

SAMSUNG

TABLE DE CUISSON NZ64N7777GK/E1

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com



Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation

NZ64N9777GK / NZ64N9777BK / NZ64N7777GK



SAMSUNG

Utilisation de ce manuel

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

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de la table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Nom du modèle et numéro de série

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

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

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme à toutes les normes techniques et de sécurité en vigueur. En tant que fabricant de cet appareil, nous pensons toutefois qu'il relève de notre responsabilité de vous familiariser avec les consignes de sécurité suivantes.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

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

Consignes de sécurité

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

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

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

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la matière grasse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et entraîner un incendie.

N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau.

Éteignez plutôt l'appareil puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : n'entrez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

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

⚠ ATTENTION

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

L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures ou un grave dysfonctionnement. Si votre appareil doit être réparé, veuillez prendre contact avec le centre de service local. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble et un lieu de travail conformes aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :

- éteignez toutes les zones de cuisson ;
- débranchez la table de cuisson de l'alimentation ; et
- prenez contact avec le centre de service local.

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

Consignes de sécurité

N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer du papier aluminium, des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium.

Le liquide situé entre le fond du plat et la table de cuisson peut produire une pression de vapeur. Cela peut faire sauter le plat. Assurez-vous toujours que la plaque chauffante et le fond du plat restent secs.

Les zones de cuisson deviennent très chaudes lorsque vous cuisinez.

Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants en bas âge.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson normale et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.

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

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

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

Les huiles ou les matières grasses surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la matière grasse (si vous cuisinez des frites, par exemple).

Éteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.

Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson ; vous risqueriez de provoquer un incendie.

Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.

Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson ou avec des ustensiles chauds.

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

Les utilisateurs portant des stimulateurs ou des implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et les zones de cuisson à induction lorsque celles-ci sont allumées. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin. (Modèle avec table de cuisson à induction uniquement)

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

Éteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.

Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien de la table de cuisson fournies dans ce manuel.

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

Mise au rebut du matériel d'emballage

▲ AVERTISSEMENT

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

Mise au rebut appropriée de votre appareil usagé

▲ AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de votre appareil usagé, assurez-vous que celui-ci est vraiment inutilisable et qu'il ne représente donc pas une source de danger. Pour cela, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de retirer le câble de raccordement au secteur.

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

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

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

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation et la mise à la terre du nouvel appareil doivent impérativement être effectuées par du personnel qualifié.

Veillez vous conformer à ces instructions. Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.

Les caractéristiques techniques figurent à la fin du présent manuel.

Consignes de sécurité à l'attention de l'installateur

- L'installation électrique nécessite un dispositif permettant de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm de large. Les dispositifs d'isolation suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur support), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- En termes de protection incendie, cet appareil correspond à la norme EN 60335-2-6. Ce type d'appareil peut être installé avec un placard en hauteur ou un mur sur l'un des ses côtés.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- L'élément de cuisine dans lequel l'appareil est encastré doit être conforme à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.
- Afin d'assurer la protection contre l'humidité, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic d'étanchéité.
- Sur les surfaces carrelées, les joints de la zone sur laquelle repose la table de cuisson doivent être complètement jointoyés.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces en céramique, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants approprié.
- Assurez-vous que le joint est correctement positionné contre la surface de travail, sans aucun interstice. N'appliquez pas de mastic en silicone supplémentaire. En cas de réparation, le retrait serait plus difficile.
- Pour retirer la table de cuisson, dégagez-la en la soulevant par dessous.
- Une planche peut être installée sous la table de cuisson.
- L'interstice de ventilation entre la surface de travail et l'avant de l'élément situé sous la table ne doit pas être couvert.

Outils nécessaires



Crayon



Tournevis cruciforme



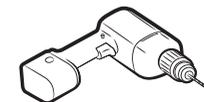
Règle ou réglet



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Perceuse

Raccordement à l'alimentation secteur

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

⚠ AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation du circuit avant de brancher des fils sur le circuit.

La tension électrique de l'élément chauffant est de 230 V CA~. Cet appareil fonctionne également très bien sur des réseaux électriques de 220 V CA~ ou 240 V CA~. Le raccordement au réseau de la table de cuisson doit être effectué de manière à prévoir un coupe-circuit sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm de large (par ex : disjoncteur de ligne automatique, disjoncteur différentiel ou fusible).

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

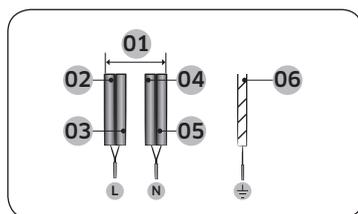
Une fois la table de cuisson raccordée à l'alimentation secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées en les allumant brièvement une par une et en les réglant sur la puissance maximale à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager les composants, vérifiez bien (au niveau de la conformité) l'attribution phase et neutre des branchements de l'habitation et des appareils (cf. schémas de câblage). La garantie ne couvre aucun dommage résultant d'une utilisation inappropriée.

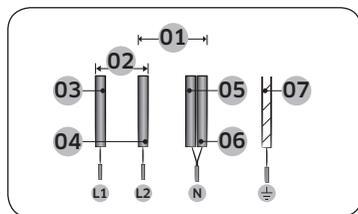
⚠ AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.



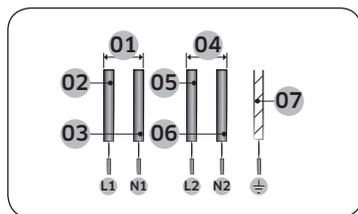
1N~ (32 A)

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



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

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



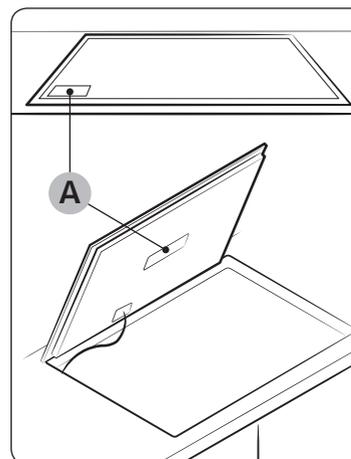
2 x 1N~ (16 A) : Séparez les fils avant de procéder au branchement.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réaliser correctement le branchement de l'alimentation, veuillez suivre le schéma de câblage joint à proximité des bornes.

Installation de l'appareil dans le plan de travail



A. Numéro de série

REMARQUE

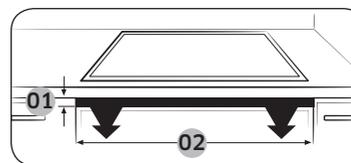
Recopiez le numéro de série inscrit sur l'étiquette signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation. Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage. Étant donné qu'il figure sur la plaque signalétique d'origine située sur ou sous l'appareil, vous ne pourrez plus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

REMARQUE

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

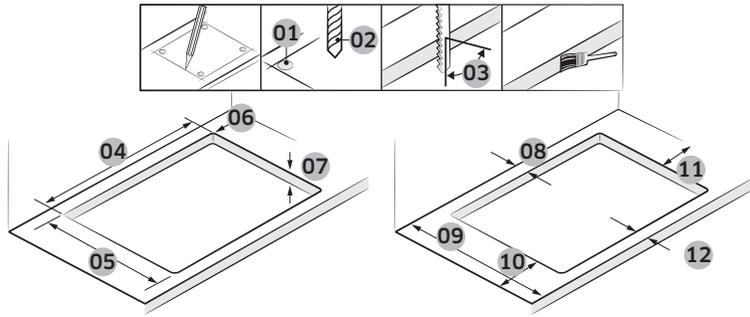
REMARQUE

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

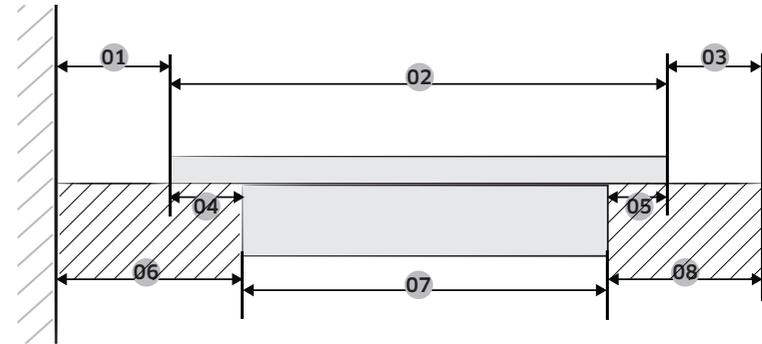


N°	Explication	Dimensions
01	Hauteur de l'orifice de ventilation	Minimum 2 mm
02	Largeur de l'orifice de ventilation	560 mm

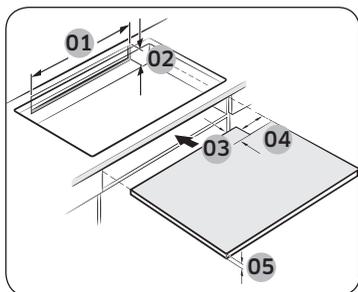
Installation de la table de cuisson



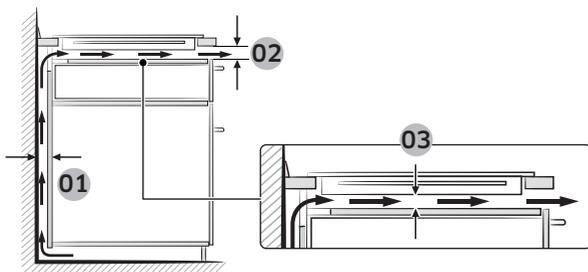
N°	Explication	Dimensions
01	Vérifier les 4 points	
02	Diamètre de perçage	Ø 6
03	Angle droit du point de coupe	90°
04	Largeur de coupe	560±1 mm
05	Profondeur de coupe	490±1 mm
06	Taille de la courbe	R3
07	Épaisseur de la table	Maximum 50 mm, Minimum 20 mm
08	Distance entre l'extrémité de la table et le point de coupe (arrière)	Minimum 60 mm
09	Profondeur de la table	Minimum 600 mm
10	Distance entre l'extrémité de la table et le point de coupe (côté gauche)	Minimum 60 mm
11	Distance entre l'extrémité de la table et le point de coupe (côté droit)	Minimum 60 mm
12	Distance entre l'extrémité de la table et le point de coupe (avant)	Minimum 50 mm



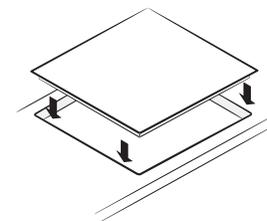
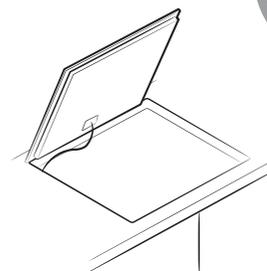
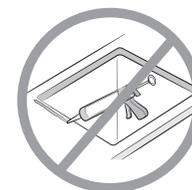
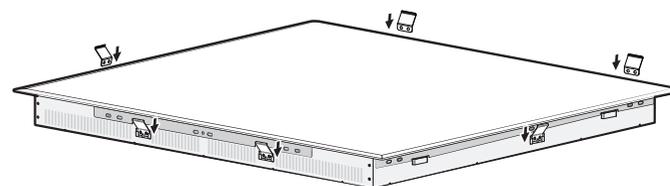
N°	Explication	Dimensions
01	Distance entre le mur et la table de cuisson	Minimum 40 mm
02	Profondeur de la table de cuisson	520 mm
03	Distance entre la plaque à induction et l'extrémité de la table	Minimum 40 mm
04	Distance entre la vitre et le brûleur de fond	25 mm
05	Distance entre la vitre et le brûleur de fond	15 mm
06	Distance entre le mur et le brûleur de fond	Minimum 60 mm
07	Profondeur du brûleur de fond	480 mm
08	Distance entre le brûleur de fond et l'extrémité de la table	Minimum 50 mm



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



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



Composants

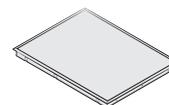


Table de cuisson à induction

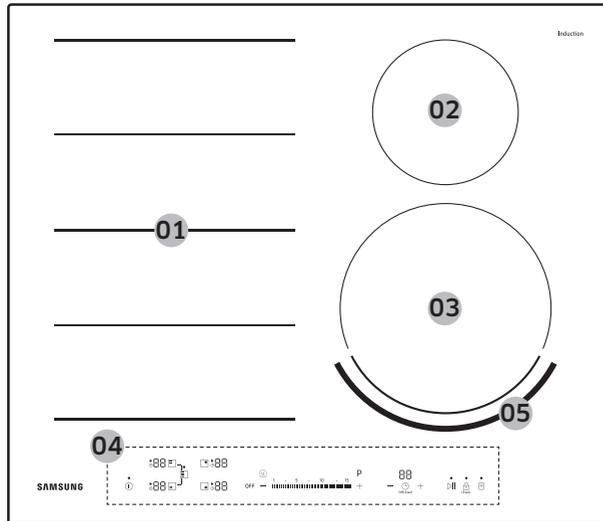


Ressort du support

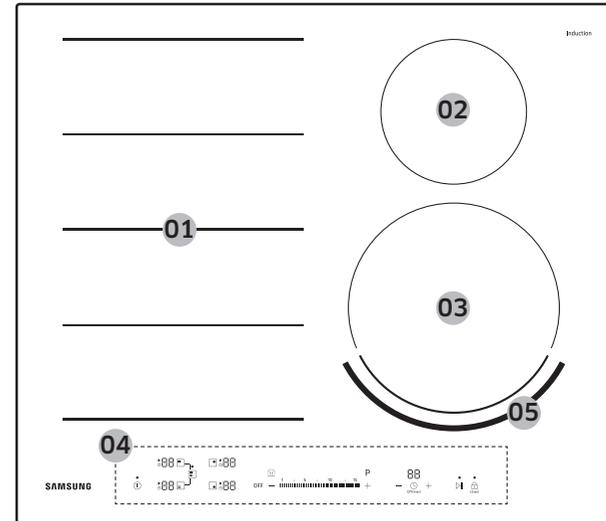
Avant de commencer

Zones de cuisson

NZ64N9777GK / NZ64N777GK



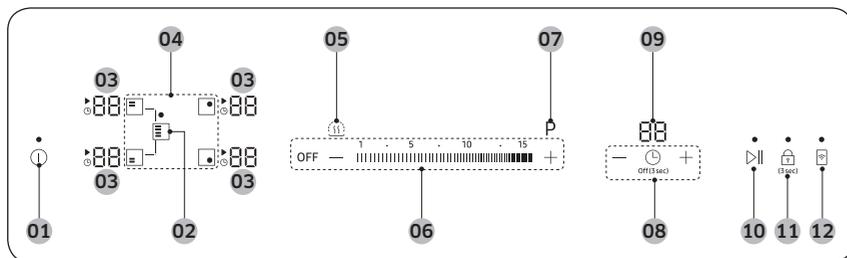
NZ64N9777BK



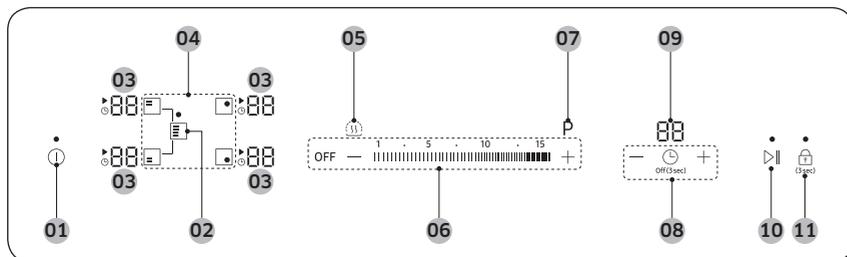
01	Zone à induction Flex zone Plus (3300 W) avec le réglage Pleine puissance (3600 W)
02	Zone de cuisson à induction (1400 W) avec le réglage Pleine puissance (2000 W)
03	Zone de cuisson à induction (2200 W) avec le réglage Pleine puissance (3200 W)
04	Tableau de commande
05	Flamme virtuelle

Tableau de commande

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



NZ64N9777BK



01	Bouton marche/arrêt	Utilisez ce bouton pour mettre en marche ou couper l'alimentation entièrement.
02	Bouton de la fonction flex zone plus	Utilisez ce bouton pour activer ou désactiver la fonction flex zone plus.
03	Affichage de la zone de cuisson	Affiche la puissance, les fonctions activées, la chaleur résiduelle et les messages d'information.
04	Boutons de la zone de cuisson	Utilisez ces boutons pour sélectionner une zone de cuisson.
05	Bouton maintien au chaud	Utilisez ce bouton pour maintenir des aliments cuisinés au chaud.

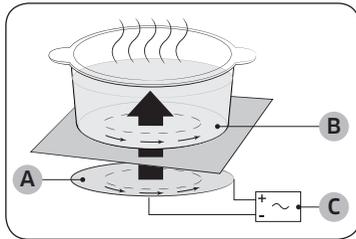
06	Boutons puissance	Utilisez ces boutons pour régler la puissance d'une zone de cuisson.
07	Bouton pleine puissance	Utilisez ce bouton pour chauffer le contenu du récipient plus vite qu'avec la puissance maximale.
08	Boutons de la minuterie	Utilisez ces boutons pour activer ou désactiver la minuterie et la régler.
09	Affichage de la minuterie	Affiche le temps restant pour la minuterie.
10	Bouton mettre en pause/reprendre	Utilisez ce bouton pour passer toutes les zones de cuisson en faible puissance (2). (exemple : pour répondre au téléphone)
11	Bouton de verrouillage	Utilisez ce bouton pour activer ou désactiver la fonction sécurité enfants.
12	Bouton smart connect	Utilisez ce bouton pour activer ou désactiver la fonction smart connect.

Guide pour l'affichage de la zone de cuisson

Affichage	Signification
P 1 à 15, P	Puissance sélectionnée
H	Chaleur résiduelle (très chaud)
h	Chaleur résiduelle (chaud)
L	La sécurité enfants est activée.
d0	Vous avez touché un bouton pendant plus de 8 secondes.
CI	La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement. (exemple : utilisation avec un récipient vide)
U	Le récipient utilisé est inadapté, trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.

Avant de commencer

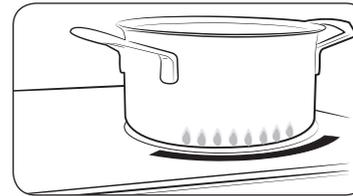
Chauffage par induction



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

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

Technologie de flamme virtuelle



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

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

REMARQUE

Si vous souhaitez arrêter la technologie de flamme virtuelle, vous devez toucher le bouton  pendant 3 secondes, sous les 10 secondes suivant l'allumage de la table de cuisson.

Cette fonction n'est disponible qu'immédiatement après avoir allumé la table de cuisson. Elle ne peut pas être activée après une autre action.

REMARQUE

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

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

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

Dispositif d'arrêt de sécurité

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

Toute chaleur résiduelle sera indiquée par ,  (pour « hot », chaud) dans l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

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

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

REMARQUE

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

REMARQUE

Si le récipient utilisé est inadapté, trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson,  s'affiche.

Après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

REMARQUE

Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage » en page 29.

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

Toutes les zones de cuisson s'éteignent automatiquement si un liquide en ébullition déborde sur le tableau de commande.

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

Témoin de chaleur résiduelle

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

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Si l'appareil est mis hors tension, le symbole ,  disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles.

Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

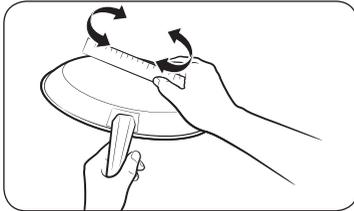
Détection de la température

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

Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

Avant de commencer

Récipient



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

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

ATTENTION

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

Récipients pour les zones de cuisson à induction

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

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

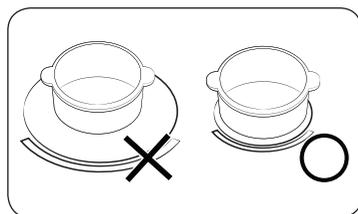
REMARQUE

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

Tailles de récipients pour les zones de cuisson à induction

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

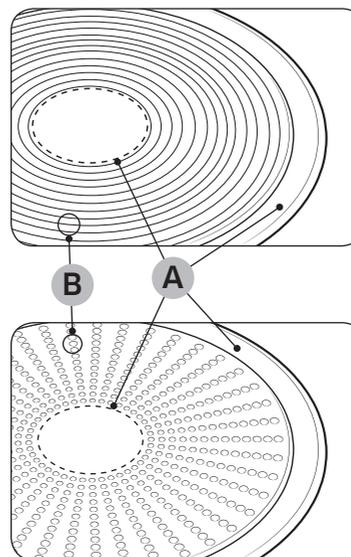
Zone de cuisson		Diamètre minimal du fond du récipient
Zone Flex	Zone Flex Plus (avant ou arrière)	140 mm
	Zone Flex Plus (complète)	240 mm (pour le côté long d'un récipient ovale ou d'une poissonnière)
Zone de cuisson arrière droite		100 mm
Zone de cuisson avant droite		140 mm



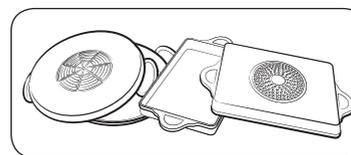
Pour des résultats optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre ferromagnétique correspond à celui d'un brûleur. Si le récipient n'est pas détecté par le brûleur, essayez un brûleur plus petit.

Autres récipients pour la cuisson à induction

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



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

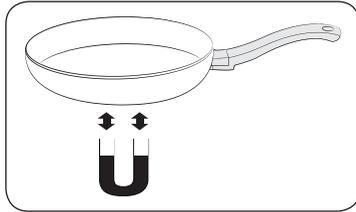


- Même si le récipient est conçu pour une table de cuisson à induction, les performances de chauffage pourraient être faibles ou parfois la table de cuisson peut ne pas détecter le récipient en fonction de la taille et de la force de la zone magnétique sur le fond du récipient.

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

Avant de commencer

Test d'aptitude à l'emploi



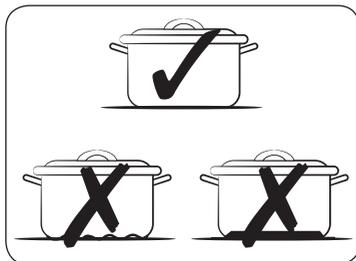
Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

- On reconnaît un bon récipient à son fond. Celui-ci est censé être le plus épais et plat possible.
- Faites particulièrement attention au diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouveaux récipients. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord supérieur du récipient.
- N'utilisez pas de récipients dont le fond est endommagé (bords irréguliers ou bavures). Les récipients endommagés peuvent rayer irrémédiablement la table de cuisson en céramique si vous les faites glisser dessus.
- À froid, les fonds des récipients sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous souhaitez utiliser un type spécial de récipient (ex : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Bon positionnement

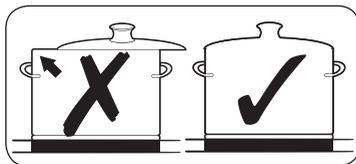
Correct	Incorrect
Récipient à fond plat et bords droits	Récipient à fond ou bords incurvé(s) ou voilé(s)
Le récipient respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson.	Le récipient ne respecte pas la taille minimum requise pour la zone de cuisson utilisée.
Le récipient repose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

Conseils pour économiser de l'énergie



Suivez ces astuces pour réduire la consommation d'énergie.

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



Utilisation des boutons tactiles

Si vous souhaitez utiliser les boutons tactiles, touchez du bout de votre doigt le bouton de votre choix jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active.

Assurez-vous de ne toucher qu'un seul bouton lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le bouton, vous risquez d'actionner également le bouton adjacent.

Bruits de fonctionnement

Il se peut que vous entendiez :

- **Craquement** : le récipient est constitué de matériaux différents.
- **Sifflement** : vous utilisez plus de deux zones de cuisson et le récipient est constitué de matériaux différents.
- **Souffle** : vous utilisez des puissances élevées.
- **Cliquetis** : une commutation électrique se produit.
- **Sifflement, bourdonnement** : le ventilateur est en marche.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de récipients de taille et de matériau différents.

Utiliser des récipients de tailles ou matériaux différent(e)s peut entraîner l'émission de bruits et de vibrations.

📖 REMARQUE

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

Premier nettoyage

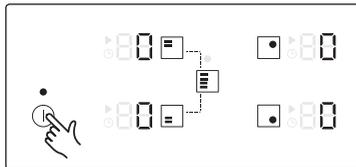
Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Fonctionnement

Mise sous tension de l'appareil

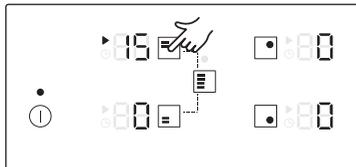


Allumez l'appareil à l'aide du bouton ①.
Touchez le bouton ① pendant environ 1 à 2 secondes.
L'affichage numérique affiche 00.

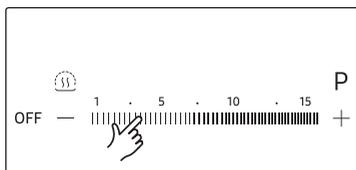
REMARQUE

Une fois l'appareil allumé à l'aide du bouton ①, vous avez environ 20 secondes pour sélectionner une puissance. Sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

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



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



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

REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 15 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Si vous appuyez sur plusieurs boutons pendant plus de 8 secondes, 00 apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques

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

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

REMARQUE

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

Pleine puissance

La fonction **Pleine puissance** permet d'augmenter la puissance de chacune des zones de cuisson. (exemple : porter à ébullition un grand volume d'eau)

Zones de cuisson	Temps maximal à pleine puissance
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Zone Flex Plus (avant ou arrière)	10 min
Zone Flex Plus (complète)	5 min

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

REMARQUE

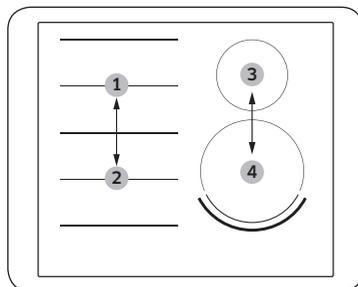
Dans certaines circonstances, la fonction **Pleine puissance** peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

Par exemple, il n'est pas possible d'émettre la puissance maximale simultanément sur la partie avant et la partie arrière de la Zone Flex.

Gestion de la puissance

Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale qui lui est propre.

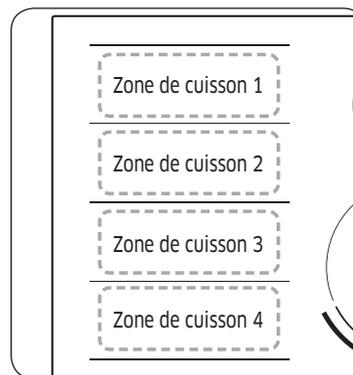
Si la plage de puissance est dépassée lors de l'activation de la fonction **Pleine puissance**, le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement la puissance de la zone de cuisson.



- 1 et 2 sont jumelées
- 3 et 4 sont jumelées

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

Flex zone plus



La Zone Flex est la grande surface de cuisson située sur le côté gauche de la table de cuisson (reportez-vous à l'illustration à gauche). Elle est spécialement conçue pour accueillir simultanément plusieurs casseroles et poêles de formes et tailles variables. La Zone Flex possède quatre zones qui sont actionnées par des inducteurs individuels, ce qui vous permet de cuisiner peu importe l'endroit où le récipient est posé sur une zone de cuisson.

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

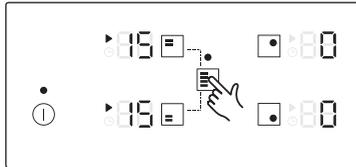
Zone de cuisson	Brûleur 1	Brûleur 2	Brûleur 3	Brûleur 4
1	[Bouton 1]	[Bouton 2]		
2	[Bouton 1]	[Bouton 2]	[Bouton 3]	
3	[Bouton 1]		[Bouton 3]	[Bouton 4]
4	[Bouton 1]	[Bouton 2]		[Bouton 4]

REMARQUE

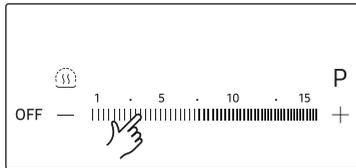
- Lorsque vous utilisez une seule zone de cuisson, le diamètre du fond du récipient doit être inférieur à 14 cm.
- Il peut falloir 5 à 10 secondes à la table de cuisson pour reconnaître la position du récipient.
- Des bruits peuvent être émis lorsque la table de cuisson reconnaît le récipient.
- Ne retirez pas le récipient pendant la cuisson. Pour des questions de sécurité, la table de cuisson s'arrête automatiquement si le récipient a été retiré pendant plus de 5 secondes.

Fonctionnement

Utilisation de Flex zone Plus



1. Touchez le bouton .

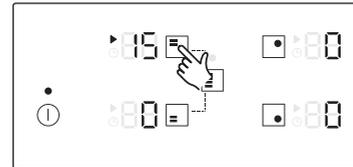


2. Pour régler et ajuster la puissance, touchez les boutons Puissance.

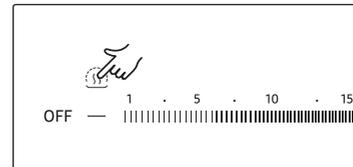
REMARQUE

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

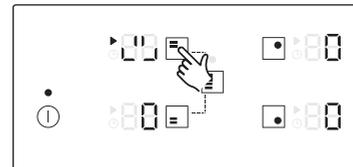
Maintien au chaud



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



2. Touchez le bouton .



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

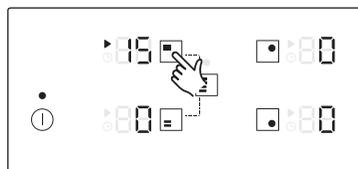
Minuterie

Utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité

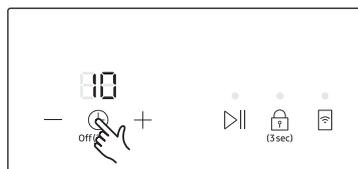
Si une durée spécifique est réglée pour une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement une fois la durée écoulée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

Réglage de la minuterie

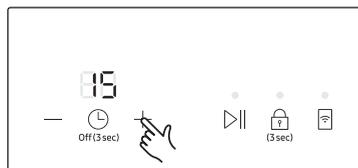
La ou les zones de cuisson pour lesquelles vous souhaitez appliquer le dispositif d'arrêt de sécurité doivent être allumées.



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



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



3. Utilisez le bouton de **Réglage de la minuterie** (ou) pour régler la durée souhaitée, par exemple 15 minutes, après laquelle la zone de cuisson s'éteindra automatiquement. Le dispositif d'arrêt de sécurité est à présent activé. (La minuterie peut être réglée de 1 à 99.)



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

REMARQUE

- Si vous souhaitez afficher la durée restante pour l'une des zones de cuisson, touchez les zones de cuisson correspondantes.
- Les réglages sont réinitialisés à l'aide du bouton de **Réglage de la minuterie** (ou). Une fois la durée spécifiée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement ; un signal sonore de confirmation retentit et le témoin de la minuterie s'affiche.
- Pour modifier plus rapidement les réglages, touchez le bouton de **Réglage de la minuterie** (ou) en laissant votre doigt dessus jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche.

Mettre en pause/Reprendre

La fonction **Mettre en pause/Reprendre** permute simultanément toutes les zones de cuisson actuellement sous tension sur la puissance faible, puis à nouveau sur la puissance qui était réglée précédemment. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis poursuivre le processus de cuisson (par exemple pour prendre un appel téléphonique).

Lorsque la fonction **Mettre en pause/Reprendre** est activée, tous les boutons tactiles, à l'exception des boutons , , **OFF** et , sont désactivés.

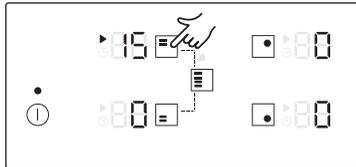
Pour reprendre la cuisson, touchez à nouveau le bouton .

	Tableau de commande	Affichage
Pour mettre sous tension	Touchez le bouton .	2
Pour mettre hors tension	Touchez le bouton .	Revenir au puissance précédent

Fonctionnement

Arrêt rapide

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

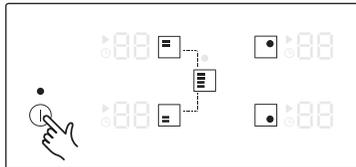


Pour arrêter une zone de cuisson, touchez le bouton de la zone de cuisson en question pendant 2 secondes.

REMARQUE

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

Mise hors tension de l'appareil



Vous pouvez mettre l'appareil entièrement hors tension en utilisant le bouton . Touchez le bouton  pendant environ 1 à 2 secondes.

REMARQUE

Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la surface de cuisson hors tension, la présence de chaleur résiduelle au niveau des zones concernées est signalée sur l'affichage numérique sous la forme de ,  (deux états pour « hot », chaud). La température est réduite et ,  disparaît.

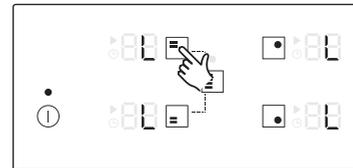
Sécurité enfants

La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle d'une zone de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson. Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l'exception du bouton  qui ne sert qu'à éteindre) afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le tableau de commande avec un chiffon.

Activation/Désactivation de la sécurité enfants



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



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

REMARQUE

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

Limite de puissance maximale

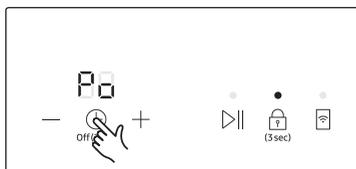
Cette fonction vous permet d'ajuster la puissance maximale de l'appareil.



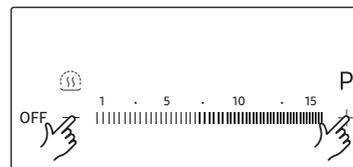
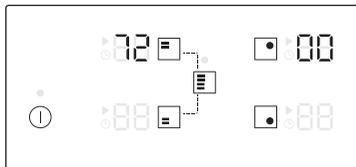
1. Laissez l'appareil hors tension.
2. Touchez le bouton  pendant environ 3 secondes pour activer la sécurité enfants.



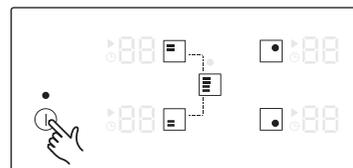
3. Touchez le bouton — parmi les boutons de Réglage de la minuterie pendant environ 3 secondes.



4. Touchez le bouton  pendant environ 3 secondes.
Les affichages de la minuterie indiquent **P8** et les affichages des zones de cuisson indiquent la puissance maximale actuelle.



5. Vous pouvez ajuster la limite de puissance à l'aide des boutons de puissance. (3000 W, 4000 W, 7200 W)



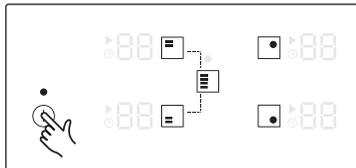
6. Touchez le bouton  pour ajuster le réglage.

REMARQUE

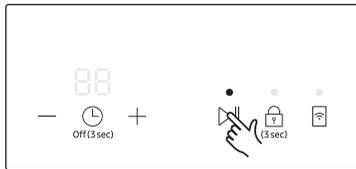
- En mode basse consommation (3000 W), la fonction **Pleine puissance** n'est pas disponible avec le brûleur avant droit (210 mm) et avec la Flex zone Plus.
- En mode basse consommation (3000 W, 4000 W), la puissance est ajustée automatiquement.

Fonctionnement

Activation/désactivation du son



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



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



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



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

REMARQUE

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

Smart Connect (modèle NZ64N9777GK, NZ64N7777GK uniquement)

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

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

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

Comment connecter la table de cuisson ?

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

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

REMARQUE

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

Activation/désactivation de la connexion Wi-Fi

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

Contrôle de la hotte

Cet appareil est équipé d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles Samsung avec contrôle de la hotte. Via la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.

Pour en savoir plus sur les modèles Samsung avec contrôle de la hotte, rendez-vous sur www.samsung.com.

Connexion à un modèle avec contrôle de la hotte

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

REMARQUE

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

Entretien de votre appareil

Table de cuisson

AVERTISSEMENT

N'appliquez aucun produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Tous les produits de nettoyage doivent être retirés avec des quantités d'eau claire appropriées après le nettoyage, car ils peuvent avoir un effet corrosif lorsque la surface devient chaude. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif (ex. : décapants pour grils ou fours, éponges à récurer ou produits vaisselle abrasifs).

REMARQUE

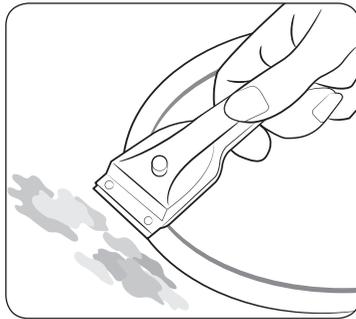
Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer. Cela permet d'éviter que les éventuelles projections ne brûlent sur la surface. S'il y a lieu, retirez les traces de tartre, d'eau, de graisse et de décoloration métallique à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).

Salissures légères

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

Entretien de votre appareil

Salissures tenaces

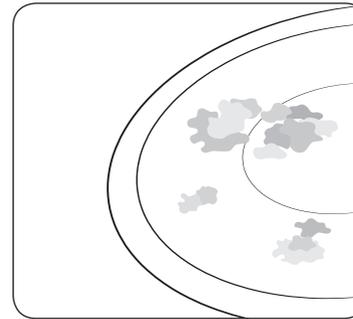


1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les débordements d'aliments pendant la cuisson ou les taches tenaces.
2. Inclinez légèrement le grattoir pour surfaces en verre sur la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en grattant avec la lame.

REMARQUE

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

Salissures spécifiques



1. Enlevez immédiatement les traces de sucre brûlé, de plastique fondu, d'aluminium ou de tout autre matériau à l'aide d'un grattoir pour surfaces en verre lorsqu'elles sont encore chaudes.

AVERTISSEMENT

Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir pour surfaces en verre sur une zone de cuisson chaude.

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

REMARQUE

Les rayures ou taches sombres sur la surface en vitrocéramique causées, par exemple, par les bords tranchants d'un récipient ne peuvent pas être enlevées. Ces taches n'entravent cependant pas le bon fonctionnement de la table de cuisson.

Cadre de la table de cuisson (en option)

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Pour éviter d'endommager votre appareil

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

Dépannage et assistance

Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT

Les réparations de l'appareil doivent impérativement être effectuées uniquement par un réparateur qualifié. Des réparations mal réalisées peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, veuillez prendre contact avec le service après-vente.

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

Dépannage et assistance

Code d'information	Cause possible	Solution
C0	Il y a un problème avec le capteur de température du brûleur.	Redémarrez l'appareil en utilisant le bouton ①. Si le problème persiste, débranchez l'alimentation pendant plus de 30 secondes. Ensuite, redémarrez l'appareil et réessayez. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de service local.
C1	La température détectée est supérieure à celle spécifiée.	
C2	Il y a un problème avec le capteur PBA.	
A2	Le moteur CC ne fonctionne pas à cause de problèmes avec la carte de circuit imprimé ou le câblage, ou en raison de perturbations électriques sur la lame du moteur.	
d0	Vous avez touché un bouton pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si le bouton est mouillé ou si quelque chose le touche. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil en utilisant le bouton ①. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de service local.
F0	Les communications entre la carte de circuit imprimé principale et secondaire échouent.	Redémarrez l'appareil en utilisant le bouton ①. Si le problème persiste, débranchez l'alimentation pendant plus de 30 secondes. Ensuite, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de service local.
F2	Le CI tactile communique de façon anormale.	

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

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

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

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

Vérifiez les points suivants :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon mouillé ou de liquide. Pour réinitialiser, touchez le bouton ①.
- Si du liquide a débordé sur le tableau de commande, essuyez-le.

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

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement.
- Après avoir laissé refroidir la table de cuisson, touchez le bouton ① pour effectuer une réinitialisation.

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

Vérifiez les points suivants :

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

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

Vérifiez les points suivants :

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

Assistance

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

S'agit-il d'un défaut technique ?

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

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

Veuillez noter les informations suivantes :

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

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

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

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

- Modèle :
- Numéro de série :

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

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

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Dimensions de l'appareil	Largeur	600 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	56 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Hauteur	72 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		220 à 240 V ~, 50 / 60 Hz
Puissance connectée maximale		7,2 kW
Poids	Net	13,2 kg
	Brut	16,1 kg

Zones de cuisson

Emplacement	Diamètre	Puissance
Avant droit	210 mm	2200 W / Pleine puissance 3200 W
Arrière droit	145 mm	1400 W / Pleine puissance 2000 W
Zone Flex Plus (avant)	-	1800 W / Pleine puissance 2600 W
Zone Flex Plus (arrière)	-	1800 W / Pleine puissance 2600 W
Zone Flex Plus (centre)	-	1800 W / Pleine puissance 3000 W
Zone Flex Plus (complète)	-	3300 W / Pleine puissance 3600 W

Caractéristiques techniques

Informations sur l'appareil

Nom du fournisseur	Samsung Electronics co. Ltd.
Identification du modèle	NZ64N9777GK NZ64N9777BK NZ64N7777GK
Type de plaque	Encastrable
Technologie de chauffage	Zones de cuisson à induction et surface de cuisson
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique})	Ø 21,0 cm : 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm : 191,3 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm : 199,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC _{plaque électrique})	191,5 Wh/kg

NZ64N9777GK, NZ64N7777GK

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

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

NZ64N9777BK

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

Conseils pour économiser de l'énergie

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

Annexe

Annonce de logiciel de source libre (open source) (modèle NZ64N9777GK, NZ64N7777GK uniquement)

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

