NZ64T3706A1
NZ64T3706C1

Table de cuisson à induction

Guide d'installation et d'utilisation

FRANÇAIS

Remerciement

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Samsung.

SAMSUNG

2013-01-18

Utilisation de ce guide

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation, et faire surtout attention aux informations de sécurité, qui figurent dans la partie suivante. Gardez ce guide comme document de référence. Au 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:

⚠ **Avertissement**	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures **graves ou mortelles.**
⚠ **Attention**	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures **légères ou aux dégâts matériels.**
Attention	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 incompétente pourraient causer des blessures ou des pannes sérieuses. Si votre appareil nécessite des réparations, veuillez prendre contact avec le centre de services 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 à 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.

⚠ Avertissement Sécurité pendant l'utilisation

Cet appareil est destiné à la cuisine et la friture normales 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.

Comme le lard et l'huile surchargés prennent feu facilement, il ne faut pas laisser fonctionner sans surveillance les zones quand vous préparez de la nourriture dans de l'huile, notamment les chips.

Éteignez les zones de cuisson après l'utilisation.

Gardez le clavier de commandes 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, de la nourriture surgelée enveloppée dans des feuilles d'aluminium.

La négligence en cours d'utilisation 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 leur faut garder la partie supérieure du 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 pourrait 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: Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.

⚠ 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'adapteur 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 qu'il soit 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 un 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 commotion, incendie, explosion, ou 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.

⚠ Attention 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 dus 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 vibrations anormales, bruit, ou panne.

Installez l'appareil tout en gardant 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.

⚠ Avertissement Consignes de sécurité électrique

★ Enlevez, avec un chiffon sec, tout objet étranger, de la poussière ou de 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 la commotion ou l'incendie.

★ Faites attention à la direction quand vous insérez la prise pour que le câble parcoure le plancher.
- Si vous insérez la prise dans la direction opposée, les fils métalliques dans le câble pourraient être endommagés et cela causerait la commotion ou l'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 la commotion ou l'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 la commotion ou l'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 la commotion ou l'incendie.

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

⚠ Attention Consignes de sécurité électrique

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

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

⚠ Avertissement Consignes d'avertissement lors de l'utilisation

En cas de fuite de gaz (gaz de propane, etc.), ventilez immédiatement sans toucher à la prise. Ne touchez non plus à l'appareil ni au câble d'alimentation.
- N'utilisez pas le ventilateur.
- En 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 à l'intérieur de la table.
Afin d'éviter une éventuelle brûlure, portez TOUJOURS des gants calorifuges quand vous allez déplacer un plat de la table.

Avertissement: Afin d'éviter la brûlure, quand vous préparez de la nourriture pour bébés, mise 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 de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Surveillez bien les enfants, pour qu'ils ne jouent pas avec la table.
Avertissement: Ne laissez pas utiliser la table par un enfant sans surveillance, sauf si des instructions leur sont déjà données afin qu'ils sachent l'utiliser d'une manière correcte et comprennent les risques des opérations incorrectes.

★ 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 si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité.
Avertissement: Les éléments accessibles s'échauffent aussi en cours de cuisson, pendant lequel, il convient de garder loin les enfants afin d'éviter la brûlure.
Avertissement: En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de commotion. 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 s'échauffent aussi à l'induction.
Avertissement: Afin d'éviter la commotion, assurez-vous que l'appareil est débranché avant de faire remplacer la lampe.

⦸ Ne touchez pas à la prise avec vos mains humides.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
Durant la cuisson, n'éteignez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Quand vous branchez l'appareil à nouveau, une étincelle pourrait se produire et 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 commotion, brûlure ou blessure.

N'utilisez jamais l'appareil pour d'autres objectifs 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 de la nourriture enveloppée dans des papiers (y compris magasine, 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 en sauce (au curry par exemple), soupe ou ragoût, il convient de choisir une puissance basse, et de mélanger ou remuer le contenu durant de la cuisson.
- L'utilisation d'une puissance élevée dans ce cas **pourrait faire bouillir le contenu** et conduire donc à des brûlures sérieuses.

N'insérez pas vos 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 services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion électrique ou une blessure.
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 sont endommagés.

Avertissement: Ne réchauffez pas de liquides ou de la nourriture similaire dans des récipients fermés, parce que ceux-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 services local.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, incendie, pannes, ou blessure.

Si des substances étrangères comme l'eau sont entrées dans l'appareil, déconnectez la prise et prenez contact avec le centre de services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion ou incendie.

Si l'appareil a été inondé, prenez contact avec le centre de services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion ou incendie.

Si l'appareil fait un bruit étrange, émet 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 commotion ou incendie.

Attention Consignes de sécurité lors de l'utilisation

Rappelez-vous que des boissons et de la nourriture 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 touchez pas la nourriture pendant la cuisson ou immédiatement après la cuisson.

- Portez des gants de cuisson parce que le plat réchauffé peut-être 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 une durée d'utilisation normale, la nourriture pourrait surchauffer ou brûler.
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 à 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 commotion, incendie, panne ou blessure.
N'utilisez pas l'appareil avec des mains humides.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
Ne vaporisez pas des liquides volatiles 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 de la nourriture venant d'être réchauffée avec la table.
- Si la nourriture est trop chaude, la vapeur pourrait s'échapper 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 court-circuit, incendie et/ou commotion.
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 lampe 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 de sécurité lors du nettoyage de l'appareil

⦸ 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 décoloration, déformation, endommagement, commotion ou incendie.
Avant de nettoyer ou entretenir l'appareil, il convient de le débrancher.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une commotion ou un incendie.
Pour votre sécurité, n'utilisez pas l'appareil de nettoyage d'eau à haute pression ou d'appareils similaires.

⚠ Avertissement Consignes de sécurité lors du nettoyage de l'appareil

★ Nettoyez régulièrement la table, enlevez tout résidu de nourriture.
Le fait de ne pas entretenir l'appareil causerait la détérioration de la surface, qui pourrait raccourcir la durée de service de l'appareil ou le mettre dans une situation risquée.

⦸ 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 dangers.
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 les déchets ménagers.
Adressez-vous aux administrations compétentes locales 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 Régulations et normes
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 commandes
22 Pièces
22 Chauffage à induction
23 Principales caractéristiques de votre appareil
24 Éteindre en sécurité
25 Afficheur chaleur résiduelle
25 Détecteur température

Avant l'utilisation 26
26 Nettoyage initial

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 certains aliments

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 cuisson

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

• Durant 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 d'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, ce qui rendra le déplacement de l'appareil plus difficile dans l'avenir.
• 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 cartonnage 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.**

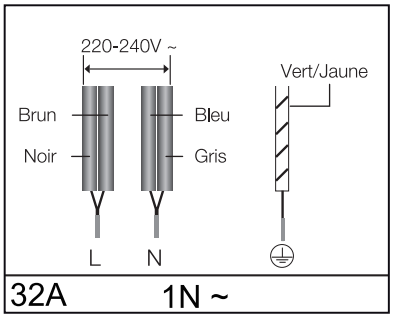
⚠ Avertissement Après avoir connecté la table à l'alimentation, vérifiez si toutes les zones de cuisson sont prêtes. Pour ceci, choisissez une après une toutes les zones de cuisson à la puissance maximum avec un récipient convenable sur les zones.

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

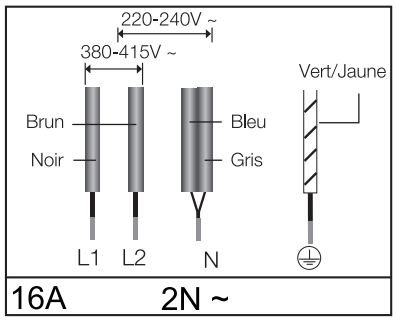
⚠ Avertissement Faites attention (conformité) aux phases et à la disposition de la ligne neutre dans le circuit domestique (schéma du circuit), sinon, les pièces de l'appareil risquent d'être endommagées. L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

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

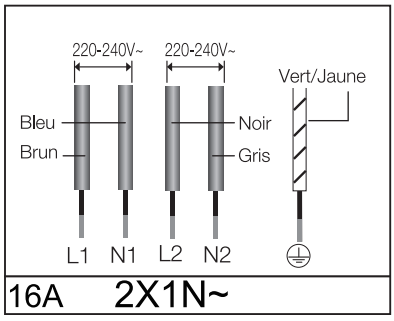
- **1N~**



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



2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.



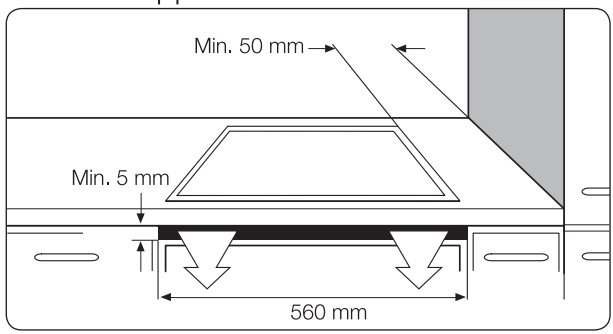
⚠ Avertissement Pour connecter correctement, suivez le carnet-fils figurant sur l'appareil.

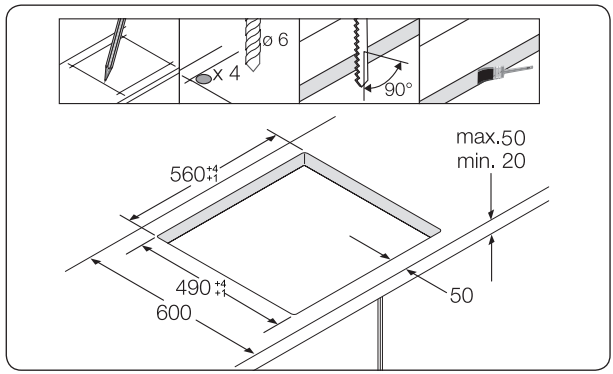
Installation du plan de travail

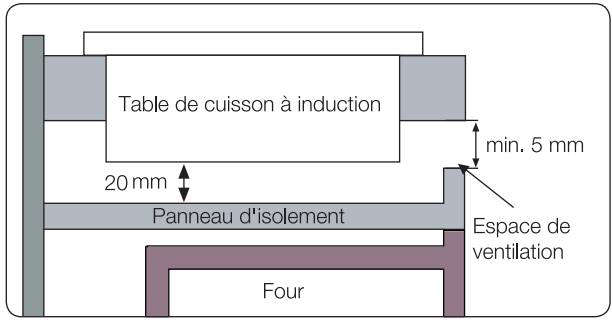
Notez du numéro de série figurant sur la plaque du constructeur avant l'installation. En cas de demande de service dans l'avenir, ce numéro sera indispensable. Néanmoins, comme le numéro se trouve sur le côté en bas de l'appareil, il ne sera plus accessible une fois l'installation faite.

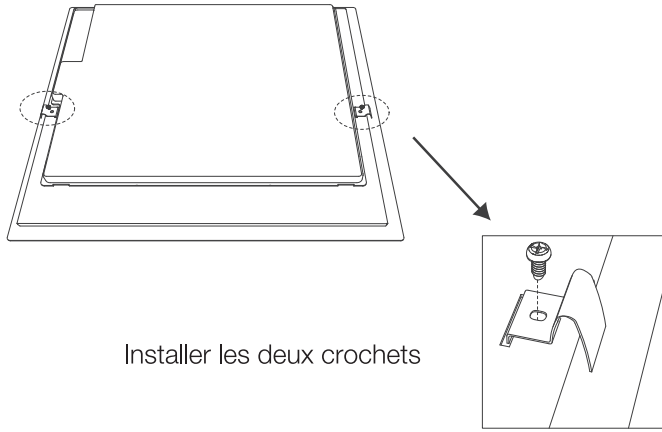
Faites bien attention aux distances requises entre les bords de l'appareil et les murs ou cloisons.

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

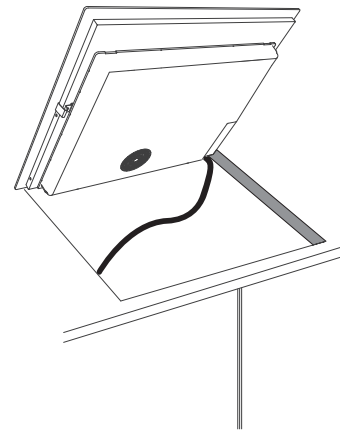




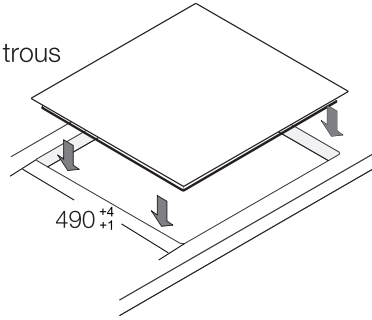




Installer les deux crochets

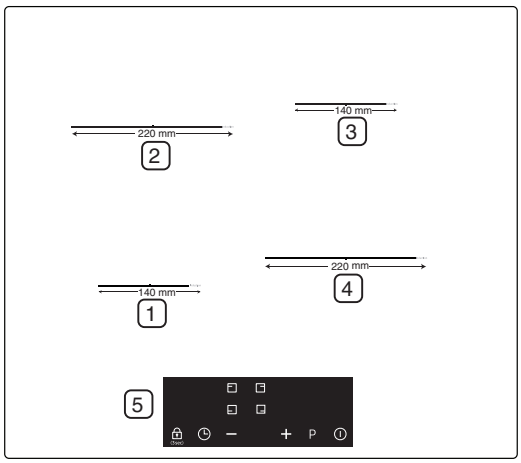


Mettre dans les trous



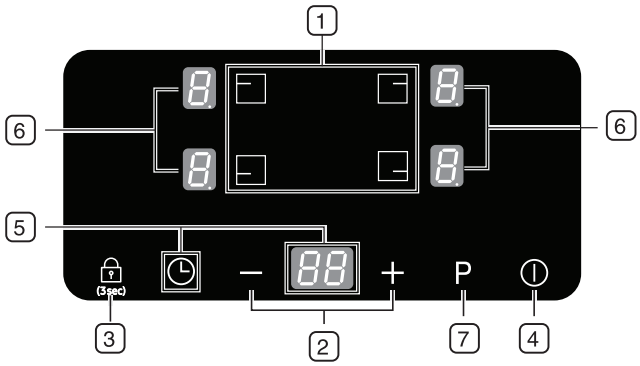
Pièces et caractéristiques

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 1200 W avec Puissance maximum 1500 W.
4. Zone de cuisson à induction 2300 W avec Puissance maximum 2600 W.
5. Clavier de commandes

Clavier de commandes



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

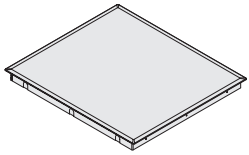
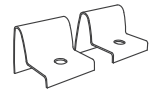


Table de cuisson à induction



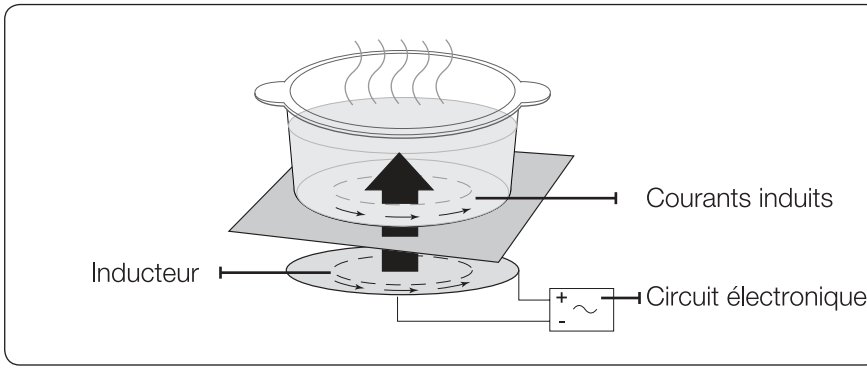
Crochets de l'installation



Vis

Chauffage à induction

• **Principe du chauffage à induction:** Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous 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 de l'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.
- **Touches sensitives:** Votre appareil est contrôlé par des touches sensitives.
- **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 toute 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 d'éviter le risque de brûlure.
- **Puissance maximum P:** Vous pouvez utiliser ce réglage pour réchauffer encore plus vite que le niveau '9'. (Le codage correspondant est 'P'.)
- **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 1 à 9, P:choisir une puissance convenable
- H :chaleur résiduelle
- Lo :le verrouillage sécurité enfant est activé

- E3 E4 : Codage d'erreur, qui apparaît quand l'appareil est surchauffé à cause d'une opération anormale. (Exemple: cuisson avec un récipient vide)
- U :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.
- L :Appuyez longtemps sur la touche zone de cuisson, ce codage sur l'affichage digital.

Éteindre en toute 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, U 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 faire s'éteindre une zone de cuisson

Chacune des zones s'éteindra immédiatement si le liquide cuit déborde et tombe sur le clavier de commandes.
Ce mécanisme sera activé aussi si vous mettez un chiffon humide sur le clavier de commandes. Dans ces deux circonstances, il faut allumer l'appareil à nouveau en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** ⏻ 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 H (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 refroidie.
Vous pouvez toutefois profiter de la chaleur résiduelle pour dégeler ou garder votre nourriture chaude.

⚠ AVERTISSEMENT Lorsque l'afficheur chaleur résiduelle clignote, il existe un risque de brûlure.

⚠ AVERTISSEMENT Quand l'alimentation électrique est coupée, le symbole H 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 de 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.

⚠ AVERTISSEMENT 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

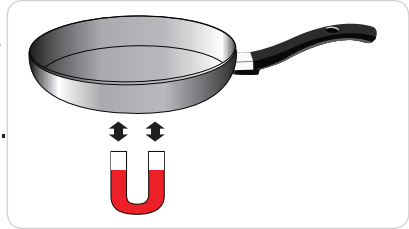
Matériaux des récipients	Convenable ou non
Fer, Fer en émail	Oui
Fonte de fer	Oui
Acier inoxydable	Consulter le label du fabricant de récipients
Aluminium, cuivre, bronze	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

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 a 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
220 mm	140 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

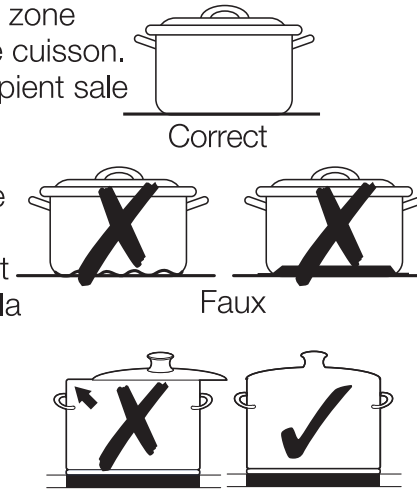
Avec de meilleurs récipients, vous obtenez de meilleurs résultats de cuisson:

- 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 de façon 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 dégeler.



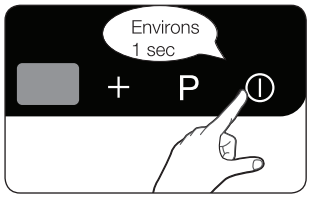
Utilisation des touches contrôles détecteurs

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** ⏻ pendant environ 1 seconde.

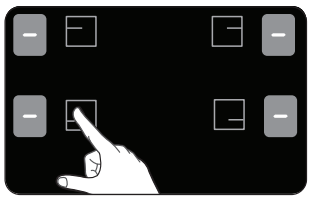
2. L'appareil est allumé. –



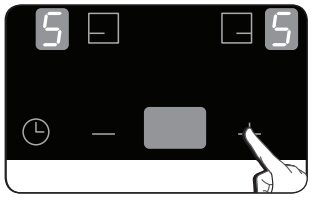
Après avoir activé **Marche/Arrêt** ⏻, déclenchez votre appareil. Il faut finir le réglage de puissance en 1 minute environ. Sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement à cause des raisons de sécurité.

Choisir la zone de cuisson, 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.



Après avoir appuyé sur la touche d'une zone de cuisson, si vous n'effectuez aucune touche pendant plus de 3 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

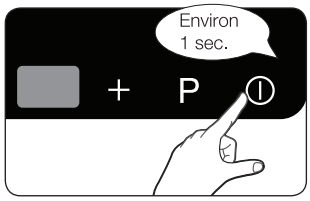
A part - et +, si plus d'un détecteur est affiché pendant plus de 10 secondes, un signal acoustique sera émis, et l'appareil s'éteindra automatiquement. Pour déclencher de nouveau, il faut appuyer sur **Marche/Arrêt** ⏻.

Si vous appuyez sur la touche d'une zone de cuisson, l'affichage digital de cette zone indiquera 1.

Mettre l'appareil en "Arrêt"

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

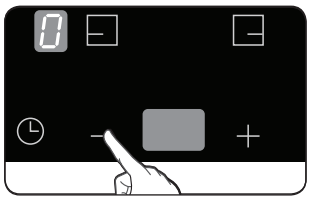
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** ⏻ pendant environ 1 seconde.



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

Mettre une zone de cuisson en "Arrêt"

Pour éteindre une zone de cuisson, remettez le réglage à 0 en appuyant sur la touche — du clavier de commandes.



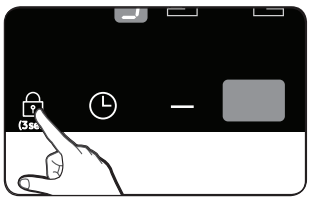
Utilisation du verrouillage sécurité enfant

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** ⏻ vous pouvez verrouiller le reste du clavier de commandes; par exemple, en essuyant le clavier avec un chiffon humide.

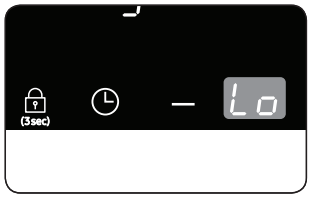
Mettre le verrouillage sécurité enfant en Marche/Arrêt

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

Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.



2. Le codage Lo apparaîtra sur l'affichage, indiquant que le verrouillage sécurité enfant est activé.



3. Pour mettre le verrouillage en Arrêt, appuyez sur **Verrouillage** (3sec) pendant 3 secondes environ.
Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.

Minuterie

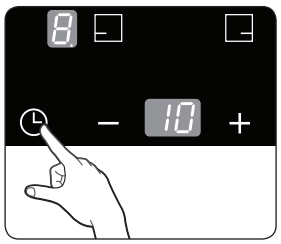
La minuterie comporte deux fonctions:

Utiliser la minuterie pour éteindre l'appareil en toute 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.

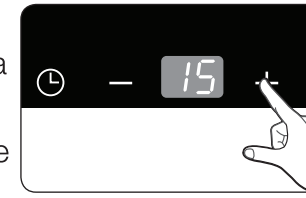
1. Utilisez la touche de **Minuterie**, choisissez la zone désirable. Après avoir choisi la première zone de cuisson, appuyez sur la touche de minuterie, après ce que l'affichage de la zone en question commencera à clignoter lentement.



Par exemple, l'affichage en avant à gauche correspond à la zone de cuisine en avant à gauche sur la table. Sur l'affichage de la minuterie paraîtra 10.

Vous pouvez répéter cette démarche pour régler une deuxième zone de cuisson.

2. Utilisez – ou + pour choisir la durée désirable, par exemple 15 minutes. Dans 15 minutes, la zone en question s'éteindra automatiquement. Le réglage est activé.



Pour faire afficher le reste du temps d'une zone de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche de cette zone.

L'affichage correspondant commencera à clignoter lentement. Vous pouvez utiliser les touches - ou + pour refaire les réglages. La durée écoulée, la zone en question s'éteindra automatiquement.

Pour faire les réglages plus rapidement, vous pouvez appuyer seulement sur une touche (– ou +) jusqu'à arriver à la durée désirable.

Pour annuler la durée choisie, vous pouvez appuyez simultanément sur les touches - et +, après avoir choisi la zone en question et appuyé sur la touche de **Minuterie**. Après quoi, la minuterie indiquera 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 (- ou +). 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 (- ou +).

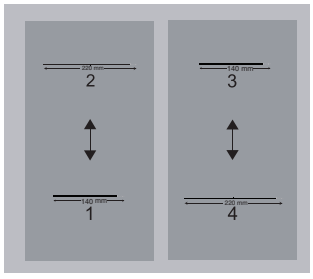
3. Vous entendrez un sifflement pendant 30 secondes et sur l'affichage de la minuterie paraîtra -- quand la durée réglée prendra fin.

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.
• A droite: No.3 and No.4 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 préparations culinaires

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,lombes, pommes de terre rissolées 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

⚠ AVERTISSEMENT 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.

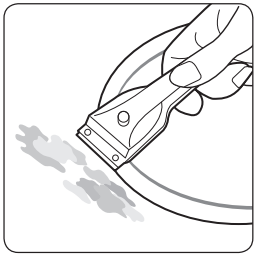
Nettoyez la surface en verre céramique après chaque utilisation quand la surface est encore douce. Cela pour éviter que la saleté colle sur la surface. Enlevez des saletés, taches d'eau, du lard et de la décoloration métallique avec un produit accessible pour le verre céramique ne laissant pas de trace.

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.

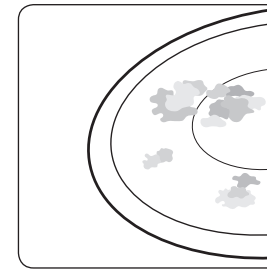
Problème de poussière

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

⚠ AVERTISSEMENT 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)

⚠ AVERTISSEMENT 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 céramique est dur et résiste bien contre le choque de température, mais il casse tout de même. 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 cuisine quand la saleté est toujours chaude. Une fois refroidie, enlever la saleté de ce genre endommagera 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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Garantie et services

FAQS et dépannage

Une panne provoquée par une erreur mineure peut être résolue par soi-même en consultant les instructions suivantes. N'essayez pas néanmoins d'aller jusqu'à faire des réparations plus complexes, si ces instructions ne peuvent pas vous aider dans certains cas spécifiques.

⚠ AVERTISSEMENT

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 boite (boite 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 H 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 H ?

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 E3 E4 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 U 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 coûtera même si on est dans la période de 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 services.
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:

- Quel problème s'agit-il?
- Dans quelle circonstance ce problème a paru?

Quand vous appelez le centre, soyez familiarisé 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 si on est toujours dans la période de garantie?

- Si vous auriez dû avoir résolu le problème 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 et que de cette manière, par exemple, il a dû faire des déplacements indésirables. Bien préparé pour le coup de téléphone, vous pouvez vous passer du paiement des ces déplacements.

Données techniques

Données techniques

NZ64T3706A1
NZ64T3706C1

Dimensions de l'appareil	Largeur	590 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	60 mm
Dimensions du plancher	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
Voltage du circuit de connexion		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Puissance maximum du circuit de connexion		7.0 kW
Poids	Net	10.5 kg
	Brut	12.0 kg

Zones de cuissons

Position	Średnica	Moc
Arrière, gauche	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Avant, gauche	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Avant, droite	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Arrière, droite	140 mm	1200 W / Boost 1500 W

Note:

Note:

SAMSUNG

Pour des questions et des remarques:

Pays	Téléphoner à	Vous pouvez aussi visiter notre site sur:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
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* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)