

NZ63M3707AK

# Induction Hob

## user manual

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.

**SAMSUNG**

# using this manual













---

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

## IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS.

---

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual :

 <b>WARNING</b>	Hazards or unsafe practices that may result in <b>severe personal injury or death.</b>
 <b>CAUTION</b>	Hazards or unsafe practices that may result in <b>minor personal injury or property damage.</b>
 <b>CAUTION</b>	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your hob, follow these basic safety precaution
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

# safety instructions

---

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

**WARNING**

## **ELECTRICAL SAFETY**

---

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

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

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

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

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

**WARNING**

## **CHILD SAFETY**

---

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

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

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.

**WARNING :** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## **SAFETY DURING USE**

---

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

Never place combustible items on the hob. It may cause fire.

Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware. There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.

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

Do not use the hob to dry clothes.

Never store flammable materials such as aerosols and detergents in draws or cupboards under the hob.

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

**WARNING :** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

### **SAFETY WHEN CLEANING**

---

Always turn the appliance off before cleaning.

For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high - pressure cleaner.

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

Steam cleaner is not to be used.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

### **SEVERE WARNING SIGNS FOR INSTALLATION**

---

- ★ The installation of this appliance must be performed by a qualified hob service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Hob”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.


- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.


- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.


- 
-  Do not install this appliance near a heater, inflammable material. Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops). Do not install this appliance in a location where gas may leak.
- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

- 
-  This appliance must be properly grounded. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
  - Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.



## **CAUTION SIGNS FOR INSTALLATION**

- 
-  This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the hob



## **SEVERE WARNING SIGNS FOR ELECTRIC**

---

- ★ Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
    - Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
    - Failure to do so may result in electric shock or fire.
  - ★ Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.
    - If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.
  - ☒ Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.
    - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.  
Do not twist or tie the power cord.  
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.
- This may result in electric shock or fire.
- Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

---

☑ When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.



## CAUTION SIGNS FOR ELECTRIC

---

☑ Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.



## SEVERE WARNING SIGNS FOR USING

---

☑ In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

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

ALWAYS use hob gloves when removing a dish from the hob to avoid unintentional burn.

**WARNING :** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

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

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



**WARNING :** Only allow children to use the hob without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the hob in a safe way and understands the hazards of improper use.

---

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

**WARNING :** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

**WARNING :** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

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

---

- ☐ Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

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

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the hob function.

- Failure to do so may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the hob.

- This may result in fire or an explosion.

To heat beverages such as coffee, tea, liquor or water or dishes such as curry, soup or stew, use a low power setting and make sure to stir the contents while heating them.

- Using a high power setting **can cause the contents to boil over without warning** and cause serious burns.

---

☒ Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet, and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

**WARNING :** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.


---

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

- Do not use any fuse (such as copper, steel wire, etc.) other than the standard fuse.


- When repairing or reinstalling the appliance is required, contact your nearest service centre.
- Failure to do so may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

---

 If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

---

 If the appliance is flooded, please contact your nearest service centre.


- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.



## CAUTION SIGNS FOR USING

-  Take care as beverages or food may be very hot after heating.
- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.
- Take care when heating liquids such as water or other beverages.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
  - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part thereof during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

---

 Small amounts of food require shorter cooking or heating time.

If normal times are allowed they may overheat and burn.

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

Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid (Model which has lid only).

---

- ☒ Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, hob cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not stare at the hob elements (Model which was installed halogen lamp only).

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector (Model which was installed pan detector only).



## **SEVERE WARNING SIGNS FOR CLEANING**

---

- ☒ Do not clean the appliance by spraying water directly onto it. Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.
  - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.



## **CAUTION SIGNS FOR CLEANING**

---

- ★ ☒ The hob should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the hob in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- ☒ Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).
  - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance. Do not clean the appliance with a steam cleaner.
  - This may result in corrosion.

# disposal instructions

---



## **DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL**

---

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



## **PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE**

---

**WARNING :** Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.

To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

The appliance may not be disposed of in the household rubbish. Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.



## **CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)**

---

### **(Applicable in countries with separate collection systems)**

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

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

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

# contents

---

## INSTALLING THE HOB

16

## PARTS AND FEATURES

21

## BEFORE YOU BEGIN

26

## HOB USE

26

## CLEANING AND CARE

35

## WARRANTY AND SERVICE

38


## TECHNICAL DATA

41

- 16 Regulations and compliance
- 16 Safety instructions for the installer
- 17 Connecting to the mains power supply
- 19 Installing into the countertop
- 21 Cooking zones
- 21 Control panel
- 22 Components
- 22 Induction heating
- 23 The key features of your appliance
- 24 Safety shutoff
- 25 Residual heat indicator
- 25 Temperature detection
- 26 Initial cleaning
- 26 Cookware for induction cooking zones
- 27 Suitability test
- 27 Size of pans
- 27 Operating noises
- 28 Using suitable cookware
- 29 Using the touch control sensors
- 29 Switching the appliance on
- 29 Select cooking zone and heat setting
- 30 Switching the appliance off
- 30 Switching a cooking zone off
- 30 Using the child safety lock
- 31 Timer
- 33 Power boost control
- 33 Power management
- 34 Suggested settings for cooking specific foods
- 35 Hob
- 36 Hob frame (option)
- 36 To avoid damaging your appliance
- 38 FAQs and troubleshooting
- 40 Service
- 41 Technical data
- 41 Cooking zones

# installing the hob

---

 **WARNING** Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.

Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation. Technical data is provided at the end of this manual.

## **SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER**

---

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



- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board is to be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

## CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY

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



**Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.**

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



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



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



When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.



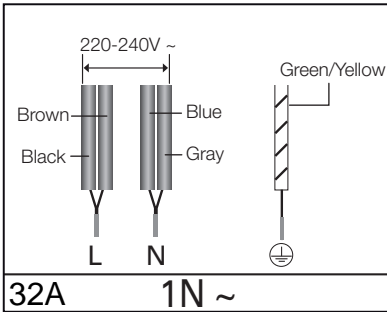
Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.

Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

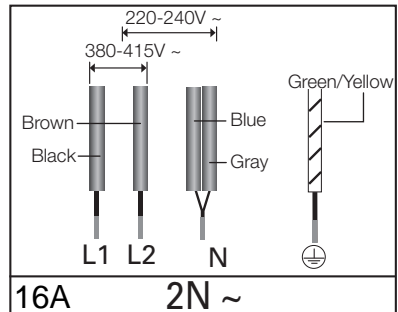


If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

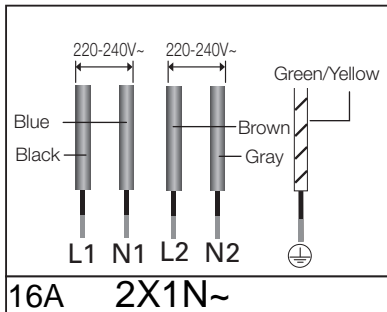
• 1N ~



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




**2x1N~: Separate the wires before connection.**



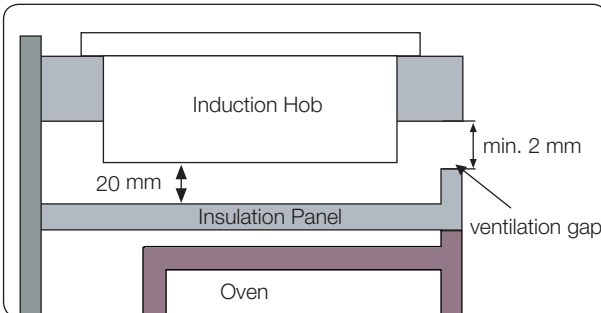
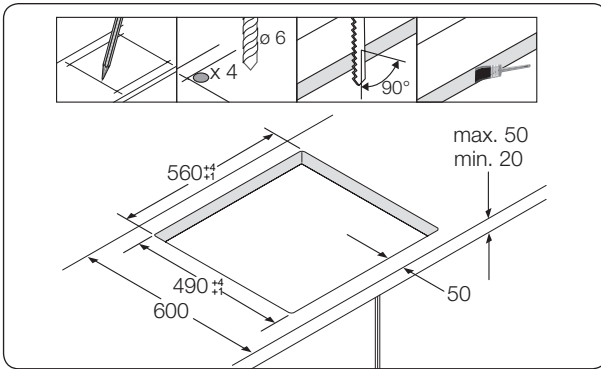
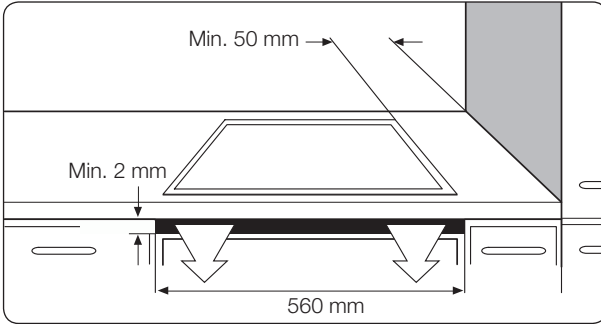
For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

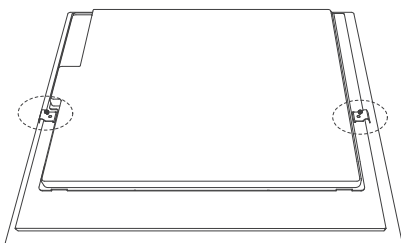
# INSTALLING INTO THE COUNTERTOP

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

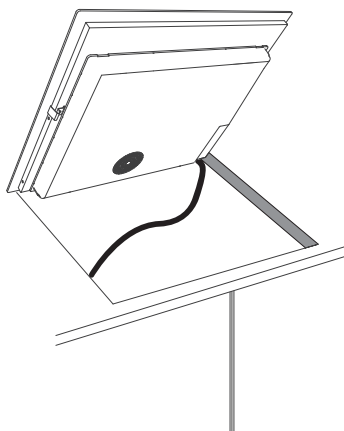
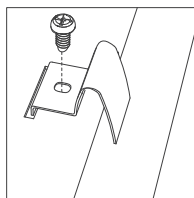
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

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

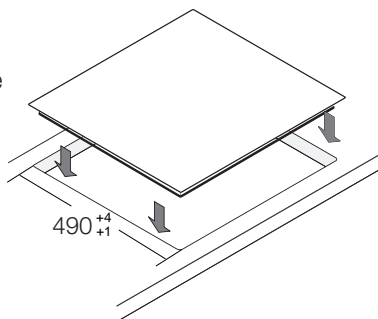




Install the two brackets

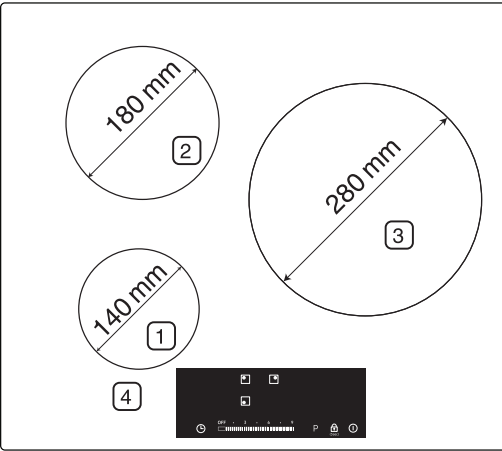


Put into the hole



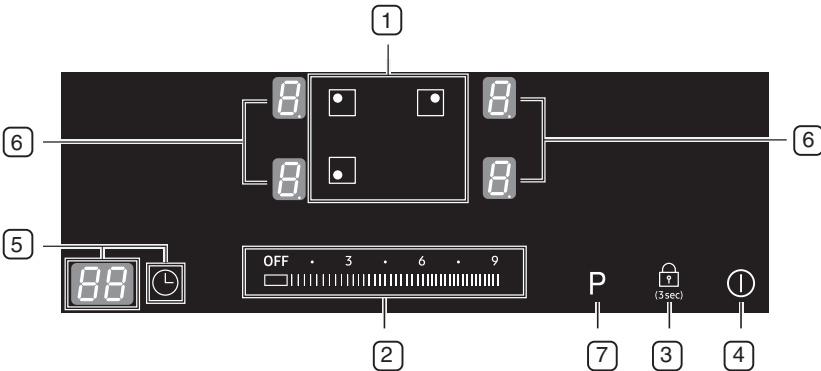
# parts and features

## COOKING ZONES



1. Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 1500 W
2. Induction cooking zone 2300 W with Power Boost 2600 W
3. Induction cooking zone 3000 W with Power Boost **4000 W**
4. Control panel

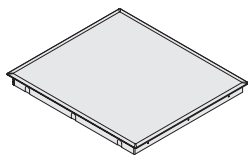
## CONTROL PANEL



1. Cooking zone selectors
2. Heat/timer setting selectors
3. Lock control sensor
4. On/Off control sensor
5. Timer control sensor and display
6. Indicators for heat settings and residual heat
7. Boost sensor

# COMPONENTS

---



Induction hob



Installation brackets

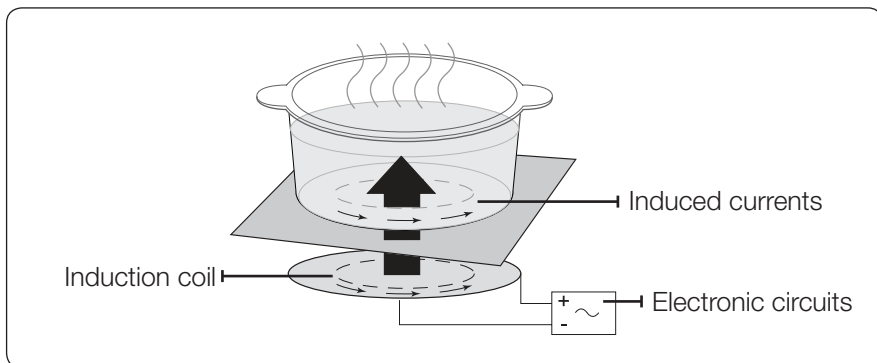


Screws

## INDUCTION HEATING










---

- **The Principle of Induction Heating:** When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.



- **Greater speed in cooking and frying:** As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.

## THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE

- **Ceramic glass cooking surface** : The appliance has a ceramic glass cooking surface and rapid - response cooking zones.
- **Touch control sensors** : Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning** : The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On/Off sensor** : The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators** : Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff** : A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator** : An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Power Boost ** : Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level ‘’. (The display will show ‘’.)
- **Auto Pan-Detection** : Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
- **Digital displays** : The display fields are assigned to the cooking zones. They show the following information
  -  :the appliance has been switched on
  -  to ,  :selected heat settings
  -  :residual heat
  -  : the child lock is activated

- **E3 E4**: error message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
- **U**: error message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.

## SAFETY SHUTOFF





---

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

Any residual warmth will be indicated with **H** (for “hot”) in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Heat setting	Switch off
1-3	After 8 hours
4-6	After 4 hours
7-9	After 2 hours


-  If the Hob is overheated because of abnormal operation, **E3 E4** will be displayed. And the Hob will be switched off.
-  If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, **U** will be displayed. And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.
-  Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section “Troubleshooting”.
-  If there are no input it will be switch off after 1 minute.



## Other reasons why a cooking zone can switch itself off


---

All cooking zones can turn off themselves if liquid boils over and lands on the control panel.

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

## RESIDUAL HEAT INDICATOR

---


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

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



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



If the power supply is interrupted, the  symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

## TEMPERATURE DETECTION

---


If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, should this happen then the cooking zone will automatically reduce to a lower power level.

When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute.

# before you begin

## INITIAL CLEANING

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

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



## hob use

### COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

The induction hob can only be turned on when a cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the following suitable cookware.

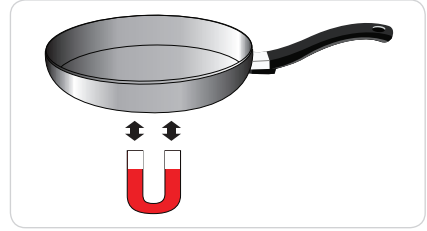
#### Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

-  Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.
-  Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

## SUITABILITY TEST

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



## SIZE OF PANS

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

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
280mm	180 mm
180 mm	120 mm
140 mm	120 mm

## OPERATING NOISES

If you can hear.

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

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

## USING SUITABLE COOKWARE


---

Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pan are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

## Energy saving tips

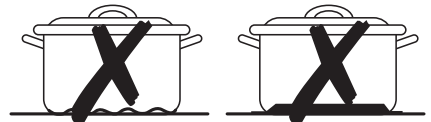
---

 You can save valuable energy by observing the following points.

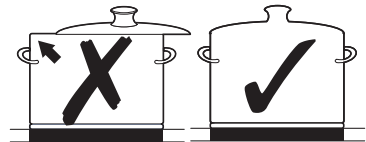
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



Right!



Wrong!




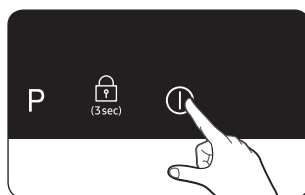
## USING THE TOUCH CONTROL SENSORS



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

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

## SWITCHING THE APPLIANCE ON

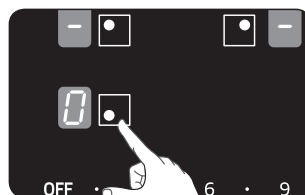
1. Touch the **On/Off**  sensor for approximately 1 seconds.
2. The digital displays will show .



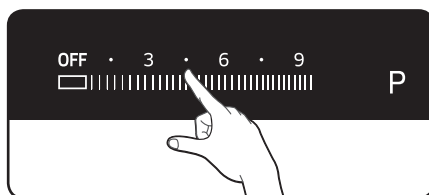
-  After the **On/Off control**  sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 1 minutes. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.



## SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

1. For selecting the cooking zone, touch the corresponding cooking zone's key.




2. For setting and adjusting the power level, touch the **Heat setting selectors**




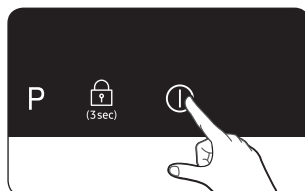
-  If more than one sensor except the slide touch key is pressed for longer than 10 seconds, An acoustic signal will sound and the appliance is switched off. To reset, touch the **On/Off control**  sensor.



## SWITCHING THE APPLIANCE OFF

---

To completely switch off the appliance, use the **On/Off control**  sensor.


Touch the **On/Off**  sensor for approximately 1 second.

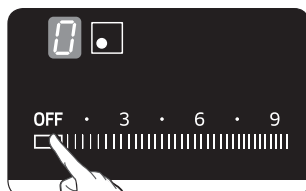


-  After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an  (for "hot").

## SWITCHING A COOKING ZONE OFF

---


To switch off a cooking zone, return the setting to  by using the control panel's **OFF control** sensor.



## USING THE CHILD SAFETY LOCK

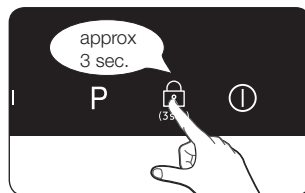
---


You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface.

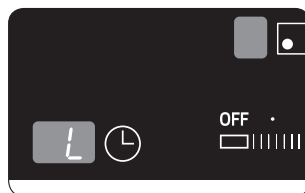
Also the control panel, with the exception of the **On/Off control**  sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.


## Switching the child safety lock on / off

1. Touch the **Lock control**  sensor for approximately 3 seconds.  
An acoustic signal will sound as confirmation.



2.  will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.



3. For switching the child safety lock off, touch the **Lock control**  sensor again for 3 seconds.  
An acoustic signal will sound as confirmation.

## TIMER

There are two ways to use the timer:

### Using the timer as a safety shutoff:

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

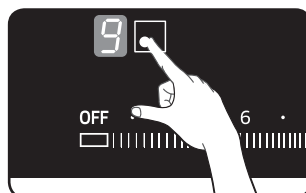
### Using the timer to count down:

The countdown timer cannot be used if a cooking zone has been switched on.

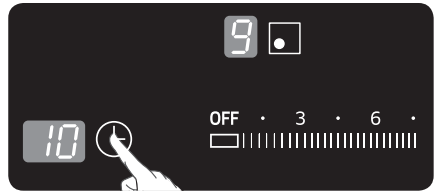
## Setting the safety shutoff

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

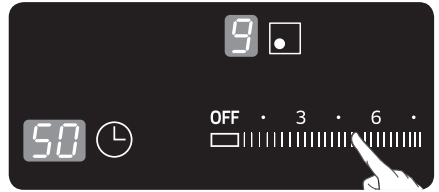
1. Touching the heating zone selection control



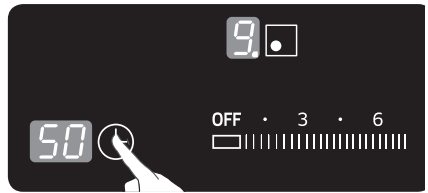
2. Touch the sensor, the '10' will show in the timer display, and the '1' flashes.



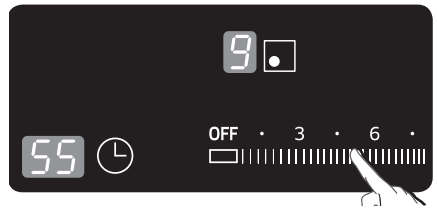
3. Set the time by touching the slide touch control. (can set 10 min, 20 min, 90 min)



4. Touch the "timer control" sensor again. The "0" will flash.



5. Set the time by touching the slide touch control. (can set 1 min, 2 min, 9 min)



- ☑ Dot(.) symbol will flash on the right side of power level during safety shutoff timer.
- ☑ To cancel the timer setting, make time to zero. The timer display will show "00"

## Countdown timer

For the countdown timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones do not be selected.

1. Touch the **Timer control** ⌚ sensor.  
⌚ will appear in the timer display.
2. Set the desired period of time using the slide touch control sensor.  
The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.  
To adjust the remaining time, touch the **Timer control** ⌚ sensor and change the setting using the slide touch control sensor.




3. Buzzer will beeps for 30 seconds when the setting timer is finished.

## POWER BOOST CONTROL

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

The power boost function is activated for maximum 5 minutes for each cooking zones.

After these times, the cooking zones automatically return to power level **9**.

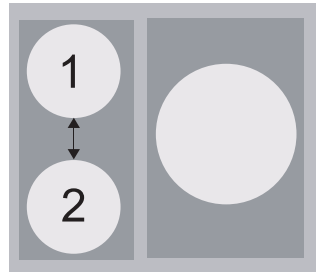
 In certain circumstances, the Power boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

## POWER MANAGEMENT

The cooking zones have a maximum power available to them.

If this power range is exceeded by switching on the power boost function , Power Management automatically reduced the heat setting of paired another cooking zone.

- Left side : No.1 and No.2 is paired cooking zone



The indicator for this cooking zone changes from the heat setting set to maximum possible heat setting.



- Example

Last heat setting of cooking zone (No.3)	Paired another cooking zone's heat setting (No.4)	
	Original heat setting	Automatically changed heat setting
Power Boost	6 level	2 level

## SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

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

Switch Setting	Cooking method	Examples for Use
9/P	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash, braising meat)
7-8	Intensive Frying	Steak, Srolin, Hash Brown, Sausages
5-6	Frying	Schnitzel / chops, Liver, Fish, Rissoles, Fried egg pancakes/Griddle cakes
3-4	Steaming Stewing	Steaming and stewing of small amount of vegetables, Boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatin, melting chocolate

-  The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
-  You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

# cleaning and care

---

## HOB

---



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



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

## Light Soiling

---

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

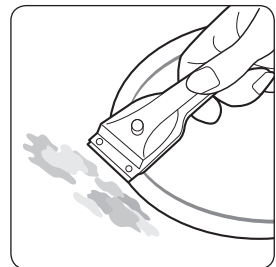
## Stubborn Soiling

---

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




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




## Problem Dirt

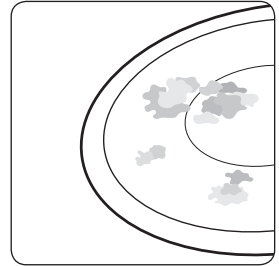
---

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

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

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

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



## HOB FRAME (OPTION)

---

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

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

## TO AVOID DAMAGING YOUR APPLIANCE

---

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.

- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.

# warranty and service

---

## FAQS AND TROUBLESHOOTING

---

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



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

### What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:

- The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
- The appliance is properly switched on.
- The control indicators in the control panel are illuminated.
- The cooking zone is switched on.
- The cooking zones are set at the desired heat settings.

### What should I do if the cooking zones will not switch on?


Check for the following possibilities:

- A period of more than 1 minute has elapsed between when the On/Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section “Switching the appliance on”).
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

### What should I do if the display except for the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:

- The On/Off sensor was accidentally actuated.
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

**What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth  is not indicated in the display?**

Check for the following possibility:

- The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

**What should I do if the   display is illuminated?**

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the “On/Off” control sensor for resetting.

**What should I do if the  display is illuminated?**

Check for the following:

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

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

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute by itself for cooling down.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

## SERVICE

---

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting.”

If you still need help, follow the instructions below.

### Is it a technical fault?

---

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

Model: \_\_\_\_\_

Serial number: \_\_\_\_\_

### When do you incur costs even during the warranty period?

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



# technical data

## TECHNICAL DATA

**NZ63M3707AK**

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	57 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
Connection voltage		220 - 240 V/400V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight(NZ63M37070K)	Net	10.6 kg
	Gross	12.1 kg

TECHNICAL DATA

## COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Rear left	180 mm	2300 W / Boost 2600 W
Front left	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Front right	280 mm	3000 W / Boost 4000 W

note

---

note

---

# SAMSUNG

## QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	0800 111 31	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (*0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56 480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678 (HHP) 0034902167267	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)

NZ63M3707AK

# Table de cuisson à induction

## Guide d'installation et d'utilisation

### Remerciement

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Samsung.













**SAMSUNG**

# Utilisation de ce guide

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation, et surtout faire attention aux informations de sécurité, qui figurent dans la partie suivante. Gardez ce guide comme document de référence. Dans le cas où la possession de l'appareil serait cédée à un autre particulier, veuillez lui transmettre en même temps ce guide.

## Marques de sécurité et précautions

Dans ce guide, vous trouverez les marques de sécurité suivantes:

 <b>Avertissement</b>	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures <b>graves ou mortelles.</b>
 <b>Attention</b>	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures <b>légères ou aux dégâts matériels.</b>
 <b>Attention</b>	Lors de la cuisson, prenez ces mesures de précaution de base afin d'éviter incendie, explosion, commotion électrique, ou blessure.
	Ne pas essayer de faire cela.
	Ne pas démonter l'appareil.
	Ne pas toucher.
	Suivre strictement les consignes.
	Débrancher l'appareil de la prise.
	Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter la commotion électrique.
	Appelez le centre de services pour demander des aides.
	Note
	Important

# Consignes de sécurité

Les caractéristiques de sécurité de l'appareil sont conformes aux normes techniques en vigueur. Pourtant, en tant que fabricant, nous considérons qu'il est de notre responsabilité de vous familiariser aux consignes suivantes.



Avertissement

## Sécurité en électricité

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

Les éventuelles réparations de votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié. Les réparations faites par une personne incompetente pourraient causer des blessures ou des pannes sérieuses. Si votre appareil nécessite des réparations, veuillez prendre contact avec le centre de service local. Le fait de ne pas suivre ces consignes causerait des dégâts et annulera la garantie.

L'appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été correctement installé dans un endroit dont les conditions sont conformes aux normes applicables. Cela pour assurer une protection nécessaire contre la commotion requise par les normes en vigueur.

En cas de non fonctionnement, cassure, fêlure ou fissure:

- éteignez immédiatement toutes les zones de cuisson;
- déconnectez la table de l'alimentation électrique; et
- prenez contact avec le centre de services local.



Avertissement

## Sécurité enfant

Cette table de cuisson n'est pas prévue pour être utilisée par des enfants ou des personnes invalides, sauf s'ils sont surveillés par un adulte responsable de leur sécurité.

Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les zones de cuisson s'échauffent quand vous les utilisez. Il convient de garder les petits enfants loin de l'appareil.

**Avertissement:** L'appareil et ses pièces deviennent chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde et ne touchez pas les pièces de réchauffage.

Gardez les enfants de moins de 8 ans loin de la table, à moins qu'ils soient surveillés pendant l'utilisation de l'appareil.

A condition d'être surveillés ou d'avoir été instruits sur l'utilisation de l'appareil, l'enfant de plus de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, peuvent aussi se servir de l'appareil. Cependant, ne laissez pas un enfant jouer avec l'appareil. Le nettoyage et le maintien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sauf s'il est surveillé par un adulte.



## **Sécurité pendant l'utilisation**

---

Cet appareil est destiné à la cuisine et la friture normale par des particuliers dans un lieu d'habitation. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.

N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer une chambre.

Faites bien attention quand vous branchez un autre appareil à proximité de la table, pour que son câble ne soit pas en contact avec les zones de cuisson.

Quand vous préparez des nourritures dans de l'huile, il ne faut pas laisser l'appareil sans surveillance.

Éteignez les zones de cuissons après l'utilisation.

Gardez le clavier de commande toujours propre et sec.

Ne mettez jamais des objets combustibles sur la table pour qu'ils ne prennent pas feu.

N'utilisez jamais la table pour chauffer des feuilles d'aluminium, des objets enveloppés dans des feuilles d'aluminium, ou des nourritures surgelées enveloppées dans des feuilles d'aluminium.

Une utilisation négligente de l'appareil pourrait conduire aux risques d'incendies.

Assurez-vous que les câbles d'autres appareils électriques ne sont



pas en contact avec la surface chaude de la table ou avec des récipients chauds.

N'utilisez pas la table pour sécher des vêtements.

Ne mettez pas de matériels combustibles, aérosols et détergents par exemple, dans les tiroirs ou armoires sous la table.

**Avertissement:** Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs, il faut garder la partie supérieure de corps à 30cm au minimum des zones de cuisson fonctionnant. En cas de doute, veuillez consulter votre docteur ou le fabricant de votre équipement médical.

**Avertissement:** L'appareil n'est pas conçu pour chauffer du gras ou de l'huile, ce qui pourrait s'avérer dangereux et provoquer un incendie.

N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. En cas d'incendie, il faut éteindre immédiatement l'appareil et couvrir le feu avec un couvercle ou une couverture de feu.

**Avertissement:** Danger d'incendie: ne pas utiliser les zones de cuisson comme une zone de stockage.



Avertissement

## Sécurité nettoyage

---

Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.

Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas nettoyer l'appareil avec un bec de vapeur ou avec un équipement à haute pression.

Nettoyez la table tout en suivant les consignes sur le nettoyage et l'entretien, qui figurent dans ce guide.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec des produits abrasifs ou avec des grattoirs en métal, parce que ces outils pourraient endommager la surface et briser le verre vitrocéramique.



Avertissement

## Consignes d'avertissement à propos de l'installation

---

- ★ L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié formé par le fabricant. Veuillez consulter la partie "Installation de votre table de cuisson".

Branchez le câble d'alimentation dans une prise spécifique pour la table seulement. Branchez bien fermement. Et n'utilisez pas un câble d'extension.

- Le fait de partager une prise avec d'autres appareils et celui d'utiliser un câble d'extension pourrait causer un incendie ou une commotion électrique.

- Afin d'éviter la commotion et l'incendie, n'utilisez pas l'adaptateur électrique.

L'installation de l'appareil doit être effectuée par une personne ou une compagnie compétente.

- Le fait de ne pas faire comme cela pourrait causer commotion, incendie, explosion, panne ou blessure.

Après l'installation, assurez-vous que qu'il est possible de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

Pour cela, votre appareil doit être installé de manière à ce que la fiche de prise soit accessible, ou qu'un interrupteur conforme aux normes soit compris dans le câble.

---

N'installez pas l'appareil à proximité d'un radiateur ou des objets combustibles.

N'installez pas l'appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé au soleil direct ou à l'eau (y compris la pluie).

N'installez pas l'appareil dans un endroit où il y a le risque de fuite de gaz.

- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule routier, une caravane, ou d'autres véhicules similaires.

---

L'appareil doit être correctement mis à la terre.

Ne mettez pas l'appareil à la terre à proximité d'un tuyau de gaz, un tuyau d'eau ou d'une ligne de téléphone.

- Cela pourrait causer une commotion, un incendie, une explosion, ou une panne.

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise qui n'est pas correctement mise à la terre. Assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux règlements nationaux et locaux.



## Consignes d'attention à propos de l'installation

- ★ Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer la commotion et l'incendie due à la fuite d'électricité.

Installez votre appareil sur un plancher dur et horizontal qui peut bien supporter son poids.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer des vibrations anormales, des bruit ou une panne.

Installez l'appareil tout en le gardant à une certaine distance du mur.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer l'incendie due à la surchauffe.

Réservez un espace minimum au-dessus de la table.



## Consignes d'avertissement sérieux en électricité

- ★ Enlevez, avec un chiffon sec, tout objet étranger, la poussière ou l'eau par exemple, de la prise et sur les points de contact.

- Débranchez la prise et nettoyez la prise avec un chiffon sec.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer une blessure corporelle ou un incendie.

- ★ Faites attention à la direction quand vous insérez la prise pour que la terre soit placée au bon endroit.

- Si vous insérez la prise dans la direction opposée, les fils métalliques dans le câble pourraient être endommagés et cela causerait une blessure corporelle ou un incendie.

- ☐ Assurez-vous que la prise est fermement insérée. N'utilisez pas une prise ou un câble endommagé, ou une fiche de prise mal fixée.

- Cela pourrait causer une blessure corporelle ou un incendie.

Ne pas tirer ou plier le câble d'alimentation.

Ne pas tordre ou nouer le câble d'alimentation.

Ne pas pendre le câble d'alimentation sur un objet métallique, ne pas suspendre un objet lourd sur le câble, ne pas insérer le câble

entre deux objets, ne pas pousser le câble dans l'espace derrière l'appareil.

- Cela pourrait causer une blessure corporelle ou un incendie.

Ne tirez pas sur le câble quand vous débranchez l'appareil.

- Tenez bien la prise par la main quand vous débranchez l'appareil.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle ou un incendie.


- 
-  Prenez contact avec le centre de services le plus proche si l'appareil ou son câble est endommagé.



Attention

## Consignes d'attention en électricité

---

-  Débranchez l'appareil quand il ne sera pas utilisé pour une longue durée. Débranchez par le temps de tonnerre ou de tempête.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle ou un incendie.

Débranchez l'appareil quand il ne sera pas utilisé pour une longue durée. Débranchez par en cas de tonnerre ou de tempête.


- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle ou un incendie.



Avertissement

## Consignes d'avertissement sérieux de l'utilisation

---

-  En cas de fuite de gaz (gaz de propane, etc.), ventilez immédiatement sans toucher à la prise. Ne touchez pas non plus à l'appareil ni au câble d'alimentation.
- N'utilisez pas le ventilateur.
- Dans ce cas, une toute petite étincelle pourrait causer l'explosion ou l'incendie.

En cours de cuisson, l'appareil s'échauffe. Prenez soin d'éviter de toucher aux éléments chauds sur la table.

Afin d'éviter une éventuelle brûlure, portez TOUJOURS des gants calorifuges quand vous déplacerez un plat de la table.

**Avertissement:** Afin d'éviter la brûlure, quand vous préparez des nourritures pour bébés, souvent dans des biberons, il convient de bien mélanger et secouer, et vérifier la température avant la consommation.

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne avec une qualification similaire afin d'éviter un danger.

Surveillez bien les enfants, pour qu'ils ne jouent pas avec la table.

**Avertissement:** Ne laissez pas un enfant utiliser la table sans surveillance, sauf si des instructions leur ont déjà été données, afin qu'ils utilisent correctement l'appareil et comprennent les dangers d'une mauvaise opération.

- 
- ★ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf en cas d'accord d'une personne responsable de leur sécurité.

**Avertissement:** Les éléments accessibles chauffent aussi en cours de cuisson, il convient donc de garder les enfants loin de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

**Avertissement:** En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de blessure corporelle. N'utilisez plus votre appareil jusqu'à ce que le verre vitrocéramique soit réparé.

Ne mettez pas d'objets métalliques comme couteau, fourchette, cuillère ou couvertures sur la surface de la table, parce que ces objets chauffent aussi à l'induction.

**Avertissement:** Afin d'éviter toute blessure corporelle, assurez-vous que l'appareil est débranché avant de faire remplacer la lampe.

- 
- ☐ Ne touchez pas la prise avec la main humide.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle. En cours la cuisson, n'éteignez pas l'appareil en débranchant sur le câble.
  - Quand vous branchez l'appareil de nouveau, il pourrait y avoir une étincelle pouvant causer une commotion électrique ou un incendie.

Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, parce que ces matériaux pourraient être dangereux pour eux.

- Si l'enfant met un sac plastique sur sa tête, cela causerait la suffocation.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une commotion, brûlure ou blessure.

N'utilisez jamais l'appareil pour d'autres utilisations que de faire la cuisine.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un incendie.

N'essayez jamais de réchauffer des récipients en papier ou plastique sur la table.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer un incendie.

Il ne faut pas surchauffer la nourriture.

- Ceci causerait un incendie.

Ne réchauffez pas sur la table de nourritures enveloppées dans des papiers (y compris magazine, journaux etc.)

- Ceci causerait un incendie.

Il ne faut pas utiliser ou mettre à proximité de la table des sprays combustibles.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un incendie ou une explosion.

Pour réchauffer des boissons comme café, thé, liqueur, eau ou plats à sauce (au curry par exemple), soupe ou ragoût, il convient de choisir une puissance basse, et de mélanger ou touiller la contenue en cours de la cuisson.

- L'utilisation d'une haute puissance en ce cas-là **pourrait faire bouillir le contenu** et conduire donc à des brûlures sérieuses.

- ☐ N'insérez pas les doigts, des éléments étrangers ou des objets métalliques comme des épingles dans l'entrée d'air, la sortie d'air ou dans d'autres trous. Si ces objets étrangers entrent dans l'un de ces trous, veuillez prendre contact avec votre distributeur ou le centre de service le plus proche.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion électrique ou la blessure corporelle.

Ne remplissez jamais trop le récipient, afin d'éviter de faire déborder, il convient d'utiliser un récipient qui est plus large en haut qu'en bas. Des récipients comme des bouteilles, qui ont un col étroit, pourraient exploser quand ils sont surchauffés.

Ne mettez jamais sur la table le biberon avec la tétine fermée, sinon le biberon explorerait quand il est surchauffé.

Ne mettez pas le câble ou la prise dans l'eau, gardez le câble loin des zones de cuisson.

N'utilisez plus l'appareil si le câble ou la prise est endommagé.

**Avertissement:** Ne réchauffez pas de liquides ou d'autres nourritures similaires dans des récipients fermés, parce que celles-ci pourraient exploser.

- ☒ N'essayez jamais de réparer, démonter, ou modifier l'appareil par vous-même.
  - N'équipez pas la table d'autres fusibles (y compris des fils en cuivre ou en fer) que celui proposé comme fusible standard.
  - Pour une éventuelle réparation ou une réinstallation, il convient de prendre contact avec le centre de service local.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, incendie, panne ou blessure.
- ☒ Si des substances étrangères comme l'eau sont entrées dans l'appareil, déconnectez la prise et prenez contact avec le centre de service le plus proche.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle ou incendie.
- ☒ Si l'appareil a été inondé, prenez contact avec le centre de service le plus proche.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait blessure corporelle ou incendie.

Si l'appareil fait un bruit étrange, émet de la fumée ou l'odeur de fumée, déconnectez la prise et prenez contact avec le centre de services le plus proche.

  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait blessure corporelle ou incendie.



## Attention **Consignes d'attention d'utilisation**

- ★ Rappelez-vous que des boissons et nourritures pourraient être extrêmement chaudes après le chauffage.
  - Notamment quand vous nourrissez un bébé, il faut vérifier d'abord si la nourriture a suffisamment refroidi.

Prenez bien soin quand vous réchauffez des liquides comme de l'eau ou d'autres boissons.

  - Ne pas réchauffer dans un récipient glissant avec un col étroit.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un débordement brutal et conduirait de cette façon à une brûlure.

Ne tenez pas la nourriture pendant la cuisson ou immédiatement après la cuisson.

- Portez des gants de cuisson parce que le plat réchauffé serait très chaud et vous risquez de vous brûler.
  - En cas de fêlure sur la surface, éteignez immédiatement la table.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
- 

- ★ Pour une nourriture en petite quantité, choisissez une durée de cuisson moins longue.  
Avec la durée normale, dans ce cas, la nourriture serait surchauffée ou brûlée.  
Surveillez bien les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.  
En cas de débordement, essuyez le contenu débordé sur le couvercle avant d'ouvrir le récipient, essuyez aussi la surface de la table pour la laisser refroidir avant de fermer de nouveau le couvercle (pour des modèles qui utilisent seulement les récipients à couvercle).
- ☒ Ne vous mettez pas sur l'appareil, ne mettez pas d'objets sur l'appareil (vêtements à laver, couvercle de la table, bougies allumées, cigarettes allumées, serviettes, substances chimiques, objets métalliques etc.)
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une commotion, incendie, panne ou blessure.
  - N'utilisez pas l'appareil avec la main humide.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle.
  - Ne vaporisez pas les liquides volatils comme pesticide etc. sur la surface de l'appareil.
  - Non seulement les pesticides sont dangereux pour l'être humain, cela causerait aussi commotion, incendie, ou panne.
  - Ne mettez pas l'appareil sur des objets fragiles comme évier, ou verre.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait l'endommagement de l'évier ou des objets en verre.
  - Prenez bien soin quand vous enlevez l'emballage des nourritures venant d'être réchauffées à la table.
  - Si la nourriture est trop chaude, la vapeur pourrait s'émettre brutalement et vous risqueriez de vous brûler.
  - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
  - Tenez toujours la prise fermement et tirez tout droit pour la sortir.



- L'endommagement du câble pourrait causer un court-circuit, incendie et/ou blessure corporelle.

L'appareil n'est pas destiné pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou avec un système de télécommande indépendant. Ne regardez pas fixement les zones de cuisson (sauf s'il s'agit des modèles équipés d'une lampes à halogène).

Après la cuisson, éteignez la zone de cuisson vous-même, et ne laissez pas toujours éteindre par le détecteur de récipients (sauf les modèles équipés seulement d'un détecteur de récipients).



Avertissement

## Consignes d'avertissement sérieux du nettoyage

- ☐ Ne nettoyez pas l'appareil en vaporisant de l'eau directement au-dessus.  
N'utilisez jamais benzène, diluant ou alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une décoloration, déformation, endommagement, blessure corporelle ou incendie. Avant de nettoyer ou entretenir l'appareil, il convient de le débrancher.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle ou un incendie.
- ☐ Pour votre sécurité, n'utilisez pas l'appareil de nettoyage à avec une haute pression ou des appareils similaires.



Avertissement

## Consignes de nettoyage

- ★ Nettoyez régulièrement la table, enlevez tout résidu de nourriture. Le fait de ne pas entretenir l'appareil en état de propreté causerait la détérioration de la surface, qui entraînerait le raccourcissement de la durée du vie de l'appareil ou le rendrait dangereux à utiliser.
- 
- ☐ Prenez bien soin de ne pas vous blesser en cours du nettoyage (extérieur/intérieur).
    - Vous risqueriez d'être blessé par les bords tranchants de l'appareil.
  - ☐ Ne nettoyez pas avec un appareil à vapeur.
    - Ceci causerait la corrosion.

# Instructions de la destruction



Avertissement

## Traitement des matériaux d'emballage

Tous les matériaux d'emballage de votre appareil sont recyclables. Vous trouverez des indications sur les cartons et les caoutchoucs mousses. Traitez les matériaux d'emballage de votre appareil usagé tout en prenant en considération la sécurité et la protection de l'environnement.



Avertissement

## Traiter correctement votre appareil usagé

**Avertissement:** Avant de traiter votre appareil usagé, assurez-vous qu'il ne fonctionne plus afin qu'il ne devienne pas une source de danger.

Pour ceci, faites déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique par un technicien qualifié et faites enlever le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être traité comme déchets ménagers. Adressez-vous aux administrations local compétentes pour connaître les dates de collecte des appareils usagés.



## Traitement correct de l'appareil

### **(Déchet Appareil électrique & électronique)**

**(Applicable dans les pays avec des systèmes de collectes séparées)**

Sur l'appareil, les accessoires, vous trouverez des indications qu'au bout de leur durée de services, il ne faut pas les traiter de la même manière que d'autres déchets ménagers. Afin d'éviter d'éventuels endommagements envers l'environnement et l'être humain, veuillez séparer ces objets des autres types de déchets, faire recycler, et participer de cette façon à la protection de l'environnement et des ressources matérielles.

Si vous avez utilisé cet appareil à usage domestique, veuillez vous adresser soit au distributeur auprès duquel vous l'aviez acheté, soit à votre mairie locale pour connaître des informations détaillées sur le recyclage.

Si vous avez utilisé cet appareil à usage commercial, veuillez prendre contact avec votre fournisseur et vérifier les articles dans le contrat d'achat. Il ne faut pas mélanger avec d'autres déchets commerciaux.

# Table des matières

## Installation de la table de cuisson

16

- 16 Instructions de sécurité pour l'installateur
- 17 Connecter l'appareil à l'alimentation électrique
- 19 Installer le plan de travail

## Pièces et caractéristiques

21

- 21 Zones de cuisson
- 21 Clavier de commande
- 22 Pièces
- 22 Chauffage à induction
- 23 Principales caractéristiques de votre appareil
- 24 Éteindre en sécurité
- 25 Afficheur chaleur résiduelle
- 25 Détecteur température
- 26 Nettoyage initial

## Avant l'utilisation

26

## Utilisation de la table de cuisson

26

- 26 Récipients convenables
- 27 Test d'adéquation
- 27 Taille de récipient
- 27 Bruit en cours de cuisson
- 28 Utiliser un récipient compatible
- 29 Utilisation des touches contrôles détecteurs
- 29 Mettre l'appareil en "Marche"
- 29 Choisir la zone de cuisine, régler la puissance
- 30 Mettre l'appareil en "Arrêt"
- 30 Mettre une zone de cuisson en "Arrêt"
- 30 Utilisation du verrouillage sécurité enfant
- 31 Minuterie
- 33 Puissance maximum
- 33 Contrôle de la puissance
- 34 Suggestion des réglages à propos de certaines nourritures

## Nettoyage et entretien

35

- 35 Table de cuisson à induction
- 36 Cadre de la table (Option)
- 36 Éviter d'abimer votre appareil

## Garantie et services

38

- 38 FAQS et dépannage
- 40 SERVICES

## Données techniques

41

- 41 Données techniques
- 41 Zones de cuissons

# Installation de la table de cuisson

---



Avertissement

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

Lisez attentivement les instructions suivantes.

L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

Les données techniques vous sont fournies à la fin de ce guide.

## Instructions de sécurité pour l'installateur

---

- En cours de l'installation, un mécanisme doit être mis en œuvre afin de permettre de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, la largeur de contact doit être de 3mm au minimum. Préparer des équipements d'isolement ci-dessous: coupe-circuit de protection, fusible (vous trouverez les fusibles sur le support), fuite à la terre, et contacts.
- Afin de protéger contre l'incendie, l'appareil est conforme à EN 60335-2-6. Ce type permet d'installer l'appareil avec à un côté une armoire ou un mur.
- Au dessus de l'appareil, il ne doit pas y avoir de tiroirs.
- Il faut équiper l'appareil d'une protection contre décharge.
- La cuisine dans laquelle l'appareil est installé doit satisfaire les exigences de stabilité de DIN 68930.
- Afin de protéger l'appareil contre l'humidité, il faut peindre sur toutes les surfaces un produit d'étanchéité convenable.
- Si l'appareil est installé sur des surfaces carrelées, les joints dans la zone où est située la table doivent être complètement remplis de ciment.
- Si l'appareil est installé sur une pierre naturelle ou artificielle, sur un plancher céramique, il faut fixer fermement la vis avec de la résine artificielle ou de l'adhésive mixte.

- Assurez-vous que le joint est correctement placé sur la surface d'opération, sans laisser aucun espace. N'utilisez pas trop de résine silicone, afin d'éviter des déplacements difficiles dans le futur.
- Poussez et sortez la table de cuisson.
- Installez un plancher sous la table.
- Gardez une distance entre les bords de votre appareil et les murs ou cloisons. Ne bloquez pas ces espaces.

## Connecter l'appareil à l'alimentation électrique

Avant de connecter à l'alimentation électrique, vérifiez le voltage nominal de votre appareil, c'est-à-dire celui qui figure sur la plaque du constructeur. Vérifiez bien s'il est conforme au voltage de l'alimentation. La plaque du constructeur est située sur le cartonage en bas de l'appareil.



Avertissement

### Couper le circuit avant de connecter à l'alimentation

Le voltage des zones de cuisson est de AC230V~. L'appareil fonctionne parfaitement aussi dans des circuits de AC220V~ ou AC240V~. Un mécanisme doit être mis en œuvre afin de permettre de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, par un contact dont la largeur doit être de 3mm au minimum, un coupe-circuit automatique, une fuite à la terre ou un fusible.



Avertissement

### Choisissez un câble conforme aux normes en vigueur, fixer les vis fermement.



Avertissement

Après avoir connecté la table à l'alimentation, vérifiez si toutes les zones de cuisson sont prêtes. Pour ceci, choisissez une après une toutes les zones de cuisson à la puissance maximum avec un récipient convenable sur les zones.

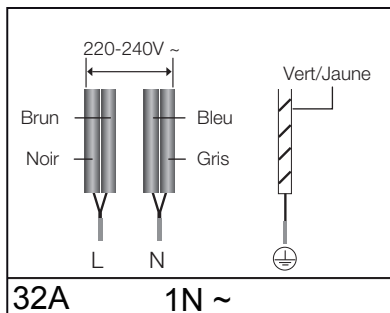


La première fois que la table est branchée, tous les afficheurs seront allumés et le verrouillage de sécurité enfant sera activé.

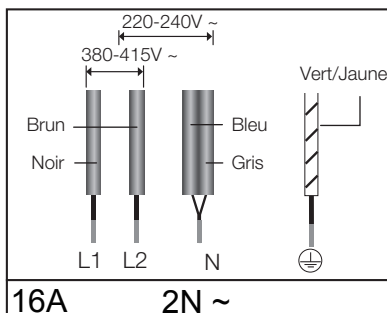
**Avertissement** ⚠️ Faites attention (conformité) aux phases et à la disposition de la ligne neutre dans le circuit domestique (schéma du circuit), sinon, les pièces de l'appareil risquent d'être endommagées. L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

**Avertissement** ⚠️ Si le câble est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant ou son service après-vente.

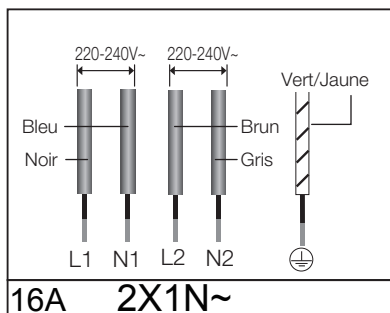
• 1N~



• 2N~: Séparer les fils 2-phase (L1 et L2) avant branchement.




**2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.**



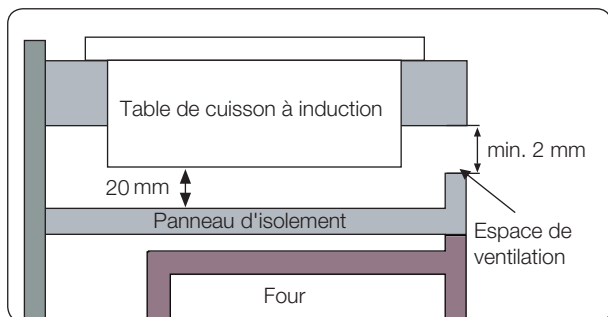
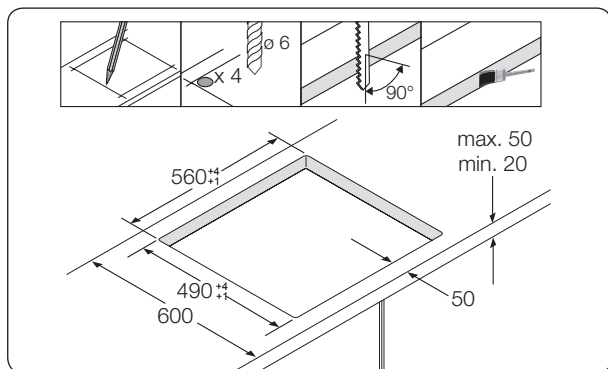
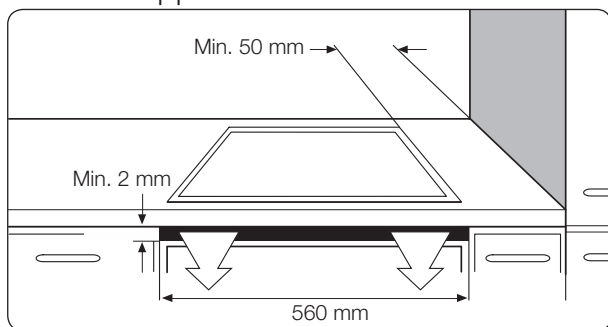
**Avertissement** ⚠️ Pour connecter correctement, suivez le carnet-fils figurant sur l'appareil.

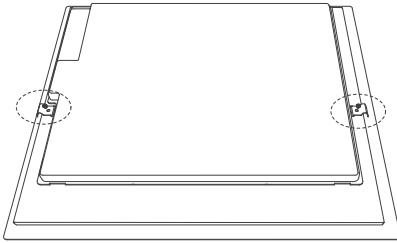
## Installer le plan de travail

-  Notez le numéro de série figurant sur la plaque du constructeur avant l'installation. En cas de demande de service dans l'avenir, ce numéro sera indispensable. Néanmoins, comme le numéro se trouve sur le côté en bas de l'appareil, il ne sera plus accessible une fois l'installation faite.

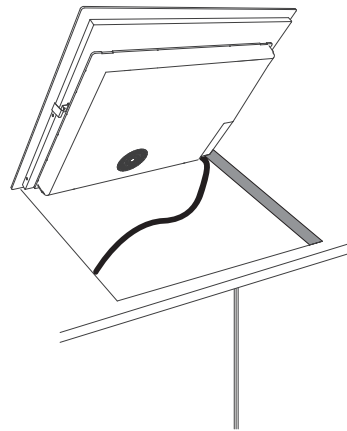
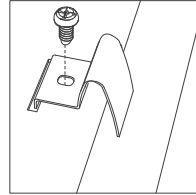
Faites bien attention aux distances requises entre les bords de l'appareil et les murs ou cloisons.

Fixez tous les deux côtés des crochets avec les vis fournis avant de mettre l'appareil sur les crochets.

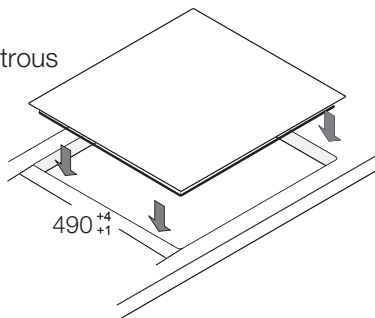




Installer les deux crochets



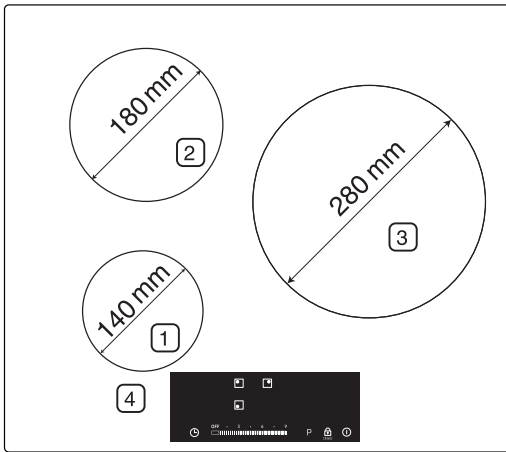
Mettre dans les trous





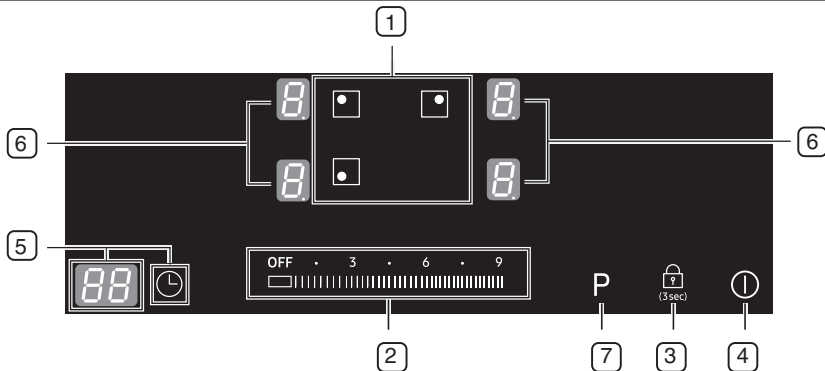
# Pièces et caractéristiques

## Zones de cuisson



1. Zone de cuisson à induction 1200 W avec Puissance maximum 1500 W.
2. Zone de cuisson à induction 2300 W avec Puissance maximum 2600 W.
3. Zone de cuisson à induction 3000 W avec Puissance maximum 4000 W.
4. Clavier de commandes

## Clavier de commande



1. Option de zones de cuisson
2. Réglage puissance/minuterie
3. Détecteur du verrouillage
4. Touche marche/arrêt
5. Détecteur et afficheur de la minuterie
6. Afficheur puissance et chaleur résiduelle
7. Détecteur de puissance maximum

## Pièces

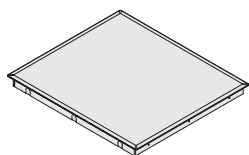


Table de cuisson  
à induction



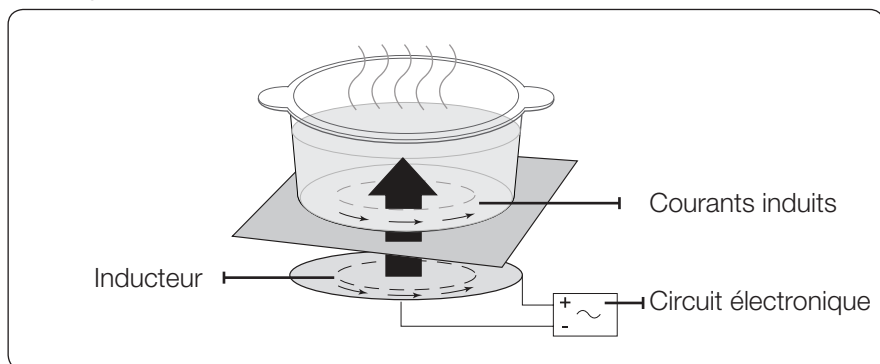
Crochets de l'installation



Vis










## Chauffage à induction

- **Principe du chauffage à induction:** Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous la mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants induits dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température.



- **Cuisine et friture plus rapides:** Comme le récipient est directement réchauffé et qu'il n'y a pas de chaleur perdue, la table de cuisson à induction offre une plus grande efficacité que tous les autres systèmes ne peuvent pas offrir. La plupart d'énergie est transformée directement en chaleur.

## Principales caractéristiques de votre appareil

- **Surface de cuisson en verre céramique:** L'appareil est équipé d'une surface en verre céramique et de zones de cuisson capables de répondre très vite à la chaleur.
- **Détecteurs touches:** Votre appareil est contrôlé par des détecteurs touches.
- **Nettoyage facile:** L'avantage du verre céramique est qu'il est facile à nettoyer.
- **Touche marche/arrêt:** Cette touche consiste en un interrupteur indépendant de l'appareil. Vous pouvez appuyer sur la touche pour allumer ou éteindre l'appareil.
- **Afficheurs de contrôle et de fonction:** Ces afficheurs digitaux indiquent les informations sur les réglages et les fonctionnements activés, et la chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson.
- **Éteindre en sécurité:** Cette touche assure que les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après une période de temps si les réglages ne seront pas modifiés.
- **Afficheur de chaleur résiduelle:** Un codage affichera si la zone de cuisson est toujours chaude afin de faire éviter le risque de brûlure.
- **Puissance maximum **: Vous pouvez utiliser ce réglage pour réchauffer encore plus vite que le niveau ''. (Le codage correspondant est ''.)
- **Détection de récipients automatique:** Dans chaque zone de cuisson est incorporé un système de détection automatique de récipients, pour vérifier si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la zone. Il faut toujours choisir des récipients convenables et les mettre au milieu de la zone.
- **Affichage digital:** Les zones d'affichage correspondent à chacune des zones de cuisson, afin d'indiquer les informations suivantes:
  -  :l'appareil est allumé
  - de  à ,  :choisir une puissance convenable
  -  :chaleur résiduelle
  -  :le verrouillage sécurité enfant est activé

- **E3 E4** : Codage d'erreur, qui paraîtra quand l'appareil est surchauffé à cause de l'opération anormale. (Exemple: cuisson avec un récipient vide)
- **E5** : Codage d'erreur: le récipient ne convient pas aux exigences, ou est trop petit pour la zone, ou aucun récipient n'a été mis sur la zone.

## Éteindre en sécurité

Si l'une des zones n'est pas allumée et que les réglages ne sont pas modifiés pendant une certaine durée, cette zone s'éteindra automatiquement.

Toute chaleur résiduelle sera indiquée par **H** (pour dire "chaleur") sur l'affichage digital correspondant à une zone de cuisson particulière. Après une certaine durée, les zones s'éteindront automatiquement.

Réglage de puissances	S'éteindre
1-3	8 heures plus tard
4-6	4 heures plus tard
7-9	2 heures plus tard

- Si l'appareil est surchauffé à cause d'une opération anormale, **E3 E4** seront affichés. Et tout l'appareil s'éteindra.
- Si le récipient ne convient pas aux exigences ou qu'il est trop petit ou aucun récipient n'a été mis sur la zone de cuisson, **E5** sera affiché.  
Une minute plus tard, la zone correspondante s'éteindra.
- Si l'une ou toutes les zones de cuisson s'éteignent avant que la durée indiquée ne prenne sa fin, consultez la partie "Dépannage".
- Une fois l'alimentation coupée, les affichages s'éteindront dans 1 minute.

## D'autres raisons pouvant causer l'extinction d'une zone de cuisson


---

Chacune des zones s'éteindra immédiatement si le liquide cuit déborde et tombe sur le clavier de commande.

Ce mécanisme sera activé aussi si vous mettez un chiffon humide sur le clavier de commande. Dans toutes ces deux circonstances, il faut allumer l'appareil de nouveau en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** ① après avoir enlevé le chiffon humide ou le liquide débordé.

## Afficheur chaleur résiduelle

---


Quand une zone de cuisson est éteinte, la chaleur résiduelle sera indiquée  (pour dire "chaud") sur l'affichage digital dans la zone en question. Même si l'appareil est éteint, l'afficheur chaleur résiduelle continuera à clignoter jusqu'à ce que la zone ait refroidi.

Vous pouvez toutefois profiter de la chaleur résiduelle pour dégeler ou garder votre nourriture chaude.



Lorsque l'afficheur chaleur résiduelle clignote, il y existe le risque de brûlure.



Quand l'alimentation électrique est coupée, le symbole  s'éteindra et l'information de la chaleur résiduelle ne sera plus accessible. Toutefois, elle pourrait causer la brûlure. Afin d'éviter ce risque, prenez bien soin quand vous approchez de l'appareil.

## Détecteur température

---

Si pour une certaine raison, la température de quelque zone de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la zone en question s'éteindra automatiquement pour réduire la température.

La cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant une minute.

# Avant l'utilisation

## Nettoyage initial

Essuyer la surface en verre céramique avec un chiffon doux et des produits de nettoyage pour verre.



N'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs, afin d'éviter d'endommager la surface.


# Utilisation de la table de cuisson


## Récipients convenables

La table de cuisson à induction ne peut se déclencher qu'avec un récipient convenable à fond magnétique mis sur l'une de ses zones de cuisson. Voici les récipients convenables.

## Matériaux des récipients

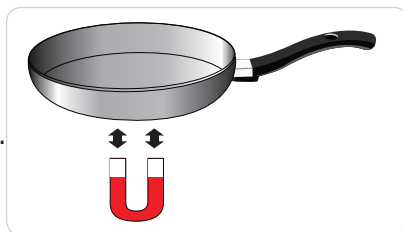
Matériaux des récipients	Convenable ou non
Fer, Fer en émail	Oui
Fonte de fer	Oui
Acier inoxydable	Consulter le label du fabricant de récipients
Aluminium, cuivre, bronze	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

 Les récipients conformes aux exigences de la cuisson à induction sont généralement déclarés "Convenable" par leurs fabricants.

 Certains récipients pourraient faire un bruit quand ils sont utilisés sur les zones de cuisson. Cela ne constitue pas de défaut de l'appareil et ne porte aucune influence négative sur son bon fonctionnement.

## Test d'adéquation

Un récipient convient à la cuisson à induction, si un aimant peut coller sur son fond et si le fabricant ait donné un label "Convenable" sur le récipient.



## Taille de récipient

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de récipient dans une certaine limite. Néanmoins, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum qui varie selon la taille de chacune des zones.

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimum du fond de récipient
280mm	180 mm
180 mm	120 mm
140 mm	120 mm

## Bruit en cours de cuisson

Si vous entendez:

- Craquement: le récipient est fait en plusieurs matériaux différents.
- Sifflement: vous êtes en train d'utiliser deux zones de cuisson ou plus, et les récipients sont faits en plusieurs matériaux différents.
- Bourdonnement: vous êtes en train d'utiliser la puissance haute.
- Cliquer: changement électrique.
- Bruissement, vrombissement: le fonctionnement du ventilateur.


Ces bruits sont normaux et n'indiquent aucun défaut.

## Utiliser un récipient compatible

Avec de meilleurs récipients, vous obtenez de meilleurs résultats de cuisson:

- Vous pouvez distinguer les bons récipients par leur fond. L'idéal c'est avoir un fond plat et épais.
- Quand vous choisissez un nouveau récipient, faites surtout attention au diamètre du fond. Souvent les fabricants ne donnent que le diamètre du bord en haut.
- N'utilisez pas de récipients ayant un fond endommagé ou un bord tranchant. En glissant sur les zones de cuisson, ces récipients laisseront des éraflures permanentes.
- Quand il refroidit, le fond du récipient se courbe en général vers l'intérieur au lieu de l'extérieur.
- Observez les instructions du fabricant si vous voulez utiliser un récipient spécifique, par exemple une cocotte-minute, une mijoteuse ou une poêle chinoise.

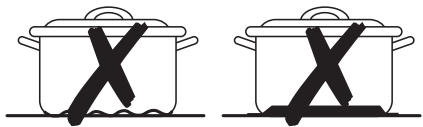
## Suggestions pour économiser l'énergie

 En suivant ces suggestions, vous pouvez économiser de l'énergie remarquable:

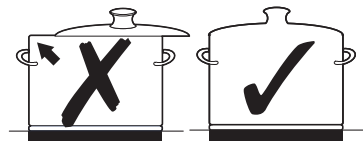
- Toujours mettre le récipient sur la zone avant de déclencher une zone de cuisson.
- Une zone sale ou un fond de récipient sale consomme plus d'énergie.
- Si possible, mettre le couvercle fermement sur le récipient pour le couvrir complètement.
- Éteindre les zones un peu plus tôt que la fin de cuisson, profitez de la chaleur résiduelle pour garder la nourriture chaude ou décongeler.



Correct



Faux





## Utilisation des touches contrôles détecteurs

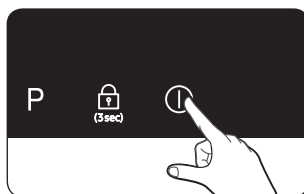
Afin d'utiliser les touches, appuyez sur la touche correspondante avec le bout du doigt jusqu'à ce que l'affichage soit allumé ou éteint, ou jusqu'à ce que la fonction désirée soit activée.

Assurez-vous que vous n'appuyez que sur une touche chaque fois. Si votre doigt est trop gros pour le clavier de commandes, la touche à côté pourrait être activée en même temps.

## Mettre l'appareil en "Marche"

1. Appuyez sur **Marche/Arrêt** (I) pendant environ 1 seconde.

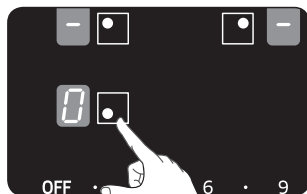
2. L'affichage digital indiquera 



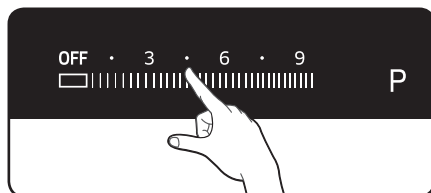
 Après avoir activé **Marche/Arrêt** (I), déclenchez votre appareil. Il faut finir le réglage de puissance en 1 minute environ. Sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement à cause des raisons de sécurité.

## Choisir la zone de cuisine, régler la puissance

1. Appuyez sur la touche correspondante, pour choisir une zone de cuisson.



2. Appuyez sur la touche **Réglage de puissance**, pour choisir et ajuster le niveau de puissance.

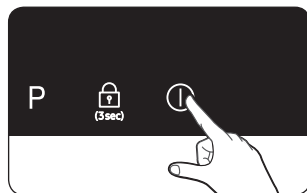


- ☞ Si plus d'un capteur, à l'exception de la **touche coulissante tactile** est pressé pendant plus de 10 secondes, un signal acoustique retentira et l'appareil s'éteindra. Pour réinitialiser, toucher **Activé/Désactivé** ①.

## Mettre l'appareil en "Arrêt"

Utilisez la touche **Marche/Arrêt** ① pour éteindre complètement l'appareil.

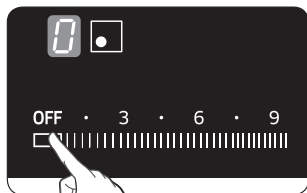
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** ① pendant environ 1 seconde.



- ☞ Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la chaleur résiduelle sera indiquée sur les affichages de cuisson, la chaleur résiduelle sera indiquée sur les affichages digitaux de chacune des zones par **H** (pour dire "chaud").

## Mettre une zone de cuisson en "Arrêt"

Pour éteindre une zone de cuisson, ramener le réglage à **H** en utilisant "**OFF**" sur le panneau de contrôle.



## Utilisation du verrouillage sécurité enfant

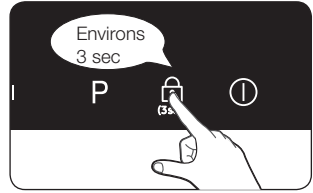
Avec le verrouillage sécurité enfant, vous pouvez éviter d'allumer par mégarde une zone ou toute la surface de cuisson.

A part la touche **Marche/Arrêt** ① vous pouvez verrouiller le reste du clavier de commande; par exemple, en essayant le clavier avec un chiffon humide.

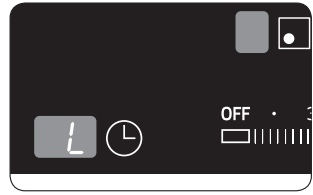
# Mettre le verrouillage sécurité enfant en Marche/Arrêt


1. Appuyez sur la touche **Verrouillage**  pendant 3 secondes environ.

Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.



2. Le codage **L** apparaîtra sur l'affiche, indiquant que le verrouillage sécurité enfant est activé.



3. Pour mettre le verrouillage en Arrêt, appuyez sur **Verrouillage**  pendant 3 secondes environ.

Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.

## Minuterie

La minuterie comporte deux fonctions:

### Utiliser la minuterie pour éteindre l'appareil en sécurité:

Si une durée spécifique a été réglée sur une zone de cuisson, la zone s'éteindra après que la durée prenne fin. Cette fonction s'emploie pour pouvoir cuire en même temps sur plusieurs zones.

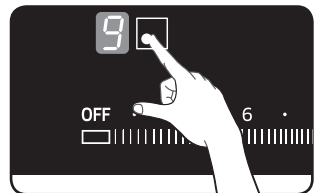
### Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant :

Cette fonction ne peut pas être activée si l'une des zones a déjà été allumée.

## Régler pour faire s'éteindre en sécurité

Pour faire s'éteindre automatiquement une zone (des zones), il faut que cette zone soit déjà allumée.

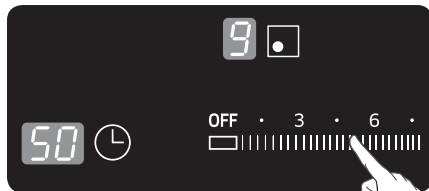
1. Toucher le contrôle de la sélection de la zone chauffante.



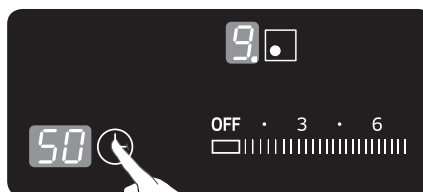
2. Toucher le capteur, '10' s'affichera sur l'écran du minuteur, et le chiffre '1' clignotera.



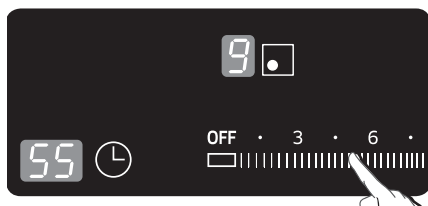
3. Etablir la durée d'un simple geste grâce à la touche de contrôle tactile (peut être réglée sur 10 min, 20 min, 90 min)




4. Toucher de nouveau le capteur "Minuteur". "0" clignotera.





5. Etablir la durée d'un simple geste grâce à la touche de contrôle tactile (peut être réglée sur 1 min, 2 min, 9 min)



-  Pour annuler les réglages du minuteur, régler la durée sur zéro. L'écran du minuteur affichera alors "00"

## Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant

Pour activer cette fonction, il faut que l'appareil soit allumé mais que toutes les zones de cuisson ne soient pas choisies.

1. Appuyez sur la touche de **Minuterie**  .  
Sur l'affichage de la minuterie apparaîtra **10** .
2. Choisissez la durée désirable en appuyant sur les **touches tactiles**.  
La fonction de comptage décroissant est activée, et la durée qui reste sera indiquée sur l'affichage.  
Pour régler la durée qui reste, appuyez sur la touche de **Minuterie**  .  
Modifiez les réglages en appuyant sur les **touches tactiles**.


3. Une sonnerie émettra un bip pendant 30 secondes une fois la durée établie pour le minuteur terminée.

## Puissance maximum

La fonction puissance maximum **P** offre une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple: pour faire bouillir une grande quantité d'eau)

Cette fonction peut être activée pendant 5 minutes au maximum pour chacune des zones de cuisson.

Après, la zone reprendra automatiquement la puissance niveau **9**.

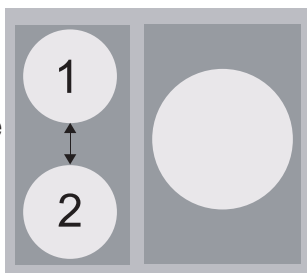
-  Dans certaines circonstances, la fonction puissance maximum pourrait être désactivée automatiquement, cela pour protéger les pièces électroniques à l'intérieur de l'appareil.

## Contrôle de la puissance

Les zones de cuisson ont chacune une puissance maximum.

Si la limite de puissance a été dépassée à cause de l'activation de la fonction puissance maximum, le contrôle de puissance réduira automatiquement les puissances des zones du même groupe.

- A gauche: No.1 et No.2 forment un groupe.



L'affichage de chacune des zones change de la puissance réglée à la puissance maximum.

- Exemple

Dernier réglage de puissance de la zone (No.3)	Puissance de l'autre zone du groupe (No.4)	
	Réglage original de puissance	Réglage de puissance automatiquement modifiée
Puissance maximum	niveau 6	niveau 2

## Suggestion des réglages à propos de certaines nourritures

Les données suivantes sont offertes comme référence. Le réglage de puissance varie selon les méthodes de cuisson et d'autres éléments, y compris la qualité du récipient utilisé et le type et la quantité de la nourriture préparée.

Réglage de l'interrupteur	Méthode de cuisson	Exemple
9/P	Friture faire sauter réchauffer	Réchauffer une large quantité de liquide, bouillir des pâtes, dessécher de la viande (dorer, griller)
7-8	Friture intensive	Steak, sirloin, hash browns, saucisson, grille de gâteaux
5-6	Friture	Schnitzer/côtelette de mouton, foie, poisson, rissoles, omelette
3-4	Bouillir à la vapeur	Cuire à la vapeur ou petite quantité de légumes, bouillir du riz ou des plats au lait
1-2	Mijoter	Fondre du beurre, dissoudre de la gélatine, fondre du chocolat

- Les réglages de cuisson cités dans la fiche sont donnés comme référence.
- Vous devez modifier les réglages selon votre récipient et les types de nourritures.

# Nettoyage et entretien

## Table de cuisson à induction



Ne laissez pas les produits de nettoyage prendre contact avec la surface chaude. Enlevez les produits de nettoyage en utilisant suffisamment d'eau vers la fin du nettoyage, parce que ces produits pourraient porter une influence négative quand la surface s'échauffe de nouveau. N'utiliser pas les produits corrosifs, abrasif etc.



Nettoyez la surface en verre céramique après chaque utilisation quand la surface est encore afin éviter que la saleté colle sur la surface. Enlevez des saletés, taches d'eau, du lard et de la décoloration métallique avec un produit accessible pour le verre céramique ne laissant pas de trace.

## Saleté légère

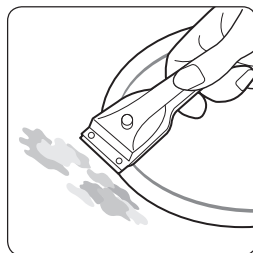
1. Essuyez la surface avec un chiffon humide.
2. Essuyez avec un chiffon sec. Ne laissez pas de produits de nettoyage sur la surface.
3. Nettoyez complètement le verre céramique une fois par semaine avec un produit de nettoyage spécifique pour le verre céramique.
4. Essuyez la surface avec suffisamment d'eau et un chiffon sec ne laissant pas de trace.

## Saleté qui persiste

1. Enlevez la nourriture qui déborde et colle sur le verre.
2. Poussez le grattoir dans une direction et parcourez toute la surface.
3. Enlevez la saleté avec le grattoir lame.



Les produits de nettoyages pourraient être efficaces pour certaines saletés spécifiques.



## Problème de poussière

---

1. Enlevez du sucre, des plastiques fondus, des traces d'aluminium, ou d'autres matériaux avec un grattoir immédiatement après avoir fait la cuisson.

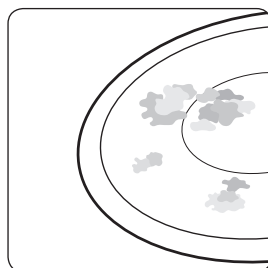


Vous risquez de vous brûler quand vous utilisez le grattoir dans la zone de cuisson:

2. Nettoyez la table de cuisson quand elle a refroidi. S'il y a quelque saleté fondue qui colle sur la zone de cuisson, vous pouvez réchauffer et nettoyer après.



Les éraflures laissées sur la surface, par exemple par un récipient à bord tranchant, ne pourront être enlevées. Cependant, elles n'empêchent pas le fonctionnement de l'appareil.



## Cadre de la table (Option)

---



N'utilisez pas de vinaigre, jus de citron ou produits pour éraflures sur le cadre, sinon, la surface risque d'être détruite.

1. Essuyez le cadre avec un chiffon sec.
2. Rendez les saletés humides avec un chiffon humide. Essuyez et laissez sécher.

## Éviter d'abimer votre appareil

---

- Ne pas utiliser votre table de cuisson comme un plan de travail ou de stockage.
- Ne pas allumer une zone s'il n'y a pas de récipient au-dessus, ou si le récipient est vide.
- Le verre en céramique est solide et résiste contre le choque de température, mais il casseble. Par exemple par un objet tranchant ou très dur qui tombe.
- Ne pas mettre les récipients sur le cadre de la table, ce qui causera des éraflures ou endommagements.



- Éviter de verser du liquide acide, par exemple vinaigre, jus de citron, etc., sur le cadre, parce que les liquides laissent des traces.
- Si le sucre ou des choses sucrées prennent contact avec la surface chaude et se fondent, il faut nettoyer immédiatement avec un grattoir pour cuisiner quand la saleté est toujours chaude. Une fois refroidie, enlever la saleté afin de ne pas abîmer la surface.
- Garder loin de la table toutes les choses qui peuvent fondre, plastique, feuille en aluminium, feuille pour four. Si ces matériaux sont fondus sur la table, il faut les enlever immédiatement avec un grattoir.

# Garantie et services

---

## FAQS et dépannage

---

Une panne provoquée par une erreur mineure peut être résolue par soi-même en consultant les instructions suivantes.

Néanmoins, n'essayez pas de réaliser des réparations complexes ou des réparations où il n'y a pas d'instructions précisées dans ce manuel.



Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié. Les réparations non correctement effectuées causeraient des risques. Si votre appareil nécessite une réparation, prenez contact avec votre centre de services.

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

Vérifier les possibilités suivantes:

- Le fusible dans la boîte (boîte de fusible) est intact. Si cela se passe plusieurs fois, appelez un électricien qualifié.
- L'appareil est correctement allumé.
- Les affichages sur le clavier sont allumés.
- Les zones de cuisson sont allumées.
- Les zones de cuisson sont réglées à la puissance désirable.

### Que dois-je faire si je n'arrive pas à allumer les zones de cuisson?


Vérifier les possibilités suivantes:

- L'affichage a clignoté pendant plus de 10 secondes, les touches Marche/Arrêt ne sont pas activées ni l'une ni l'autre et la zone désirable est allumée (consulter la partie "Mettre l'appareil en Marche")
- Le clavier de commandes n'est pas couvert par un chiffon humide ou par du liquide.

### Que dois-je faire quand tous les affichages disparaissent brutalement sauf qui indique la chaleur résiduelle?

Cela peut être causé par l'une de ces deux possibilités:

- Le détecteur Marche/Arrêt a été activé par mégarde.
- Le clavier est partiellement couvert par un chiffon humide ou par du liquide.

**Que dois-je faire si après que les zones s'éteignent, la chaleur résiduelle n'est pas indiquée sur la surface  ?**

Vérifier les possibilités suivantes:

- Le zone en question n'est utilisée que pendant une courte durée et donc n'est pas assez chaude. Si la zone est pourtant chaude, appelez le centre de services.

**Que dois-je faire si je n'arrive pas ni à allumer la zone de cuisson ni à l'éteindre?**

Cela peut être causé par ces deux possibilités:

- Le clavier de commandes n'est pas couvert par un chiffon humide ou par du liquide.
- Le verrouillage sécurité enfant a été activé.

**Que dois-je faire si l'affichage   est illuminé?**

Vérifier cette possibilité:

- Le clavier est partiellement couvert par un chiffon humide ou par du liquide. Pour régler de nouveau, appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

**Que dois-je faire si l'affichage  est illuminé?**

Vérifier cette possibilité:

- Le récipient n'est pas compatible ou est trop petit, ou n'est pas placé dans la zone de cuisson.
- Utilisez un récipient convenable, l'affichage disparaîtra.

**Que dois-je faire si le ventilateur tourne encore quand l'appareil est éteint?**

Vérifier ces possibilités:

- Quand vous avez fini la cuisson, le ventilateur tourne pour refroidir l'appareil.
- Quand les pièces ont refroidi, le ventilateur s'éteindra lui aussi.

Si vous demandez un service à cause d'une panne en cours de votre cuisson, la visite du technicien du centre de services vous sera facturée même si le produit est encore sous garantie.

# SERVICES

---

Avant d'appeler le centre de services pour solliciter des aides, veuillez consulter d'abord la partie "Dépannage".  
Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions suivantes.

## Est-ce un défaut technique?

---

Si oui, prenez contact avec le centre de service.  
Soyez prêt pour une discussion. Cela pour faciliter la résolution du problème, et pour vous assurer si la visite d'un technicien du centre de services est vraiment nécessaire.

Veuillez noter les informations suivantes:

- De quel problème s'agit-il?
- Dans quelle circonstance ce problème est apparu?

Quand vous appelez le centre, munissez-vous du modèle et du numéro de série de votre appareil. Cette information est donnée sur la plaque du fabricant comme cela:

- Description du modèle:
- S/N code (15 chiffres)

Nous vous conseillons de noter ces informations pour faciliter la référence:

Modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

## Quand devez-vous payer, même sous période de garantie?

- Si le problème aurait pu être résolu par vous-même en appliquant une solution proposée dans le "dépannage".
- Si le technicien du centre de services vous a passé plusieurs coups de téléphone parce que toutes les informations ne lui sont pas données avant son arrivée ce qui a entraîné par exemple, il a dû faire des déplacements indésirables. Veuillez communiquer toutes les informations dont vous disposez au téléphone afin d'éviter tout déplacement et facturation inutiles.

# Données techniques

## Données techniques

**NZ63M3707AK**

Dimensions de l'appareil	Largeur	590 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	57 mm
Dimensions du plancher	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
Voltage du circuit de connexion		220 - 240 V / 400V~ 50 / 60 Hz
Puissance maximum du circuit de connexion		7.2 kW
Poids	Net	10.6 kg
	Brut	12.1 kg

Données techniques

## Zones de cuisson

Position	Średnica	Moc
Arrière, gauche	180 mm	2300 W / Maximum 2600 W
Avant, gauche	140 mm	1200 W / Maximum 1500 W
Droite	280 mm	3000 W / Maximum 4000 W

Note:

---

Note:

---

# SAMSUNG

Pour des questions et des remarques:

Pays	Téléphoner à	Vous pouvez aussi visiter notre site sur:
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	0800 111 31	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (*0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56 480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678 (HHP) 0034902167267	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)