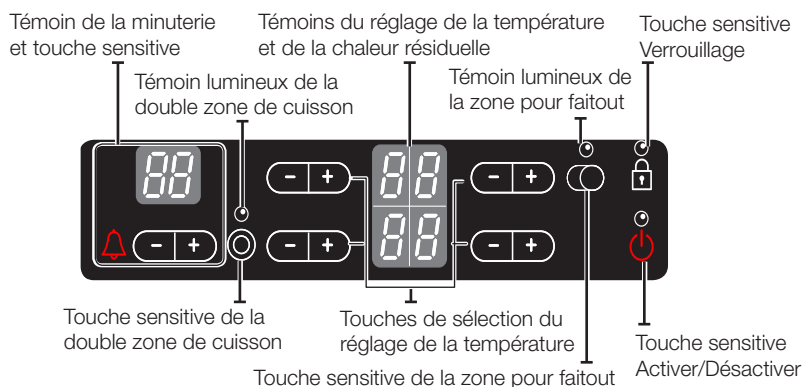


TABLEAU DE COMMANDE



COMPOSANTS

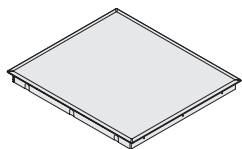
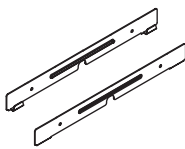
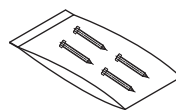


Table de cuisson
en vitrocéramique












Fixations



Vis


PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- **Surface de cuisson en vitrocéramique :** l'appareil est équipé d'une surface de cuisson en vitrocéramique et de quatre zones de cuisson ultra rapides. Ces éléments de chauffage par rayonnement puissants réduisent de façon significative le temps de chauffe.
- **Touches sensibles :** l'appareil fonctionne à l'aide de touches sensibles.
- **Nettoyage facile :** l'avantage de la vitrocéramique et des touches sensibles est d'offrir une meilleure accessibilité pour le nettoyage. La surface plate et lisse est facile à nettoyer.
- **Touche Activer/Désactiver :** la touche sensible « Activer/Désactiver » permet d'allumer/éteindre l'appareil. En effleurant cette touche, vous pouvez mettre en marche ou couper l'alimentation.
- **Indicateurs de commande et de fonction :** l'affichage numérique et les témoins lumineux indiquent l'état des réglages et des fonctions activées, ainsi que la présence de chaleur résiduelle sur les différentes zones de cuisson.
- **Dispositif d'arrêt de sécurité :** un dispositif d'arrêt de sécurité permet d'éteindre automatiquement les zones de cuisson après un intervalle de temps déterminé si aucun réglage n'est modifié.
- **Témoin de chaleur résiduelle :** une icône symbolisant la chaleur résiduelle s'affiche si la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Double zone de cuisson :** cette partie de la table est équipée d'une double zone de cuisson. La taille de cette zone de cuisson peut être réglée en fonction des besoins. Cette fonctionnalité peut se révéler très utile lorsque vous cuisinez par exemple dans un récipient plus petit. Cette zone vous permet d'économiser de l'énergie.

- **Zone de cuisson multifonction** : la table de cuisson est équipée d'une zone de cuisson multifonction/faitout. En fonction du réglage, la zone de cuisson peut être ronde ou ovale afin de s'adapter au mieux aux différents récipients ou maintenir des aliments ou des plats au chaud.
- **Affichage numérique** : les quatre champs d'affichage correspondent aux quatre zones de cuisson. Ils affichent les informations suivantes :
 -  appareil allumé ;
 -  à  réglages de la température sélectionnés ;
 -  présence de chaleur résiduelle ;
 -  sécurité enfants activée ;
 -   message d'erreur : la touche sensitive est actionnée depuis plus de 10 secondes.
 -   message d'erreur : la plaque de cuisson a surchauffé en raison d'un dysfonctionnement (exemple : utilisation avec un récipient vide)





DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

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

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

Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après les intervalles de temps suivants :


Réglage de la température	Mise hors tension
1-2	au bout de 6 heures
3-4	au bout de 5 heures
5-6	au bout de 3 heures
7-9	au bout de 1 heures

-  Si la table de cuisson est surchauffée en raison d'un dysfonctionnement, le témoin   s'affiche et l'appareil s'éteint.
-  Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent immédiatement si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.


Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être rallumé.

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

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque l'une des zones de cuisson ou toute la table est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre **H** (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage des zones de cuisson concernées. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi. Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.


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

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

avant de commencer

PREMIER NETTOYAGE

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

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


utilisation de la table de cuisson

UTILISATION D'USTENSILES ADAPTÉS

Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats.

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

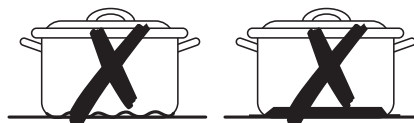
Conseils pour économiser de l'énergie

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

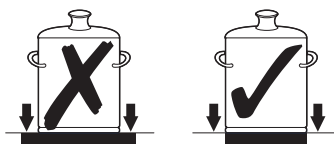
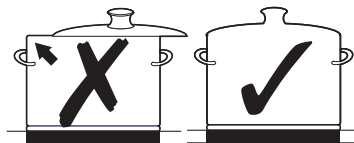
- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Recouvrez si possible les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.
- Le diamètre du fond de la casserole doit être le même que celui de la zone de cuisson.
- L'utilisation d'un autocuiseur permet de réduire le temps de cuisson de 50 %.



Oui



Non



UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

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

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

MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

Appuyez sur la touche sensitive

Verrouillage  pendant environ

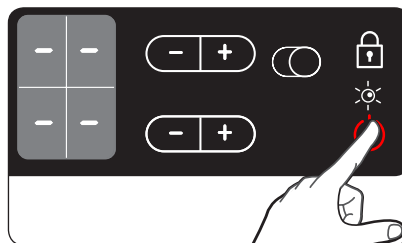
3 secondes. L'appareil peut être mis sous tension à l'aide

de la touche sensitive **Activer/**

Désactiver .

Appuyez sur la touche sensitive **Activer/**

Désactiver . L'affichage numérique indique .









Une fois la table allumée à l'aide de la touche sensitive





Activer/Désactiver , vous avez 10 secondes pour

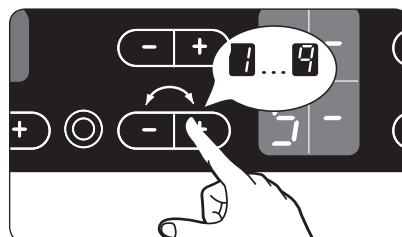
sélectionner une puissance ; Sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la puissance ( à ) de la cuisson, appuyez sur la touche ,  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

La première fois que vous appuyez sur , la puissance se règle automatiquement sur .



La première fois que vous appuyez sur , la puissance se règle automatiquement sur . Appuyez sur la touche  pour augmenter la chaleur et sur la touche  pour la réduire.

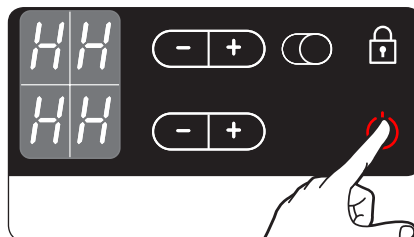











MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

Vous pouvez mettre l'appareil entièrement hors tension en appuyant sur la touche sensitive **Activer/Désactiver** . Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver** .

-  Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la surface hors tension, la présence de chaleur résiduelle au niveau de la/ des zone(s) concernée(s) est signalée par un affichage numérique sous la forme d'un  (pour « hot » (chaud)).



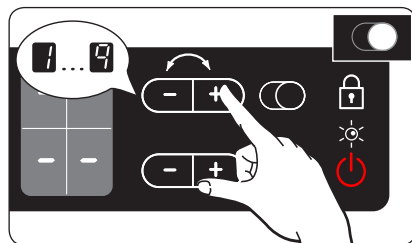
-  Lorsque la chaleur est réglée sur  et que vous souhaitez éteindre le brûleur , appuyez à nouveau sur la touche. La puissance revient alors à zéro. Pour un réglage plus rapide, appuyez sur les touches de sélection de la température  ou  jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte. Si vous appuyez sur plusieurs touches pendant plus de 10 secondes, le message  apparaît sur l'affichage du réglage de la puissance. Appuyez sur la touche « **Activer/Désactiver**  » pour réinitialiser.

UTILISATION DE LA ZONE DE CUISSON FAITOUT

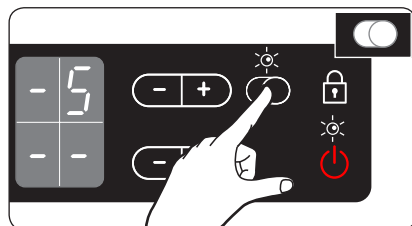
Lorsque vous utilisez la zone de cuisson pour faitout, vous pouvez passer de la zone la plus petite à la zone de cuisson la plus grande (ovale).

-  Vous ne pouvez passer d'une zone de chaleur à l'autre que si vous avez déjà réglé la puissance pour la plus petite zone.

1. Sélectionnez une puissance.



2. Pour allumer ou éteindre la zone de cuisson pour faitout, appuyez du bout du doigt sur la touche « Zone de cuisson pour faitout » jusqu'à ce que le témoin s'allume ou s'éteigne.

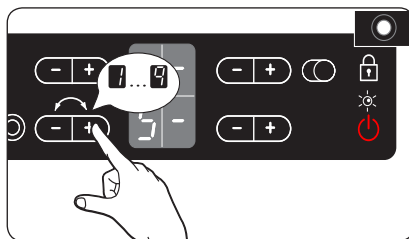


UTILISATION DE LA DOUBLE ZONE DE CUISSON

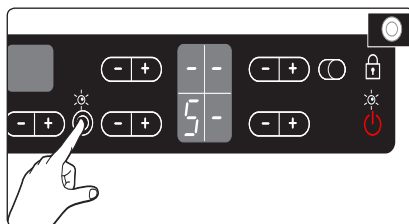
La double zone de cuisson permet de passer d'une zone de cuisson plus petite à une zone de cuisson plus grande et inversement en fonction du récipient que vous utilisez. Sélectionnez le réglage à l'aide de la touche sensible « **Double zone de cuisson** ☉ ».

 Vous ne pouvez passer d'une zone de chaleur à l'autre que si vous avez déjà réglé la puissance pour la plus petite zone.

1. Sélectionnez la puissance souhaitée.






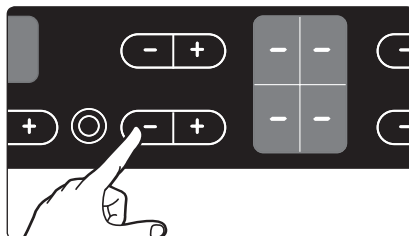
2. Appuyez brièvement sur la touche sensible « **Double zone de cuisson** ☉ ». La zone de cuisson extérieure s'allume. Le témoin s'allume.



3. Pour éteindre la zone de cuisson extérieure, appuyez brièvement sur la touche sensible « **Double zone de cuisson** ☉ ».

MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON


Pour éteindre une zone de cuisson, ramenez la puissance à  en utilisant les boutons du tableau de commande prévus à cet effet et les touches  ou .

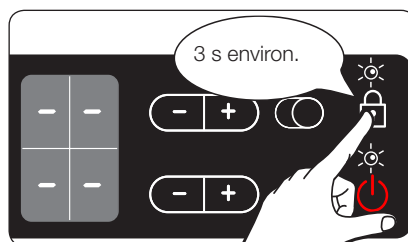


UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

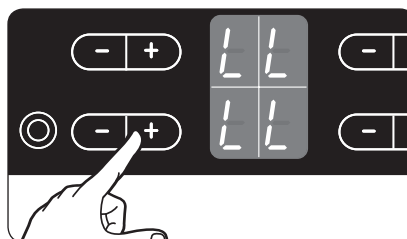
La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle de la table de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson. La touche sensitive de sécurité ne peut être utilisée que lorsque l'appareil est sous tension.

Activation de la sécurité enfants


1. Appuyez sur la touche **Verrouillage**  pendant environ 3 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.

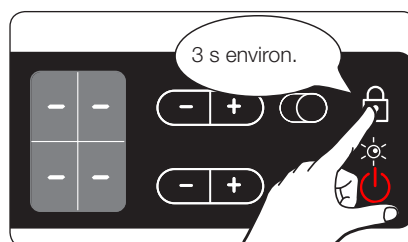



2. Appuyez sur **n'importe quelle touche de réglage de la puissance**. Le symbole  s'affiche, indiquant que la sécurité enfants est activée.



Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur la touche **Verrouillage**  pendant environ 3 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.



-  Après avoir éteint l'appareil, la sécurité enfant est activée automatiquement au bout de quelques minutes pour des raisons de sécurité.

MINUTERIE

Il existe deux façons d'utiliser la minuterie :

Utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité

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

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

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

RÉGLAGE DU DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

La/Les zone(s) de cuisson pour lesquelles vous souhaitez activer le dispositif d'arrêt de sécurité doivent être allumées.

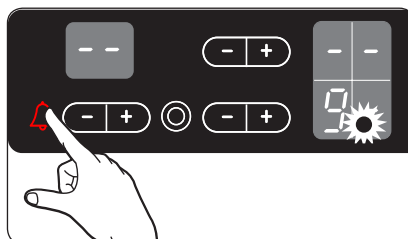
1. A l'aide de la touche sensitive de la minuterie Δ , sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler l'heure d'arrêt de sécurité.

Une fois que vous avez sélectionné la première zone de cuisson active, appuyez sur la touche sensitive de

la minuterie et le témoin correspondant se met à clignoter lentement.

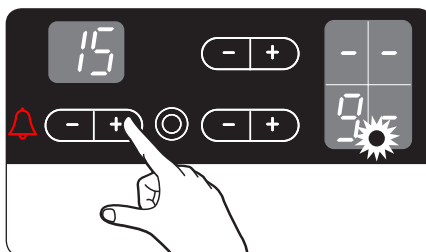
Par exemple, le témoin avant gauche correspond à la zone de cuisson avant gauche. Le symbole $--$ apparaît sur l'écran de la minuterie.

Appuyez à nouveau sur la touche sensitive de la minuterie Δ pour sélectionner la zone de cuisson active suivante.




2. Utilisez les touches de réglage de la minuterie \rightarrow ou \leftarrow pour sélectionner la durée souhaitée (ex. : 15 minutes).

La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois cette durée écoulée. Le dispositif d'arrêt de sécurité est à présent activé.




Si vous souhaitez afficher la durée restante pour l'une des zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive Δ . Le témoin de la touche correspondante commence alors à clignoter lentement. Vous pouvez réinitialiser les réglages à l'aide des touches sensibles de réglage de la minuterie \boxplus ou \boxminus . Une fois la durée spécifiée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement ; un signal sonore de confirmation retentit et le témoin de la minuterie s'affiche.

-  Pour procéder aux réglages plus rapidement, appuyez sur l'une des touches sensibles de réglage de la minuterie \boxplus ou \boxminus jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte. Si la touche sensitive de réglage de la minuterie \boxminus est appuyée en premier, le réglage du temps commencera à 99 minutes ; si la touche sensitive de réglage de la minuterie \boxplus est appuyée en premier, le réglage du temps commencera à 1 minute.

MINUTERIE POUR CUISSON PROGRAMMÉE

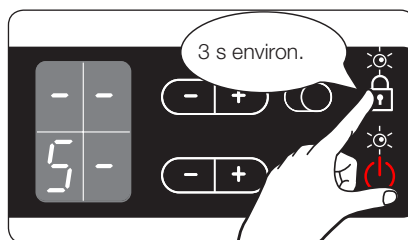
Pour pouvoir utiliser la fonction cuisson programmée, vous devez allumer l'appareil et éteindre toutes les zones de cuisson.

1. Appuyez brièvement sur la touche sensitive de la minuterie Δ . Le symbole  apparaît sur l'écran de la minuterie.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches sensibles de réglage de la minuterie \boxplus ou \boxminus . La fonction de cuisson programmée est alors activée et le temps restant apparaît sur l'affichage de la minuterie. Pour régler la durée restante, appuyez sur la touche sensitive de réglage de la minuterie et modifiez les réglages à l'aide des touches sensibles de réglage de la minuterie \boxplus ou \boxminus Δ .

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

A tout moment de la cuisson, vous pouvez verrouiller le tableau de commande (à l'exception de la touche sensitive « Activer/ Désactiver ») afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essayant le plan de cuisson.

1. Appuyez sur la touche sensitive de verrouillage pendant environ 3 secondes. Le témoin de cette touche s'allume. Les touches sensibles sont à présent verrouillées.
2. Pour déverrouiller la touche sensitive, appuyez à nouveau sur la touche sensitive de verrouillage pendant environ 3 secondes. Le témoin de cette touche s'éteint.



SUGGESTION DE RÉGLAGES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIFIQUES

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

Puissance	Mode de cuisson	Exemples d'utilisation
9	Faire réchauffer Faire sauter Faire frire	Faire bouillir de grandes quantités de liquide, faire cuire des pâtes, saisir la viande (goulache, viande à braiser)
8	Cuisson haute température Faire frire	Bifteck, surlonge, pommes de terre rissolées, crêpes
7		
6	Faire frire	Escalope, côtelettes, foie, poisson, rissole, œufs sur le plat
5	Faire bouillir	Faire bouillir des pommes de terre ou des légumes dans 1,5 l de liquide
4		
3	Cuire à l'étuvée Faire mijoter Faire bouillir	Cuire à l'étuvée ou faire mijoter de petites quantités de légumes, cuire du riz et des laitages
2		
1	Faire fondre	Faire fondre du beurre ou du chocolat, dissoudre de la gélatine

Remarque

- Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.
- Les réglages devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

nettoyage et entretien

TABLE DE CUISSON



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



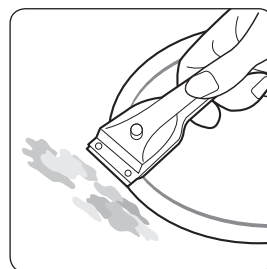
Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer afin que les éventuelles projections de produits nettoyants ne brûlent pas sur la table. S'il y a lieu, retirez les traces de saleté incrustée, d'eau, de graisse ainsi que celles laissées par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

Salissures légères

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

Salissures tenaces


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




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

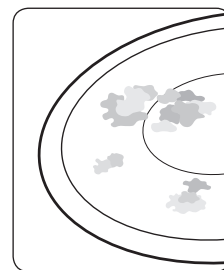
Salissures spécifiques

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


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

2. Nettoyez la table de cuisson comme d'ordinaire lorsqu'elle est refroidie. Si sur une zone de cuisson une substance a fondu et a cuit, réchauffez-la à nouveau pour la nettoyer.

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



CADRE DE LA TABLE DE CUISSON (EN OPTION)

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

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

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE APPAREIL

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

garantie et assistance

QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

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



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

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

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

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

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

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

Ce problème peut survenir si :

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

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

Effectuez la vérification suivante :

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

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

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

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

Que dois-je faire si le témoin est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

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

Pourquoi le brûleur ne devient-il pas rouge ?

- La température sélectionnée pour une zone de cuisson est maintenue grâce à un capteur qui active et désactive la zone en question, c'est pourquoi cette zone n'est pas toujours rouge. Si vous sélectionnez une faible puissance de chauffe, le cycle d'activation et de désactivation est plus court qu'à forte puissance. Il existe également un cycle d'activation et de désactivation de la chaleur lorsque le réglage de la température est élevé.

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

ASSISTANCE

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

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si tel est le cas, contactez votre service après-vente.
Regroupez toujours toutes les informations nécessaires avant de passer votre appel. Cela permettra de déterminer plus facilement la nature du problème et de décider si une visite du technicien qualifié est nécessaire.

Veuillez noter les informations suivantes :

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

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

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

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

Modèle : _____

Numéro de série : _____

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

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

caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de l'appareil	Largeur	575 mm
	Profondeur	505 mm
	Hauteur	52 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		220 à 240 V, 50 à 60 Hz
Puissance de sortie maximale		7,0 kW
Poids	Net	8,0 kg
	Brut	10,5 kg

ZONES DE CUISSON

Emplacement	Diamètre	Puissance
Avant gauche	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Arrière gauche	148 mm	1200 W
Arrière droit	170 / 265 mm	1500 à 1600 / 2400 W
Avant droit	148 mm	1200 W

NOM DU MODÈLE ET NUMÉRO DE SÉRIE

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

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

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

INFORMATIONS RELATIVES AU PRODUIT

Nom du fournisseur	Samsung Electronics co. Ltd.
Identification du modèle	CTR164NC01 C61RCDST2 C61R2CCN C61R2CAST C61RCAST2 NZ64F5RD9AB NZ64H25568K HS-3000B
Type de plaque	Encastrable
Technologie de chauffage	Zones de cuisson radiante
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4
Pour les zones de cuisson et/ou surface circulaire(s) : diamètre de surface utile pour la zone de cuisson chauffée électriquement (Ø)	Ø 21,5 cm, Ø 15,0 cm, Ø 15,0 cm, Ø 17,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Ø 21,5 cm : 199,6 Wh/kg Ø 15,0 cm (avant) : 199,3 Wh/kg Ø 15,0 cm (arrière) : 198,5 Wh/kg Ø 17,0 cm : 199,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	199,1 Wh/kg

* Données déterminées selon la norme EN 60350-2 et réglementations de la commission (UE) N° 66/2014.

Conseils pour l'économie d'énergie

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

caractéristiques techniques _35

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

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



DG68-00520A-02

NZ64F5RD9AB

Keramische glazen
kookplaat
gebruikershandleiding

NEDERLANDS

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.













SAMSUNG

over deze gebruiksaanwijzing

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken. Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruiksaanwijzing bij te voegen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSSYMBOLLEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

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

 WAARSCHUWING	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot ernstig persoonlijk letsel of de dood.
 LET OP	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot licht persoonlijk letsel of schade.
 LET OP	Om de kans op brand, explosies, elektrische schokken of persoonlijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te verminderen, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.
	NIET proberen.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.
	Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met het servicecentrum.
	Opmerking
	Belangrijk

veiligheidsinstructies

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

WAARSCHUWING

-  Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
-  Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
-  Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een erkend servicepunt. (Uitsluitend model met vaste bedrading)
-  Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. (Uitsluitend model met netsnoer)
-  Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.
-  **WAARSCHUWING:** Als de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen.
-  Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt.
-  **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
-  Gebruik geen stoomreiniger.

-
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden. (Alleen modellen met een inductiekookplaat)
-
- Schakel na gebruik de desbetreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector. (Uitsluitend bij model waarin pandetector is geïnstalleerd)
-
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de glazen kookplaat. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
-
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.
-
- WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.
Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt.
Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
-
- WAARSCHUWING:** Als u met vet en olie op een kookplaat kookt en dit niet in de gaten houdt, kan dit gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer NOOIT brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.
-
- WAARSCHUWING:** brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaten
-
- Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.
-

4_ veiligheidsinstructies

-
-  Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.
-

LET OP

-  Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.
-
-  Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen tot ernstig letsel of storingen leiden. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke servicecentrum. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie.
-
-  Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in kasten of werkbladen die aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen.
-
-  Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er in barsten ontstaan:
- schakelt u alle kookzones uit;
 - koppelt u de kookplaat van de stroomvoorziening los; en
 - neemt u contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
-
-  Als de kookplaat barst, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.
-
-  Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.
-
-  De kookzones worden warm wanneer u kookt. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
-
-  Houd alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen, aangezien deze materialen gevaarlijk voor kinderen kunnen zijn.
-
-  Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de normale bereiding van voedsel in een huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
-

-
- Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

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

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

 - Schakel de kookzones na gebruik uit.

 - Houd de bedieningszones schoon en droog.

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

 - Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.

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

 - Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

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

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

 - Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.

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

instructies voor de verwerking van afvalmaterialen



WAARSCHUWING

VERPAKKINGSMATERIAAL OPRUIMEN

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



WAARSCHUWING

DE JUISTE WIJZE OM UW OUDE APPARATUUR AF TE VOEREN

WAARSCHUWING: Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen. Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen. Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

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



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

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

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

inhoud

INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT	9	Veiligheidsinstructies voor de installateur
	10	Aansluiting op de stroomvoorziening
	12	Installatie in het werkblad
ONDERDELEN EN KENMERKEN	14	Kookzones
	14	Bedieningspaneel
	15	Onderdelen
	15	De belangrijkste functies van uw apparaat
	16	Veiligheidsuitschakeling
	17	Restwarmte-indicator
VOOR U BEGINT	17	Eerste reiniging
GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	18	Gebruik geschikte pannen
	20	De tiptoetsbediening gebruiken
	20	Het apparaat inschakelen
	20	Temperatuurinstelling
	21	Het apparaat uitschakelen
	21	De kookzone voor ovenschotels gebruiken
	22	De dubbele kookzone gebruiken
	22	Kookzones uitschakelen
	23	Het kinderslot gebruiken
	24	Timer
	24	Veiligheidsuitschakeling instellen
	25	Afteltimer
	26	Het bedieningspaneel vergrendelen en ontgrendelen
	27	Suggesties voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen
REINIGING EN BEHANDELING	28	Kookplaat
	29	Frame van kookplaat (optioneel)
	30	Voorkom schade aan uw apparaat:
GARANTIE EN SERVICE	31	Veelgestelde vragen en probleemoplossing
	33	Service
TECHNISCHE GEGEVENS	34	Technische gegevens
	34	Kookzones
	34	Modelnaam en serienummer
	35	Productinformatie

installatie van de kookplaat



WAARSCHUWING

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

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

Technische gegevens zijn achter in deze gebruiksaanwijzing te vinden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

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

AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING

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



Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netwerken met AC 220 V~ of AC 240 V~. De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors. Er moet een kabel van het type H05SS - F (180 °C) of beter worden gebruikt voor de stroomvoorziening.

	Nominale ingangsstroom van het apparaat (A)	Nominale doorsnede (mm²)
1N~	> 25 en ≤ 32	≥ 2.5
2N~	> 10 en ≤ 16	≥ 1.5


De aansluiting moet worden uitgevoerd zoals in het schema. De aansluitingen moeten worden aangelegd aan de hand van het toepasselijke aansluitschema.

De aardedraad wordt verbonden met een aansluiting. De aardedraad moet langer zijn dan de draden die de elektrische stroom transporteren.

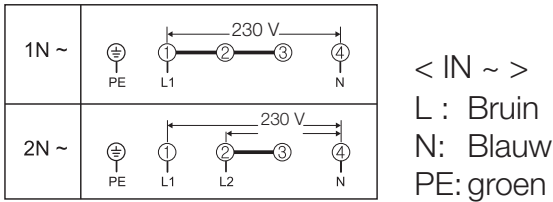



De kabelansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.

De aansluitingskabel moet worden vastgezet met de kabelklem en het deksel moet worden gesloten door het stevig aan te drukken (tot het vastklikt). Verwijder voordat u het apparaat de eerste keer inschakelt alle beschermende folie of stickers van het keramische glasoppervlak.

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


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



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

De garantie geldt niet voor schade die ontstaat door onjuiste installatie.

INSTALLATIE IN HET WERKBLAD

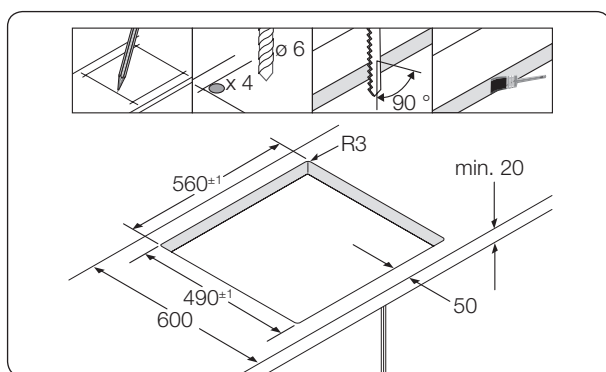
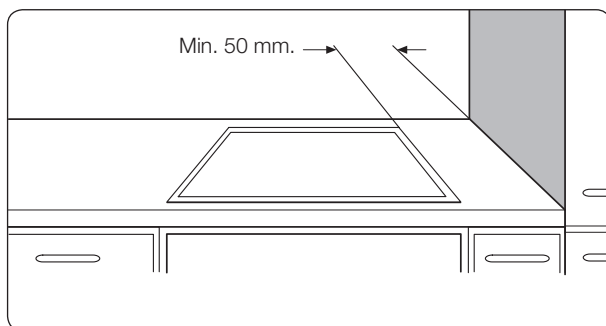
-  Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert.

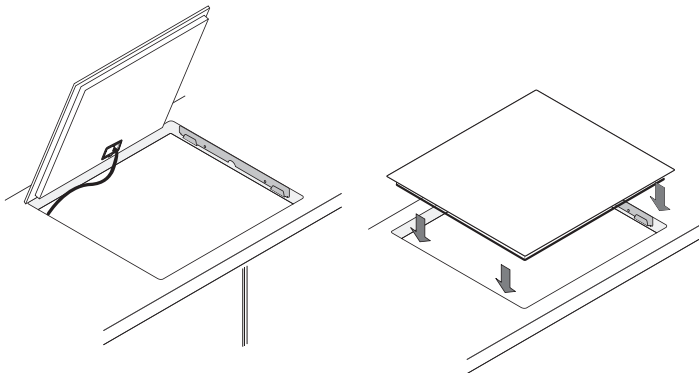
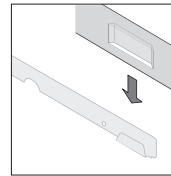
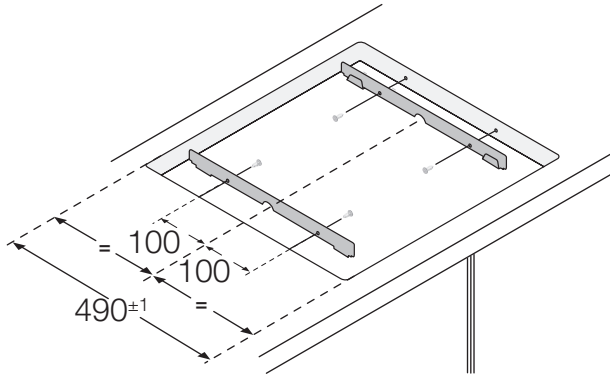
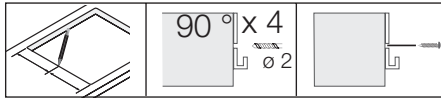
Dit nummer heeft u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de onderzijde van het apparaat.

Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

Zet de beugels aan beide zijden vast met de bijgeleverde schroeven alvorens u de kookplaat op de beugels monteert.

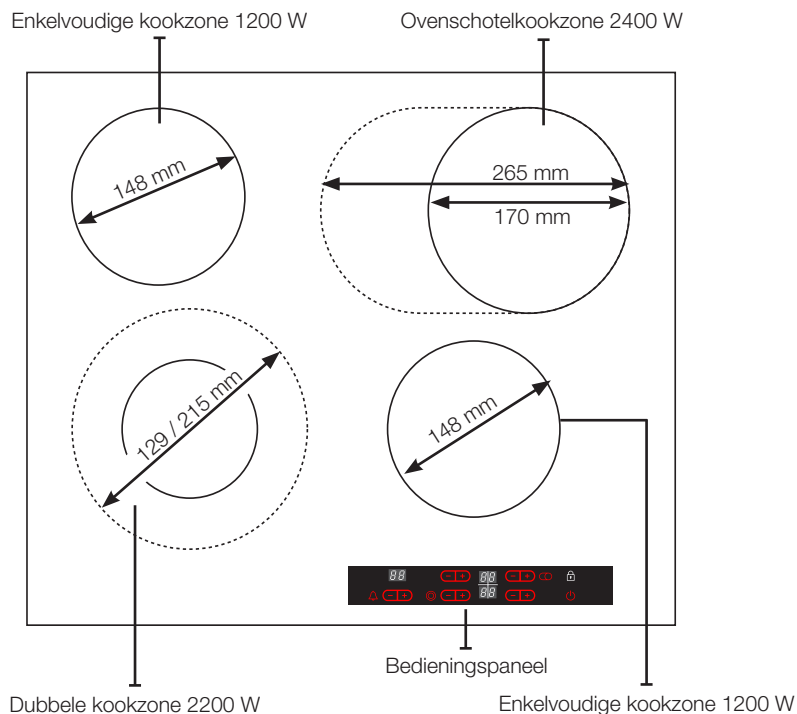
Bij het installeren van deze kookplaat moet een plaat worden geïnstalleerd die de toegang tot de basisbehuizing van de kookplaat beperkt.



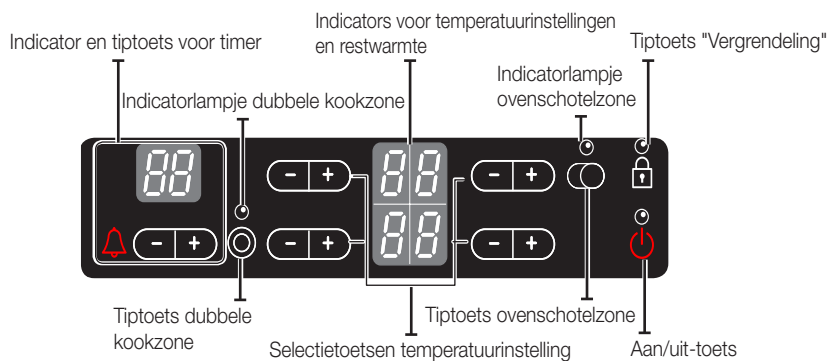


onderdelen en kenmerken

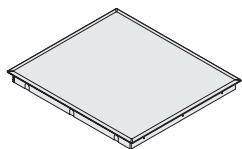
KOOKZONES



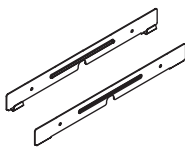
BEDIENINGSPANEEL



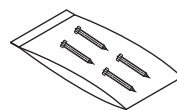
ONDERDELEN



Keramische
glazen kookplaat





Installatiebeugels



Schroeven

DE BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN UW APPARAAT

- **Keramisch glazen kookoppervlak:** Het apparaat beschikt over een keramisch glazen kookoppervlak en vier snel reagerende kookzones. De krachtige stralende verwarmingselementen van de kookplaat dragen bij tot een aanzienlijke verkorting van de tijd die nodig is om de zones op temperatuur te brengen.
- **Tiptoetsen:** Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
- **Eenvoudig reinigen:** Het voordeel van een keramisch glazen kookoppervlak en de tiptoetsen is dat ze eenvoudig te reinigen zijn. Het gladde en vlakke oppervlak kan zonder veel moeite worden schoongeveegd.
- **Tiptoets Aan/Uit:** De "Aan/Uit"-tiptoets dient als aan/uit-schakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
- **Controle- en functie-indicatoren:** Digitale displays en indicatorlampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies en over eventuele restwarmte in de verschillende kookzones.
- **Veiligheidsschakeling:** Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat alle kookzones automatisch worden uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
- **Indicator restwarmte:** Een pictogram voor restwarmte verschijnt wanneer de kookzone nog zo heet is dat er verbrandingsgevaar bestaat.
- **Dubbele kookzone:** Het kookoppervlak heeft een dubbele kookzone. Hierdoor kunt u op het apparaat gebruik maken van kookzones van verschillende grootten, bijvoorbeeld wanneer u gebruik maakt van kleinere pannen. Zo kunt u energie besparen.

- **Multifunctionele kookzone:** De kookplaat is uitgerust met een multifunctionele/ovenshotelkookzone. Afhankelijk van de instelling kan deze worden gebruikt als een ronde of een ovale kookzone, bijvoorbeeld voor gebruik met een ovenshotel of om borden of voedsel warm te houden.
- **Digitale displays:** De vier digitale displayvelden zijn aan de vier kookzones toegewezen.
Ze tonen de volgende informatie:
 -  het apparaat is ingeschakeld,
 -  tot  voor het selecteren van de temperatuurinstellingen,
 -  restwarmte,
 -  het kinderslot is geactiveerd
 -   foutmelding, de sensor is langer dan 10 seconden aangeraakt.
 -   foutmelding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik. (bijvoorbeeld door gebruik van lege pannen)

VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

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

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

De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-2	Na 6 uur
3-4	Na 5 uur
5-6	Na 3 uur
7-9	Na 1 uur


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

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

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

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


Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat worden uitgeschakeld.



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

RESTWARMTE-INDICATOR

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

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


 WAARSCHUWING Zolang de restwarmte-indicator oplicht bestaat er verbrandingsgevaar.

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

voor u begint

EERSTE REINIGING

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.

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

gebruik van de kookplaat

GEBRUIK GESCHIKTE PANNEN

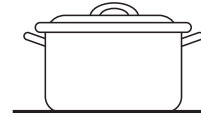
Betere pannen leiden tot betere resultaten.

- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Pannen met een aluminium of koperen onderzijde kunnen een metaalachtige verkleuring van het keramisch glazen oppervlak veroorzaken. De verkleuring is erg moeilijk of zelfs helemaal niet te verwijderen.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen komen wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

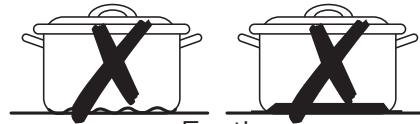
Tips voor energiebesparing

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

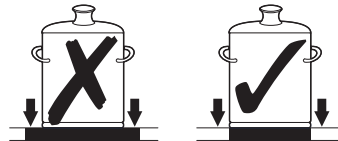
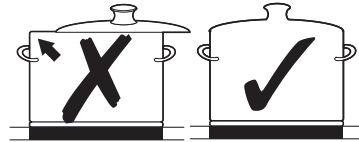
- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een groter energieverbruik.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of om voedsel te ontdooien.
- De onderzijde van de pan moet even groot zijn als de kookzone.
- Wanneer u een hogedrukpan gebruikt, kunt u de kooktijd met maximaal 50 % verkorten



Goed!



Fout!



DE TIPTOETSBEDIENING GEBRUIKEN

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

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

HET APPARAAT INSCHAKELEN

Raak de **vergrendelings**toets 

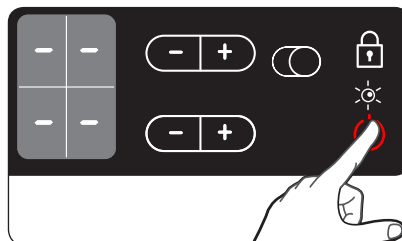
ongeveer 3 seconden aan.

Het apparaat kan worden in-/uitgeschakeld met de **Aan/Uit**-toets .

Raak de **Aan/Uit**-toets  aan.





Op de digitale displays wordt 



weergegeven.



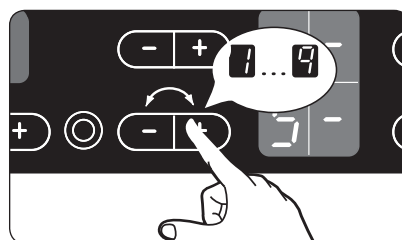
Nadat de **Aan/uit**-toets  is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 10 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

TEMPERATUURINSTELLING

Voor het instellen van het temperatuurniveau ( op ) voor koken, raakt u de , -toetsen van de overeenkomstige kookzones aan.

De eerste keer dat  wordt aangeraakt, wordt de temperatuur ingesteld op .

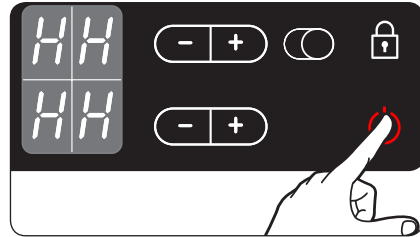
De eerste keer dat  wordt aangeraakt, wordt de temperatuur ingesteld op . Gebruik de toets  om de temperatuur te verhogen en de toets  om de temperatuur te verlagen.







HET APPARAAT UITSCHAKELEN

Het apparaat kan volledig worden uitgeschakeld met de **Aan/Uit**-toets . Raak de **Aan/Uit**-toets  aan.

-  Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzone in de vorm van een  (voor "heet").



-  Als de temperatuurinstelling  bedraagt en u de  brander wilt uitschakelen, raakt u de tiptoets nog eenmaal aan om de temperatuur in te stellen op nul.

Voor sneller verstellen van de temperatuur kunt u uw vinger op de temperatuurselectietoetsen  of  houden tot de gewenste waarde is bereikt.

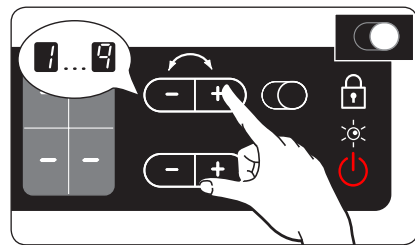
Wanneer meer dan één tiptoets gedurende langer dan 10 seconden wordt ingedrukt, verschijnt  op het temperatuurdisplay. Raak de **aan/uit**-toets  aan om de instellingen te resetten.

DE KOOKZONE VOOR OVENSCHOTELS GEBRUIKEN

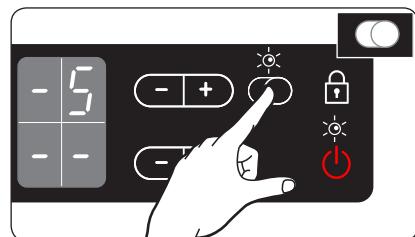
Door te kiezen voor de kookzone voor ovenschotels kunt u van een kleinere kookzone omschakelen naar een grotere ovale kookzone.

-  U kunt alleen schakelen tussen deze twee zone-instellingen als er al een temperatuurniveau is ingesteld voor de kleinere zone.

1. Selecteer een temperatuurinstelling.



2. Als u de ovenschotelzone in- of uit wilt schakelen, plaatst u uw vinger op de juiste tiptoets tot het indicatielampje oplicht of uitgaat.



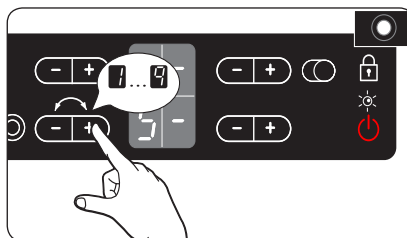
gebruik van de kookplaat _21

DE DUBBELE KOOKZONE GEBRUIKEN

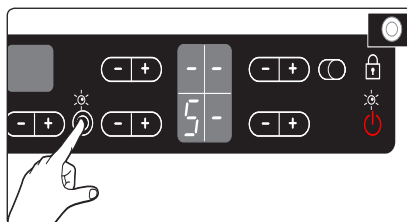
Wanneer u de dubbele kookzone gebruikt, kunt u wisselen tussen een kleinere kookzone en een grotere kookzone, al naar gelang de pan die u gebruikt. Selecteer de instelling met de tiptoets "**Dubbele kookzone** ☉".

 U kunt alleen schakelen tussen deze twee kookzones als er al een temperaturniveau is ingesteld voor de kleinere zone.

1. Selecteer de gewenste temperatuurinstelling.






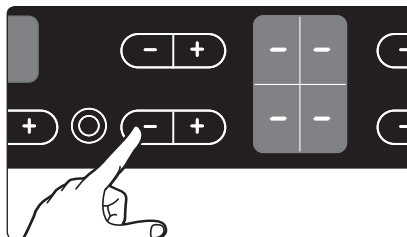
2. Raak de tiptoets "**Dubbele kookzone** ☉" aan. Hierdoor wordt de buitenste kookzone ingeschakeld. Het indicatielampje licht op.



3. Als u de buitenste kookzone wilt uitschakelen, drukt u op de tiptoets "**Dubbele kookzone** ☉".

KOOKZONES UITSCHAKELLEN


Als u een kookzone wilt uitschakelen, kiest u de instelling  door middel van de temperatuurinstelling en de tiptoetsen  of .

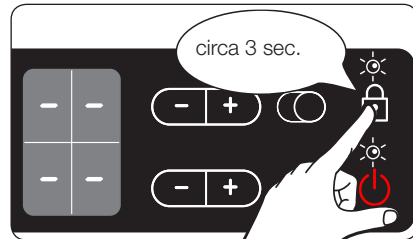


HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

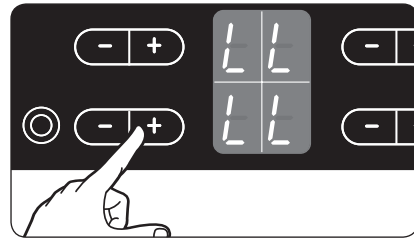
U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. De tiptoets van het kinderslot kan alleen worden gebruikt als de stroom is ingeschakeld.

Het kinderslot inschakelen


1. Raak de **vergrendelingstoets**  ongeveer 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.

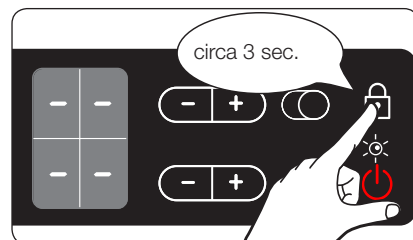



2. Raak een **willekeurige tiptoets voor temperatuurinstelling** aan.  verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.



Het kinderslot uitschakelen

1. Raak de vergrendelingstoets  ongeveer 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.



-  Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, wordt om veiligheidsredenen het kinderslot binnen enige minuten automatisch ingeschakeld.

TIMER

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

De timer gebruiken als veiligheidsschakeling



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

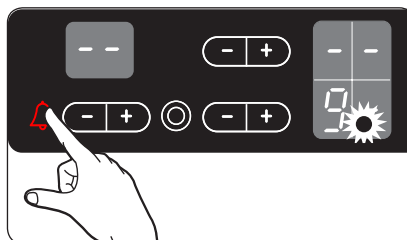
De timer gebruiken om af te tellen


De afteltimer kan worden gebruikt wanneer een kookzone is ingeschakeld.



VEILIGHEIDSUITSCHAKELING INSTELLEN

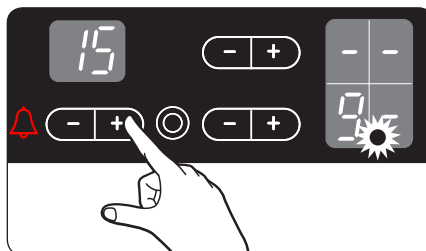
De kookzones waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moeten zijn ingeschakeld.




1. Gebruik de tiptoets van de timer  en selecteer de kookzone waarvoor de veiligheidsschakelingstijd moet worden ingesteld. Nadat de eerste actieve kookzone is geselecteerd, kunt u door de tiptoets van de timer aan te raken de bijbehorende indicator langzaam laten knipperen. De indicator linksvoor hoort bij de kookzone linksvoor, enzovoort.  wordt afgebeeld in de display van de timer.






De volgende actieve kookzone kan worden geselecteerd door de tiptoets van de timer  nogmaals aan te raken.

2. Gebruik de tiptoetsen  of  voor timerinstelling om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 15 minuten, waarna de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld. De veiligheidsuitschakeling is nu geactiveerd.










Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, gebruikt u de tiptoets van de timer . De overeenkomstige indicator begint dan langzaam te knipperen. De instellingen kunnen worden gereset met de timerinsteltoetsen  of . Nadat de ingestelde periode is verlopen, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, klinkt er een signaal en wordt dit op het display aangegeven.

 U kunt de instellingen sneller doen door een van de timerinsteltoetsen  of  aan te raken, totdat de gewenste waarde is bereikt.

Als de timerinsteltoets  eerst wordt aangeraakt, begint de tijdsinstelling met 99 minuten; als de timerinsteltoets  eerst wordt aangeraakt, begint de timer met 1 minuut.

AFTELTIMER

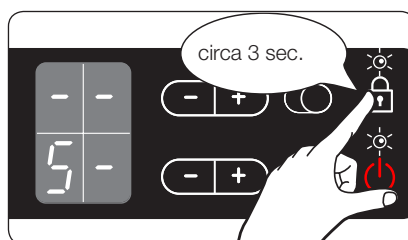
Als u de afteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld maar alle kookzones uitgeschakeld.

1. Raak de timerinsteltoets  aan.  wordt op het timerdisplay weergegeven.
2. Doe de gewenste instellingen voor de timer met de timerinsteltoetsen  of .
De afteltimerfunctie wordt nu geactiveerd en de resterende tijd verschijnt in het timerdisplay.
Als u de resterende tijd wilt aanpassen, raakt u de timerinsteltoets aan en wijzigt u de instelling met behulp van de timerinsteltoetsen  of  .

HET BEDIENINGSPANEEL VERGRENDELEN EN ONTGRENDELEN

Op elk gewenst moment tijdens het koken kan het bedieningspaneel, met uitzondering van de tiptoets "Aan/Uit" worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt.

1. Raak de tiptoets voor vergrendeling ongeveer 3 seconden aan.
De indicator voor de vergrendeling licht op. De tiptoetsen zijn nu vergrendeld.
2. Als u de tiptoetsen wilt ontgrendelen, raakt u de tiptoets opnieuw gedurende 3 seconden aan. De indicator voor de vergrendeling licht op.



SUGGESTIES VOOR HET BEREIDEN VAN BEPAALDE LEVENSMIDDELEN

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

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

Opmerking

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

reiniging en behandeling

KOOKPLAAT



WAARSCHUWING

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



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

Lichte bevuiling

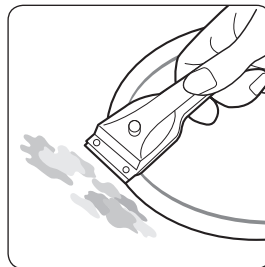
1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droogvegen met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minsten eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch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

Hardnekkig vuil

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



Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.



Probleemvuil

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



WAARSCHUWING

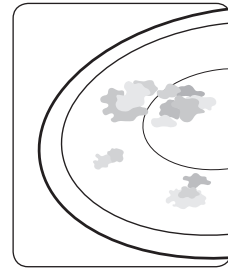
Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld.

Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.



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



FRAME VAN KOOKPLAAT (OPTIONEEL)



WAARSCHUWING

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

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

VOORKOM SCHADE AAN UW APPARAAT:

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Het kan beschadigen door een scherp voorwerp of wanneer er een hard voorwerp op valt.
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.

garantie en service

VEELGESTELDE VRAGEN EN PROBLEEMOPLOSSING

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine fouten, en u kunt dit soort fouten helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.



WAARSCHUWING

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

Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?

Controleer het volgende:

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

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?

Controleer het volgende:

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

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

Dit kan twee oorzaken hebben:

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

Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?

Controleer het volgende:

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

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

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd.

Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:

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

Wat betekent het als de brander niet rood opgloeit?

- De geselecteerde temperatuur van de kookzone wordt gehandhaafd door een sensor die de zone steeds aan en uit zet, dus het oppervlak gloeit niet onafgebroken rood op. Als u een lage temperatuurinstelling selecteert, is deze cyclus sneller dan bij hogere temperaturen. De hitte wordt ook aan- en uitgezet bij de hoogste temperatuurinstelling.

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

SERVICE

Raadpleeg voordat u een monteur laat komen voor reparatie of onderhoud eerst het gedeelte "Probleemoplossing".

Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met het servicecentrum. Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.

Zorg dat u de volgende gegevens klaar hebt:

- Waaruit bestaat het probleem?
 - Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?
- Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:

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

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

Model: _____

Serienummer: _____

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

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

technische gegevens

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen apparaat	Breedte	575 mm
	Diepte	505 mm
	Hoogte	52 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
	Radius hoek	3 mm
Aansluitingsvoltage		220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		7,0 kW
Gewicht	Netto	8.0 kg
	Bruto	10.5 kg

KOOKZONES

Positie	Diameter	Aan/uit
Linksvoor	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Linksachter	148 mm	1200 W
Rechtsachter	170 / 265 mm	1500~1600 / 2400 W
Rechtsvoor	148 mm	1200 W

MODELNAAM EN SERIENUMMER

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

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

Modelnaam _____

Serienummer _____

PRODUCTINFORMATIE

Naam van leverancier	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificatie van het model	CTR164NC01 C61RCDST2 C61R2CCN C61R2CAST C61RCAST2 NZ64F5RD9AB NZ64H25568K HS-3000B
Type kookplaat	Inbouw
Verwarmingstechnologie	Kookzones met stralingswarmte
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
Voor circulaire kookzones of -gebieden: diameter van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone (Ø)	Ø 21,5 cm, Ø 15,0 cm, Ø 15,0 cm, Ø 17,0 cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC elektrisch koken)	Ø 21,5 cm : 199,6 Wh/kg Ø 15,0 cm (voorzijde) : 199,3 Wh/kg Ø 15,0 cm (achterzijde) : 198,5 Wh/kg Ø 17,0 cm : 199,0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC elektrische kookplaat)	199,1 Wh/kg

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

Tips voor energiebesparing

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

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

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



DG68-00520A-02

NZ64F5RD9AB

Glaskeramikkochfeld

Benutzerhandbuch

DEUTSCH

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.













SAMSUNG

Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

WICHTIGE SYMBOLE FÜR SICHERHEITS- UND GEFAHRENHINWEISE

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

 WARNUNG	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können .
 VORSICHT	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können.
 VORSICHT	Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Kochfelds zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:
	NICHT ausführen.
	NICHT demontieren.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig

2_ Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

-  Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

-  Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

-  Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

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



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

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









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

-
- WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
-
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
-
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da sie heiß werden könnten. (nur Modelle mit Induktionskochfeld)
-
- Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus, und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung. (nur Modelle mit Topferkennung)
-
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
-
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
-
- WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
-
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
-
- WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmittel in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen.
Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.
-
- WARNUNG:** Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen!
-

4_ Sicherheitshinweise

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

VORSICHT

-  Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
-  Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.
-  Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.
-  Bei Störungen Ihres Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Abspalterungen:
 - Schalten Sie alle Kochzonen ab;
 - Trennen Sie das Gerät vom Netz; und
 - Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
-  Wenn die Oberfläche des Kochfelds bricht, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.
-  Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.
-  Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.
-  Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

-
- Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.
-
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.
-
- Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen. Die Netzkabel dürfen mit dem Kochfeld nicht in Kontakt kommen.
-
- Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Kochfelder niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.
-
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.
-
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.
-
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, da sie Feuer fangen könnten.
-
- Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.
-
- Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.
-
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.
-
- WARNUNG:** Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach. (nur Modelle mit Induktionskochfeld)
-
- Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
-
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.
-
- Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.
-

6_ Sicherheitshinweise

Hinweise zur Entsorgung



ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

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



ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG IHRES ALTGERÄTS

WARNUNG: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

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

Hinweise zur Entsorgung _7

Inhalt

INSTALLIEREN DES GERÄTS	9	Sicherheitshinweise für den Installateur
	10	Anschließen an das Netz
	12	Einbauen in einer Arbeitsplatte
ÜBERBLICK ÜBER DAS GERÄT	14	Kochzonen
	14	Bedienfeld
	15	Komponenten
	15	Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts
	16	Sicherheitsabschaltung
	17	Restwärmeanzeige
VOR DER ERSTEN ZUBEREITUNG	17	Erstreinigung
VERWENDUNG DES GERÄTS	18	Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen
	20	Verwenden der Sensortasten
	20	Einschalten des Geräts
	20	Temperaturregelung
	21	Ausschalten des Geräts
	21	Verwenden der Bräterkochzone
	22	Verwenden der Doppelkochzone
	22	Ausschalten einer Kochzone
	23	Verwenden der Kindersicherung
	24	Timer
	24	Einstellen der Kochzonenabschaltung
	25	Kurzzeitmesser
	26	Sperren und Entsperrern des Bedienfelds
	27	Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel
REINIGUNG UND PFLEGE	28	Kochfeld
	29	Kochfeldrahmen (Zubehör)
	30	So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät
GARANTIE UND SERVICE	31	Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung
	33	Service
TECHNISCHE DATEN	34	Technische Daten
	34	Kochzonen
	34	Modellname und Seriennummer
	35	Produktinformationen

Installieren des Geräts



WARNUNG

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

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

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

ANSCHLIESSEN AN DAS NETZ

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



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

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt.

Das Gerät muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

Für den Netzanschluss ist ein Kabel vom Typ H05SS - F (180° C) oder besser vorzusehen.

	Nennstrom des Geräts (A)	Nennquerschnitt (mm ²)
1 N~	> 25 und ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 und ≤ 16	≥ 1,5

Der Anschluss muss wie im Diagramm dargestellt ausgeführt werden. Die Anschlussverbindungen werden entsprechend dem jeweiligen Anschlussdiagramm ausgeführt.

Die Erdung wird an die Erdungsklemme angeschlossen. Das Erdungskabel muss länger als die Strom führenden Kabel sein.

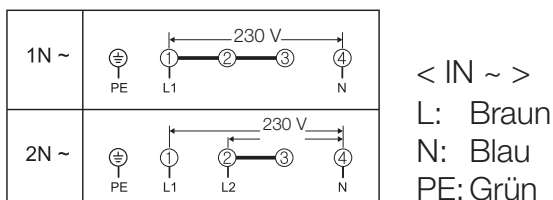


Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt, und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.

Das Anschlusskabel wird mit der Kabelschelle befestigt, und die Abdeckung wird durch festes Andrücken (Verriegeln) geschlossen. Vor dem ersten Einschalten müssen Schutzfolien und Aufkleber von m Glaskeramikkochfeld entfernt werden.

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

🔌 Wenn das Gerät erstmals eingeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf, und die Kindersicherung ist aktiviert.



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

Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.

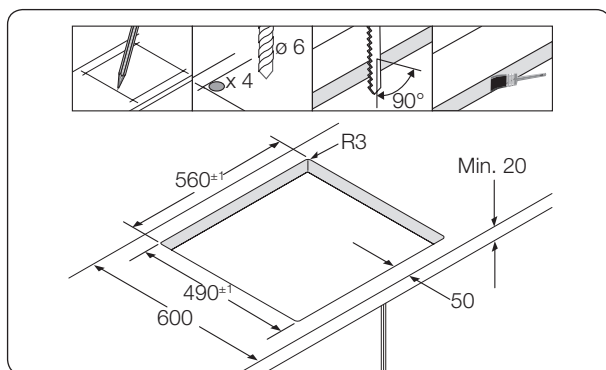
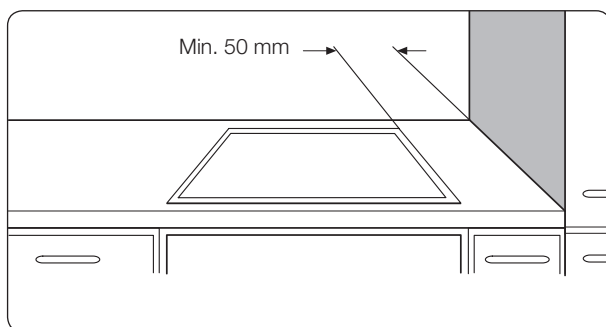
EINBAUEN IN EINER ARBEITSPLATTE

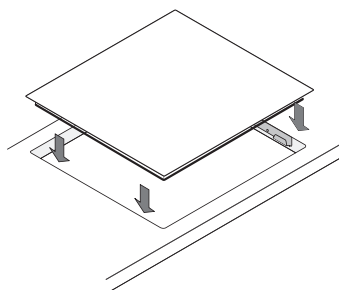
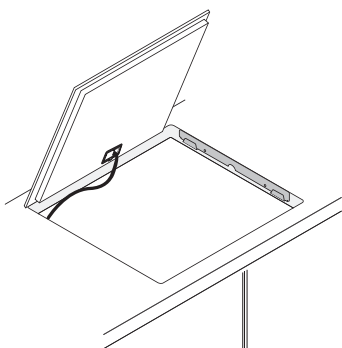
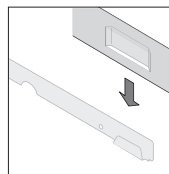
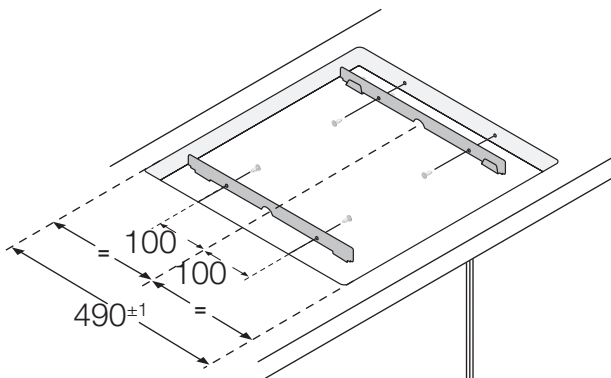
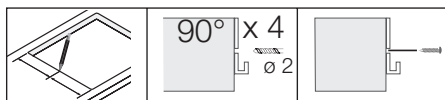
☑ Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Kochfeld an den Klammern befestigen.

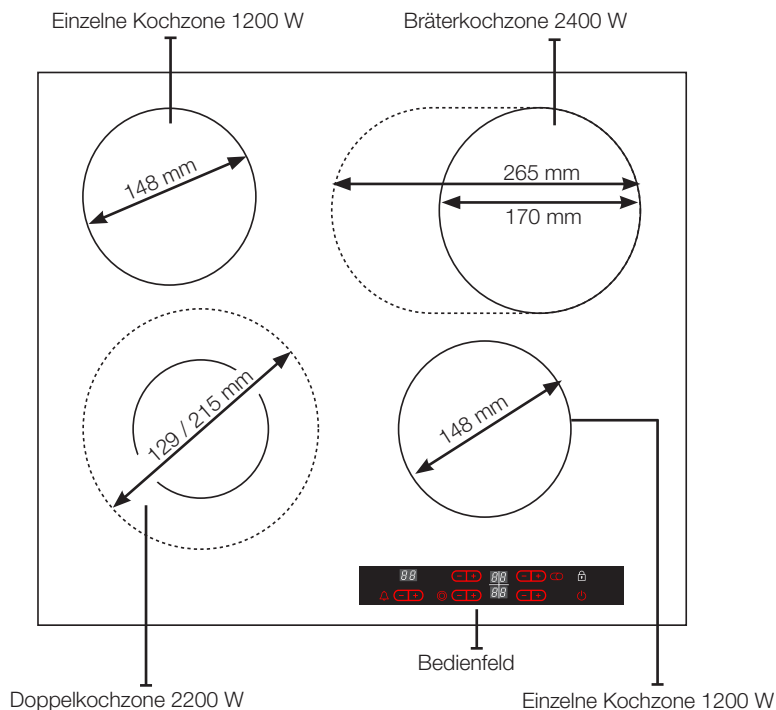
Bei der Installation des Kochfelds muss ein Brett eingepasst werden, das den Zugang zur Geräteunterseite einschränkt.



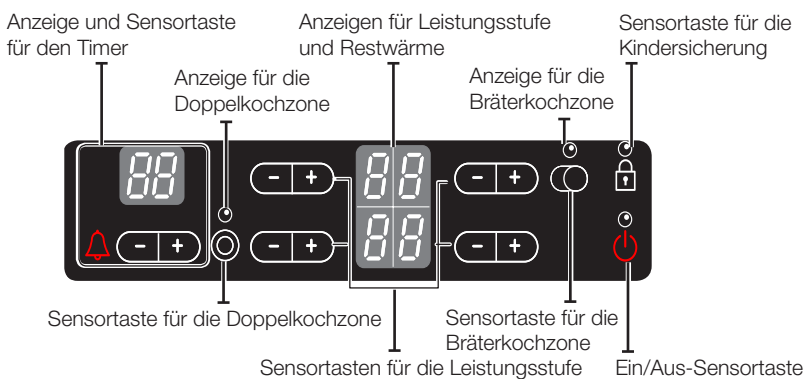


Überblick über das Gerät

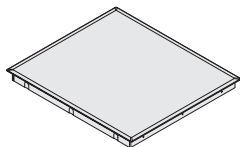
KOCHZONEN



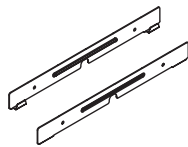
BEDIENFELD



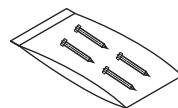
KOMPONENTEN



Glaskeramikkochfeld












Montagehalterungen




Schrauben

DIE WICHTIGSTEN MERKMALE IHRES GERÄTS

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät besitzt ein Kochfeld aus Glaskeramik mit vier Schnellkochzonen. Die leistungsfähigen Strahlungsheizelemente des Kochfelds verkürzen die für das Aufheizen der Zonen erforderliche Zeit ganz erheblich.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist die besonders einfache Reinigung. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensortaste:** Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Wenn die Kochzonen so heiß sind, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht, wird im Display ein entsprechendes Symbol angezeigt.
- **Doppelkochzone:** Zum Kochfeld gehört eine Doppelkochzone. Damit erhält das Gerät eine Kochzone von variabler Größe, wenn Sie zum Beispiel mit kleineren Töpfen kochen. Dies ermöglicht Energieeinsparungen.





- **Mehrzweckkochzone:** Das Gerät ist mit einer Mehrzweck-/Bräterkochzone ausgestattet. Je nach Einstellung kann diese als runde oder ovale Kochzone genutzt werden, wenn Sie zum Beispiel mit einem ovalen Bräter kochen oder Teller bzw. Essen warm halten möchten.
- **Digitale Anzeigen:** Die vier Anzeigefelder sind den vier Kochzonen zugeordnet. Sie zeigen die folgenden Informationen an:
 -  Gerät eingeschaltet,
 -  bis  eingestellte Leistungsstufe,
 -  Restwärme,
 -  Kindersicherung aktiviert und
 -   Fehlermeldung, wenn eine Sensortaste länger als 10 Sekunden berührt wurde.
 -   Fehlermeldung, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)

SICHERHEITSABSCHALTUNG

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit  (für „heiß“) angegeben.

Die Kochzonen werden nach folgenden Zeiten ausgeschaltet:


Leistungsstufe	Ausschalten
1 - 2	nach 6 Stunden
3 - 4	nach 5 Stunden
5 - 6	nach 3 Stunden
7 - 9	nach 1 Stunden

-  Wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird im Display   angezeigt, und das Gerät wird ausgeschaltet.
-  Wenn eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ nach.


Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

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



Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder eingeschaltet werden.

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

RESTWÄRMEANZEIGE

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


 **WARNUNG** Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

 **WARNUNG** Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol , und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

Vor der ersten Zubereitung

ERSTREINIGUNG

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

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

Verwendung des Geräts

VERWENDEN GEEIGNETER TÖPFE UND PFANNEN

Hochwertige Pfannen bringen gute Ergebnisse.

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

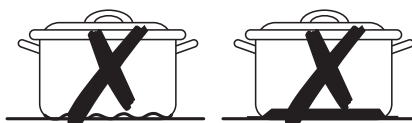
Energiespartipps

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

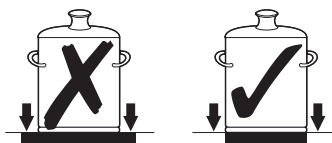
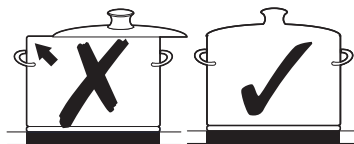
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.
- Die Böden von Pfannen müssen immer die selbe Größe wie die Kochzone aufweisen.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten um bis zu 50 % reduzieren.



Richtig!



Falsch!





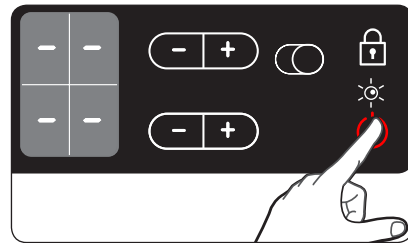
VERWENDEN DER SENSORTASTEN



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

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





EINSCHALTEN DES GERÄTS



Halten Sie die Sensortaste für die **Kindersicherung**  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Schalten Sie das Gerät anschließend mit der **Ein/Aus-Sensortaste**  ein. Drücken Sie dazu die **Ein/Aus-Sensortaste** . Im Display wird  angezeigt.







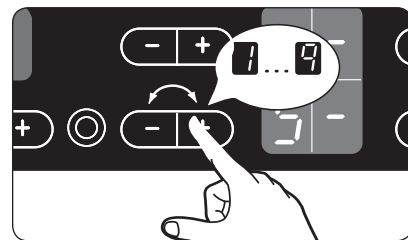
 Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste**  eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 10 Sekunden eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

TEMPERATURREGELUNG

Drücken Sie zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe ( bis ) für die entsprechende Kochzone die Sensortaste  oder .



Wenn  erstmals gedrückt wird, wird die Leistungsstufe  eingestellt.

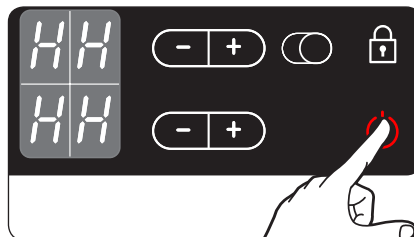
Wenn Sie  zum ersten Mal drücken, wird die Leistungsstufe  eingestellt. Mit der Sensortaste  können Sie eine höhere und mit  eine niedrigere Leistungsstufe einstellen.










AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste**  vollständig ausgeschaltet. Drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** .


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



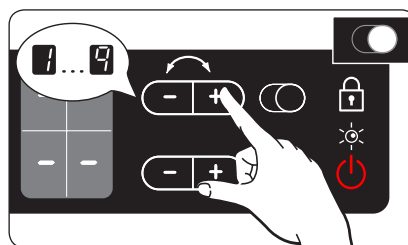
 Wenn die Leistungsstufe  ausgewählt ist und Sie möchten die Heizelemente  ausschalten, drücken Sie die Sensortaste noch einmal. Die Einstellung wechselt dann auf die Leistungsstufe Null. Sie können die Einstellung auch schneller vornehmen, indem Sie mit dem Finger so lange auf die Sensortaste  oder  drücken, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Wenn Sie länger als 10 Sekunden mehr als eine Sensortaste gedrückt halten, wird im Display  angezeigt. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** .

VERWENDEN DER BRÄTERKOCCHZONE

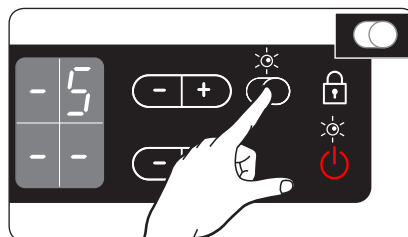
Sie können eine kleine Kochzone in eine größere, ovale Kochzone umwandeln und für Bratentöpfe verwenden.

 Sie können den Wechsel zwischen den beiden Kochzonen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Leistungsstufe eingestellt worden ist.

1. Wählen Sie eine Leistungsstufe aus.




2. Um die Bräterkochzone ein- bzw. auszuschalten, drücken Sie Ihren Finger so lange flach auf die Sensortaste für die Bräterkochzone, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt.

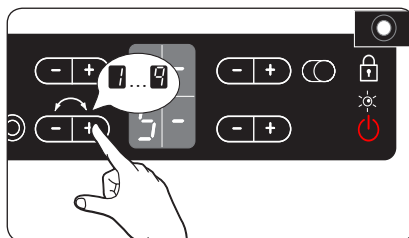


VERWENDEN DER DOPPELKOCHZONE

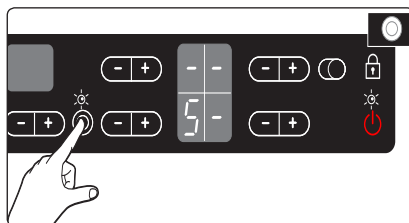
Sie können eine kleine Kochzone in eine größere Kochzone umwandeln und für große Kochgeräte verwenden. Wählen Sie diese Einstellung mit der Sensortaste für die **Doppelkochzone** ☉ aus.

 Sie können den Wechsel zwischen den beiden Kochzonen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Leistungsstufe eingestellt worden ist.

1. Wählen Sie eine Leistungsstufe aus.



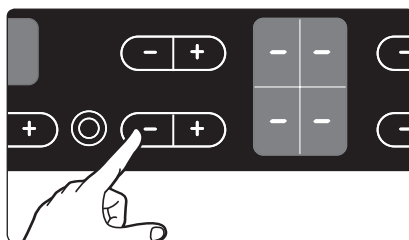
2. Drücken Sie die Sensortaste für die **Doppelkochzone** ☉. Damit schalten Sie die äußere Kochzone ein. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.



3. Um die äußere Kochzone auszuschalten, drücken Sie erneut die Sensortaste für die **Doppelkochzone** ☉.

AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE


Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, stellen Sie mit Hilfe der **Sensortasten**  und  des Bedienfelds für diese Kochzone wieder die Leistungsstufe  ein.

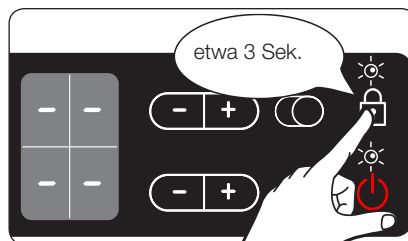



VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

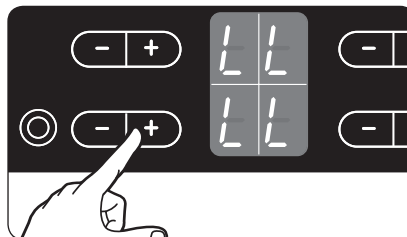
Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone unabsichtlich eingeschaltet oder das Kochfeld aktiviert wird. Die Sensortaste für die Kindersicherung steht nur dann zur Verfügung, wenn der Strom eingeschaltet ist.

Aktivieren der Kindersicherung


1. Halten Sie die Sensortaste für die **Kindersicherung**  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

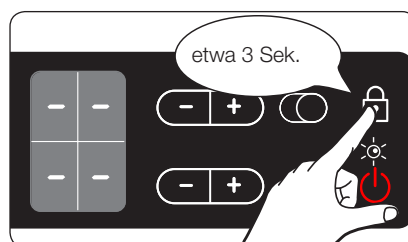



2. Drücken Sie eine **der Sensortasten für die Leistungsstufe**.  wird im Display für alle Kochzonen angezeigt. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.



Deaktivieren der Kindersicherung

1. Halten Sie die Sensortaste für die Kindersicherung  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



-  Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, wird die Kindersicherung aus Sicherheitsgründen automatisch innerhalb von wenigen Minuten aktiviert.

TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten



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

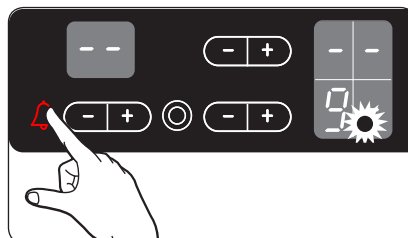
Timer als Kurzzeitmesser verwenden


Der Kurzzeitmesser kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.



EINSTELLEN DER KOCHZONENABSCHALTUNG

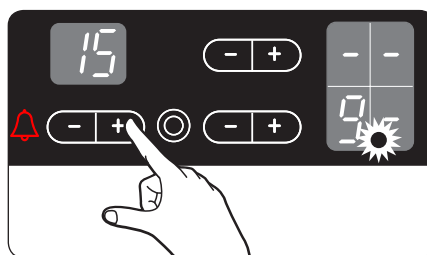
Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.

1. Mit Hilfe der Sensortaste für den Timer  wählen Sie die Kochzone aus, die nach Ablauf der festgelegten Zeit abgeschaltet werden soll. Wenn die erste aktive Kochzone ausgewählt wird, beginnt die jeweilige Anzeige langsam zu blinken, nachdem Sie die entsprechende Sensortaste gedrückt haben. So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone.  erscheint in der Timer-Anzeige.




Die nächste aktive Kochzone wählen Sie durch erneutes Drücken der Sensortaste für den Timer  aus.

2. Stellen Sie durch Drücken der Sensortaste  oder  die Zeit ein, nach der die Kochzone automatisch abgeschaltet werden soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die Abschaltung ist nun aktiviert.



Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, drücken Sie die Sensortaste Δ . Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken. Die Einstellungen werden mit der Sensortaste \boxplus oder \boxminus zurückgesetzt. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.

-  Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eine der Sensortasten \boxplus oder \boxminus so lange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Wenn die Sensortaste \boxminus zuerst gedrückt wird, beginnt die Zeit-Anzeige im Display bei 99; wenn Sie zuerst die Sensortaste \boxplus drücken, wird bei 1 begonnen.

KURZZEITMESSER

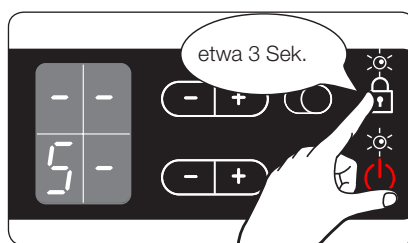
Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Drücken Sie die Sensortaste für den Timer Δ . $--$ erscheint in der Timer-Anzeige.
2. Stellen Sie mit Hilfe der Sensortasten \boxplus und \boxminus die gewünschte Zeit ein.
Der Kurzzeitmesser ist jetzt aktiviert, und im Display wird die verbleibende Restzeit angezeigt.
Zum Ändern der Restzeit drücken Sie die Sensortaste für den Timer Δ , und ändern den eingestellten Wert mit Hilfe der Sensortasten \boxplus und \boxminus .

SPERREN UND ENTSPERREN DES BEDIENFELDS

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der Ein/Aus-Sensortaste jederzeit während des Kochens sperren. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

1. Halten Sie die Sensortaste für die Kindersicherung etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige der Sensortaste für die Kindersicherung leuchtet auf. Die Sensortasten sind jetzt gesperrt.
2. Wenn Sie die Sensortasten wieder entsperren möchten, halten Sie die Sensortaste für die Kindersicherung erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige der Sensortaste für die Kindersicherung erlischt.



EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN ZUM KOCHEN BESTIMMTER LEBENSMITTEL

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

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

Hinweis

- Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.
- Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

Reinigung und Pflege

KOCHFELD



WARNUNG

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



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

Leichte Verschmutzung

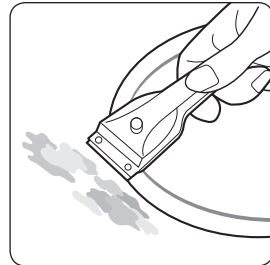
1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel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

Hartnäckiger Schmutz

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




Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.




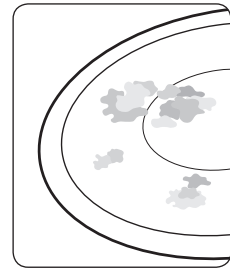
Schwer entfernbare Verschmutzungen

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


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

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

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



KOCHFELDRAHMEN (ZUBEHÖR)

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

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

SO VERMEIDEN SIE SCHÄDEN AN IHREM GERÄT

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

Garantie und Service

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

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



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

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist nicht richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten nicht.
- Die Kochzone ist nicht eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind nicht auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen im Display außer der Restwärmeanzeige plötzlich verschwinden?

Mögliche Ursachen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

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

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. Zum Zurücksetzen drücken Sie die Ein/Aus-Sensortaste.

Was bedeutet es, wenn die Heizelemente nicht rot glühen?

- Die eingestellte Temperatur der Kochzone wird von einem Sensor aufrechterhalten, der die Zone ein- und ausschaltet, so dass die Kochzone nicht immer rot aussieht. Wenn Sie eine geringe Leistungsstufe einstellen, wird das Heizelement häufiger ausgeschaltet als bei höher eingestellten Temperaturen. Das Heizelement wird aber auch bei höchster Temperatureinstellung abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

32_ Garantie und Service

SERVICE

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen:

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

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

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

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

Modell: _____

Seriennummer: _____

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

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

Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

Maße des Geräts	Breite	575 mm
	Tiefe	505 mm
	Höhe	52 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,0 kW
Gewicht	Netto	8,0 kg
	Brutto	10,5 kg

KOCHZONEN

Position	Durchmesser	Leistung
Vorne links	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Hinten links	148 mm	1200 W
Hinten rechts	170 / 265 mm	1500 bis 1600 bzw. 2400 W
Vorne rechts	148 mm	1200 W

MODELLNAME UND SERIENNUMMER

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

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

Modellname _____

Seriennummer _____

PRODUKTINFORMATIONEN

Name des Lieferanten	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellkennung	CTR164NC01 C61RCDST2 C61R2CCN C61R2CAST C61RCAST2 NZ64F5RD9AB NZ64H25568K HS-3000B
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen oder-flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	Ø 21,5 cm, Ø 15,0 cm, Ø 15,0 cm, Ø 17,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder-fläche je kg (EC electric cooking)	Ø 21,5 cm : 199,6 Wh/kg Ø 15,0 cm (vorne) : 199,3 Wh/kg Ø 15,0 cm (hinten) : 198,5 Wh/kg Ø 17,0 cm : 199,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC electric hob)	199,1 Wh/kg

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

Energiespartipps

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

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

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



DG68-00520A-02