

Extractor Induction Hob

User manual

CC90H84JAD, CC90H84PAD

SAMSUNG

Contents

Using this manual	3
The following symbols are used in this User Manual:	3
Model name & serial number	3
Safety instructions	4
Instructions about the WEEE	5
Installing the hob	6
Safety instructions for the installer	6
Tools you will need	6
Connecting to the power supply	6
Installing into the countertop	8
Components	8
Product dimension	9
Filter Material Assembly	10
Before you start	10
Cooking zones	10
Control panel	11
Induction heating	12
Safety shutoff	12
Residual heat indicator	12
Temperature detection	13
Cookware	13
Using the touch buttons	16
Operating noises	16
Initial cleaning	16
Open Source Announcement	17
SmartThings	17
Registering a Device in SmartThings	17
SmartThings Support Services	17
Troubleshooting	18
Operation	18
Switching the Appliance On	18
Switching the Appliance Off	18

Selecting Cooking Zone and Power Level	18
Boost	19
Using the Flex Zone (only for models with Flex Zone)	19
Flex Zone Plus (only for models with Flex Zone Plus)	20
Keep Warm	20
Timer	21
Pause/Resume	21
Quick stop	21
Child safety lock	21
Wi-Fi on/off setting	22
Easy setup mobile app connection	22
Sound on/off	23
Display brightness	23
Method to Enter Brightness Setting Mode	24
Auto pan detection Add Feature	24
Using the hood	25
Hood Smart/Auto	26
Hood AfterRun	26
AfterRun Function Settings	27
Smart mode sensitivity setting (only CC90H84JAD)	28
Cleaning and Maintenance	28
Cleaning the hob	28
Light soiling	28
Stubborn soiling	29
Problem dirt	29
Cleaning and maintaining the hood	30
Cleaning the hood	30
Cleaning the Hood (Dishwasher)	31
Cleaning the Hood Cover	31
Replacing the Grease Filter	32
Replacing the Charcoal Filter	33
Troubleshooting and Service	34
Troubleshooting	34
Information codes	35
Service	39

Technical specifications	39
Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014	39
Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) No 66/2014	40
Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014	40
Technical data	40
Cooking zones	40
Product information	41
Appendix	41

Using this manual

Please take the time to read this users manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference.

If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

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

Model name & serial number

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

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

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

⚠ WARNING

Failure to follow the instructions may result in electric shock, injury, fire, breakdown or explosion.

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. **(For Use in Europe)** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
6. This Appliance should be allowed to disconnect from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
7. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
8. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
9. If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
10. A steam cleaner is not to be used.
11. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
12. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
13. **(For Use in Europe) WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

14. **(For Use in Europe) WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
15. **(For Use in Europe) CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
16. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
17. **(For Use in Europe) WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
18. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
19. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
20. There shall be adequate ventilation of the room when the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
21. There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.
22. **CAUTION:** This appliance is not intended to be used with gas hobs.
23. **CAUTION:** Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
24. **CAUTION:** Do not use the appliance with gas hobs.

WARNING: For proper connection to the power source, follow the wiring diagram attached near the terminals.

Connecting to the power source: Before connecting, check if the nominal voltage of the appliance – indicated on the technical data plate – matches the available power supply voltage. The technical data plate is located on the lower casing of the cooktop.

WARNING: Turn off the circuit power before connecting the cables to the circuit. The heating element voltage is 230 V AC.

The appliance also operates properly on AC 220 V~ or AC 240 V~ power supplies. The cooktop must be connected to the power supply using a device that allows disconnection of the appliance from the power supply at all poles, with contacts having a minimum width of 3 mm – for example, automatic line protection devices, grounding devices, fuses, or circuit breakers.

WARNING: Cable connections must be made in accordance with regulations, and the terminal screws must be tightly secured.

WARNING: After connecting the cooktop to the power supply, check if all cooking zones are ready for use, starting each zone one by one, at maximum setting, with suitable cooking vessels.

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the induction function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high pressure cleaners to clean the induction.

Do not install the induction near a heater or flammable material, locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water, or where gas may leak, or an uneven surface.

This induction must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the induction is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances are present in induction, unplug the power cord and contact a local Samsung service center.

Do not apply excessive pressure or impact to the induction. Do not place the cooktop over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the induction.

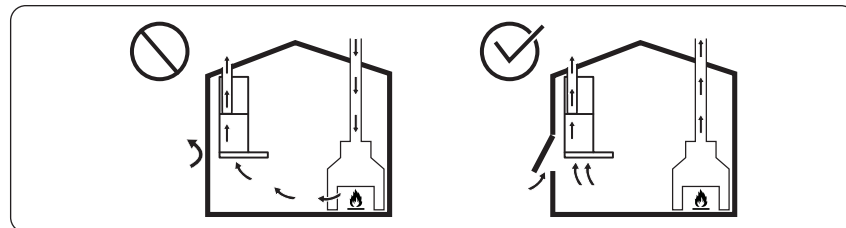
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service center.

Do not pour or directly spray water onto the induction, place objects on it, or use volatile materials such as insecticide.

Do not store flammable materials in the induction. Because alcohol vapours can contact hot parts of the induction, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

If there is a risk of burning your hands on the top of the induction, keep children away and do not let them be near you.

The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as combustion devices (e.g., a fireplace or gas appliance). For example, doors, windows, air intake/exhaust wall vents, or similar measures should be used to ensure adequate airflow and prevent the room from becoming sealed while the hood is in operation. When the cooker hood is used together with such devices, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). Otherwise, there is a risk that toxic combustion gases from the chimney could be drawn into the living space.



Instructions about the WEEE



Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) (Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product regulatory obligations, e.g. REACH, visit our sustainability page available via www.samsung.com

Installing the hob

For further information on installation, please refer to the Installation Manual.

WARNING

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

Technical data is provided at the end of this manual.

Safety instructions for the installer

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

Tools you will need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



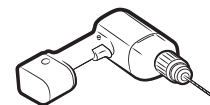
Ruler or Straightedge



Safety Glasses



Saber Saw



Drill

Connecting to the power supply

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

WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

WARNING

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

WARNING

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

⚠ WARNING

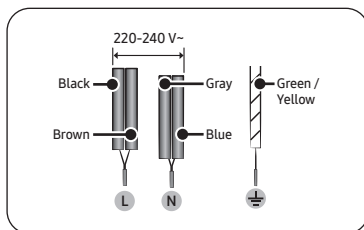
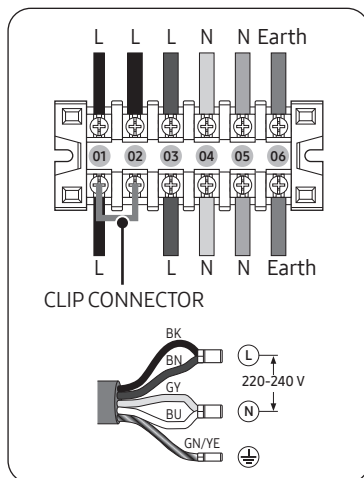
Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.

Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

⚠ WARNING

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

220-240 V~



- If the CLIP CONNECTOR is not properly connected, the product may not function correctly.

⚠ WARNING

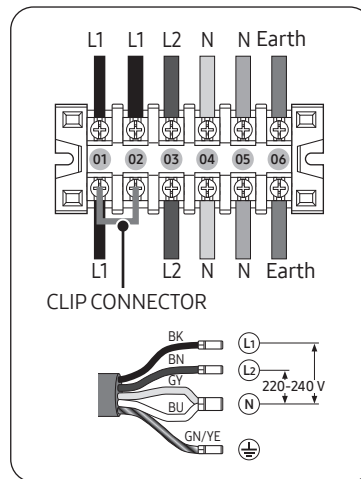
For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

⚠ WARNING

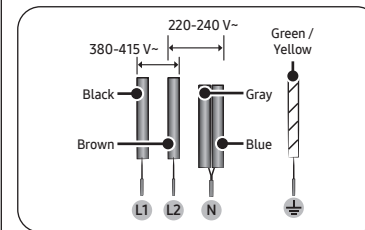
Ensure you use the following torque specifications when connecting the power cord to the terminal block.

Torque: 15 ~ 20 kgf.

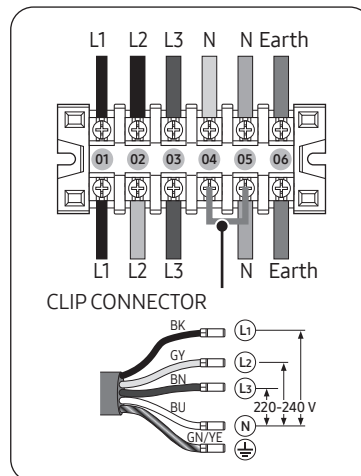
220-240 V~ / 380-415 V 2N~



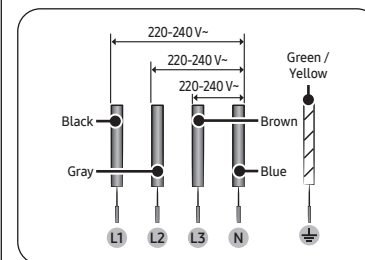
2N~ (16A): Separate the 2-phase wires (L1 and L2) before connection.



220-240 V~ / 380-415 V 3N~

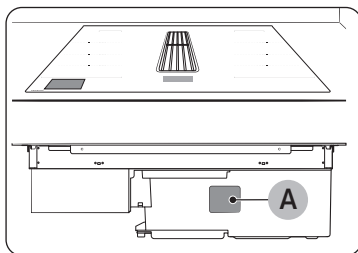


2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.



Installing the hob

Installing into the countertop



A. Serial number

NOTE

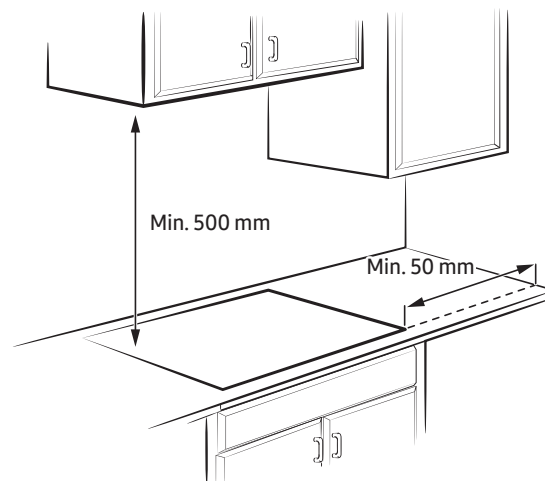
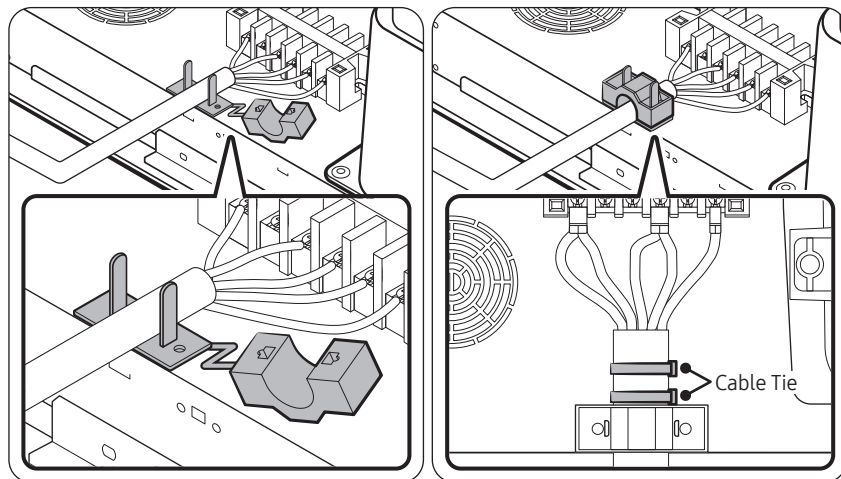
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation. The original label is attached to the side of the hood.

NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

NOTE

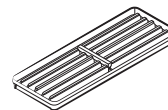
The bottom of the hob is equipped with a fan. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.



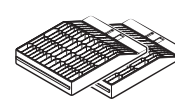
Components



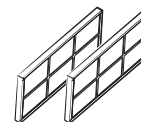
Bracket Spring (6)



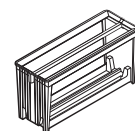
Grille



Charcoal Filter (2)



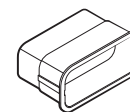
Grease Filter (2)



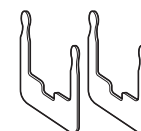
Tray Filter



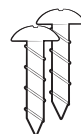
Power Cord
(with Ferrite Core)



Assy Duct

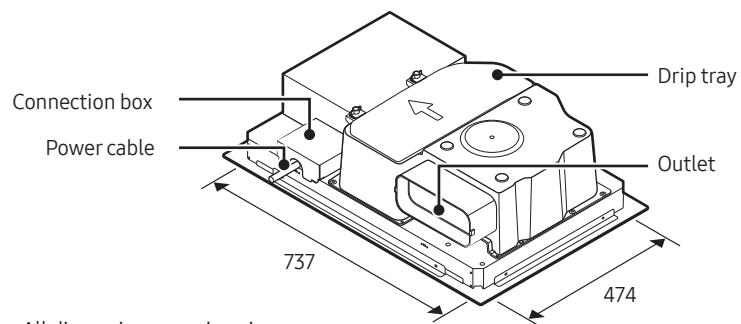
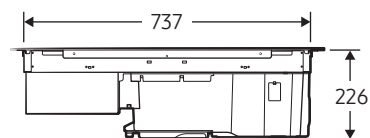
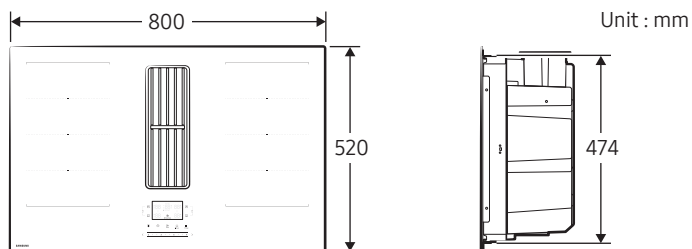


Clip Connector (2)



Screw M4 x L16 (2)

Product dimension



All dimensions are given in mm.

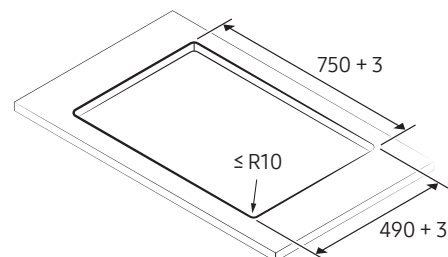
- Power cable length : 1,500 mm



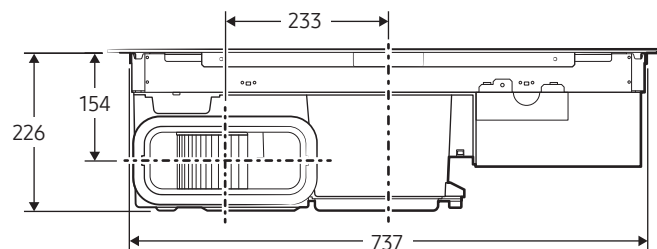
NOTE

Foam tape is attached to the left side of the bottom of the glass to reduce impact and prevent breakage.

Cut-out size worktop

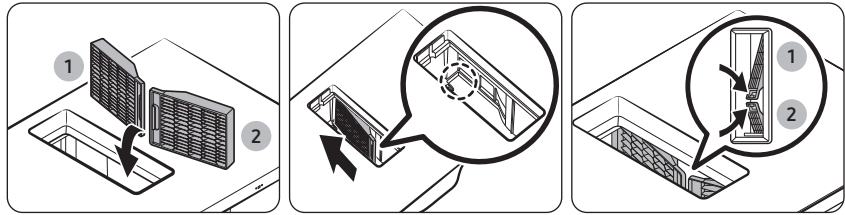


Air outlet dimension

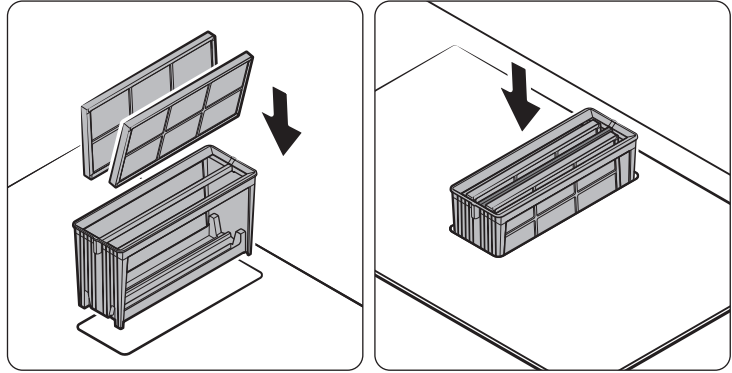


Installing the hob

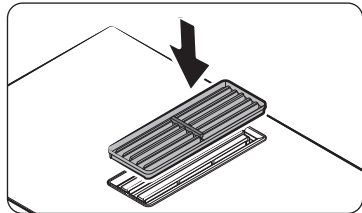
Filter Material Assembly



1. Place one charcoal filter into the fixed slot and press the top to lock it.
2. Place the other charcoal filter into the adjacent slot and press the top to lock it in place.



3. Insert Filter box(Tray filter + Grease filter) into the set.
4. Put the Hood Grille on the set.



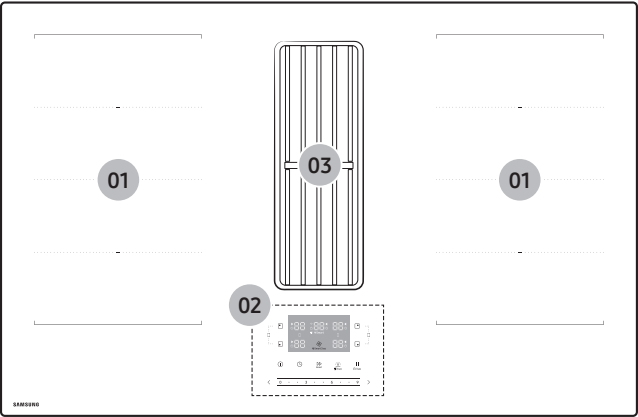
CAUTION

Please be careful not to drop the accessories (hood grille and filters) when installing or cleaning.

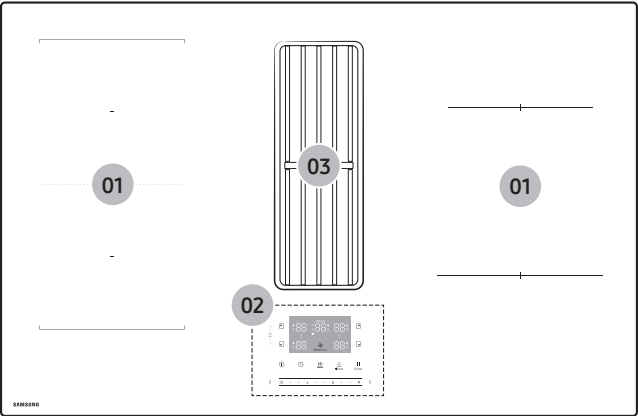
Before you start

Cooking zones

CC90H84JAD



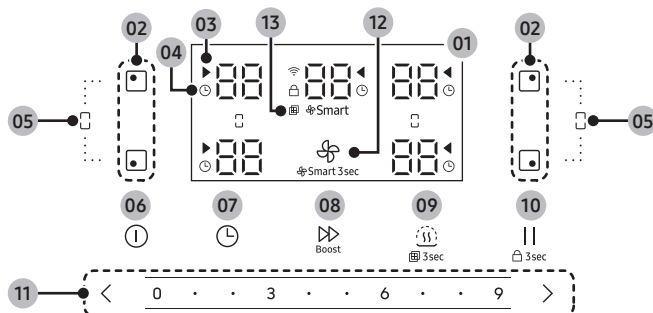
CC90H84PAD



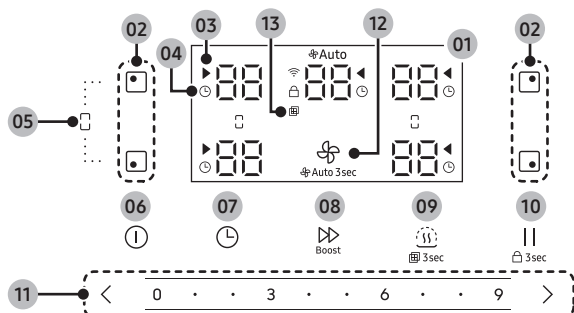
01	Induction cooking zone
02	Control panel
03	Hood Ventilation

Control panel

CC90H84JAD



CC90H84PAD

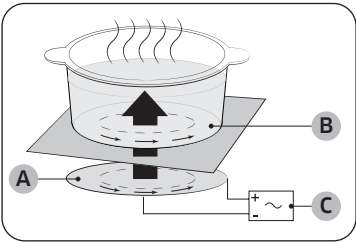


01	Screen	Shows the overall operating status of the product.
02	Cooking Zone Choose Button	Buttons for selecting each cooking zone.
03	Choose Cooking Zone Indicator	Lights up when a cooking zone is selected.
04	Timer Indication	Displays the cooking zone where the timer is set.
05	Flex Selection Button	Buttons for selecting the Flex Zone.
06	Power Button	Turns the product on and off.

07	Timer Button	Sets or cancels the cooking time.
08	Boost Button	Use the boost function to temporarily increase the power of a cooking zone.
09	Keep Warm/Charcoal Filter Reset Button	Sets the heat preservation function. You can keep the temperature of the stew constant. When the filter alarm indicator turns on  , you can press the Keep Warm button for 3 seconds to turn it off.  .
10	Pause / Lock Button	Lowest the power of all cooking zones. Locks the control panel when pressed for 3 seconds (Child safety lock).
11	Output Control Button	The output of cooking zone and hood can be adjusted.
12	Hood Choose / Hood Smart/Auto Button	Buttons for selecting hood. Hood Smart/Auto mode can be operated to control the hood airflow according to the sensor and cooking zone power. - Sensor and cooking zone power (CC90H84JAD) : Smart - Cooking zone power (CC90H84PAD) : Auto
13	Charcoal Filter Replacement Alarm Indicator	The charcoal filter replacement alarm indicator turns on when the filter replacement cycle is reached, and the mobile notification is also activated. (Only for recirculation installation mode)

Before you start

Induction heating



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

- **Principle of induction heating:** When you place cookware on a cooking zone and turn it on, the electronic circuits in the induction hob generate induction currents in the bottom of the cookware, which instantly heat the cookware.
- **Faster cooking and frying:** As the pan is heated directly and not the glass, it is more efficient than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.

Safety shutoff

If one of the cooking zones is not switched off or the power level is not adjusted for a long period, the cooking zone will automatically switch off.

The cooking zones switch off automatically at the following times.

Power level	Switch off
1 - 2	After 6 hours
3 - 6	After 5 hours
7 - 8	After 4 hours
9	After 1.5 hours

NOTE

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

NOTE

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

NOTE

If one or more cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the "Troubleshooting".

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

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

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an (for "hot") in the corresponding cooking zone display. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator turns off only after the cooking zone has cooled.

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

WARNING

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

WARNING

If the power supply is interrupted, the symbol will turn off and information about residual heat will no longer be available.

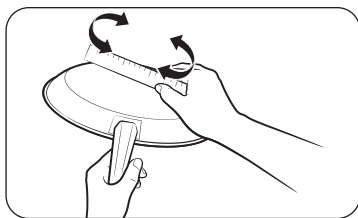
However, there is still a risk of burns. Always take care when near the hob.

Temperature detection

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

When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run until the hob's electronics has cooled down. And the cooling fan switches itself off depending upon the temperature of the electronics.

Cookware



Use flat-bottomed cookware that completely contacts the entire cooking zone. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware.

- Use cookware made with the correct material for induction cooking.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution. This gives best cooking results.
- Match the cookware size to the quantity of food being prepared.
- Do not let cookware boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic hob. (This type of damage is not covered by your warranty).
- Do not use dirty cookware or cookware with heavy grease buildup. Always use cookware that is easy to clean after cooking.

⚠ CAUTION

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

Cookware for induction cooking zones

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

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

📖 NOTE

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

Cookware sizes for induction cooking zones

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

For best results, use cookware whose ferromagnetic diameter match that of a cooking zone. If the cookware is not sensed by the cooking zone, try a smaller sized cooking zone.

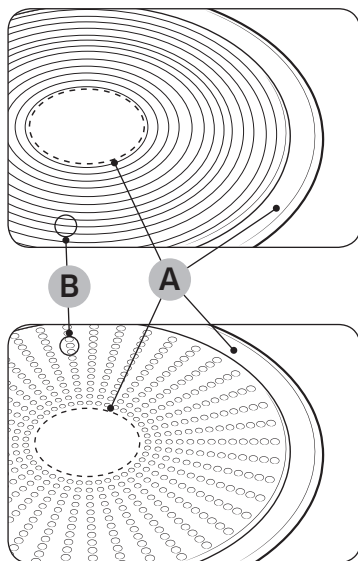
📖 NOTE

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

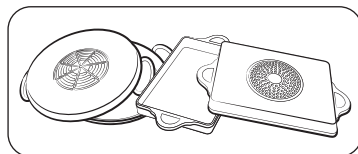
Before you start

Other induction cookware

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



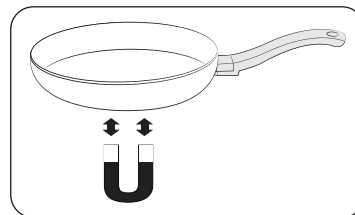
- A. Area where magnet does not stick
B. Area where magnet sticks



Even though the cookware is designed for an induction hob, the heating performance may be weak or sometimes the hob may not detect the cookware depending on the size and strength of the magnetic area on the bottom of the cookware.

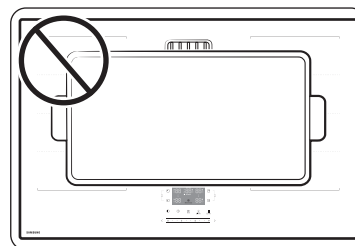
When using large cookware with a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up. Consequently, heat might not be uniformly distributed.

Suitability test



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

- You can recognise good cookware by its base. The base is supposed to be as thick and flat as possible.
- When buying new cookware, pay special attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use cookware with a damaged base with rough edges or burrs. Damaged cookware can scratch the ceramic hob permanently if you slide it across the surface.
- When cold, cookware bases are normally bowed slightly inwards (concave). They must not be bent outwards (convex).
- If you want to use a special type of cookware, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please follow the manufacturer's instructions.



⚠ WARNING

Do not use both cooking zones on the left and right sides of a single piece of cookware.

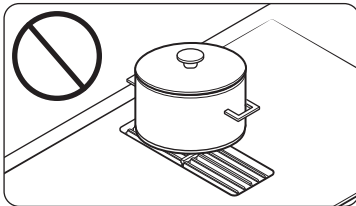
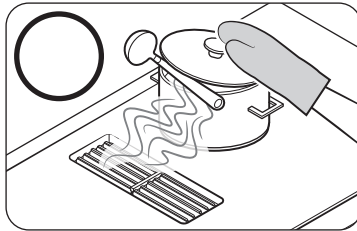
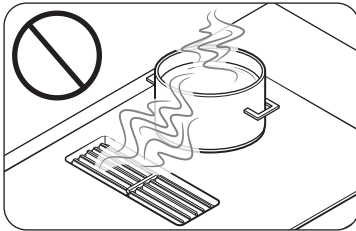
Recommendation for Hood Ventilation Performance.

Tip : When using a pot with a height of 15 cm or more, direct the steam towards the hood ventilation using the pot lid and utensils for effective suction.

- We recommend using low-height pots to improve hood suction efficiency.

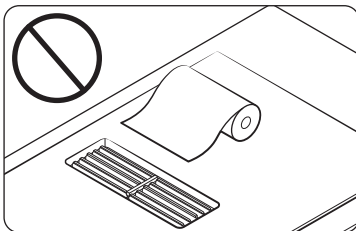
⚠ WARNING

- You must definitely use utensils that are resistant to high temperature.
- Be careful of burns and definitely wear gloves as the utensils are hot.



⚠ WARNING

- Do not block the hood Ventilation (Grille) with a pot.
- Do not place a hot pot on the hood Ventilation (Grille).
- Please be careful to prevent thin and lightweight objects(ex. Paper Towel) from being sucked into the Hood Ventilation (Grille).
- If even a small amount of foreign substances are present in the Hood Ventilation it can reduce the hood performance and increase noise during operation.



⚠ CAUTION

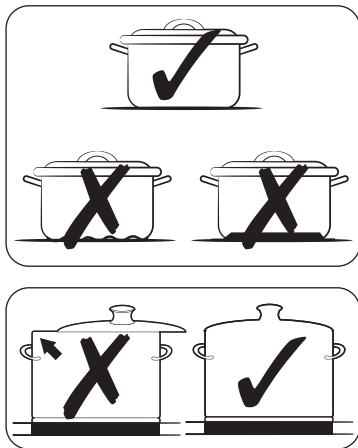
- This product may produce relatively loud noise when operating in boost mode due to its powerful hood function.
- When air passes through the charcoal filter designed for air purification, a whistling sound may occur during the airtight filtering.

Correct positioning

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

Before you start

Energy saving tips



Follow these tips to save power consumption.

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

Correct positioning

You can test cookware to see if it is suitable for use with the product.

1. Press the **Power** button for 1-2 seconds to turn on the hob.
2. Press the **Pause & Lock** button for 3 seconds to activate the child safety lock.
3. Press the **Timer** button for 3 seconds to activate the cookware suitability test mode.
4. Place the cookware on the one of the cooking zones, and then press and hold the **Cooking zone** button for 3 seconds.

Display	Container Fit Index		Description
0	0 %	Unusable	Cookware is unsuitable
1 ~ 7	10 % ~ 70 %	Low efficiency	Cookware is suitable, but inefficient
8 ~ 10	80 % ~ 100 %	High efficiency	Cookware is suitable

Using the touch buttons

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

Operating noises

If you can hear.

- **Cracking noise:** cookware is made of different materials.
- **Whistling:** you are using more than two cooking zones and the cookware is made of different materials.
- **Humming:** you are using high power levels.
- **Clicking:** electric switching is occurring.
- **Hissing, Buzzing:** the fan is operating.

These noises are normal and do not refer to any defects.

WARNING

Do not use cookware of a different size and material.

Using cookware of different sizes or materials may cause noises and vibrations.

NOTE

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

CAUTION

Hood vibration

- Hood vibration and noise may occur depending on the installation environment and airflow of the product.

Initial cleaning

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

WARNING

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

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.



Security updates information

Security updates are provided to strengthen the security of your device and protect your personal information. For more information on security updates, visit <https://security.samsungda.com>.

* The website supports only some languages.

SmartThings

Scan the QR code on the front upper right surface of the product (location may vary by model) and follow the app's onscreen instructions to add your device.

See the specifications below for details.

Registering a Device in SmartThings

1. Install the App
 - Visit the Google Play Store or Apple App Store and search for "SmartThings."
 - Download and install the Samsung SmartThings app on your mobile device.
2. Sign in with a Samsung Account
 - A Samsung account is required to use the app. If you don't have a Samsung account, follow the app instructions to create one.
 - Samsung smartphone users who register a Samsung account in their phone settings are automatically signed in.
3. Add a Device
 - Turn on the device you want to connect.
 - If the product has a QR code, you can also add the device by scanning it with your camera app.
 - Or, when you open the SmartThings app, a pop-up may appear saying that a new device has been found. Select Add.
 - If the device is not added using the methods above, tap Add Device in the SmartThings app, and follow the onscreen instructions to add the device.

NOTE

For the mobile requirements of the SmartThings app, please refer to the app information.

SmartThings Support Services

To learn how to use SmartThings with the device, tap the device card in the SmartThings app. You can:

- Check and manage device status
- Set up automation routines
- Monitor energy usage

NOTE

SmartThings features available for your device may vary depending on model and app version.

SmartThings

Troubleshooting

When the connected device is not working,

- check the device status in the SmartThings app.
If Offline is displayed on the device card, the network connection has been lost.
- Close and restart the SmartThings app.
- Restart the router.
- Remove the device from the SmartThings app and add it again.
- If the problem persists, contact support via Error Reports.

Offline Device Diagnosis

- Run Offline Device Diagnosis in the SmartThings app.
- This feature can help identify the cause of the problem and resolve the issue.

NOTE

Wireless Network Specifications

- It is recommended to set the wireless router security type to WPA2 and the data encryption method to AES.
- IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz) is recommended for wireless connections.

NOTE

- Wireless network connection quality may be affected by the router and the surrounding environment.
- If firewall settings or MAC address registration is required, please contact your internet service provider.

Operation

Switching the Appliance On

The appliance is switched on using the **Power** ① button. Press the **Power** ① button for approximately 1 - 2 seconds.

NOTE

After the **Power** ① button has been actuated to switch on your appliance, a power level must be selected within approximately 20 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

Switching the Appliance Off

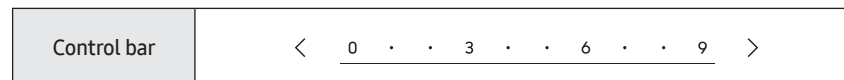
To completely switch off the appliance, use the **Power** ① button. Press the **Power** ① button for approximately 1 - 2 seconds.

NOTE

After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, residual heat is indicated in the corresponding cooking zone display as   (for "Hot"/"hot"). When the temperature is lowered,   will disappear.

Selecting Cooking Zone and Power Level

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



NOTE

- The default level is set to 0 when selecting the cooking zone.
- If more than one key is pressed for longer than 8 seconds,  will show in the cooking zone display.

Suggested settings for cooking specific foods

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

Power level	Cooking method	Examples for Use
9	Warming / Sautéing / Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, browning goulash, braising meat
7-8	Intensive frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages
6-7	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs, pancakes / griddle cakes
4-5	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
2-3	Steaming / Stewing / Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
1	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

NOTE

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

Boost

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

After **Boost** times, the cooking zones automatically reverts back to the highest heat setting.

NOTE

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

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them.

If this power range is exceeded by switching on the **Boost** function, Power Management automatically reduces the power level of cooking zone.

The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After that, the display changes from the set power level to maximum possible power level.

Using the Flex Zone (only for models with Flex Zone)

The Flex function combines the left-side cooking zones into one large cooking area for larger cookware. (example : oval cookware, fish kettle)

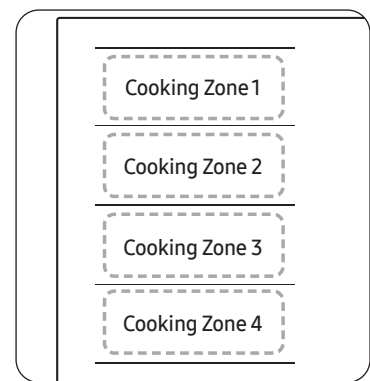
- Press the **Flex zone**  button.
- For setting and adjusting the power level, use the **Power level** button.

NOTE

- Press the **Flex zone**  button during operating, **Flex zone** function will be off.
- If you press the Flex selection button, it starts from 0 regardless of whether it was previously operating with different firepower levels.

Operation

Flex Zone Plus (only for models with Flex Zone Plus)



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

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

Cooking Zone 1	Cooking Zone1	Cooking Zone 1	Cooking Zone 1
Cooking Zone 2	Cooking Zone 2	Cooking Zone 2	Cooking Zone 2
Cooking Zone 3	Cooking Zone 3	Cooking Zone 3	Cooking Zone 3
Cooking Zone 4	Cooking Zone 4	Cooking Zone 4	Cooking Zone 4

NOTE

- When using only one cooking zone, the diameter of the bottom of the cookware must be less than 18 cm.
- The hob may take 5 - 10 seconds to recognise the position of the cookware.
- Noises may occur while the hob recognises the cookware.
- Do not remove cookware during cooking. For safety purposes, the hob automatically stops if cookware has been removed for more than 5 seconds.

Using the Flex Zone Plus (only for models with Flex Zone Plus)

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

NOTE

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

Keep Warm

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

Timer

Using the timer as a safety shutoff

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

Setting the timer

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

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

NOTE

- To change the settings quicker, press and hold any of the **Timer**  button until the desired value is reached.
- When the timer is terminated, it sounds a beep.

Pause/Resume

The **Pause/Resume** function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the power level that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.

When the **Pause/Resume** function is activated, all keys except for the **Pause & Lock**  and the **Power**  buttons are disabled.

To resume cooking, press the **Pause & Lock**  button again.

	Control Panel	Display
To Switch On	Press the Pause & Lock  button	
To Switch Off	Press the Pause & Lock  button	Return to previous power level

Quick stop

This option reduces the step and time it takes to stop cooking.

To switch off a cooking zone, press the **Cooking zone**  button for 2 seconds.

NOTE

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

Child safety lock

You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. The control panel can be locked to prevent accidental changes (for example, when wiping the panel with a cloth). The Power button remains active and can still be used to turn the unit off.

Switching the child safety lock On/Off

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

NOTE

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

Operation

Wi-Fi on/off setting

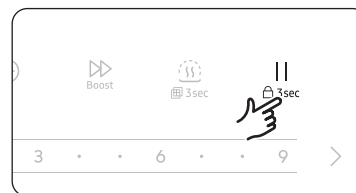
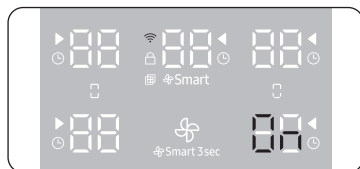
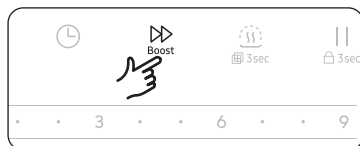
Use for turning Wi-Fi on/off.



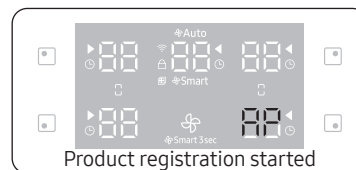
1. Please press and hold the **Power** ① button (for more than 1 second) to turn on the product.



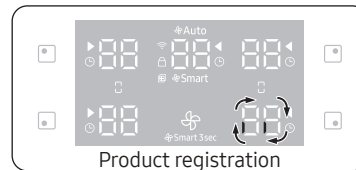
2. Press and hold the **Pause & Lock** ③(3sec) button to set the lock, and press and hold the **Boost** ② button (for more than 3 seconds).



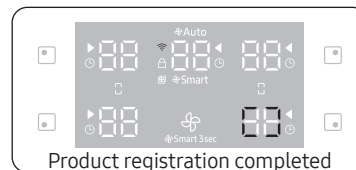
2. Press and hold the **Pause & Lock** ③(3sec) button for about 5 seconds. When the AP message appears, prepare to connect with the mobile app. Follow the guide displayed on the mobile app to proceed with the connection.
 - Even after the 'L' appears, please continue to hold the button.



3. When starting product registration, 'AP' is displayed.



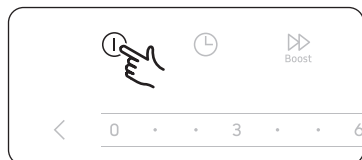
4. While the device registration is in progress, it is shown as illustrated.



5. When the product registration is complete, it is displayed as shown in the illustration and blinks for 3 seconds.
6. Monitor registered products.

Easy setup mobile app connection

Search for 'SmartThings' on the Google Play Store, Galaxy Store, or Apple App Store. Download and install the SmartThings app provided by Samsung Electronics on your smart device. A Samsung account is required to use the app.



1. Press and hold the **Power** ① button for more than 1 second to turn on the product, and prepare your mobile app (SmartThings).

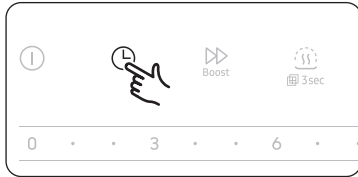
NOTE

The design of the cooking zone and control panel may vary depending on the model.

Sound on/off



1. Press the **Power** (⏻) button for approximately 1 - 2 seconds.

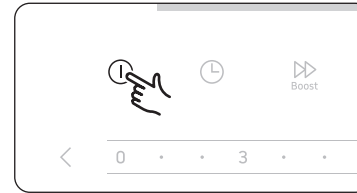


2. Press the **Timer** (🕒) button for 2 seconds within 10 seconds after the power has turned on.

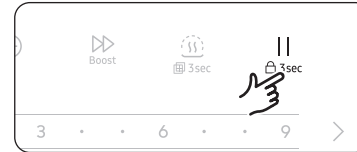
NOTE

- Sound will turn off and **OFF** will be displayed in the display.
- To change the sound setting, repeat steps 1 and 2. Sound will turn on and **ON** will be displayed in the display.
- It is not possible to change the sound settings after 10 seconds from turning the power on.

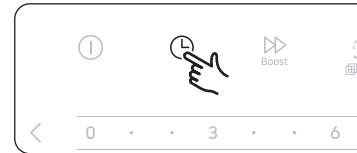
Display brightness



1. Check if the power is turned off.



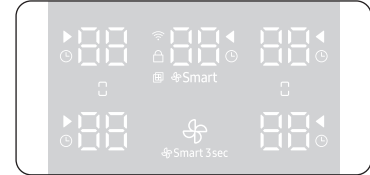
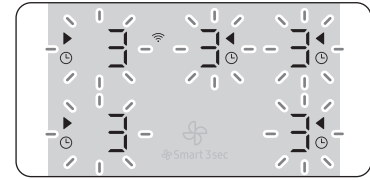
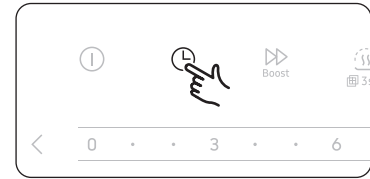
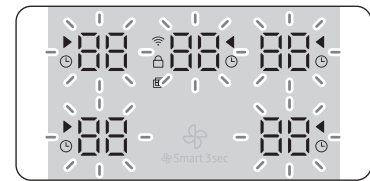
2. Press and hold the **Pause & Lock** (⏸) button to set the lock.



3. Please press the **Timer** (🕒) button for 3 seconds.

Operation

Method to Enter Brightness Setting Mode



1. When selecting the screen brightness setting mode, all screens blink.

2. Press the **Timer** button to adjust the brightness.

- Press the **Timer** button briefly and enter the brightness setting stage.

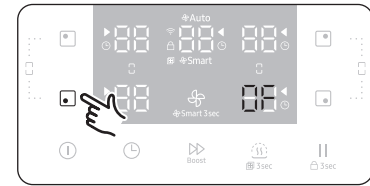
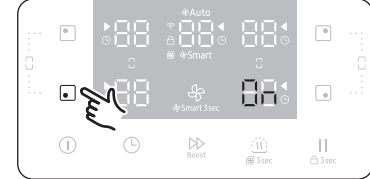
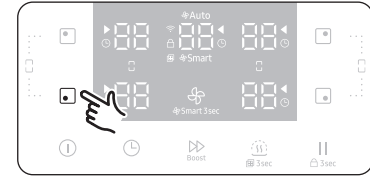
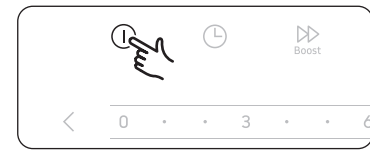
3. The icon blinks along with the current brightness. Each time the **Timer** button is pressed, the brightness changes in the following order: 3 → 4 → 5 → 1 → 2.

4. After about 3 seconds, the setting is completed and the lock is automatically released.

NOTE

Do not press the **Power** button after entering the brightness setting mode.

Auto pan detection Add Feature



1. Check if the power is turned off.

2. Press and hold the **Pause & Lock** button for more than 3 seconds to set the lock.

3. While in the locked state, press and hold the **LF cooking zone** button for more than 3 seconds.

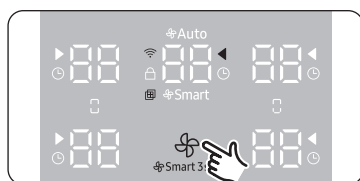
4. You can turn the function on or off using the **LF cooking zone** button.

NOTE

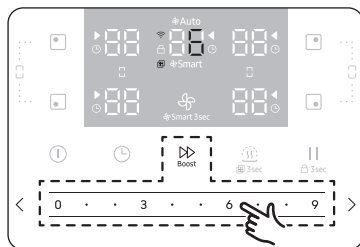
The automatic pan detection function is OFF by default. However, the setting is only available when all cooking zones are turned off.

Using the hood

Manual Operation



1. Press and hold the **Hood** button.



2. Press **0~9** or **Boost** to operate the hood.

NOTE

Operate the Boost mode for 8 minutes and then change to 9 Level.

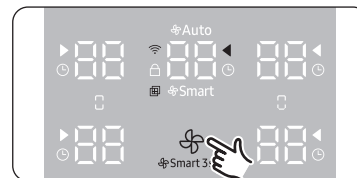
- Boost mode Display

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Smart/Auto Operation

(CC90H84JAD) Smart : This function automatically adjusts the airflow when the sensor and cooking zone power detect harmful gases generated during cooking.

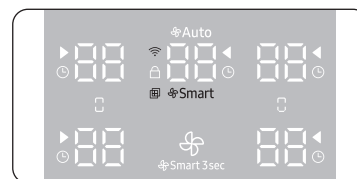
(CC90H84PAD) Auto : This function automatically adjusts the airflow according to the cooking zone power.



Press and hold the **Hood** button for 3 seconds to select options.

NOTE

Smart/Auto operation Default : On



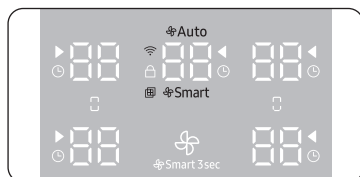
NOTE

- If the option is enabled while Manual mode or AfterRun function is inactive, the indicator will turn on.
- While in manual mode, regardless of previously set options, pressing and holding the hood will turn on the indicator and activate Smart/Auto operation.
- While Smart/Auto is operating, pressing and holding the **Hood** button will terminate Smart/Auto operation.
 - You can operate the hood manually after the Smart/Auto mode is turned off.
 - If a lot of smoke (steam) occurs during cooking and the suction in Smart/Auto mode is insufficient, please switch to manual operation.
- If Smart/Auto is terminated by pressing and holding the **Hood** button for 3 seconds and then the power is turned off and on again, Smart/Auto operation will not start.
- If Smart/Auto is activated by pressing and holding the **Hood** button for 3 seconds and then the power is turned off and on again, Smart/Auto operation will start.
- Smart/Auto mode Display

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Operation

Hood Smart/Auto



This is an explanation of the Smart/Auto automatic start.

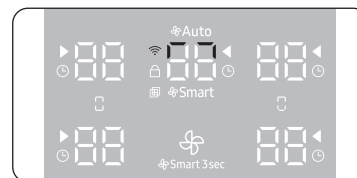
- If you previously turned on the Smart/Auto mode, the device will automatically start in Smart/Auto when you turn it off and then on again.
- If you previously turned on the Smart/Auto mode, under conditions where the hood is not manually operating (1~9, boost), if the cooking zones are completely turned off and then at least one cooking zone starts operating, the Smart/Auto will automatically start.

NOTE

- If the Smart/Auto feature was previously turned on, the Smart/Auto indicator will light up immediately when you turn on the power.
- When the cooking zone is not operating, the hood fan will not operate according to the automatic mode. (However, the Smart/Auto indicator remains lit.)
- If there is no cooking zone operation for 20 seconds, the set power will turn off.
- When the cooking zone is operating, the hood fan will operate according to the automatic mode.
- When using tall pots, the hood's suction efficiency may be reduced.

Hood AfterRun

This function operates the hood for a certain period of time after stopping to dry out the moisture inside the product.



- Operation when the hood is turned off while it is running.
- AfterRun operation when the hood timer is set and the cooking is finished, at the end of the timer.
- AfterRun operation only when the hood has been running for more than 1 minute and then turned off (based on hood fan operation).
- When the device is turned off with the **Power** ① button, AfterRun operates, and when the **Power** ① is turned off again, AfterRun ends.
- When the hood is turned off, AfterRun operates and then you can select the hood to change fan speed.
- AfterRun operates due to the timer ending during manual hood operation.
- Even if the **Power** ① is turned off during AfterRun operation, AfterRun is maintained.

CAUTION

- Do not place containers on the hood.
- Please refrain from using the hood to lower the temperature of hot containers.
- If an odor occurs, please ventilate immediately or turn on the hood.

NOTE

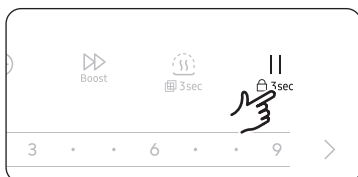
Hood AfterRun Operation Indicator



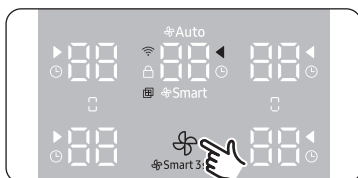
AfterRun Function Settings



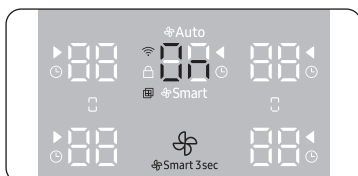
1. Check if the **Power** ① is turned on.



2. Press and hold the **Pause/Lock** ② button for 3 seconds to set the lock.

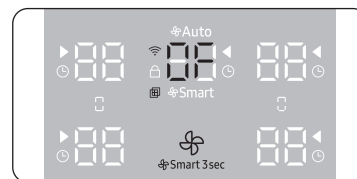


3. Press and hold the **Hood** ③ button for 3 seconds to set the AfterRun.



NOTE

- Default : On
- It can only be set when both the hood and cooking zone are not operating.



NOTE

- If you need to change the AfterRun hood wind speed and ventilation time settings through the SmartThings App.
- AfterRun operation works according to before setting hood wind speed, and If you set the wind speed number high, it operates quickly.
 - Wind speed: 1 (default) / 2 / 3
 - Ventilation time: 5 minutes / 10 minutes / 15 minutes / 20 minutes (default) / 25 minutes

Operation

Smart mode sensitivity setting (only CC90H84JAD)

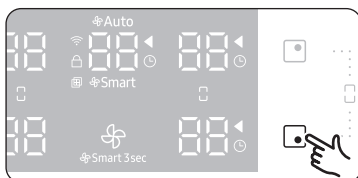
This function allows to set the sensor sensitivity when operating in Smart mode.



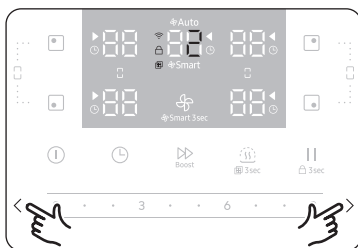
1. Sensitivity settings are available when the power is on. Press the **Power** button for 1 second.
 - It can only be set when the hood is not working.



2. Press and hold the **Pause/Lock** button for 3 seconds to set the lock.



3. Press and hold the **RF cooking zone** button for 3 seconds to enter.
4. Check and change the current sensitivity setting.



- NOTE**
- Change the setting value using the **◀▶** buttons.
 - Sensitivity has a total of 3 levels (Low/Medium (default)/High). (Low: 1, Medium: 2, High: 3)
 - The setting is automatically applied and maintained after 3 seconds.

Cleaning and Maintenance

Cleaning the hob

⚠ WARNING

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

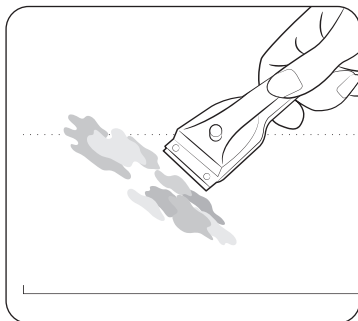
📖 NOTE

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

Light soiling

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

Stubborn soiling



1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.
4. Remove burnt sugar, melted plastic, aluminium foil, or any other material with a glass scraper as quickly as possible. Work when it is still hot.

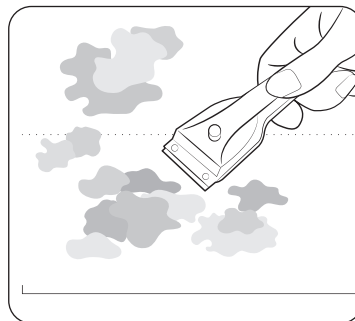
NOTE

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

CAUTION

The use of glass scrapers in hot cooking areas risks getting burned.

Problem dirt



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

WARNING

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

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

NOTE

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

WARNING

- After cooling down, clean the cooktop normally. If the cooking area where something has melted has already cooled down, heat it again to clean.
- For example, scratches or black stains on the surface of ceramic glass due to pots with sharp edges cannot be removed.
- However, these things do not interfere with the normal operation of the cooktop.
- Do not use vinegar, lemon juice or other stain removers on the cooktop frame. There is a risk of permanent stains.
- Wipe the frame with a damp cloth.
- Moisten the dry residue with a damp cloth and wipe until it dries completely.
- Do not use the cooktop as a workbench or storage space to prevent damage to the device.
- Do not place pots in the cooking area or use empty pots.
- Ceramic glass is very resistant to temperature changes, but it is easy to break. Sharp or hard objects can easily damage it upon impact.
- Do not place the pot on the cooktop frame. There is a risk of scratches and finish damage.

Cleaning and Maintenance

- Be careful not to spill acidic liquids such as vinegar, lemon juice or limestone into the cooktop frame. These liquids can cause persistent stains.
- When food containing sugar melts in contact with hot cooking surfaces, it must be cleaned with scrapers immediately while still warm. If the residue cools, there is a risk of surface damage when removed.
- Do not place any dissolvable items such as plastic, aluminum foil or cellophane on the ceramic glass surface area of the cooktop. Once these products are melted in the cooktop, they must be removed with scrapers immediately.

NOTE

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Cleaning and maintaining the hood

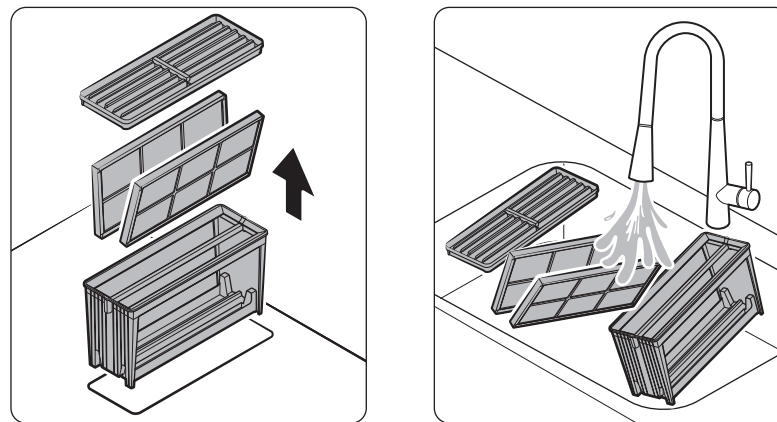
WARNING

Fatty deposits in the grease filter may catch fire and there is a risk of fire.

NOTE

- To maintain the hood performance, you must frequently clean the accessories (Tray filter, Grease filter, Grille).
- The degree of contamination varies depending on the usage environment, so cleaning should be carried out as needed based on the contamination status (every 2 or 3 weeks).
- Charcoal filters cannot be washed and can only be replaced.

Cleaning the hood

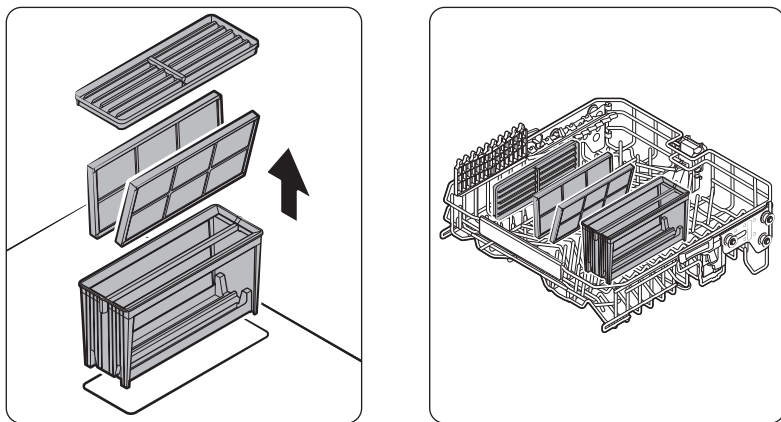


1. Lift the Grille and detach the Tray Filter.
2. Disassemble the Grease Filter.
3. Please use a soft sponge or brush soaked in warm water and neutral liquid detergent to wipe away and remove grease stains from the inside of the hood and its parts.
4. Once cleaning is complete, reassemble the parts in reverse order of disassembly.

WARNING

- Be sure to turn off the power when cleaning the hood.
- Do not use tools or equipment such as steel wool.
- Do not use baking soda, hydrogen peroxide, citric acid, abrasives, alcohol, etc. This may damage the coating or cause discoloration.
- Always wear gloves for safety during cleaning.
- Do not spray water directly on the hood while it is installed. There is a risk of electric shock and fire.
- Finger and greasy marks easily appear on the surface, but are not as visible as on a reflective glass surface.

Cleaning the Hood (Dishwasher)



1. Lift the Grille and detach the Tray Filter.
2. Disassemble the Grease Filter.
3. Place the Grille and Tray Filter and Grease Filter in the dishwasher. But do not stack them.
4. Use a general household dishwasher detergent and clean at a low temperature with a short cycle.
5. Once cleaning is complete, reassemble the parts in reverse order of disassembly.

WARNING

- The filter may discolor during washing, but this does not affect its performance.
- Do not wash heavily greased grease filters together with tableware.
- The edges of the filter are sharp and can cause injury, so always wear gloves when handling it.
- Finger and greasy marks easily appear on the surface, but are not as visible as on a reflective glass surface.

Cleaning the Hood Cover

If water or food particles have entered the Hood, clean it using this method.

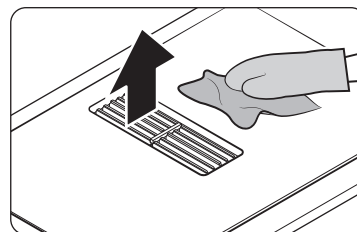
WARNING

Ensure the product's power is turned off before cleaning.

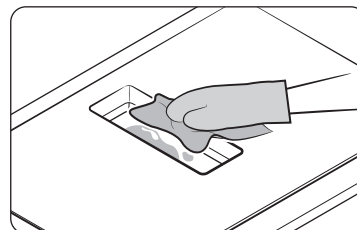
- There is a risk of electric shock.

NOTE

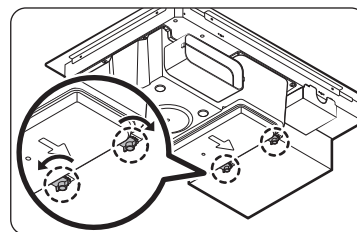
If the cabinet is fixed at the bottom, there must be enough space for the hood cover to be disassembled.



1. Carefully wipe around the grille with a dry towel. Carefully lift and detach the grille, tray filter, and grease filter.
 - For instructions on cleaning the hood grill, tray filter, and grease filter, please refer to the separate cleaning guide.



2. Wipe the water and food (oil) that has entered inside the product.

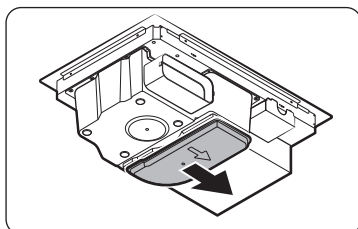


3. Please rotate the two holders in opposite direction.

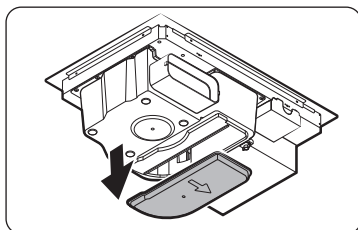
CAUTION

- Please be careful not to spill water when separating the hood cover.

Cleaning and Maintenance



4. Push the hood cover in the direction of the arrow.



5. Detach the cover from the hood basket in a downward direction, and when washing is complete, assemble the cover in the reverse order.

NOTE

- For minor contamination, clean the cabinet through the air inlet using a soft cloth or sponge.
- Recommend removing the hood cover to clean hardened oil.
- After separation, please wipe off water and food (oil) with a dry towel before washing.
- Clean the inner and outer surfaces of the hood cover with a soft cloth or sponge dampened with a mild detergent. Rinse with clean water, dry thoroughly, and reinstall the hood cover.

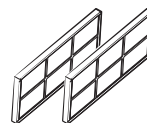
CAUTION

- If a lot of water has entered the hood top suction inlet, first remove and clean the tray filter.
- If the tray filter is overflowing, remove the water from the bottom of the tray filter first, then remove and clean the under tank.
- Cleaning the cover will be difficult if there is a shelf fixed to the bottom of the product inside the cabinet. In this case, remove the drawer before cleaning.
- Do not use abrasives, scrubbers, steel wool, bleach, or acidic or alkaline detergents, as these may damage the surface of the hood cover.
- Do not use a steam cleaner, as it may result in water entering the product.
- The hood cover is designed to withstand a force of up to 10 kgf; however, applying excessive pressure may damage it.

NOTE

- Regularly check the water level inside the hood cover after cooking. Always inspect the water level and contamination status whenever liquid enters the unit or when the grease filter is cleaned. (Maximum capacity: approx. 0.92 L)
- Empty the water and clean the unit before replacing the deodorizing filter. However, more frequent inspections may be required depending on the frequency of use and cooking conditions. Cleaning at least once a month is recommended.
- Failure to empty the hood cover when full may result in damage to internal components and the lower cabinets.

Replacing the Grease Filter



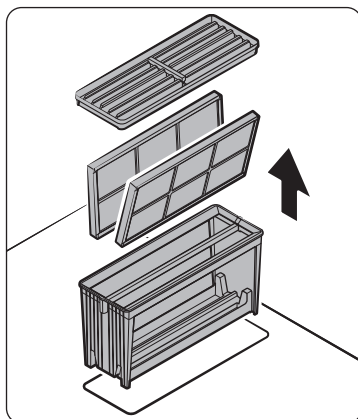
- The grease filter captures steam and oil fumes during cooking.
- To maintain the hood performance, you must frequently clean the grease filter.

WARNING

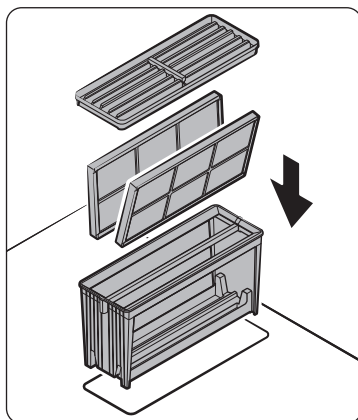
- Grease filter is made of metal, so it may be detected and heat up when placed on the induction cooktop.
- Do not place the grease filter on the Induction Cooktop.
- Always attach the grease filter to the product when in use.
- If you use the product without attaching the grease filter, oil fumes during cooking can directly enter the inside of the product and the fan motor.
- Be sure to use the product with the grease filter correctly installed.

CAUTION

This part requires separate purchase and replacement through Samsung Service Center and Homepage (www.samsung.com/support) when needed.

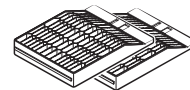


1. Lift the Grille and detach the Tray Filter.
2. Disassemble the Grease Filter.



3. Replace with a new Grease Filter and reassemble in the reverse order of disassembly.

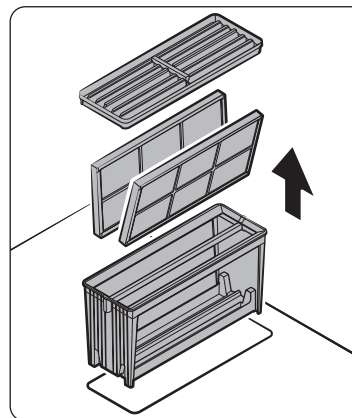
Replacing the Charcoal Filter



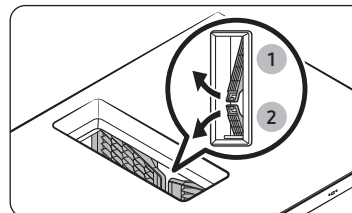
- The charcoal filter reduces smells from air drawn in during recirculation installation.
- The charcoal filter has a standard lifespan of 360 hours, but its lifespan may vary depending on the cooking environment and usage patterns. It is recommended to replace it at least every 6 months.

⚠ CAUTION

This part cannot be cleaned and requires separate purchase and replacement through Samsung Service Center and Homepage (www.samsung.com/support) when needed.

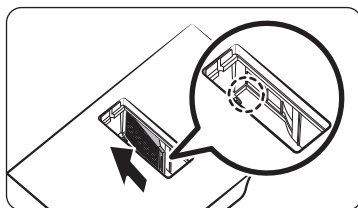


1. Lift the Grille and detach the Tray Filter.



2. Pull the top part of the Charcoal Filter diagonally and then remove it.

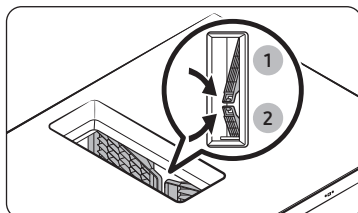
Cleaning and Maintenance



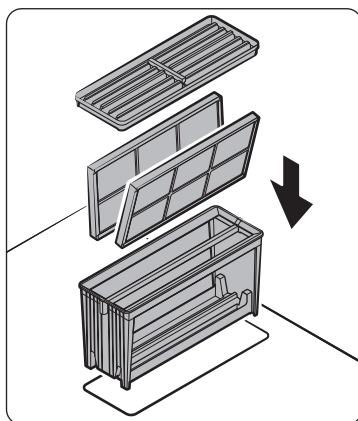
3. Assemble the new charcoal filter according to the inside guide marks.

NOTE

- Assemble with the flat surface facing up.
- Assemble the remaining filters in the opposite direction using the same method.



4. Insert the new charcoal filter at an angle.



5. Assemble the remaining parts in reverse order of disassembly.

Troubleshooting and Service

Troubleshooting

If a minor problem occurs, you can refer to the following instructions to resolve the problem yourself. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.

WARNING

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

Problem	Possible cause	Solution
What should I do if the cooking zones are not functioning?	The fuse in the house wiring is not intact.	If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	- The Power button was accidentally pressed. - The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	- Ensure the appliance is properly switched on. - Clean the control panel.
What should I do if the display is suddenly no longer visible except for the residual heat indicator (H, h)?	- The Power button was accidentally pressed. - The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	- The appliance is properly switched on. - Clean the control panel.
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual heat is not indicated in the display	The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough.	If the cooking zone is hot, please call a local service center.

Problem	Possible cause	Solution
The hood's mode changes automatically.	- Is it operating in Smart/Auto mode? - Is it operating in Boost mode?	- The Smart/Auto mode operates automatically according to sensor and cooking zone power. - Sensor and cooking zone power (CC90H84JAD) : Smart - Cooking zone power (CC90H84PAD) : Auto - The Boost mode operates for a maximum of 8 minutes, and then switches to 9 level operation.
The hood's wind strength is weak.	Is there a lot of foreign matter in the filter?	Wipe off the filter with a neutral detergent in lukewarm water.

Information codes

Information code	Possible cause	Solution
	There is a problem with the cooking zone temperature sensor.	Restart the appliance using the Power  key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance and try again. If the problem still continues, contact a local service center.
	The detected temperature is higher than the specified limit. When an error occurs, the hood stops operating to prevent the spread of fire.	
	There is a problem with the PBA sensor.	
	The DC Motor fails to operate because of problems with the PCB or wiring, or electrical disturbance on the motor blade.	Check if the key is wet or is being pressed. If the problem continues, restart the appliance using the Power  key. If the problem still continues, contact a local service center.
	A key has been pressed for more than 8 seconds.	
	Communications between main and sub PCBs fail.	
	EEPROM Error occurs when EEPROM or Read is not performed.	Restart the appliance using the Power  key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local service center.
	The touch-enabled IC communicates abnormally.	

Troubleshooting and service

Information code	Possible cause	Solution
	It is out of normal voltage range (220–240 V).	Check home power environment.
	It is displayed if the cooking container is not suitable for the induction, or operates without the cooking container.	Use cookware suitable for induction.
	Communications between main and Hood Main PCB.	It occurs when the Main PCB and Hood Main PCB are not communicating. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.
	EEPROM data information.	It occurs when the Hood's EEPROM data is corrupted due to electrical noise or a defect in the Hood Main PCB. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.

Information code	Possible cause	Solution
	Communications between Hood main and Hood Inverter PCB.	It occurs when the Hood Main PCB and Hood Inverter PCB are not communicating. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.
	The hood fan motor overcurrent.	It occurs when a problem occurs in the electrical circuit that controls the hood fan's rotation and operation. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.
	The hood fan motor overload.	It occurs when the hood fan is overloaded and overcurrent occurs. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.

Information code	Possible cause	Solution
H2	The hood fan motor wire disconnection.	It occurs when the hood fan is not receiving sufficient power or the fan wire is disconnected. If the issue persists, contact a Samsung Electronics Service Center.
H3	The hood fan over voltage / low voltage.	It occurs when the voltage supplied to the hood fan motor is too low or too high, or when there is a problem with the voltage sensor. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.
H4	The hood fan motor IPM temperature sensor.	It occurs when there is a problem with the temperature sensor that measures the surface temperature of the heat sink, which dissipates heat from the electrical circuit that controls the hood fan. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.

Information code	Possible cause	Solution
H5	The hood fan motor IPM overheat.	It occurs when a high temperature is detected in the internal electrical circuit that operates the hood fan. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.
H6	The hood fan motor output current sensor.	It occurs when there is a problem with the sensor that measures the current when the hood fan is operating. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.

Troubleshooting and service

Information code	Possible cause	Solution
H7	The hood fan motor DC voltage sensor.	It occurs when there is a problem with the sensor that measures the voltage in the electrical circuit that controls the hood fan. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.
H8	The hood fan motor not starting.	It occurs when the hood fan fails to operate. Disconnect the power plug for more than 30 seconds, then allow the product to cool sufficiently before restarting. If this issue persists, please contact a Samsung Electronics Service Center.

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

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

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob has cooled down, press the **Power**  key for resetting.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan runs by itself for cooling down.
- After the hob's electronics have cooled down or the maximum time has elapsed (10 minutes), the cooling fan will turn off.
- If you request a service call for information on appliance operation, operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

Service

Before calling for assistance or service, please check the section "Troubleshooting". If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service center.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

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

Technical specifications

Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014

	Value	Unit
Supplier's name or trade mark	Samsung	-
Model identifier	CC90H84JAD / CC90H84PAD	-
Annual Energy Consumption - AEC _{hood}	44.1	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	-
Fluid Dynamic Efficiency - FDE _{hood}	32.0	-
Fluid Dynamic Efficiency Class	A	-
Light Efficiency - LE _{hood}	*	lux/W
Lighting Efficiency Class	*	-
Grease Filtering Efficiency - GFE _{hood}	95.1	%
Grease Filtering Efficiency Class	A	-
Minimum Air Flow in normal use	190.0	m ³ /h
Maximum Air Flow in normal use	600.0	m ³ /h
Air Flow at intensive/boost setting	720.0	m ³ /h
A-weighted Sound Power Emission at minimum speed	42	dB(A) re 1pW
A-weighted Sound Power Emission at maximum speed	68	dB(A) re 1pW
A-weighted Sound Power Emission at intensive or boost speed	72	dB(A) re 1pW
A-weighted Sound Power Emission at minimum speed - Recirculation mode **	41	dB(A) re 1pW
A-weighted Sound Power Emission at maximum speed - Recirculation mode **	70	dB(A) re 1pW
A-weighted Sound Power Emission at intensive or boost speed - Recirculation mode **	72	dB(A) re 1pW
Power consumption off mode - P _o	0.30	W
Power consumption in standby mode - P _s	*	W

Technical specifications

Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) No 66/2014

	Symbol	Value	Unit
Time increase factor	f	0.8	-
Energy Efficiency Index	EE _{hood}	44.8	-
Measured air flow rate at best efficiency point	Q _{BEP}	381.0	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point	P _{BEP}	456	Pa
Maximum air flow	Q _{max}	720.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point	W _{BEP}	151.0	W
Nominal power of the lighting system	W _L	*	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	E _{middle}	*	lux

* Does not apply to this product

** Voluntary declaration

Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014

Data determined according to standard EN 61591, EN 60704-2-13, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Suggestions for a correct use in order to reduce the environmental impact: Switch ON the hood at minimum speed when you start cooking and keep it running for a few minutes after cooking is finished. Increase the speed only in case of large amount of smoke and vapor and use boost speed(s) only in extreme situations. Replace the charcoal filter(s) when necessary to maintain a good smell reduction efficiency. Clean the grease filter(s) when necessary to maintain a good grease filter efficiency. Use the maximum diameter of the ducting system indicated in this manual to optimize efficiency and minimize noise.

Technical data

Model identification		CC90H84JAD	CC90H84PAD
Appliance dimensions	Width	800 mm	800 mm
	Depth	520 mm	520 mm
	Height	230 mm	230 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	750 mm	750 mm
	Depth	490 mm	490 mm
Connection voltage		220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Maximum connected load power		7650 W	7650 W
Weight	Net	27.2 kg	25.0 kg
	Gross	32.9 kg	30.8 kg

Cooking zones

	CC90H84JAD		CC90H84PAD	
Position	Power	Boost Time	Power	Boost Time
Left Front	2100 W / Boost 2700 W	8 min	1800 W / Boost 2600 W	8 min
Left Rear	2100 W / Boost 2700 W	8 min	1800 W / Boost 2600 W	8 min
Right Front	2100 W / Boost 2700 W	8 min	2200 W / Boost 3400 W	8 min
Right Rear	2100 W / Boost 2700 W	8 min	1500 W / Boost 2600 W	8 min
Flex Zone	2100 W / Boost 2700 W	5 min	2400 W / Boost 3700 W	5 min
Complete Flex	2700 W / Boost 3700 W	5 min	-	-

Product information

Supplier's name	Samsung Electronics Co., Ltd.	Samsung Electronics Co., Ltd.
Model identification	CC90H84JAD	CC90H84PAD
Number of cooking zones and/or area	2	3
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	36.5 x 21.0 cm : 190 Wh/kg 36.5 x 21.0 cm : 190.9 Wh/kg	36.5 x 18.0 cm : 196.5 Wh/kg (Left) 18.0 cm : 185.5 Wh/kg (Upper) 21.0 cm : 178.6 Wh/kg (Lower)
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob)	190.5 Wh/kg	186.8 Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
Wi-Fi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.30 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.

Energy Saving Tips

Save energy by:

- Positioning pots and pans before switching on the zone.
- Keeping zones and pan bases clean.
- Using lids firmly on pots and pans.
- Switching zones off before the end of cooking time and using residual heat.

Appendix

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CONTACT CENTER	WEB SITE
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	
GERMANY	06196 77 555 77	
FRANCE	01 48 63 00 00	
SPAIN	91 175 00 15	
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	
LUXEMBURG	+352 2610 3710	
NETHERLANDS	+31 88 909 0111	
BELGIUM	+32 26200210	
NORWAY	21 62 90 99	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	OLD 030-622 75 15, NEW number: 0800 528 475	
SWEDEN	0771-400 300	
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0800 726 786	
HUNGARY	061 42 92 312 	
CZECH	800726786 	
SLOVAKIA	800726786 	
CROATIA	072 726 786	

COUNTRY	CONTACT CENTER	WEB SITE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	
SERBIA	011 321 6899	
Kosovo	038 40 30 90	
ALBANIA	045 620 202	
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	
LITHUANIA	0-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
UKRAINE	0-800-502-000	
MOLDOVA	+373-22-667-400	

Plaque à induction avec hotte aspirante

Manuel d'utilisation

CC90H84JAD, CC90H84PAD

SAMSUNG

Contenu

Utilisation de ce manuel 3

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

Consignes de sécurité 4

Consignes relatives aux DEEE	6
------------------------------	---

Installation de la table de cuisson 7

Consignes de sécurité pour l'installateur	7
Outils dont vous aurez besoin	7
Raccordement à l'alimentation électrique	7
Installation dans le plan de travail	9
Composants	9
Dimensions du produit	10
Montage des filtres	11

Avant de commencer 11

Zones de cuisson	11
Panneau de commande	12
Cuisson par induction	13
Arrêt de sécurité	13
Indicateur de chaleur résiduelle	13
Détection de la température	14
Ustensiles de cuisson	14
Utilisation des boutons tactiles	17
Bruits de fonctionnement	17
Nettoyage initial	17
Annonce relative à l'open source	18

SmartThings 18

Enregistrement d'un appareil dans SmartThings	18
Services d'assistance SmartThings	18
Dépannage	19

Fonctionnement 19

Mise en marche de l'appareil	19
Arrêt de l'appareil	19

Sélection de la zone de cuisson et du niveau de puissance	19
Boost	20
Utilisation de la zone Flex (uniquement pour les modèles équipés d'une zone Flex)	20
Zone Flex Plus (uniquement pour les modèles équipés de la zone Flex Plus)	21
Maintenir au chaud	21
Minuterie	22
Mettre en pause/Reprendre	22
Arrêt rapide	22
Sécurité enfants	22
Paramètre d'activation/désactivation du Wi-Fi	23
Connexion facile à l'application mobile	23
Activation/désactivation du son	24
Luminosité de l'écran	24
Méthode d'accès au mode de réglage de la luminosité	25
Ajout de la fonction de détection automatique de casserole	25
Utilisation de la hotte	26
Hotte en mode intelligent/automatique	27
Mode AfterRun de la hotte	27
Paramètres de la fonction AfterRun	28
Réglage de la sensibilité du capteur en mode intelligent (CC90H84JAD uniquement)	29

Nettoyage et entretien 29

Nettoyage de la table de cuisson	29
Salissures légères	29
Salissures tenaces	30
Salissures problématiques	30
Nettoyage et entretien de la hotte	31
Nettoyage de la hotte	31
Nettoyage de la hotte (lave-vaisselle)	32
Nettoyage du bac de récupération de la hotte	32
Remplacement des filtres à graisse	33
Remplacement des filtres à charbon	34

Dépannage et service 35

Dépannage	35
Codes d'information	36
Service après-vente	40

Caractéristiques techniques	40
Fiche produit conforme au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission	40
Informations complémentaires sur le produit conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission	41
Fiche produit conforme au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission	41
Données techniques	41
Zones de cuisson	41
Informations sur le produit	42
Annexes	42

Utilisation de ce manuel

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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série sont indiqués sous le socle de la table de cuisson. Pour une utilisation ultérieure, notez ces informations ou collez l'étiquette supplémentaire du produit (située sur le dessus du produit) sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique, des blessures, un incendie, une panne ou une explosion.

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
2. **(Pour l'utilisation en Europe)** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
5. Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
6. Cet appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau après son installation. La déconnexion peut être réalisée en rendant la fiche accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
7. **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
8. **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
9. Si cet appareil est doté d'une fonction de nettoyage, les surfaces risquent de devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
10. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.
11. Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
12. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

13. **(Pour l'utilisation en Europe) AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
 14. **(Pour l'utilisation en Europe) AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et risque de causer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
 15. **(Pour l'utilisation en Europe) ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
 16. **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
 17. **(Pour l'utilisation en Europe) AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant adaptées ou des protections de table de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
 18. **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
 19. **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et risque de causer un incendie.
 20. La pièce doit être correctement ventilée lorsque la hotte est utilisée en même temps que des appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui rejettent uniquement l'air dans la pièce).
 21. Il existe un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
 22. **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des tables de cuisson à gaz.
 23. **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.
 24. **ATTENTION** : Ne pas utiliser l'appareil avec des tables de cuisson au gaz.
- AVERTISSEMENT** : Pour un raccordement correct à la source d'alimentation, suivez le schéma de câblage attaché près des bornes.

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

AVERTISSEMENT : Coupez l'alimentation électrique du circuit avant de raccorder les câbles. La tension de l'élément chauffant est de 230 V CA.

L'appareil fonctionne également correctement sur une alimentation électrique de 220 V~ CA ou 240 V~ CA. La table de cuisson doit être raccordée à l'alimentation électrique à l'aide d'un dispositif qui permet de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique à tous les pôles, avec des contacts d'une largeur minimale de 3 mm (par exemple, des dispositifs de protection de ligne automatiques, des dispositifs de mise à la terre, des fusibles ou des disjoncteurs).

AVERTISSEMENT : Les connexions des câbles doivent être effectuées conformément aux réglementations et les vis des bornes doivent être bien serrées.

AVERTISSEMENT : Après avoir raccordé la table de cuisson à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à l'emploi, en démarrant chaque zone une par une, à puissance maximale, avec des récipients de cuisson adaptés.

Toutes les modifications ou réparations doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié.

Ne faites pas chauffer d'aliments ou de liquides scellés dans des récipients avec la fonction induction.

Ne nettoyez pas la plaque à induction avec du benzène, du diluant, de l'alcool, un nettoyeur à vapeur ou à haute pression.

N'installez pas la plaque à induction près d'un radiateur ou d'un matériau inflammable ; dans des endroits humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; ou dans un endroit pouvant présenter une fuite de gaz ; ou sur une surface inégale.

Cette plaque à induction doit être correctement mise à la terre conformément aux codes locaux et nationaux.

Utilisez régulièrement un chiffon sec pour éliminer les substances étrangères des bornes et des contacts de la prise d'alimentation.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, ne le tordez pas excessivement, ni placez des objets lourds dessus.

Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec des mains mouillées.

Pendant le fonctionnement de la plaque à induction, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas les doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans la plaque à induction, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un centre de service Samsung local.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la plaque à induction. Ne placez pas la table de cuisson sur des objets fragiles.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux spécifications du produit.

Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Vérifiez que le cordon passe entre les objets ou derrière la plaque à induction.

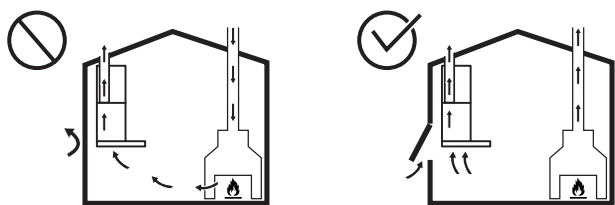
N'utilisez pas une fiche d'alimentation, un cordon d'alimentation ou une prise murale endommagés. Si les fiches ou cordons d'alimentation sont endommagés, contactez un centre de service Samsung local.

Ne versez pas d'eau et ne pulvérisez pas d'eau directement sur la plaque à induction, ne placez pas d'objets dessus et n'utilisez pas de produits volatils tels que des insecticides. N'entrez jamais de matières inflammables dans la plaque à induction. Comme les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes de la plaque à induction, prenez des précautions lorsque vous réchauffez des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.

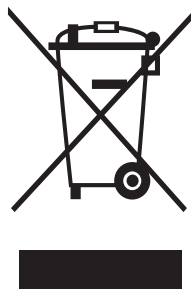
S'il existe un risque de brûlure des mains sur le dessus de la plaque à induction, tenez les enfants à l'écart et ne les laissez pas s'approcher de vous.

Consignes de sécurité

La pièce doit être correctement ventilée lorsque la hotte aspirante est utilisée en même temps que des appareils à combustion (par exemple, une cheminée ou un appareil à gaz). Par exemple, il convient d'utiliser des portes, des fenêtres, des entrées/sorties d'air murales ou des mesures similaires pour assurer une circulation d'air adéquate et empêcher la pièce de devenir hermétique pendant le fonctionnement de la hotte. Lorsque la hotte aspirante est utilisée avec de tels appareils, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar). À défaut, il existe un risque que les gaz de combustion toxiques provenant de la cheminée soient aspirés dans l'espace de vie.



Consignes relatives aux DEEE



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

(Applicable dans les pays disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce marquage sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, le chargeur, le casque, le câble USB) ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers à la fin de leur durée de vie. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une mise au rebut non contrôlée, veuillez séparer ces articles des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les utilisateurs domestiques doivent contacter le détaillant chez qui ils ont acheté ce produit, ou leur administration locale, pour savoir où et comment ils peuvent apporter ces articles pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Les utilisateurs professionnels doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ce produit et ses accessoires électroniques ne doivent pas être mélangés à d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

Pour plus d'informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires relatives au produit, par exemple REACH, visitez notre page sur la durabilité, disponible via www.samsung.com



FR

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

Installation de la table de cuisson

Pour obtenir plus d'informations sur l'installation, veuillez consulter le manuel d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le nouvel appareil est installé et mis à la terre uniquement par du personnel qualifié.

Veuillez respecter cette consigne. La garantie ne couvrira pas les dommages qui pourraient résulter d'une mauvaise installation.

Les données techniques sont fournies à la fin de ce manuel.

Consignes de sécurité pour l'installateur

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

Outils dont vous aurez besoin



Crayon



Tournevis cruciforme



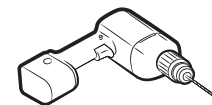
Règle droite



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Perceuse

Raccordement à l'alimentation électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

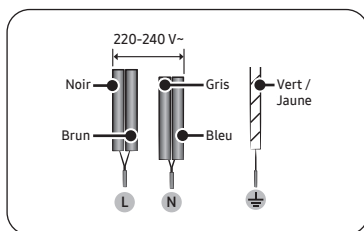
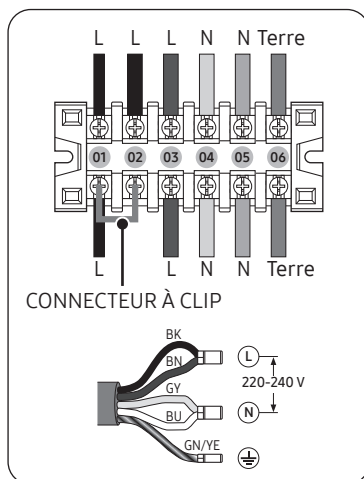
Faites attention (conformité) à l'attribution de la phase et du neutre du raccordement de la maison et de l'appareil (schémas de raccordement) ; sinon, les composants peuvent être endommagés.

La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte.

⚠ AVERTISSEMENT

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

220-240 V~



- Si le connecteur à clip n'est pas correctement raccordé, le produit risque de ne pas fonctionner correctement.

⚠ AVERTISSEMENT

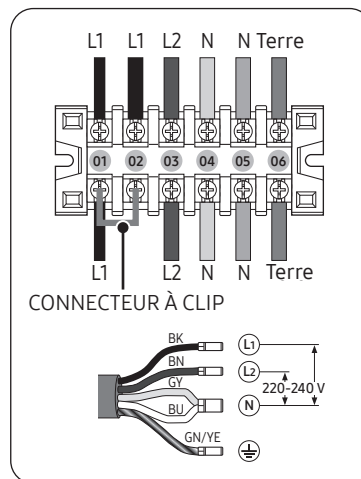
Pour une connexion correcte de l'alimentation, suivez le schéma de câblage attaché près des bornes.

⚠ AVERTISSEMENT

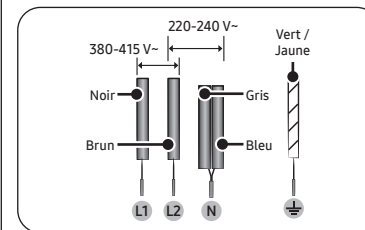
Veillez à respecter les spécifications de couple suivantes lors du raccordement du cordon d'alimentation au bornier.

Couple : 15 ~ 20 kgf.

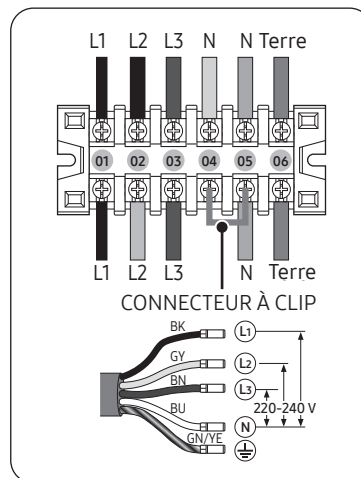
220-240 V~ / 380-415 V 2N~



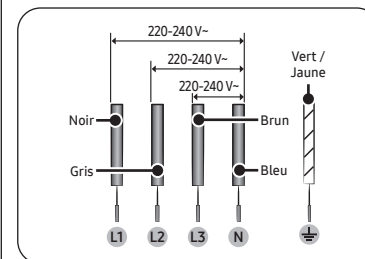
2N~ (16 A) : Séparez les fils biphasés (L1 et L2) avant de les connecter.



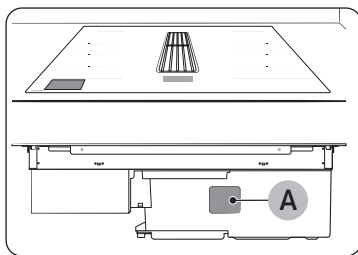
220-240 V~ / 380-415 V 3N~



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



Installation dans le plan de travail



A. Numéro de série

REMARQUE

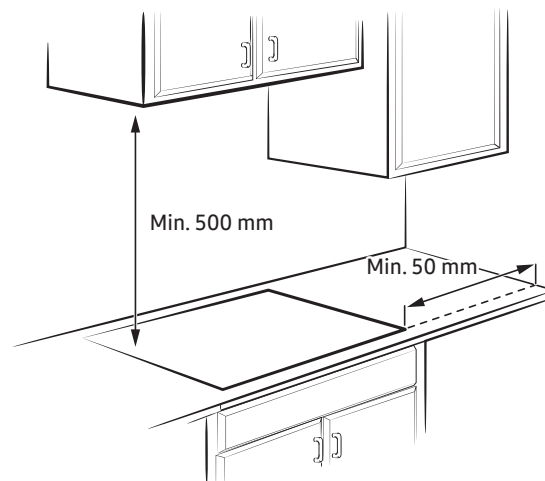
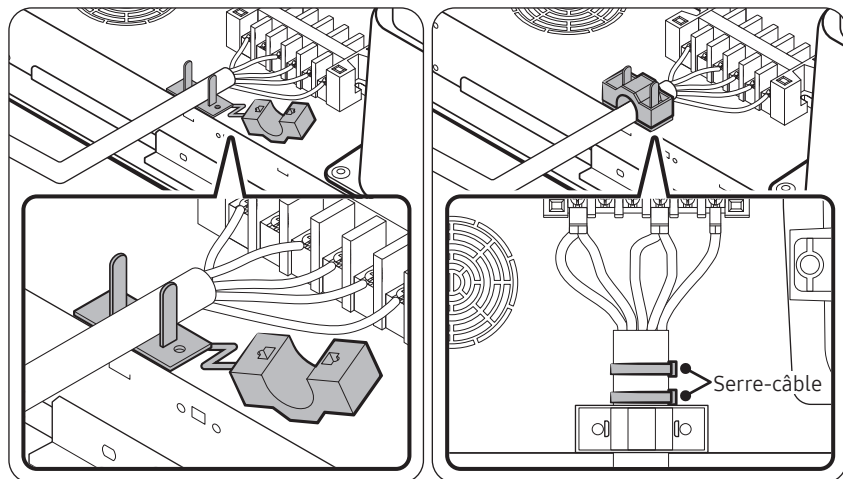
Notez le numéro de série sur la plaque signalétique de l'appareil avant l'installation. Ce numéro devra être fourni en cas de demande de service et ne sera plus accessible après l'installation. L'étiquette d'origine est apposée sur le côté de la hotte.

REMARQUE

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

REMARQUE

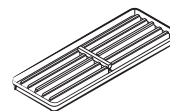
La partie inférieure de la table de cuisson est équipée d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, il ne doit pas être utilisé pour ranger de petits objets ou du papier, car ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement s'ils étaient aspirés.



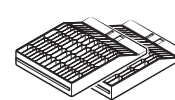
Composants



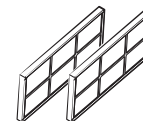
Ressort du support (6)



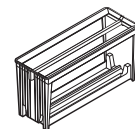
Grille



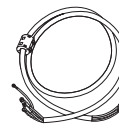
Filtre à charbon (2)



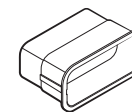
Filtre à graisse (2)



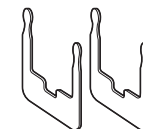
Boîtier à filtres



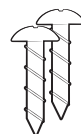
Cordon d'alimentation
(avec noyau de ferrite)



Ensemble conduit



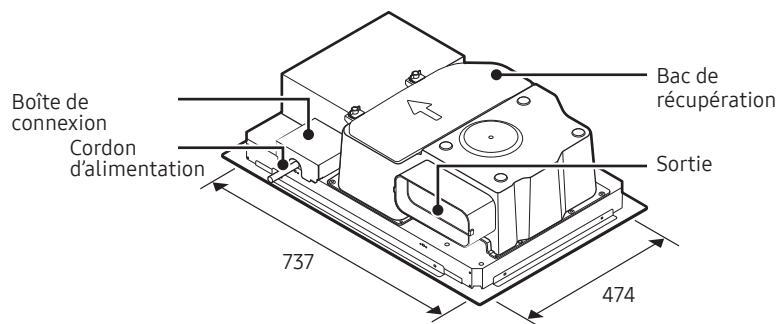
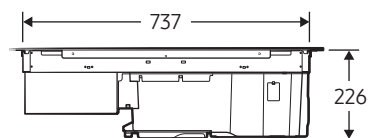
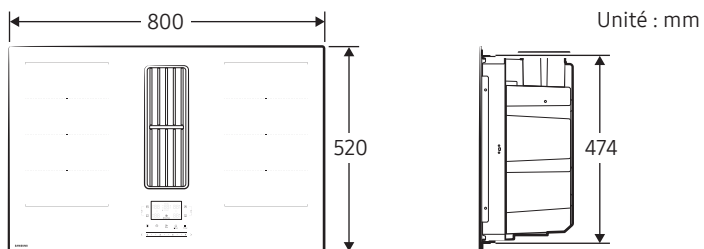
Connecteur à clip (2)



Vis M4 X L16 (2)

Installation de la table de cuisson

Dimensions du produit



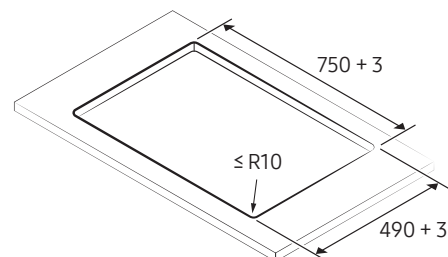
Toutes les dimensions sont données en mm.

- Longueur du cordon d'alimentation : 1 500 mm

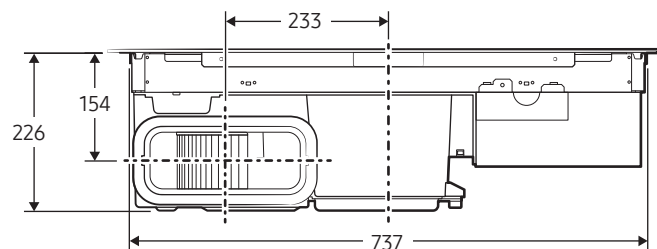
REMARQUE

Un ruban adhésif en mousse est fixé sur le côté gauche du dessous de la vitre pour réduire l'impact et éviter la casse.

Dimensions de la découpe du plan de travail



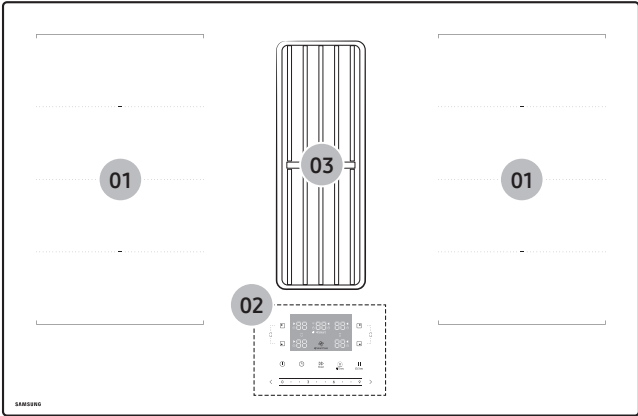
Dimensions de la sortie d'air



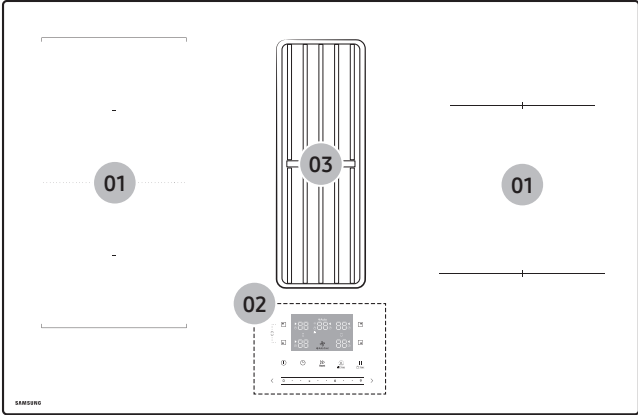
Avant de commencer

Zones de cuisson

CC90H84JAD

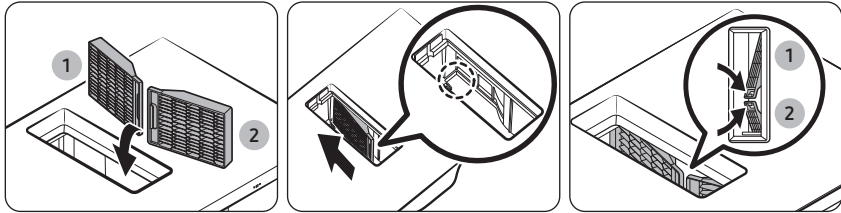


CC90H84PAD

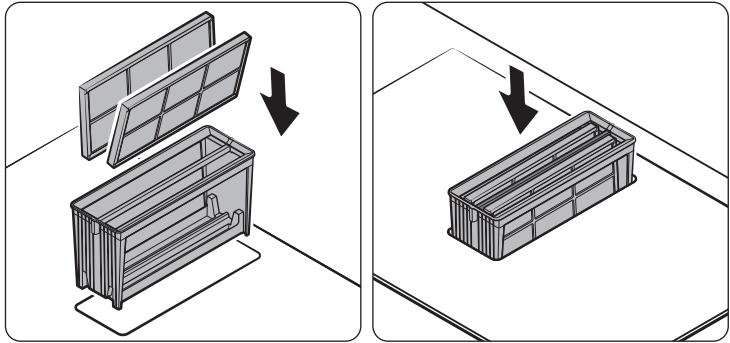


01	Zone de cuisson à induction
02	Panneau de commande
03	Ventilation de la hotte

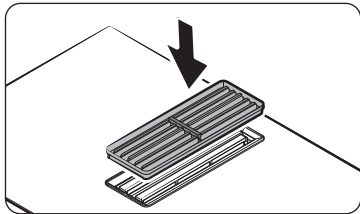
Montage des filtres



1. Insérez un filtre à charbon dans l'emplacement prévu et appuyez sur le dessus pour le verrouiller en place.
2. Placez l'autre filtre à charbon dans l'emplacement adjacent et appuyez sur le dessus pour le verrouiller en place.



3. Insérez les 2 filtres à graisse dans le boîtier à filtres, puis insérez le tout dans l'espace prévu au milieu de la plaque.



4. Installez la grille de la hotte sur l'ensemble.

REMARQUE

- Démontage : Retirez les filtres en suivant l'ordre inverse du montage.
- Le filtre à charbon doit être installé en mode recirculation.

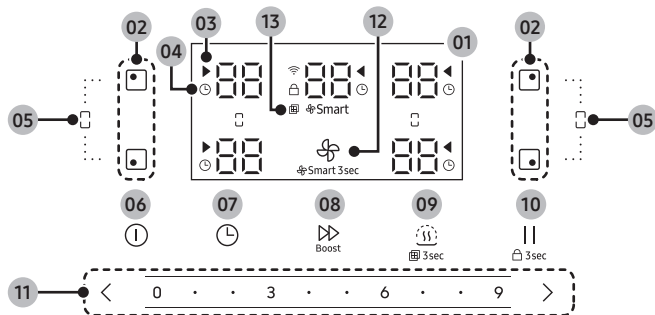
⚠ ATTENTION

Veillez à ne pas faire tomber les accessoires (grille et filtres de la hotte) lors de l'installation ou du nettoyage.

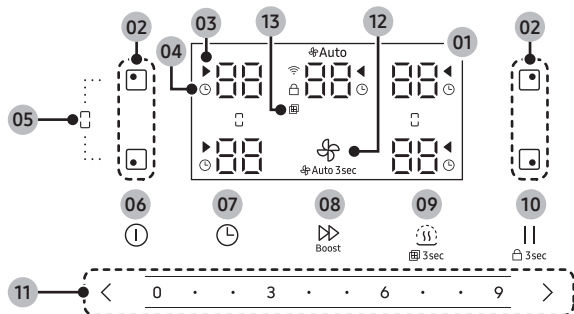
Avant de commencer

Panneau de commande

CC90H84JAD



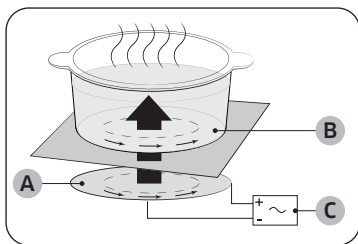
CC90H84PAD



01	Écran	Affiche l'état de fonctionnement global du produit.
02	Bouton de sélection de la zone de cuisson	Boutons permettant de sélectionner chaque zone de cuisson.
03	Indicateur de sélection de la zone de cuisson	S'allume lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée.
04	Indicateur de minuterie	Affiche la zone de cuisson pour laquelle la minuterie est réglée.

05	Bouton de sélection de la fonction Flex	Boutons pour la sélection de la zone Flex.
06	Bouton d'Alimentation	Permet d'allumer et d'éteindre le produit.
07	Bouton Minuterie	Règle ou annule la durée de cuisson.
08	Bouton Boost	Utilisez la fonction Boost pour augmenter temporairement la puissance d'une zone de cuisson.
09	Bouton Maintenir au chaud / Réinitialisation du filtre à charbon	Règle la fonction de maintien au chaud. Vous pouvez maintenir la température constante. Lorsque l'indicateur d'alarme du filtre s'allume  , vous pouvez appuyer sur le bouton « Maintenir au chaud » pendant 3 secondes pour l'éteindre.  .
10	Bouton Pause / Verrouillage	Réduit la puissance de toutes les zones de cuisson. Verrouille le panneau de commande lorsqu'il est actionné pendant 3 secondes (sécurité enfants).
11	Bouton de commande de puissance	Permet de régler la puissance de la zone de cuisson et de la hotte.
12	Bouton de sélection de la hotte / Bouton mode intelligent / automatique de la hotte	Boutons de sélection de la hotte. Le mode intelligent/automatique de la hotte permet de contrôler le flux d'air de la hotte en fonction du capteur et de la puissance de la zone de cuisson. - Capteur et puissance de la zone de cuisson (CC90H84JAD) : Intelligent - Puissance de la zone de cuisson (CC90H84PAD) : Automatique
13	Indicateur d'alarme de remplacement du filtre à charbon	L'indicateur d'alarme de remplacement du filtre à charbon s'allume lorsque le cycle de remplacement du filtre est atteint, et la notification mobile est également activée. (Uniquement pour l'installation en mode recirculation)

Cuisson par induction



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

- **Principe de la cuisson par induction :** Lorsque vous placez un ustensile de cuisson sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de la plaque à induction génèrent des « courants induits » dans le fond de l'ustensile, ce qui chauffe immédiatement l'ustensile.
- **Cuisson et friture plus rapides :** Comme c'est la casserole qui est chauffée directement et non le verre, ce système est plus efficace que les autres, car il n'y a pas de perte de chaleur. La majeure partie de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

Arrêt de sécurité

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

Niveau de puissance	Extinction
1-2	Après 6 heures
3-6	Après 5 heures
7-8	Après 4 heures
9	Après 1,5 heure

REMARQUE

Si la table de cuisson surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal,  s'affichera. Et la table de cuisson s'éteindra.

REMARQUE

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

REMARQUE

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

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

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

L'arrêt automatique sera également activé si vous placez un chiffon humide sur le panneau de commande. Dans ces deux cas, vous devrez rallumer l'appareil à l'aide du bouton d'**Alimentation**  après avoir retiré le liquide ou le chiffon.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

AVERTISSEMENT

Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il y a un risque de brûlures.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation électrique est interrompue, le symbole  H,  h s'éteint et les informations sur la chaleur résiduelle ne sont plus disponibles. Toutefois, il existe toujours un risque de brûlures. Soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

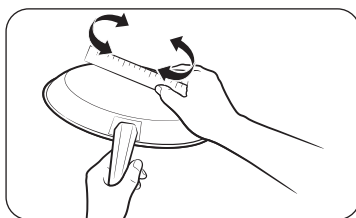
Avant de commencer

Détection de la température

Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse les niveaux de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.

Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température de l'électronique.

Ustensiles de cuisson



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

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

⚠ ATTENTION

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

Ustensiles de cuisson pour les zones de cuisson à induction

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

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

📖 REMARQUE

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

Dimensions des ustensiles de cuisson pour les zones de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisson jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimum qui dépend de la taille de la zone de cuisson.

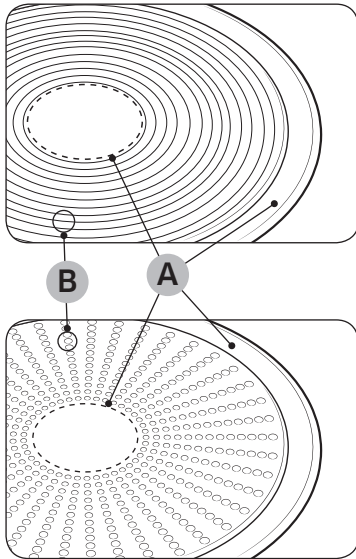
Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre ferromagnétique correspond à celui d'une zone de cuisson. Si l'ustensile de cuisson n'est pas détecté par la zone de cuisson, essayez une zone de cuisson de taille inférieure.

📖 REMARQUE

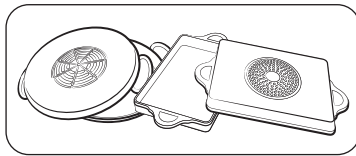
Pour le diamètre des ustensiles de cuisson, veuillez vous référer aux spécifications des zones de cuisson du modèle.

Autres ustensiles de cuisson à induction

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



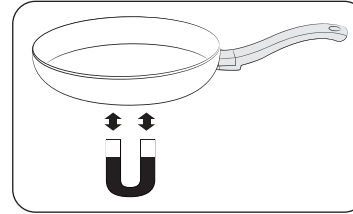
- A. Zone où l'aimant n'adhère pas
B. Zone où l'aimant adhère



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

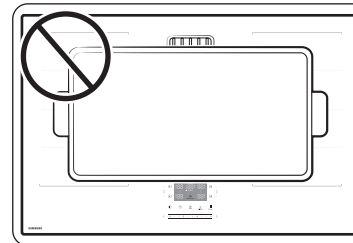
Lorsque vous utilisez un grand ustensile de cuisson avec un élément ferromagnétique plus petit, seul l'élément ferromagnétique se réchauffe. Par conséquent, la chaleur peut ne pas être répartie uniformément.

Test de compatibilité



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

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



⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas les deux zones de cuisson situées à gauche et à droite d'un même ustensile de cuisson.

Avant de commencer

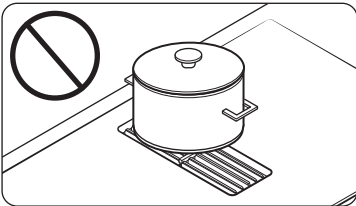
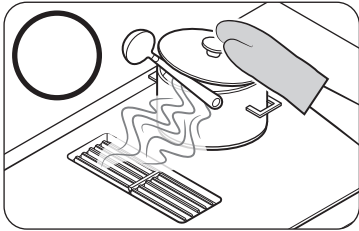
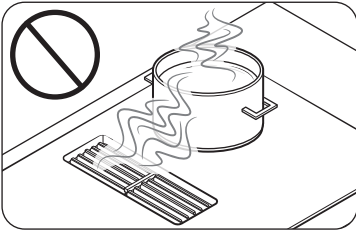
Recommandations relatives aux performances de ventilation de la hotte

Conseil : Lors de l'utilisation d'une casserole d'une hauteur de 15 cm ou plus, dirigez la vapeur vers la ventilation de la hotte à l'aide du couvercle et des ustensiles pour assurer une aspiration efficace.

- Nous recommandons l'utilisation de casseroles de faible hauteur pour améliorer l'efficacité d'aspiration de la hotte.

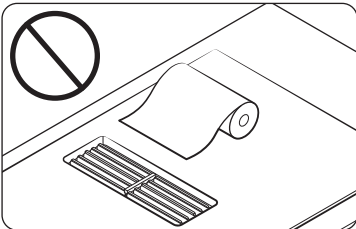
⚠ AVERTISSEMENT

- Vous devez absolument utiliser des ustensiles résistants aux températures élevées.
- Faites attention aux brûlures et portez impérativement des gants, car les ustensiles sont chauds.



⚠ AVERTISSEMENT

- N'obstruez pas la ventilation (grille) de la hotte avec une casserole.
- Ne placez pas de casserole chaude sur la ventilation (grille) de la hotte.
- Veillez à éviter que les objets fins et légers (par exemple, une feuille d'essuie-tout) soient aspirés dans la ventilation (grille) de la hotte.
- Même la présence d'une infime quantité de substances étrangères dans la ventilation de la hotte peut réduire les performances et augmenter le bruit pendant le fonctionnement de la hotte.



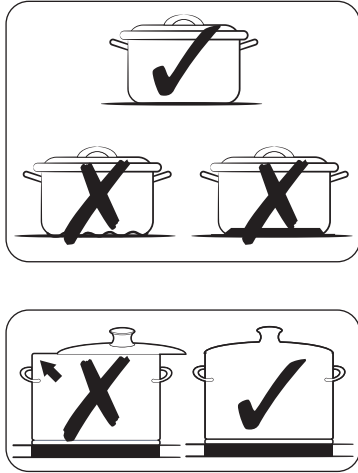
⚠ ATTENTION

- Ce produit peut être relativement bruyant lorsqu'il fonctionne en mode « Boost », en raison de la puissance d'aspiration de la hotte.
- Lorsque l'air passe à travers le filtre à charbon destiné à purifier l'air, un sifflement peut se faire entendre pendant la filtration hermétique.

Positionnement correct

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

Conseils d'économie d'énergie



Suivez ces conseils pour économiser de l'énergie.

- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur une zone de cuisson avant d'allumer le foyer correspondant.
- Maintenez les zones de cuisson et les fonds des ustensiles de cuisson propres. Sinon, vous consommerez plus d'énergie.
- Fermez bien le couvercle de l'ustensile de cuisson, le cas échéant. Ainsi, vous réduirez la consommation d'énergie.
- Éteignez le foyer avant la fin du temps de cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.

Positionnement correct

Vous pouvez tester l'ustensile de cuisson pour déterminer s'il est adapté à l'utilisation avec le produit.

1. Appuyez sur le bouton **Alimentation** pendant 1 à 2 secondes pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Pause/Verrouillage** pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
3. Appuyez sur le bouton **Minuterie** pendant 3 secondes pour activer le mode de test de compatibilité des ustensiles de cuisson.
4. Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des zones de cuisson, puis appuyez sur le bouton **Zone de cuisson** pendant 3 secondes.

Affichage	Indice de compatibilité du récipient	Description
0	0 %	Inutilisable L'ustensile ne convient pas
1 ~ 7	10 % ~ 70 %	Faible efficacité L'ustensile convient, mais n'est pas efficace
8 ~ 10	80 % ~ 100 %	Haute efficacité L'ustensile convient

Utilisation des boutons tactiles

Pour utiliser les boutons tactiles, touchez le bouton souhaité avec le bout de votre doigt jusqu'à ce que les affichages correspondants s'allument ou s'éteignent, ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit activée.

Veillez à ne toucher qu'un seul bouton lorsque vous utilisez l'appareil. Si votre doigt est trop aplati sur le bouton, un bouton adjacent peut également être actionné.

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson de taille et de matériaux différents.

L'utilisation d'ustensiles de cuisson de tailles ou de matériaux différents peut provoquer des bruits et des vibrations.

📖 REMARQUE

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

⚠ ATTENTION

Vibrations de la hotte

- Des vibrations et du bruit peuvent survenir au niveau de la hotte en fonction de l'environnement d'installation et du flux d'air du produit.

Nettoyage initial

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Avant de commencer

Annonce relative à l'open source

Le logiciel intégré dans ce produit est en open source.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 donne accès à des informations sur la licence en open source relative au produit.



Informations concernant les mises à jour de sécurité

Des mises à jour de sécurité sont proposées pour renforcer la sécurité de votre appareil et protéger vos informations personnelles. Pour obtenir plus d'informations sur les mises à jour de sécurité, rendez-vous sur le site <https://security.samsungda.com>.

* Le site Web ne prend en charge que certaines langues.

SmartThings

Scannez le code QR situé dans la partie supérieure droite de la face avant du produit (l'emplacement peut varier selon le modèle) et suivez les instructions à l'écran de l'application pour ajouter votre appareil.

Consultez les spécifications ci-dessous pour plus de détails.

Enregistrement d'un appareil dans SmartThings

1. Installez l'application
 - Visitez le Google Play Store ou l'Apple App Store et recherchez « SmartThings ».
 - Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Connectez-vous avec un compte Samsung
 - Il est nécessaire d'avoir un compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous n'avez pas de compte Samsung, suivez les instructions de l'application pour en créer un.
 - Les utilisateurs de smartphones Samsung qui enregistrent un compte Samsung dans les paramètres de leur téléphone sont connectés automatiquement.
3. Ajoutez un appareil
 - Mettez en marche l'appareil que vous souhaitez connecter.
 - Si le produit possède un code QR, vous pouvez également ajouter l'appareil en le scannant avec votre application d'appareil photo.
 - Il se peut également que, lorsque vous ouvrez l'application SmartThings, une fenêtre contextuelle s'affiche indiquant qu'un nouvel appareil a été détecté. Sélectionnez Ajouter.
 - Si l'appareil n'est pas ajouté par l'une des méthodes décrites ci-dessus, appuyez sur Ajouter un appareil dans l'application SmartThings et suivez les instructions à l'écran pour ajouter l'appareil.

REMARQUE

Pour connaître les exigences de l'application SmartThings relatives à l'appareil mobile, veuillez consulter les informations de l'application.

Services d'assistance SmartThings

Pour apprendre à utiliser SmartThings avec l'appareil, appuyez sur la carte de l'appareil dans l'application SmartThings. Vous pouvez :

- Consulter et gérer l'état de l'appareil
- Configurer les routines d'automatisation
- Surveiller la consommation d'énergie

REMARQUE

Les fonctionnalités SmartThings disponibles pour votre appareil peuvent varier en fonction du modèle et de la version de l'application.

Dépannage

Lorsque l'appareil connecté ne fonctionne pas :

- Vérifiez l'état de l'appareil dans l'application SmartThings.
Si la carte de l'appareil affiche « Hors ligne », la connexion réseau a été perdue.
- Fermez et redémarrez l'application SmartThings.
- Redémarrez le routeur.
- Supprimez l'appareil de l'application SmartThings et ajoutez-le à nouveau.
- Si le problème persiste, contactez l'assistance via les Rapports d'erreurs.

Diagnostic hors ligne de l'appareil

- Exécutez le diagnostic hors ligne de l'appareil dans l'application SmartThings.
- Cette fonctionnalité peut vous aider à identifier la cause du problème et à le résoudre.

REMARQUE

Caractéristiques du réseau sans fil

- Il est recommandé de configurer le type de sécurité du routeur sans fil sur WPA2 et la méthode de chiffrement des données sur AES.
- La norme IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) est recommandée pour les connexions sans fil.

REMARQUE

- La qualité de la connexion au réseau sans fil peut être affectée par le routeur et l'environnement.
- S'il est nécessaire de régler les paramètres de pare-feu ou d'enregistrer une adresse MAC, veuillez contacter votre fournisseur d'accès Internet.

Fonctionnement

Mise en marche de l'appareil

L'appareil est mis en marche en appuyant sur le bouton d'**Alimentation** ①. Appuyez sur le bouton d'**Alimentation** ① pendant 1 à 2 secondes.

REMARQUE

Une fois le bouton d'**Alimentation** ① actionné pour mettre en marche l'appareil, vous devez sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent. Si vous ne le faites pas, l'appareil s'éteindra de lui-même pour des raisons de sécurité.

Arrêt de l'appareil

Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur le bouton d'**Alimentation** ①. Appuyez sur le bouton d'**Alimentation** ① pendant 1 à 2 secondes.

REMARQUE

Après avoir éteint une zone de cuisson ou l'ensemble de la surface de cuisson, la chaleur résiduelle est indiquée sur l'écran de la zone de cuisson correspondante. H, h (pour « chaud »/« chaud »). Lorsque la température baisse, H, h disparaît.

Sélection de la zone de cuisson et du niveau de puissance

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

Barre de contrôle	0 . . 3 . . 6 . . 9
-------------------	---

REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 0 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Si vous appuyez sur plus d'une touche pendant plus de 8 secondes, l'écran de la zone de cuisson s'affiche.

Fonctionnement

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

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

Niveau de puissance	Mode de cuisson	Exemples d'utilisation
9	Réchauffer / Sauter / Frire	Réchauffer de grandes quantités de liquide, faire bouillir des pâtes, saisir de la viande, faire revenir de la viande, braiser de la viande
7-8	Friture intensive	Steak, faux-filet, galettes de pommes de terre, saucisses
6-7	Friture	Escalope / côtelettes, poisson, pommes rissolées, œufs au plat, pancakes / galettes
4-5	Bouillir	Cuisson jusqu'à 1,5 l de liquide, pommes de terre, légumes
2-3	Cuisson à la vapeur / à l'étouffée / à l'eau	Cuisson à la vapeur et à l'étouffée de petites quantités de légumes, cuisson du riz et de plats contenant des produits laitiers
1	Faire fondre	Faire fondre du beurre, dissoudre de la gélatine, faire fondre du chocolat

REMARQUE

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

Boost

La fonction **Boost** apporte une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple, faire bouillir un grand volume d'eau)

Une fois la fonction **Boost** terminée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au réglage de chaleur le plus élevé.

REMARQUE

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

Gestion de la puissance

Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale.

Si vous dépassez cette plage de puissance en activant la fonction **Boost**, la fonctionnalité de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson.

L'affichage de cette zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre le niveau de puissance réglé et le niveau de puissance maximum possible. Ensuite, l'affichage passe du niveau de puissance réglé au niveau de puissance maximale possible.

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

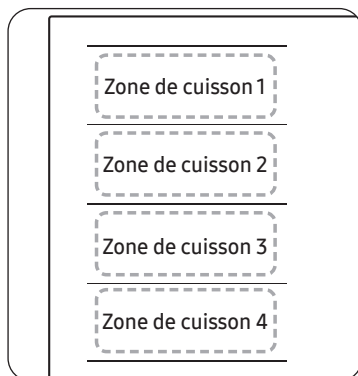
La fonction Flex combine les zones de cuisson de gauche en une seule grande surface de cuisson pour les ustensiles de cuisson plus grands. (exemple : ustensile de cuisson ovale, marmite à poisson).

- Appuyez sur le bouton **zone Flex** .
- Pour régler et ajuster le niveau de puissance, utilisez le bouton **Puissance**.

REMARQUE

- Si vous appuyez sur le bouton **zone Flex**  pendant le fonctionnement, la fonction **zone Flex** sera désactivée.
- Si vous appuyez sur le bouton de sélection de la fonction Flex, elle démarre à 0, indépendamment de tout fonctionnement antérieur à des niveaux de puissance de feu différents.

Zone Flex Plus (uniquement pour les modèles équipés de la zone Flex Plus)



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

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

Zone de cuisson 1	Zone de cuisson 1	Zone de cuisson 1	Zone de cuisson 1
Zone de cuisson 2	Zone de cuisson 2	Zone de cuisson 2	Zone de cuisson 2
Zone de cuisson 3	Zone de cuisson 3	Zone de cuisson 3	Zone de cuisson 3
Zone de cuisson 4	Zone de cuisson 4	Zone de cuisson 4	Zone de cuisson 4

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez une seule zone de cuisson, le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson doit être inférieur à 18 cm.
- La table de cuisson peut prendre 5 à 10 secondes pour reconnaître la position de l'ustensile de cuisson.
- Des bruits peuvent se produire pendant que la table de cuisson reconnaît l'ustensile de cuisson.
- Ne retirez pas les ustensiles de cuisson pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson s'arrête automatiquement si l'ustensile de cuisson a été retiré pendant plus de 5 secondes.

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

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

REMARQUE

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

Maintenir au chaud

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

Fonctionnement

Minuterie

Utilisation de la minuterie comme arrêt de sécurité

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

Réglage de la minuterie

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

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

REMARQUE

- Pour modifier les paramètres plus rapidement, appuyez longuement sur le bouton de la **Minuterie**  jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.
- Lorsque la durée spécifiée est écoulée, la minuterie émet un signal sonore.

Mettre en pause/Reprendre

La fonction **Mettre en pause/Reprendre** fait passer simultanément toutes les zones de cuisson allumées au réglage de puissance faible, puis au niveau de puissance précédemment réglé. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis reprendre le processus de cuisson, par exemple pour prendre un appel téléphonique. Lorsque la fonction **Mettre en pause/Reprendre** est activée, tous les boutons, à l'exception de **Pause/Verrouillage**  et **Alimentation** , sont désactivés.

Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton **Pause/Verrouillage** .

	Panneau de commande	Affichage
Pour mettre en marche	Appuyez sur le bouton Pause/Verrouillage 	
Pour éteindre	Appuyez sur le bouton Pause/Verrouillage 	Pour revenir au niveau de puissance précédent

Arrêt rapide

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

REMARQUE

Le bouton de la **zone Flex**  ne prend pas en charge la fonction d'arrêt rapide.

Sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la sécurité enfants pour éviter d'allumer une zone de cuisson et d'activer la surface de cuisson par inadvertance. Le panneau de commande peut être verrouillé pour éviter toute modification accidentelle (par exemple, lors du nettoyage du panneau avec un chiffon). Le bouton d'Alimentation reste actif et peut toujours être utilisé pour éteindre l'appareil.

Activation/désactivation de la sécurité enfants

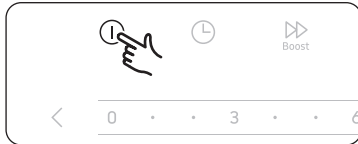
1. Appuyez sur le bouton **Pause/Verrouillage**  pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.
2. Appuyez sur n'importe quel bouton.  s'affiche, indiquant que la sécurité enfants a été activée.
3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur le bouton **Pause/Verrouillage**  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.

REMARQUE

- Indépendamment de la mise sous/hors tension, la sécurité enfants est activée.
- Vous pouvez régler la sécurité enfants pendant la cuisson. Pour éteindre la zone de cuisson alors que la sécurité enfants est activée, appuyez sur le bouton d'**Alimentation**  ou désactivez d'abord la sécurité enfants, puis appuyez sur le bouton de la **Zone de cuisson**  correspondante.

Paramètre d'activation/désactivation du Wi-Fi

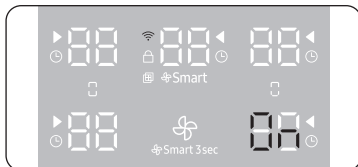
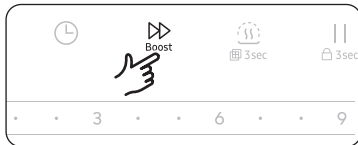
Permet d'activer et de désactiver le Wi-Fi.



1. Appuyez longuement sur le bouton d'**Alimentation** ① (plus d'une seconde) pour mettre le produit en marche.



2. Appuyez longuement sur le bouton **Pause/Verrouillage** II (3sec) pour verrouiller, puis appuyez longuement sur le bouton **Booster** (pendant plus de 3 secondes).

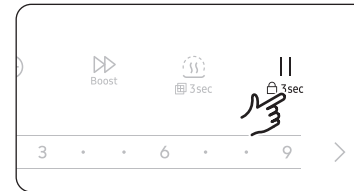


Connexion facile à l'application mobile

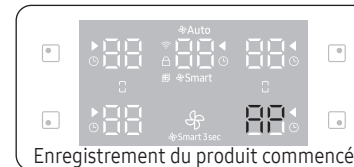
Recherchez « SmartThings » dans Google Play Store, Galaxy Store ou Apple App Store. Téléchargez et installez l'application SmartThings fournie par Samsung Electronics sur votre appareil intelligent. Il est nécessaire d'avoir un compte Samsung pour utiliser l'application.



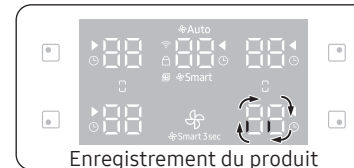
1. Appuyez longuement sur le bouton d'**Alimentation** ① pendant plus d'une seconde pour mettre le produit en marche et préparez votre application mobile (SmartThings).



2. Appuyez longuement sur le bouton **Pause/Verrouillage** II (3sec) pendant environ 5 secondes. Lorsque le message AP s'affiche, préparez-vous à vous connecter à l'application mobile. Suivez les instructions affichées sur l'application mobile pour poursuivre la connexion.
 - Même après l'affichage du « L », maintenez le bouton actionné.



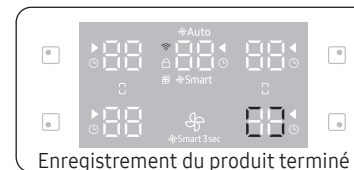
Enregistrement du produit commencé



Enregistrement du produit

3. Lorsque l'enregistrement du produit commence, « AP » s'affiche.

4. Lorsque l'enregistrement de l'appareil est en cours, l'écran s'affiche comme illustré.



Enregistrement du produit terminé

5. Lorsque l'enregistrement du produit est terminé, l'écran s'affiche comme illustré et clignote pendant 3 secondes.
6. Surveillez les produits enregistrés.

REMARQUE

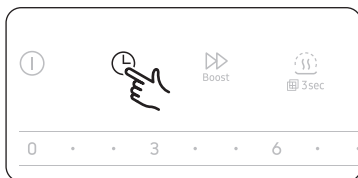
La conception de la zone de cuisson et du panneau de commande peut varier selon le modèle.

Fonctionnement

Activation/désactivation du son



1. Appuyez sur le bouton d'**Alimentation** ① pendant 1 à 2 secondes.



2. Appuyez sur le bouton de la **Minuterie** ② pendant 2 secondes dans les 10 secondes suivant la mise en marche.

REMARQUE

- Le son est désactivé et ① s'affiche à l'écran.
- Pour modifier l'activation ou la désactivation du son, répétez les étapes 1 à 2. Le son est activé et ② s'affiche à l'écran.
- Il n'est pas possible de modifier les réglages du son après 10 secondes de mise sous tension.

Luminosité de l'écran



1. Vérifiez si l'alimentation est coupée.

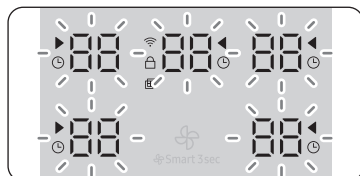


2. Appuyez longuement sur le bouton **Pause/Verrouillage** ③ pour verrouiller l'appareil.

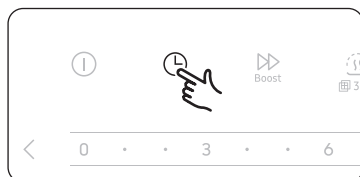


3. Appuyez sur le bouton de la **Minuterie** ④ pendant 3 secondes.

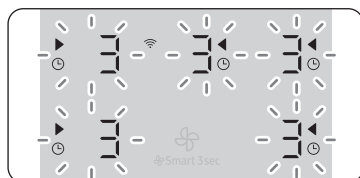
Méthode d'accès au mode de réglage de la luminosité



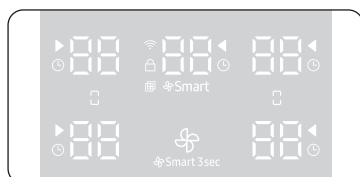
1. Lors de la sélection du mode de réglage de la luminosité de l'écran, tous les écrans clignotent.



2. Appuyez sur le bouton de la **Minuterie** (🕒) pour régler la luminosité.
 - Appuyez brièvement sur le bouton de la **Minuterie** (🕒) pour accéder au mode de réglage de la luminosité.



3. L'icône clignote au même rythme que la luminosité actuelle. À chaque fois que vous appuyez sur le bouton de la **Minuterie** (🕒), la luminosité change dans l'ordre suivant : 3 → 4 → 5 → 1 → 2.



4. Au bout d'environ 3 secondes, le réglage est terminé et le verrou est automatiquement désactivé.

REMARQUE

N'appuyez pas sur le bouton d'**Alimentation** (🔌) pendant que vous êtes dans le mode de réglage de la luminosité.

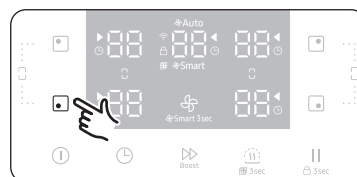
Ajout de la fonction de détection automatique de casserole



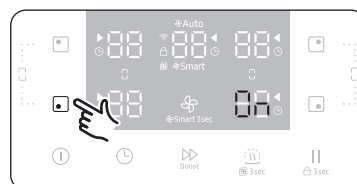
1. Vérifiez si l'alimentation est coupée.



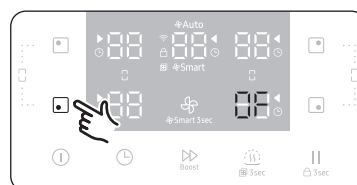
2. Appuyez longuement sur le bouton **Pause/Verrouillage** (🛑) pendant plus de 3 secondes pour verrouiller l'appareil.



3. En mode verrouillé, appuyez longuement sur le bouton **Zone de cuisson LF** (🔥) pendant plus de 3 secondes.



4. Vous pouvez activer ou désactiver la fonction à l'aide du bouton **Zone de cuisson LF** (🔥).



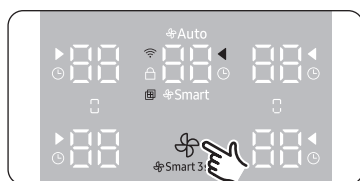
REMARQUE

La fonction de détection automatique de casserole est désactivée par défaut. Toutefois, ce réglage n'est disponible que lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées.

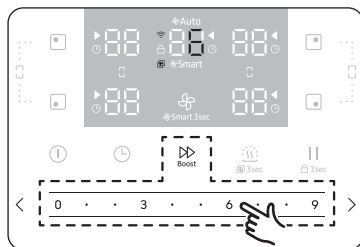
Fonctionnement

Utilisation de la hotte

Fonctionnement manuel



1. Appuyez longuement sur le bouton de la **Hotte** .



2. Appuyez sur les chiffres **0 à 9** ou sur **Boost**  pour faire fonctionner la hotte.

REMARQUE

Utilisez le mode Boost pendant 8 minutes, puis passez au niveau 9.

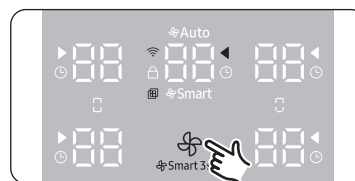
- Affichage du mode Boost

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Fonctionnement en mode intelligent/automatique

(CC90H84JAD) Intelligent : Cette fonction ajuste automatiquement le flux d'air lorsque le capteur et la puissance de la zone de cuisson détectent des gaz nocifs générés pendant la cuisson.

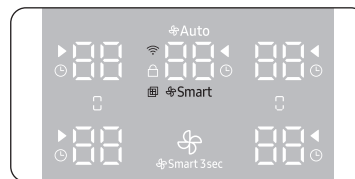
(CC90H84PAD) Automatique : Cette fonction ajuste automatiquement le flux d'air selon la puissance de la zone de cuisson.



Appuyez longuement sur le bouton de la **Hotte**  pendant 3 secondes pour sélectionner les options.

REMARQUE

Réglage par défaut du fonctionnement en mode intelligent/automatique : Activé

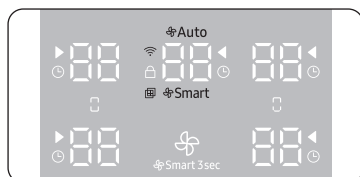


REMARQUE

- Si l'option est activée alors que le mode manuel ou la fonction AfterRun est inactif, l'indicateur s'allumera.
- En mode manuel, quelles que soient les options précédemment définies, une pression prolongée sur le bouton de la Hotte allumera l'indicateur et activera le mode intelligent/automatique.
- Pendant le fonctionnement en mode intelligent/automatique, appuyez longuement sur le bouton de la **Hotte**  pour mettre fin au fonctionnement en mode intelligent/automatique.
 - Vous pouvez actionner la hotte manuellement lorsque le mode intelligent/automatique est désactivé.
 - Si une quantité importante de fumée (vapeur) se dégage pendant la cuisson et que l'aspiration en mode intelligent/automatique est insuffisante, veuillez passer en mode manuel.
- Si le mode intelligent/automatique est désactivé en appuyant longuement sur le bouton de la **Hotte**  pendant 3 secondes, puis que l'alimentation est coupée et rallumée ; le mode intelligent/automatique ne démarrera pas.
- Si le mode intelligent/automatique est activé en appuyant longuement sur le bouton de la **Hotte**  pendant 3 secondes, et que l'alimentation est coupée et rallumée ; le mode intelligent/automatique démarrera.
- Affichage en mode intelligent/automatique

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Hotte en mode intelligent/automatique



Voici une explication sur le démarrage automatique du mode intelligent/automatique.

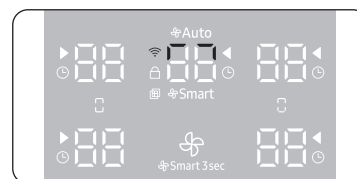
- Si vous avez précédemment activé le mode intelligent/automatique, l'appareil démarrera automatiquement en mode intelligent/automatique lorsque vous l'arrêtez puis le remettez en marche.
- Si vous avez précédemment activé le mode intelligent/automatique, dans des conditions où la hotte ne fonctionnait pas manuellement (1~9, Boost), si les zones de cuisson sont complètement éteintes et qu'au moins une zone de cuisson est ensuite mise en marche, le mode intelligent/automatique démarrera automatiquement.

REMARQUE

- Si le mode intelligent/automatique était précédemment activé, l'indicateur Smart/Auto s'allumera immédiatement lorsque vous mettrez l'appareil en marche.
- Lorsque la zone de cuisson ne fonctionne pas, la hotte ne fonctionnera pas en mode automatique. (Toutefois, l'indicateur Smart/Auto reste allumé.)
- Si aucune zone de cuisson n'est utilisée pendant 20 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Lorsque la zone de cuisson est en fonctionnement, le ventilateur de la hotte fonctionne en mode automatique.
- L'efficacité d'aspiration de la hotte peut être réduite lors de l'utilisation de casseroles hautes.

Mode AfterRun de la hotte

Cette fonction fait fonctionner la hotte pendant une certaine période après l'arrêt de la cuisson afin de sécher l'humidité à l'intérieur du produit.



- Fonctionnement lorsque la hotte est éteinte en cours de fonctionnement.
- Fonctionnement de la fonction AfterRun lorsque la minuterie de la hotte est réglée et que la cuisson est terminée, à la fin de la minuterie.
- Fonctionnement de la fonction AfterRun uniquement lorsque la hotte a fonctionné pendant plus d'une minute puis a été éteinte (selon le fonctionnement du ventilateur de la hotte).
- Lorsque l'appareil est éteint avec le bouton d'**Alimentation** ①, la fonction AfterRun est activée, et lorsque le bouton d'**Alimentation** ① est éteint de nouveau, la fonction AfterRun est désactivée.
- Lorsque la hotte est éteinte, la fonction AfterRun prend le relais et vous pouvez alors sélectionner la hotte pour modifier la vitesse du ventilateur.
- La fonction AfterRun s'active lorsque la minuterie arrive à son terme pendant le fonctionnement manuel de la hotte.
- Même si le bouton d'**Alimentation** ① est éteint pendant le fonctionnement de la fonction AfterRun, la fonction AfterRun est maintenue.

ATTENTION

- Ne posez pas de récipients sur la hotte.
- La hotte ne doit pas être utilisée pour refroidir des récipients.
- En cas d'odeur, veuillez aérer immédiatement ou mettre la hotte en marche.

REMARQUE

Indicateur de fonctionnement de la fonction AfterRun de la hotte

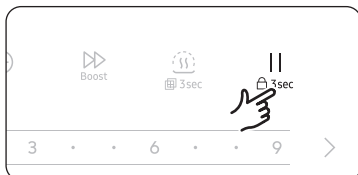


Fonctionnement

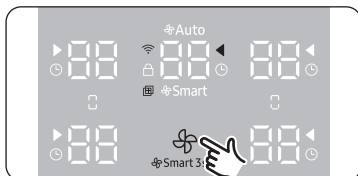
Paramètres de la fonction AfterRun



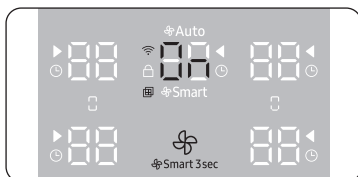
1. Vérifiez si le bouton d'**Alimentation** (🔌) est actionné.



2. Appuyez longuement sur le bouton **Pause/Verrouillage** (⏸) pendant 3 secondes pour verrouiller l'appareil.

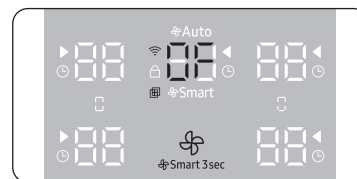


3. Appuyez longuement sur le bouton de la **Hotte** (🌀) pendant 3 secondes pour régler la fonction AfterRun.



REMARQUE

- Par défaut : Activé
- Ce réglage ne peut être effectué que lorsque la hotte et la zone de cuisson sont à l'arrêt.



REMARQUE

- Vous pouvez modifier les réglages de vitesse du vent et de durée de ventilation de la fonction AfterRun via l'application SmartThings.
- La fonction AfterRun fonctionne selon la vitesse de ventilation réglée avant le démarrage, et si vous réglez la vitesse de ventilation sur une valeur élevée, elle s'active rapidement.
 - Vitesse de ventilation : 1 (par défaut) / 2 / 3
 - Durée de ventilation : 5 minutes / 10 minutes / 15 minutes / 20 minutes (par défaut) / 25 minutes

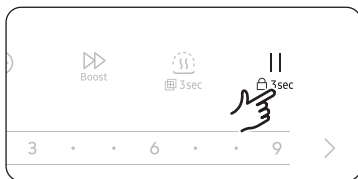
Réglage de la sensibilité du capteur en mode intelligent (CC90H84JAD uniquement)

Cette fonction permet de régler la sensibilité du capteur pendant le fonctionnement en mode intelligent.

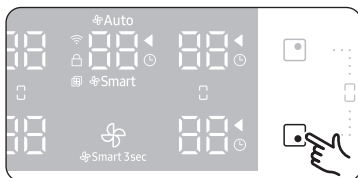


1. Les réglages de sensibilité sont disponibles lorsque l'appareil est en marche. Appuyez sur le bouton d'**Alimentation** ① pendant 1 seconde.

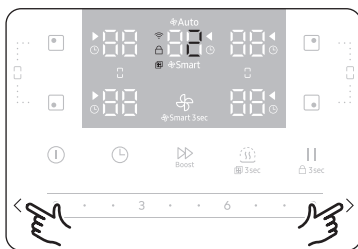
- Ce réglage ne peut être effectué que lorsque la hotte ne fonctionne pas.



2. Appuyez longuement sur le bouton **Pause/Verrouillage** ② pendant 3 secondes pour verrouiller l'appareil.



3. Appuyez longuement sur le bouton de la **Zone de cuisson RF** ③ pendant 3 secondes pour y accéder.
4. Vérifiez le réglage actuel de la sensibilité et modifiez-le.



REMARQUE

- Modifiez la valeur du paramètre à l'aide des boutons <,>.
- La sensibilité propose 3 niveaux (Faible/Moyen (par défaut)/Élevé). (Faible : 1, Moyen : 2, Élevé : 3)
- Le réglage est appliqué automatiquement et conservé après 3 secondes.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

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

📖 REMARQUE

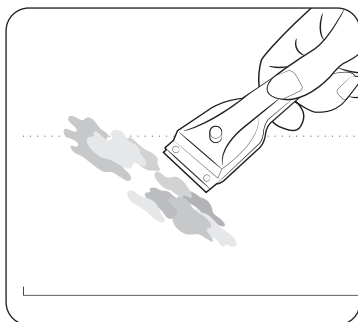
Nettoyez la surface en vitrocéramique après chaque utilisation, lorsqu'elle est encore chaude au toucher. Vous éviterez ainsi que les éclaboussures ne brûlent la surface. Enlevez le tartre, les traces d'eau, les coulures de graisse et les décolorations métalliques à l'aide d'un nettoyant pour verre céramique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

Salissures légères

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

Nettoyage et entretien

Salissures tenaces



1. Pour enlever les aliments qui ont débordé et les éclaboussures tenaces, utilisez un grattoir à verre.
2. Placez le grattoir à verre dans un angle par rapport à la surface en verre céramique.
3. Enlevez les salissures en grattant avec la lame.
4. Retirez le sucre brûlé, le plastique fondu, le papier d'aluminium ou d'autres résidus avec un grattoir pour surface en verre le plus tôt possible. Faites-le lorsque les résidus sont encore chauds.

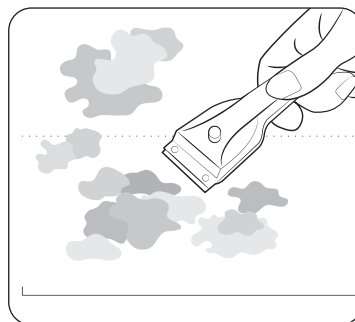
REMARQUE

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

ATTENTION

L'utilisation de grattoirs pour surface en verre dans les zones de cuisson chaudes comporte un risque de brûlure.

Salissures problématiques



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

AVERTISSEMENT

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

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

REMARQUE

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

AVERTISSEMENT

- Lorsque la table de cuisson a refroidi, nettoyez-la normalement. Si la zone de cuisson sur laquelle un matériau a fondu est déjà froide, réchauffez-la pour la nettoyer.
- Par exemple, les rayures ou les taches noires sur la surface vitrocéramique dues à des casseroles aux bords tranchants ne peuvent pas être éliminées.
- Toutefois, elles n'entravent pas le fonctionnement normal de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de vinaigre, de jus de citron ou d'autres détachants sur le cadre de la table de cuisson. Cela risque de causer des taches permanentes.
- Essuyez le cadre à l'aide d'un chiffon humide.
- Humidifiez les résidus secs à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-les jusqu'à obtenir un séchage complet.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou espace de rangement afin de ne pas endommager l'appareil.
- Ne placez pas de casseroles sur la zone de cuisson et n'utilisez pas de casseroles vides.

- La vitrocéramique est très résistante aux chocs thermiques, mais se casse facilement. Les objets pointus ou rigides peuvent facilement l'endommager en cas d'impact.
- Ne posez pas la casserole sur le cadre de la table de cuisson. Cela risque de rayer et d'endommager la finition.
- Veillez à ne pas renverser de liquides acides tels que du vinaigre, du jus de citron ou des produits de détartrage sur le cadre de la table de cuisson. Ces liquides peuvent laisser des taches persistantes.
- Lorsque des aliments contenant du sucre fondent au contact de surfaces de cuisson chaudes, il convient de les nettoyer immédiatement à l'aide de grattoirs pendant qu'ils sont encore chauds. Si les résidus refroidissent, ils risquent d'endommager la surface lors de leur élimination.
- Ne placez aucun objet susceptible de se dissoudre, tel que du plastique, du papier d'aluminium ou du cellophane, sur la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Lorsque ces résidus fondent sur la table de cuisson, il convient de les retirer immédiatement à l'aide d'un grattoir.

REMARQUE

Veillez noter que la garantie Samsung ne couvre PAS les appels de service destinés à expliquer le fonctionnement du produit, à corriger une installation incorrecte ou à effectuer un nettoyage ou une maintenance normale.

Nettoyage et entretien de la hotte

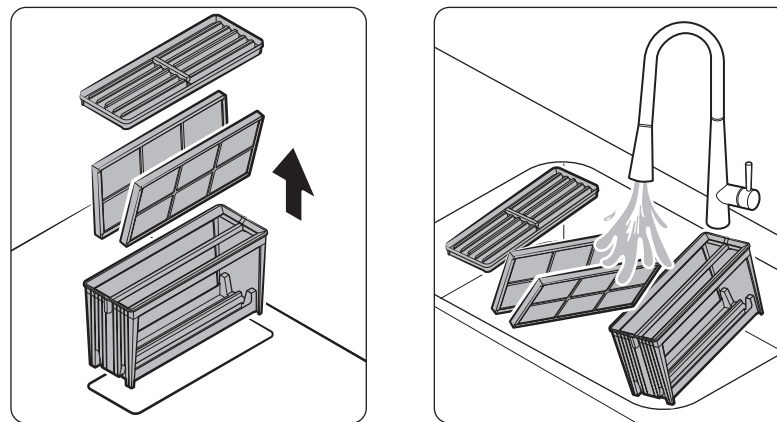
AVERTISSEMENT

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer et présenter un risque d'incendie.

REMARQUE

- Pour maintenir les performances de la hotte, vous devez nettoyer régulièrement les accessoires (Boîtier à filtres, filtres à graisse, grille).
- Le degré de salissure de ces éléments varie en fonction de l'environnement d'utilisation ; le nettoyage doit donc être effectué au besoin selon le niveau de salissure (toutes les 2 ou 3 semaines).
- Les filtres à charbon ne peuvent pas être lavés et doivent être remplacés.

Nettoyage de la hotte



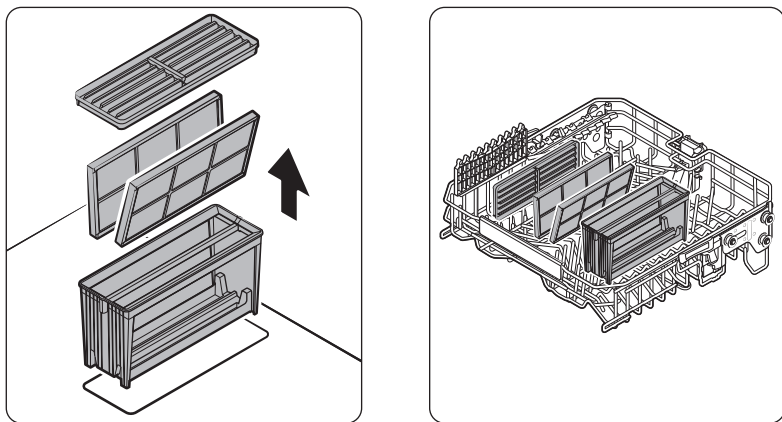
1. Soulevez la grille et sortez le boîtier à filtres.
2. Sortez les filtres à graisse du boîtier.
3. Veuillez utiliser une éponge douce ou une brosse imbibée d'eau tiède et de détergent liquide neutre pour essuyer et éliminer les taches de graisse à l'intérieur de la hotte et de ses éléments.
4. Une fois le nettoyage terminé, remontez les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

AVERTISSEMENT

- Veillez à couper l'alimentation électrique avant de nettoyer la hotte.
- N'utilisez pas d'outils ou d'accessoires tels que de la laine d'acier.
- N'utilisez pas de bicarbonate de soude, de peroxyde d'hydrogène, d'acide citrique, de produits abrasifs, d'alcool, etc. Cela risque d'endommager le revêtement ou de provoquer une décoloration.
- Portez toujours des gants pour votre sécurité pendant le nettoyage.
- Ne pulvérisiez pas d'eau directement sur la hotte lorsqu'elle est installée. Il existe un risque de choc électrique et d'incendie.
- Les traces de doigts et les taches de graisse apparaissent facilement à la surface, mais elles sont moins visibles que sur une surface en verre réfléchissante.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la hotte (lave-vaisselle)



1. Soulevez la grille et sortez le boîtier à filtres.
2. Sortez les filtres à graisse du boîtier.
3. Placez la grille, le boîtier à filtres et le filtre à graisse au lave-vaisselle. Ne les empilez pas les uns sur les autres.
4. Utilisez un détergent pour lave-vaisselle classique et lavez les éléments à basse température avec un cycle court.
5. Une fois le nettoyage terminé, remontez les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

⚠ AVERTISSEMENT

- Le filtre peut se décolorer pendant le lavage, mais cela n'affecte pas ses performances.
- Ne lavez pas les filtres à graisse très encrassés avec la vaisselle.
- Les bords du filtre sont tranchants et peuvent provoquer des blessures ; portez toujours des gants pour le manipuler.
- Les traces de doigts et les taches de graisse apparaissent facilement à la surface, mais elles sont moins visibles que sur une surface en verre réfléchissante.

Nettoyage du bac de récupération de la hotte

Si de l'eau ou des particules alimentaires ont pénétré dans la hotte, nettoyez la hotte selon la méthode suivante.

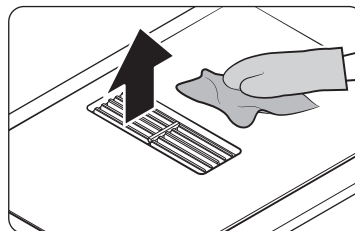
⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez que l'appareil est éteint avant de le nettoyer.

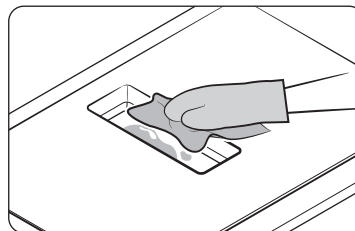
- Il existe un risque de choc électrique.

📖 REMARQUE

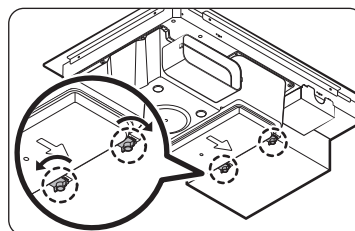
Si le meuble est fixé par le bas, il doit y avoir suffisamment d'espace pour démonter le bac de récupération de la hotte.



1. Essuyez soigneusement le pourtour de la grille à l'aide d'un chiffon sec. Soulevez et détachez délicatement la grille, le boîtier à filtres et les filtres à graisse.
 - Pour les instructions de nettoyage de la grille de la hotte, du boîtier à filtres et des filtres à graisse, veuillez consulter le guide de nettoyage spécifique.



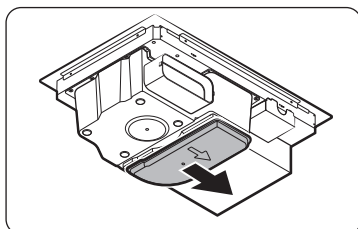
2. Essuyez l'eau et les résidus alimentaires (huile) qui ont pénétré à l'intérieur du produit.



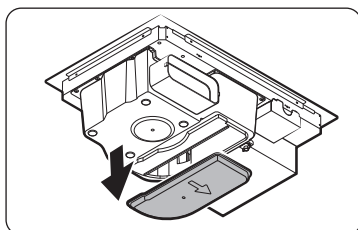
3. Faites pivoter les deux supports en sens opposés.

⚠ ATTENTION

- Veillez à ne pas renverser de l'eau lors du retrait du bac de récupération de la hotte.



4. Poussez le bac de récupération de la hotte dans le sens de la flèche.



5. Détachez le bac de récupération du fond de la hotte en le tirant vers le bas, et après le lavage, remontez le bac de récupération dans l'ordre inverse.

REMARQUE

- En cas de salissure légère, nettoyez le meuble via l'entrée d'air à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge.
- Il est recommandé de retirer le bac de récupération de la hotte pour nettoyer la graisse durcie.
- Après la séparation, veuillez essuyer l'eau et les résidus alimentaires (graisse) à l'aide d'un chiffon sec avant le lavage.
- Nettoyez les surfaces intérieure et extérieure du bac de récupération de la hotte à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge humide imbibée d'un détergent doux. Rincez à l'eau claire, séchez soigneusement et remettez en place le bac de récupération de la hotte.

ATTENTION

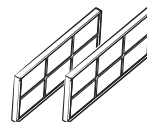
- Si une grande quantité d'eau s'est infiltrée dans l'entrée d'aspiration supérieure de la hotte, commencez par retirer et nettoyer le boîtier à filtres.
- Si le boîtier à filtres déborde, retirez d'abord l'eau au fond du filtre, puis retirez et nettoyez le réservoir inférieur.
- Il sera difficile de nettoyer le bac de récupération si une étagère est fixée au bas du produit à l'intérieur du meuble. Dans ce cas, retirez le tiroir avant de procéder au nettoyage.

- N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de laine d'acier, d'eau de Javel ou de détergents acides ou alcalins, qui pourraient endommager la surface du bac de récupération de la hotte.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur, car de l'eau pourrait pénétrer dans le produit.
- Le bac de récupération de la hotte est conçu pour résister à une force de jusqu'à 10 kgf ; toutefois, exercer une pression excessive risque de l'endommager.

REMARQUE

- Vérifiez régulièrement le niveau d'eau dans le bac de récupération de la hotte après la cuisson. Contrôlez toujours le niveau d'eau et l'état de salissure chaque fois qu'un liquide pénètre dans l'appareil ou lors du nettoyage du filtre à graisse. (Capacité maximale : env. 0,92 L)
- Videz l'eau et nettoyez l'appareil avant de remplacer le filtre anti-odeurs. Cependant, des vérifications plus fréquentes peuvent être nécessaires selon la fréquence d'utilisation et les conditions de cuisson. Il est recommandé de nettoyer l'appareil au moins une fois par mois.
- Omettre de vider le bac de récupération de la hotte lorsqu'il est plein peut endommager les composants internes et les meubles inférieurs.

Remplacement des filtres à graisse



- Les filtres à graisse capture la vapeur et les fumées d'huile pendant la cuisson.
- Pour maintenir les performances de la hotte, vous devez nettoyer le filtre à graisse régulièrement.

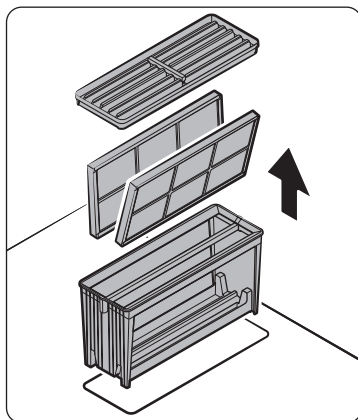
AVERTISSEMENT

- Le filtre à graisse étant en métal, il peut être détecté et chauffer lorsqu'il est placé sur la plaque à induction.
- Ne placez pas le filtre à graisse sur la plaque à induction.
- Installez toujours le filtre à graisse lorsque vous utilisez le produit.
- Si vous utilisez le produit sans installer le filtre à graisse, les vapeurs d'huile produites pendant la cuisson peuvent pénétrer directement à l'intérieur du produit et dans le moteur du ventilateur.
- Veillez à utiliser le produit avec le filtre à graisse correctement installé.

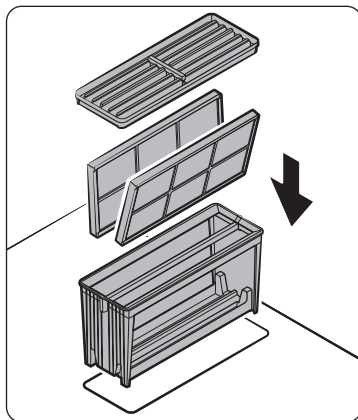
Nettoyage et entretien

⚠ ATTENTION

Cette pièce doit être achetée séparément et remplacée auprès du centre de service Samsung et sur la page d'accueil (www.samsung.com/support) en cas de besoin.

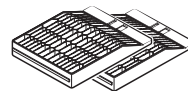


1. Soulevez la grille et détachez le boîtier à filtres.
2. Démontez les filtres à graisse.



3. Remplacez le filtre à graisse par un filtre neuf et remontez le tout dans l'ordre inverse du démontage.

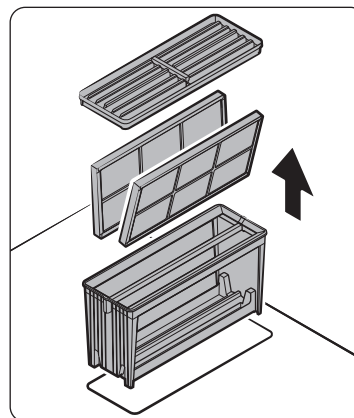
Remplacement des filtres à charbon



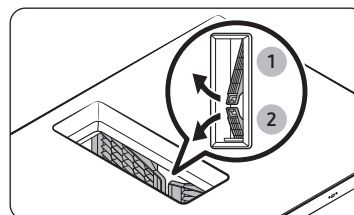
- Le filtre à charbon réduit les odeurs de l'air aspiré lors de l'installation en mode recirculation.
- Le filtre à charbon a une durée de vie standard de 360 heures, mais celle-ci peut varier en fonction de l'environnement de cuisson et des habitudes d'utilisation. Il est recommandé de le remplacer au moins tous les 6 mois.

⚠ ATTENTION

Cette pièce ne peut pas être nettoyée. Elle doit être achetée séparément et remplacée auprès du centre de service Samsung et sur la page d'accueil (www.samsung.com/support) en cas de besoin.

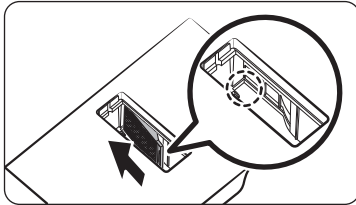


1. Soulevez la grille et détachez le boîtier à filtre.



2. Tirez la partie supérieure du filtre à charbon en diagonale, puis retirez-la.

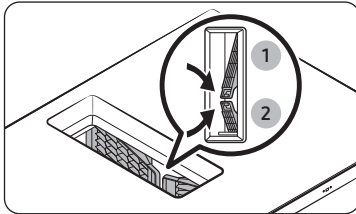
Dépannage et service



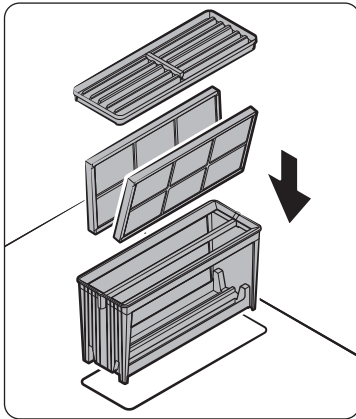
3. Montez le nouveau filtre à charbon en suivant les repères internes.

REMARQUE

- Procédez au montage avec la surface plane orientée vers le haut.
- Montez les filtres restants dans le sens inverse en suivant la même méthode.



4. Insérez le nouveau filtre à charbon en biais.



5. Remontez les éléments restants dans l'ordre inverse du démontage.

Dépannage

En cas de problème mineur, vous pouvez consulter les instructions suivantes pour le résoudre vous-même. Ne tentez pas d'autres réparations si les instructions suivantes ne vous aident pas à résoudre chaque cas particulier.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Problème	Cause possible	Solution
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?	Le fusible dans le câblage de la maison est endommagé.	Si les fusibles se déclenchent à plusieurs reprises, appelez un électricien agréé.
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?	- Le bouton d'Alimentation ① a été actionné accidentellement. - Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.	- Vérifiez que l'appareil est correctement allumé. - Nettoyez le panneau de commande.
Que dois-je faire si l'écran n'est plus visible, excepté l'indicateur de chaleur résiduelle (H, H) ?	- Le bouton d'Alimentation ① a été actionné accidentellement. - Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.	- L'appareil est correctement allumé. - Nettoyez le panneau de commande.

Dépannage et service

Problème	Cause possible	Solution
Que dois-je faire si, après l'arrêt des zones de cuisson, la chaleur résiduelle n'est pas indiquée à l'écran ?	La zone de cuisson n'a été utilisée que brièvement et n'est donc pas devenue suffisamment chaude.	Si la zone de cuisson est chaude, appelez un centre de service local.
Le mode de la hotte change automatiquement.	- Fonctionne-t-elle en mode intelligent/ automatique ? - Fonctionne-t-elle en mode Boost ?	- Le mode intelligent/ automatique fonctionne automatiquement en fonction du capteur et de la puissance de la zone de cuisson. - Capteur et puissance de la zone de cuisson (CC90H84JAD) : Intelligent - Puissance de la zone de cuisson (CC90H84PAD) : Automatique - Le mode Boost fonctionne pendant 8 minutes maximum, puis passe à un fonctionnement à 9 niveaux.
La puissance d'aspiration de la hotte est faible.	Le filtre est-il obstrué par une quantité importante de corps étrangers ?	Nettoyez le filtre avec un détergent neutre dans de l'eau tiède.

Codes d'information

Code d'information	Cause possible	Solution
C0	Il y a un problème avec le capteur de température de la zone de cuisson.	Redémarrez l'appareil à l'aide du bouton d' Alimentation ①. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Redémarrez ensuite l'appareil et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
C1	La température détectée est supérieure à la limite spécifiée. Lorsqu'une erreur se produit, la hotte cesse de fonctionner afin d'empêcher la propagation d'un incendie.	
C2	Il y a un problème avec le capteur PBA.	
A4, A6	Le moteur à courant continu ne fonctionne pas en raison de problèmes avec le circuit imprimé ou le câblage, ou de perturbations électriques sur la lame du moteur.	Vérifiez si le bouton est mouillé ou actionné. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide du bouton d' Alimentation ①. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
d0	Un bouton a été actionné pendant plus de 8 secondes.	
FB, FA	La communication entre les circuits imprimés principaux et secondaires échoue.	Redémarrez l'appareil à l'aide du bouton d' Alimentation ①. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F1	Une erreur EEPROM se produit lorsque l'opération de lecture de l'EEPROM n'est pas effectuée.	
F2	Le CI tactile communique de manière anormale.	

Code d'information	Cause possible	Solution
	L'appareil est en dehors de la plage de tension normale (220 à 240 V).	Vérifiez l'alimentation électrique de la maison.
	Il s'affiche si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou en l'absence de récipient de cuisson.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction.
	Communications entre la carte mère et la carte mère de la hotte.	Cela se produit lorsque la carte mère et la carte mère de la hotte ne communiquent pas. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.
	Informations de données EEPROM.	Cela se produit lorsque les données EEPROM de la hotte sont corrompues en raison de parasites électriques ou d'un défaut de la carte mère de la hotte. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.

Code d'information	Cause possible	Solution
	Communications entre la carte mère de la hotte et la carte mère de l'onduleur de la hotte.	Cela se produit lorsque la carte mère de la hotte et la carte mère de l'onduleur de la hotte ne communiquent pas. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.
	Surintensité du moteur du ventilateur de la hotte.	Cela se produit lorsqu'un problème survient dans le circuit électrique qui contrôle la rotation et le fonctionnement du ventilateur de la hotte. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.
	Surcharge du moteur du ventilateur de la hotte.	Cela se produit lorsque le ventilateur de la hotte est surchargé et qu'une surintensité se produit. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.

Dépannage et service

Code d'information	Cause possible	Solution
H2	Déconnexion du câble du moteur du ventilateur de la hotte.	Cela se produit lorsque le ventilateur de la hotte ne reçoit pas une alimentation suffisante ou lorsque le câble du ventilateur est débranché. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung Electronics.
H3	Sur tension/sous-tension du ventilateur de la hotte.	Cela se produit lorsque la tension fournie au moteur du ventilateur de la hotte est trop basse ou trop élevée, ou lorsqu'il y a un problème avec le capteur de tension. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.
H4	Capteur de température IPM du moteur du ventilateur de la hotte.	Cela se produit lorsqu'il y a un problème avec le capteur de température qui mesure la température de surface du dissipateur thermique, lequel dissipe la chaleur du circuit électrique qui commande le ventilateur de la hotte. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.

Code d'information	Cause possible	Solution
H5	Surchauffe IPM du moteur du ventilateur de la hotte.	Cela se produit lorsqu'une température élevée est détectée dans le circuit électrique interne qui actionne le ventilateur de la hotte. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.
H6	Capteur de courant de sortie du moteur du ventilateur de la hotte.	Cela se produit lorsqu'il y a un problème avec le capteur qui mesure le courant lorsque le ventilateur de la hotte est en fonctionnement. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.

Code d'information	Cause possible	Solution
H7	Capteur de tension continue du moteur du ventilateur de la hotte.	Cela se produit lorsqu'il y a un problème avec le capteur qui mesure la tension du circuit électrique qui commande le ventilateur de la hotte. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.
H8	Le moteur du ventilateur de la hotte ne démarre pas.	Cela se produit lorsque le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas. Débranchez la prise d'alimentation pendant plus de 30 secondes, puis laissez le produit refroidir suffisamment avant de le redémarrer. Si ce problème persiste, veuillez contacter un centre de service Samsung Electronics.

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

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

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

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

Vérifiez les points suivants :

- Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.
Pour réinitialiser, appuyez sur le bouton d'**Alimentation** .
- Si du liquide a débordé sur le panneau de commande, veuillez essuyer le liquide.

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

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson est surchauffée en raison d'un fonctionnement anormal.
- Une fois la table de cuisson refroidie, appuyez sur le bouton d'**Alimentation**  pour la réinitialiser.

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

Vérifiez les points suivants :

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

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

Vérifiez les points suivants :

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

Dépannage et service

Service après-vente

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

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si oui, veuillez contacter votre centre de service après-vente.

Préparez toujours à l'avance l'entretien. Cela facilitera le processus de diagnostic du problème et permettra également de décider plus facilement si une visite du service clientèle est nécessaire.

Veuillez prendre note des informations suivantes.

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

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

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

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

- Modèle :
- Numéro de série :

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

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

Caractéristiques techniques

Fiche produit conforme au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission

	Valeur	Unité
Nom du fournisseur ou marque	Samsung	-
Modèle	CC90H84JAD / CC90H84PAD	-
Consommation d'énergie annuelle - AEC _{hotte}	44,1	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A+	-
Efficacité fluidodynamique - FDE _{hotte}	32,0	-
Classe d'efficacité fluidodynamique du modèle	A	-
Efficacité lumineuse - LE _{hotte}	*	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse du modèle	*	-
Efficacité de filtration des graisses - GFE _{hotte}	95,1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	A	-
Débit d'air à la vitesse minimale	190,0	m³/h
Débit d'air à la vitesse maximale	600,0	m³/h
Débit d'air en mode intensif ou « Boost »	720,0	m³/h
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse minimale	42	dB(A) re 1pW
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse maximale	68	dB(A) re 1pW
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A en mode intensif ou « Boost »	72	dB(A) re 1pW
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse minimale - Mode de recirculation **	41	dB(A) re 1pW
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse maximale - Mode de recirculation **	70	dB(A) re 1pW
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A en mode intensif ou « Boost » - Mode de recirculation **	72	dB(A) re 1pW
Consommation d'énergie en mode « arrêt » - P _o	0,30	W
Consommation d'énergie en mode « veille » - P _s	*	W

Informations complémentaires sur le produit conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission

	Symbole	Valeur	Unité
Facteur d'accroissement dans le temps	f	0,8	-
Indice d'efficacité énergétique	EE _{hotte}	44,8	-
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q _{BEP}	381,0	m³/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	P _{BEP}	456	Pa
Débit d'air maximal	Q _{max}	720,0	m³/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	W _{BEP}	151,0	W
Puissance nominale du système d'éclairage	W _L	*	W
Éclairage moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson	E _{moyen}	*	lux

* Ne s'applique pas à ce produit.

** Déclaration volontaire.

Fiche produit conforme au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission

Données déterminées conformément aux normes EN 61591, EN 60704-2-13, EN 50564, aux règlements (UE) n° 65/2014 et (UE) n° 66/2014 de la Commission.

Suggestions pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact environnemental :

Allumer la hotte à la vitesse minimale pendant la cuisson et la laisser fonctionner pendant quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse uniquement en présence d'une grande quantité de fumée ou de vapeur et n'utiliser la/les vitesse(s) accélérées que dans les cas extrêmes. Remplacer le(s) filtre(s) au charbon lorsque cela est nécessaire afin de maintenir une réduction efficace des odeurs. Nettoyer le(s) filtres à graisse lorsque cela est nécessaire afin de maintenir un filtrage efficace des graisses. Utiliser un système de tuyauterie du diamètre maximum indiqué dans ce manuel afin d'optimiser le rendement et de minimiser le bruit.

Données techniques

Identification du modèle		CC90H84JAD	CC90H84PAD
Dimensions de l'appareil	Largeur	800 mm	800 mm
	Profondeur	520 mm	520 mm
	Hauteur	230 mm	230 mm
Dimensions de la découpe du plan de travail	Largeur	750 mm	750 mm
	Profondeur	490 mm	490 mm
Tension de raccordement		220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Puissance maximale de la charge connectée		7 650 W	7 650 W
Poids	Net	27,2 kg	25,0 kg
	Brut	32,9 kg	30,8 kg

Zones de cuisson

	CC90H84JAD		CC90H84PAD	
Position	Puissance	Durée du mode Boost	Puissance	Durée du mode Boost
Avant gauche	2 100 W / Boost 2 700 W	8 min	1 800 W / Boost 2 600 W	8 min
Arrière gauche	2 100 W / Boost 2 700 W	8 min	1 800 W / Boost 2 600 W	8 min
Avant droit	2 100 W / Boost 2 700 W	8 min	2 200 W / Boost 3 400 W	8 min
Arrière droit	2 100 W / Boost 2 700 W	8 min	1 500 W / Boost 2 600 W	8 min
Zone Flex	2 100 W / Boost 2 700 W	5 min	2 400 W / Boost 3 700 W	5 min
Flex complet	2 700 W / Boost 3 700 W	5 min	-	-

Caractéristiques techniques

Informations sur le produit

Nom du fournisseur	Samsung Electronics Co., Ltd.	Samsung Electronics Co., Ltd.
Identification du modèle	CC90H84JAD	CC90H84PAD
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	2	3
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou espace de cuisson calculée par kg (CE cuisson électrique)	36,5 x 21,0 cm : 190 Wh/kg 36,5 x 21,0 cm : 190,9 Wh/kg	36,5 x 18,0 cm : 196,5 Wh/kg (gauche) 18,0 cm : 185,5 Wh/kg (supérieur) 21,0 cm : 178,6 Wh/kg (inférieur)
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg (CE plaque de cuisson électrique)	190,5 Wh/kg	186,8 Wh/kg

Caractéristiques déterminées selon la norme EN 60350-2 et le Règlement de la Commission (UE) N° 66/2014.

Consommation d'énergie totale en mode veille (W) (Tous les ports réseau à l'état « activé »)		1,9 W
Durée de la gestion d'énergie (min)		20 min.
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode veille (W)	1,9 W
	Durée de la gestion d'énergie (min)	20 min.
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,30 W
	Durée de la gestion d'énergie (min)	20 min.

Conseils d'économie d'énergie

Économisez de l'énergie en appliquant les mesures suivantes :

- Mettre les casseroles et poêles en place avant d'allumer la zone.
- Maintenir la propreté des zones de cuisson et des fonds de casseroles.
- Bien fermer les couvercles des casseroles et poêles.
- Éteindre les zones avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle.

Annexes

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences légales pertinentes au Royaume-Uni. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'adresse Internet suivante : La déclaration officielle de conformité est disponible sur <http://www.samsung.com>. Allez sur l'onglet Assistance > Recherche > Assistance produit, et renseignez le nom du modèle.

	Plage de fréquence	Puissance de l'émetteur (Max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	
GERMANY	06196 77 555 77	
FRANCE	01 48 63 00 00	
SPAIN	91 175 00 15	
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	
LUXEMBURG	+352 2610 37 10	
NETHERLANDS	+31 88 909 0111	
BELGIUM	+32 26200210	
NORWAY	21 62 90 99	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	OLD 030-622 75 15, NEW number: 0800 528 475	
SWEDEN	0771-400 300	
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0800 726 786	
HUNGARY	06 1 42 92 312 	
CZECH	800726786 	
SLOVAKIA	800726786 	
CROATIA	072 726 786	

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	
SERBIA	011 321 6899	
Kosovo	038 40 30 90	
ALBANIA	045 620 202	
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	
LITHUANIA	0-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
UKRAINE	0-800-502-000	
MOLDOVA	+373-22-667-400	

Kochfeldabzug

Benutzerhandbuch

CC90H84JAD, CC90H84PAD

SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zur Bedienungsanleitung	3
Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:	3
Modellname und Seriennummer	3
Sicherheitshinweise	4
Anweisungen zu WEEE	5
Das Gerät installieren	6
Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker	6
Benötigte Werkzeuge	6
Anschließen an die Stromversorgung	6
Einbau in eine Arbeitsplatte	8
Komponenten	8
Produktabmessungen	9
Zusammenbau der Filter	10
Vor der ersten Verwendung	10
Kochzonen	10
Bedienfeld	11
Erhitzen mit Induktion	12
Sicherheitsabschaltung	12
Restwärmearzeige	12
Temperatursensor	13
Kochgeschirr	13
Verwenden der Sensortasten	16
Geräusche während des Betriebs	16
Erstmalige Reinigung	16
Open-Source-Ankündigung	17
SmartThings	17
Registrieren eines Geräts bei SmartThings	17
Support für SmartThings	17
Fehlerbehebung	18
Betrieb	18
Einschalten des Geräts	18
Ausschalten des Geräts	18

Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe	18
Boost	19
Verwendung der Flex-Zone (nur für Modelle mit Flex-Zone)	19
Flex-Zone Plus (nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)	20
Warmhalten	20
Timer	21
Pause/Fortsetzen	21
Schnellabschaltung	21
Kindersicherung	21
Einstellung WLAN verbinden/trennen	22
Einfache Verbindungseinrichtung der mobilen App	22
Signaltöne ein-/ausschalten	23
Helligkeit der Anzeige	23
Navigation zu den Helligkeitseinstellungen	24
Automatische Pfannenerkennung Funktion hinzufügen	24
Verwendung des Kochfeldabzugs	25
Kochfeldabzug Smart/Auto	26
Lüfter-Nachlauf des Kochfeldabzugs	26
Einstellungen des Lüfter-Nachlaufs	27
Einstellung der Empfindlichkeit des Smart-Modus (nur CC90H84JAD)	28
Reinigung und Wartung	28
Reinigung des Kochfelds	28
Leichte Verschmutzungen	28
Hartnäckige Verschmutzung	29
Problematische Verschmutzung	29
Reinigung und Wartung des Fettfilterkastens	30
Reinigung des Fettfilterkastens	30
Reinigung der Fettfilterschale und Fettfilter (Geschirrspüler)	31
Reinigung des Abluftgitters	31
Ersetzen des Fettfilters	32
Ersetzen des Kohlefilters	33
Fehlerbehebung und Service	34
Fehlerbehebung	34
Informationscodes	35
Service	39

Technische Daten	39
Produktdatenblatt gemäß der delegierten Verordnung (EU) 65/2014 der Kommission	39
Zusätzliche Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission	40
Produktdatenblatt gemäß der delegierten Verordnung (EU) 65/2014 der Kommission	40
Technische Daten	40
Kochzonen	40
Produktinformationen	41
Anhang	41

Hinweise zur Bedienungsanleitung

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

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

Um die Gefahr von Feuer, Explosionen, Stromschlägen oder Verletzungen bei der Verwendung Ihres Kochfeldes zu reduzieren, befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Produkt erleichtern.

Modellname und Seriennummer

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

Notieren Sie sich diese Angaben zur späteren Verwendung bzw. kleben Sie das zusätzliche Produktetikett (auf der Oberseite des Produkts) auf diese Seite.

Modellname _____

Seriennummer _____

⚠️ WARNUNG

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Stromschlägen, Verletzungen, Bränden, Defekten oder Explosionen führen.

1. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung und fehlenden Kenntnissen im Umgang damit bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
2. **(Für die Verwendung in Europa)** Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit diesem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nur dann bei der Reinigung und Wartung helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.
3. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.
4. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
5. Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.
6. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.
7. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.
8. **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Gerät fern.
9. Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können sich die Oberflächen während der Reinigung stärker als üblich erhitzen, und Kinder sollten ferngehalten werden.
10. Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
11. Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
12. Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Ziertür aufgebaut werden.
13. **(Zur Verwendung in Europa) WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.
14. **(Zur Verwendung in Europa) WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmitteln in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

15. **(Zur Verwendung in Europa) VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.
16. **WARNUNG:** Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
17. **(Zur Verwendung in Europa) WARNUNG:** Verwenden Sie nur einen solchen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichnet wird. Möglich sind auch in das Gerät integrierte Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
18. **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.
19. **WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmitteln in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen.
20. Wenn der Kochfeldabzug gleichzeitig mit Geräten benutzt wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, muss der Raum entsprechend gelüftet werden (dies gilt nicht für Geräte, die die Luft wieder in den Raum zurückführen).
21. Wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung gereinigt wird, besteht Brandgefahr.
22. **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung mit einem Gasherd bestimmt.
23. **VORSICHT:** Bei der Verwendung mit Küchengeräten können zugängliche Teile heiß werden.
24. **VORSICHT:** Verwenden Sie das Gerät nicht mit Gaskochfeldern.

WARNUNG: Für einen ordnungsgemäßen Anschluss an die Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

Anschluss an die Stromversorgung: Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts mit der verfügbaren Stromversorgungsspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds.

WARNUNG: Schalten Sie die Netzstromversorgung aus, ehe Sie die Kabel mit dem Netz verbinden. Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V AC.

Das Gerät funktioniert auch ordnungsgemäß mit einer Stromversorgung von 220 V~ oder 240 V~ Wechselstrom. Das Kochfeld muss über ein Gerät an die Stromversorgung angeschlossen werden, das eine allpolige Trennung des Geräts von der Stromversorgung ermöglicht, mit Kontakten, die eine Mindestbreite von 3 mm aufweisen – beispielsweise automatische Leitungsschutzvorrichtungen, Erdungsvorrichtungen, Sicherungen oder Leistungsschalter.

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

WARNUNG: Nachdem Sie das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen haben, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind, indem Sie jede Zone einzeln mit geeigneten Kochgefäßen bei maximaler Einstellung starten.

Alle Änderungen oder Reparaturen müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Erhitzen Sie mit der Induktionsfunktion keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten, die in Behältern verschlossen sind.

Verwenden Sie zur Reinigung des Induktionskochfelds kein Benzol, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger.

Montieren Sie das Induktionskochfeld nicht in der Nähe einer Heizung oder von brennbarem Material, an feuchten, öligen oder staubigen Orten, Orten, die direktem Sonnenlicht oder Wasser ausgesetzt sind, Orten, an denen Gas austreten könnte, oder auf einer unebenen Fläche.

Das Induktionskochfeld muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften korrekt geerdet werden. Entfernen Sie regelmäßig mit einem trockenen Tuch Fremdkörper von den Anschlüssen und Kontakten des Netzsteckers.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht übermäßig und legen Sie keine schweren Gegenstände darauf.

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit feuchten Händen.

Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, während das Induktionskochfeld in Betrieb ist.

Führen Sie weder Ihre Finger noch Fremdstoffe ein. Wenn Fremdstoffe in die Induktion gelangen, ziehen Sie das Netzkabel ab und kontaktieren Sie ein örtliches Samsung-Kundendienstzentrum.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Stoß auf die Induktion aus. Stellen Sie das Kochfeld nicht auf zerbrechliche Gegenstände.

Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Produktspezifikationen entsprechen.

Haken Sie das Netzkabel nicht an Metallgegenständen ein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel zwischen Gegenständen oder hinter der Induktionsplatte entlangführt.

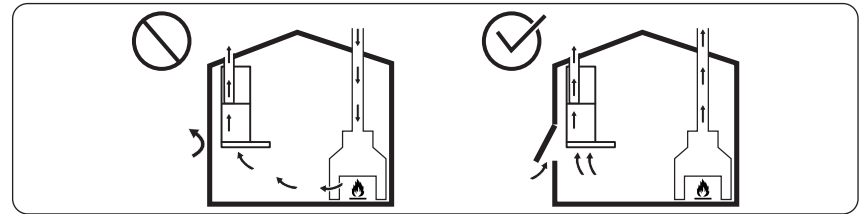
Verwenden Sie keine beschädigten, Netzkabel oder lockere Steckdosen. Wenden Sie sich bei beschädigten Netzkabeln an ein Samsung-Kundendienstzentrum.

Gießen Sie kein Wasser auf die Induktionsplatte, sprühen Sie kein Wasser direkt darauf, stellen Sie keine Gegenstände darauf und verwenden Sie keine flüchtigen Materialien wie Insektizide.

Bewahren Sie keine brennbaren Materialien auf der Induktionsplatte auf. Da Alkoholdämpfe mit heißen Teilen der Induktionskochplatte in Kontakt kommen können, sollten Sie beim Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen oder Getränken vorsichtig sein.

Wenn die Gefahr besteht, dass Sie sich an der Oberseite des Induktionskochfelds die Hände verbrennen, halten Sie Kinder fern und lassen Sie sie nicht in Ihre Nähe.

Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn der Kochfeldabzug gleichzeitig mit Verbrennungsgeräten (z. B. einem Kamin oder einem Gasgerät) verwendet wird. Beispielsweise sollten Türen, Fenster, Wandlüftungsöffnungen für Zu- und Abluft oder ähnliche Maßnahmen verwendet werden, um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten und zu verhindern, dass der Raum während des Betriebs des Kochfeldabzugs luftdicht verschlossen wird. Wenn der Kochfeldabzug zusammen mit solchen Geräten verwendet wird, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. Sonst besteht die Gefahr, dass giftige Verbrennungsgase aus dem Schornstein in den Wohnraum gezogen werden könnten.



Anweisungen zu WEEE



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellereinspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können. Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Infos über die Umweltverpflichtungen von Samsung und die regulatorischen Verpflichtungen für Produkte, z. B. REACH, finden Sie auf unserer Nachhaltigkeitsseite unter www.samsung.com.

Das Gerät installieren

Weiterführende Informationen zur Installation finden Sie in der Aufbauanleitung.

⚠️ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass das neue Gerät von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die infolge einer unsachgemäßen Installation auftreten.

Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker

- In der Elektroinstallation ist eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorzusehen, mit der das Gerät vom Netz getrennt werden kann. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät der Norm EN 60335-2-6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz gegen elektrischen Schlag gewährleisten.
- Das Küchenelement, in das das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen der DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle offenen Sägeflächen in der Arbeitsplatte mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Versiegelung korrekt und spaltfrei an der Arbeitsplatte anliegt. Es darf keine zusätzliche Silikonmasse aufgetragen werden, denn dadurch würde der Ausbau bei Servicearbeiten erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbau von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefront darunter darf keinesfalls verdeckt werden.

Benötigte Werkzeuge



Bleistift



Kreuzschlitzschraubendreher



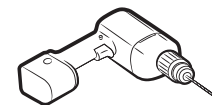
Lineal



Schutzbrille



Stichsäge



Bohrmaschine

Anschließen an die Stromversorgung

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

⚠️ WARNUNG

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

Die Spannung der Heizelemente beträgt ~230 V AC. Das Gerät kann aber auch problemlos in Wechselstromnetzen mit 220 V oder 240 V betrieben werden. Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen vom Netz getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, zum Beispiel automatische Leitungsschutzabschaltung, Fehlerstromschutz oder Sicherung.

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

Nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind, indem Sie geeignetes Kochgeschirr darauf stellen und die einzelnen Kochzonen kurz auf die maximale Leistung einschalten.

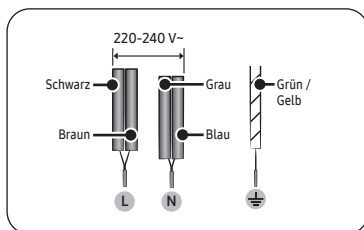
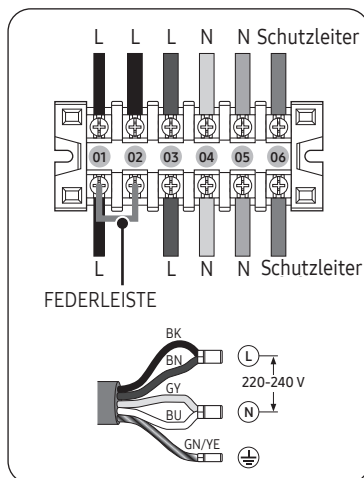
⚠️ WARNUNG

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleitern zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusspläne), da bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die infolge unsachgemäßer Installation auftreten.

⚠️ WARNUNG

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

220–240 V~



- Wenn die FEDERLEISTE nicht korrekt angeschlossen ist, funktioniert das Produkt möglicherweise nicht ordnungsgemäß.

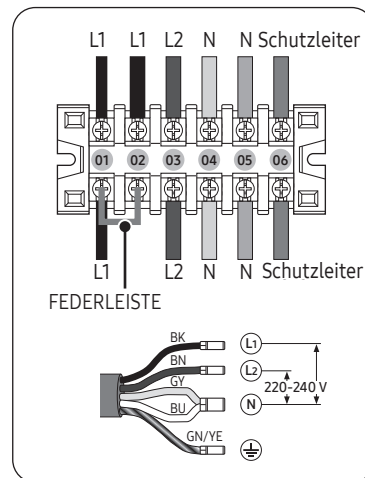
⚠️ WARNUNG

Für einen korrekten Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

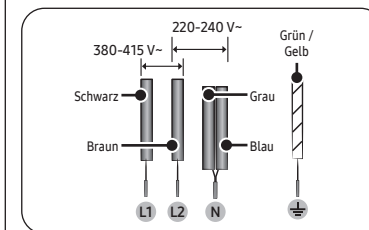
⚠️ WARNUNG

Achten Sie darauf, dass Sie beim Anschließen des Netzkabels an den Klemmenblock die folgenden Drehmomentangaben beachten.
Drehmoment: 15 ~ 20 kgf.

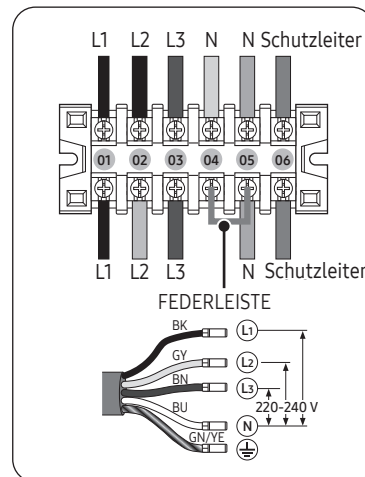
220–240 V~ / 380–415 V 2N~



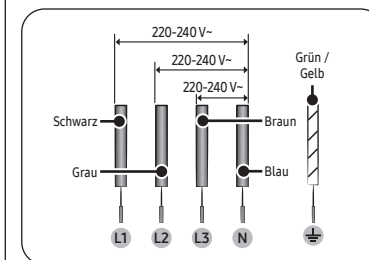
2N~ (16 A): Trennen Sie die 2-phasigen Leiter (L1 und L2) vor dem Anschluss.



220–240 V~ / 380–415 V 3N~

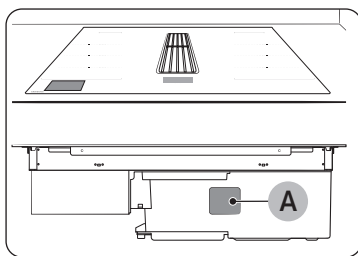


2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Leiter vor dem Anschluss.



Das Gerät installieren

Einbau in eine Arbeitsplatte



A. Seriennummer

HINWEIS

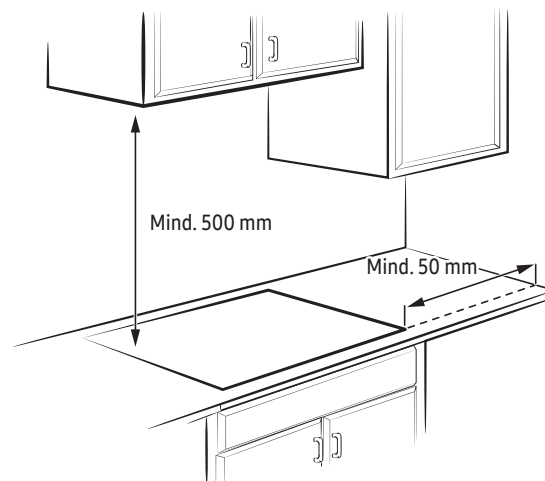
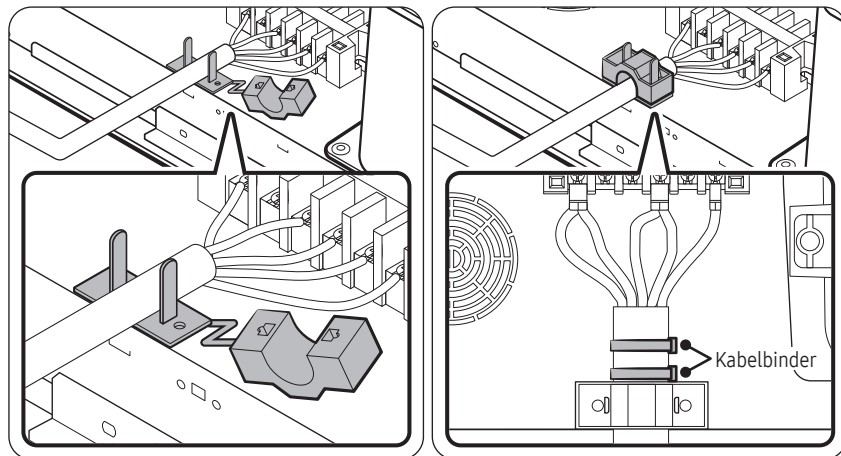
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird für Anfragen an den Kundendienst benötigt und ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich. Das Original-Typenschild ist seitlich am Kochfeldabzug angebracht.

HINWEIS

Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

HINWEIS

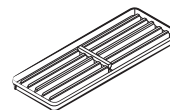
Das Gerät ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade befindet, sollten darin keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden, da diese Gegenstände oder das Papier vom Kühlgebläse angesaugt werden und dieses beschädigen oder den Kühlprozess beeinträchtigen könnten.



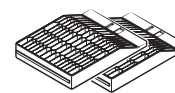
Komponenten



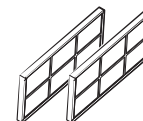
Federklammer (6)



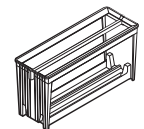
Abluftgitter



Kohlefilter (2)



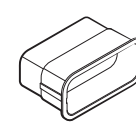
Fettfilter (2)



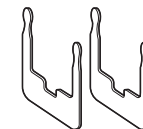
Fettfilterschale



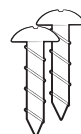
Netzkabel
(mit Ferritkern)



Abluftkanal

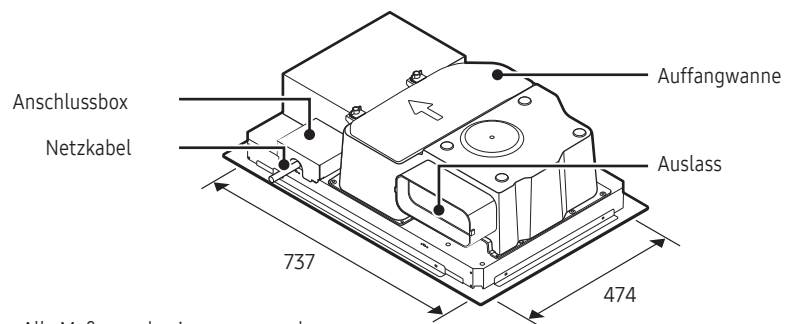
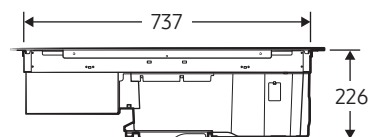
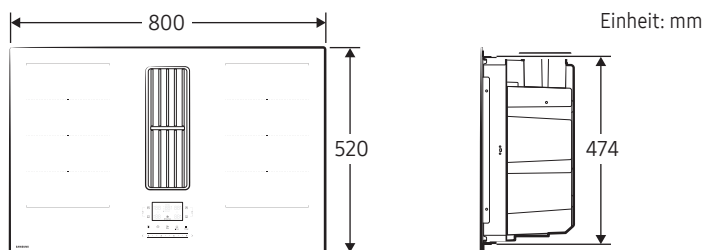


Federleiste (2)



Schrauben M4 x L16 (2)

Produktabmessungen



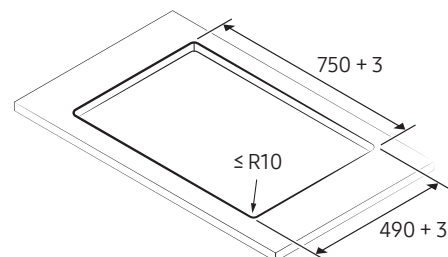
Alle Maße werden in mm angegeben.

- Länge des Netzkabels: 1.500 mm

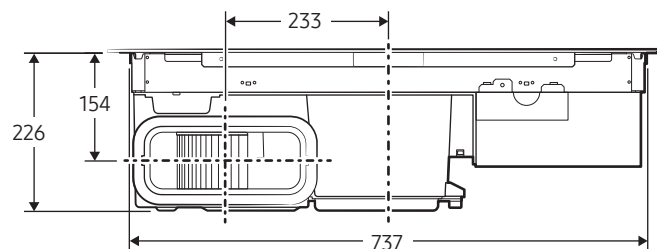
HINWEIS

Auf der linken Unterseite des Glases ist Schaumstoffband angebracht, um Stöße zu dämpfen und Zerschlagen zu verhindern.

Ausschnittgröße der Arbeitsplatte

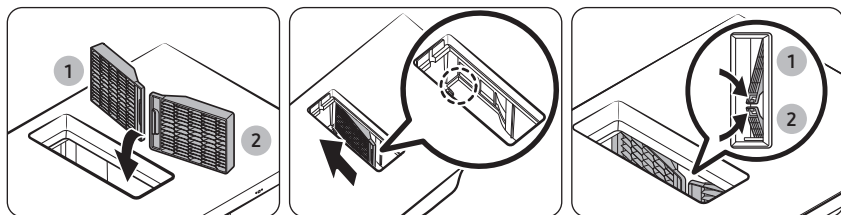


Abmessungen des Kochfeldabzugs

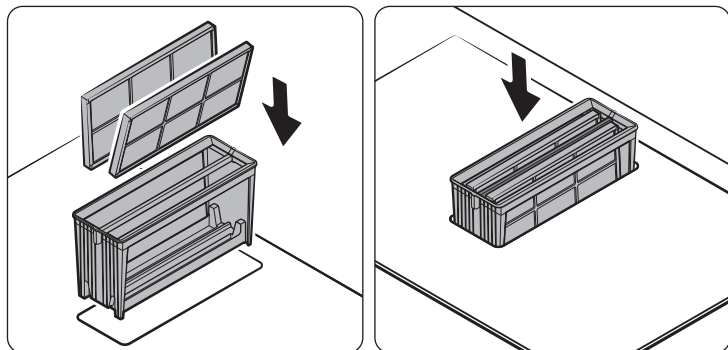


Das Gerät installieren

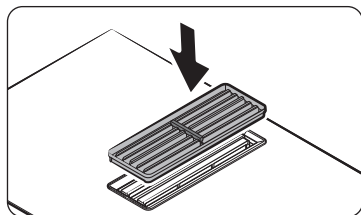
Zusammenbau der Filter



1. Setzen Sie einen Kohlefilter in den festen Steckplatz ein und drücken Sie ihn an der Oberseite fest.
2. Setzen Sie den anderen Kohlefilter in den nebenliegenden Steckplatz ein und drücken Sie ihn an der Oberseite fest.



3. Setzen Sie die Filterbox (Fettfilterschale + Fettfilter) in die Baugruppe ein.



4. Bringen Sie das Abluftgitter an.

HINWEIS

- Demontage: Bauen Sie die Filter in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Der Kohlefilter muss im Umluftbetrieb eingesetzt werden.

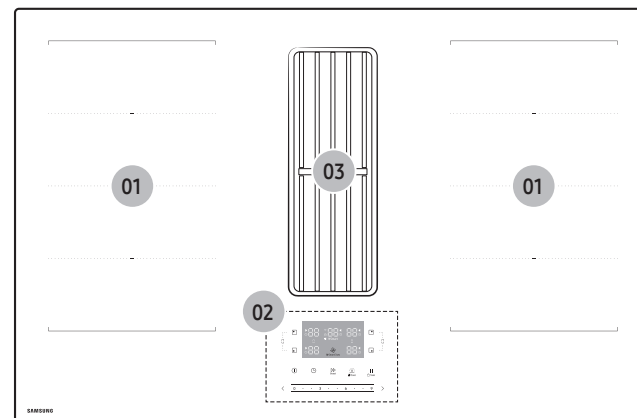
VORSICHT

Achten Sie darauf, dass Sie die Zubehörteile (Abluftgitter und Filter) beim Einbau oder bei der Reinigung nicht fallen lassen.

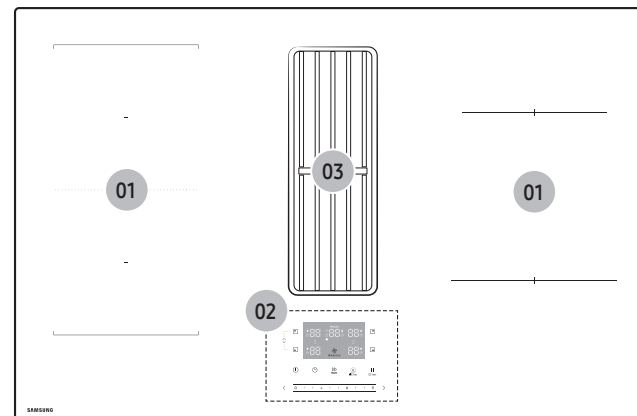
Vor der ersten Verwendung

Kochzonen

CC90H84JAD



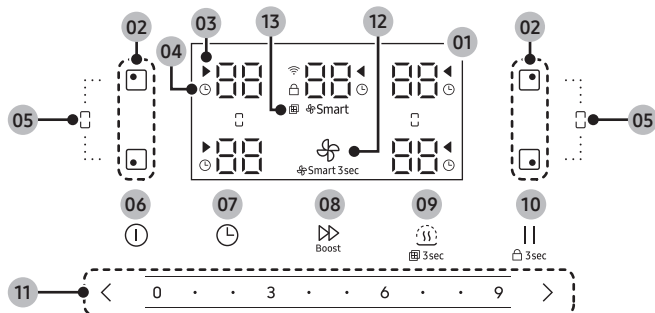
CC90H84PAD



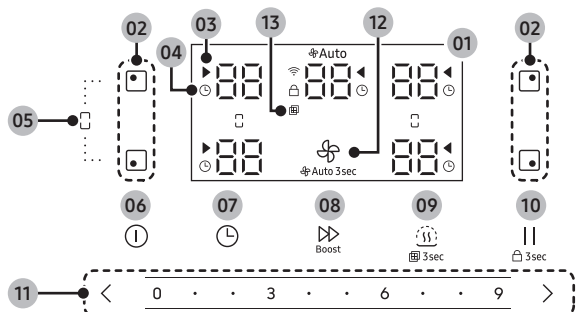
01	Induktionskochzone
02	Bedienfeld
03	Absaugung

Bedienfeld

CC90H84JAD



CC90H84PAD

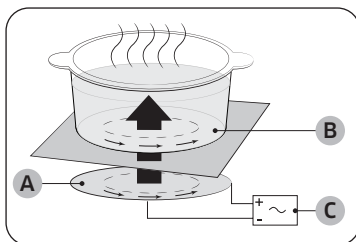


01	Display	Zeigt den allgemeinen Betriebszustand des Produkts.
02	Taste zur Auswahl der Kochzone	Tasten zur Auswahl der jeweiligen Kochzone.
03	Anzeige der Kochzonenauswahl	Leuchtet auf, wenn eine Kochzone ausgewählt wurde.
04	Anzeige Zeitschalter	Zeigt die Kochzone, für die der Zeitschalter eingestellt ist.
05	Flex-Auswahltaste	Tasten zur Auswahl der Flex-Zone.
06	Ein/Aus-Taste	Zum Ein- und Ausschalten des Produkts.

07	Taste Zeitschalter	Zum Einstellen oder Beenden der Kochdauer.
08	Boost-Taste	Mit der Boost-Funktion kann die Leistung einer Kochzone kurzzeitig erhöht werden.
09	Taste Warmhalten/ Kohlefilter zurücksetzen	Aktiviert die Warmhaltefunktion. Sie hält die Temperatur eines Eintopfs konstant. Wenn die Filteralarm-Anzeige aufleuchtet  , drücken Sie die Taste „Warmhalten“ drei Sekunden lang, damit sie erlischt.  .
10	Pausen-/Sperrtaste	Verringert die Leistung aller Kochzonen. Sperrt das Bedienfeld, wenn sie drei Sekunden lang gedrückt gehalten wird (Kindersicherung).
11	Schieberegler	Die Leistung der Kochzone und der Abluft kann damit angepasst werden.
12	Abluft Auswahltaste / Abluft Smart/Auto- Taste	Abluft-Auswahltasten. Im Modus Abluft Smart/Auto wird der Betrieb des Kochfeldabzugs per Sensor und Kochzonenleistung gesteuert. - Sensor und Kochzonenleistung (CC90H84JAD): Smart - Kochzonenleistung (CC90H84PAD): Auto
13	Kohlefilterersatz- Alarmanzeige	Die Kohlefilterersatz-Alarmanzeige leuchtet auf, wenn der Filter ersetzt werden muss. Sie erhalten auch eine Benachrichtigung auf Ihrem Mobilgerät. (Nur für Umluftbetrieb)

Vor der ersten Verwendung

Erhitzen mit Induktion



- A. Induktionsspule
- B. Induzierte Ströme
- C. Elektronische Schaltkreise

- **Funktionsprinzip der Induktionserwärmung:** Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen und diese einschalten, erzeugen die elektronischen Schaltkreise im Induktionskochfeld „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs, wodurch dessen Temperatur sofort ansteigt.
- **Schnelleres Kochen und Braten:** Da direkt der Topf und nicht zuerst das Glaskeramik-Kochfeld erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

Sicherheitsabschaltung

Wird eine Kochzone nicht ausgeschaltet oder die Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Die Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten automatisch aus:

Leistungsstufe	Ausschalten
1–2	Nach 6 Stunden
3–6	Nach 5 Stunden
7–8	Nach 4 Stunden
9	Nach 1,5 Stunden

HINWEIS

☐ wird angezeigt, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. Das Kochfeld wird zudem ausgeschaltet.

HINWEIS

☐ wird angezeigt, wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone zudem ausgeschaltet.

HINWEIS

Falls eine oder mehrere Kochzonen sich vor der angegebenen Zeit abschalten, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich automatisch aus, wenn Flüssigkeit auf das Bedienfeld überkocht. Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät mit der Taste **Ein/Aus** ① wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Restwärmeanzeige

Nachdem eine einzelne Kochzone oder das Kochfeld ausgeschaltet wurde, wird vorhandene Restwärme durch ein **H**, **H** (für „heiß“) in der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt. Auch nach dem Abschalten der Kochzone schaltet sich die Restwärmeanzeige erst dann ab, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

⚠ WARNUNG

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

⚠ WARNUNG

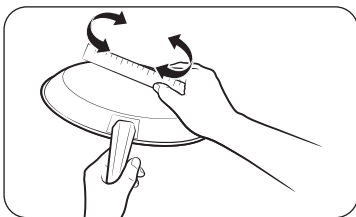
Bei Unterbrechung der Stromversorgung erlischt das Symbol **H**, **H** und es steht keine Information über etwaige Restwärme mehr zur Verfügung. Es besteht jedoch weiterhin ein Verbrennungsrisiko. Seien Sie in der Nähe des Kochfelds stets vorsichtig.

Temperatursensor

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, wird die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe reduziert.

Auch nach der Verwendung des Kochfeldes bleibt das Kühlgebläse weiter eingeschaltet, bis die Elektronik des Kochfeldes abgekühlt ist. Zudem schaltet sich das Kühlgebläse je nach Temperatur der Elektronik automatisch aus.

Kochgeschirr



Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, das die gesamte Kochzone vollständig berührt. Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr eben ist, indem Sie ein Lineal über dessen Boden drehen. Beachten Sie alle Empfehlungen für das Verwenden von Kochgeschirr.

- Verwenden Sie auf Induktionskochzonen Kochgeschirr aus Materialien, die sich für das Kochen mit Induktion eignen.
- Verwenden Sie hochwertiges Kochgeschirr mit schwereren Böden, um eine bessere Wärmeverteilung zu erreichen. Damit erzielen Sie die besten Kochergebnisse.
- Passen Sie die Größe des Kochgeschirrs an die Menge der zubereiteten Speisen an.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf das eingeschaltete Kochfeld. Dies könnte zu dauerhaften Schäden führen, d. h., das Kochgeschirr könnte brechen, schmelzen oder zerspringen, was sich auch auf die Glasoberfläche des Kochfeldes auswirken könnte. (Schäden dieser Art werden von der Garantie nicht abgedeckt).
- Verwenden Sie kein schmutziges Kochgeschirr und keines mit starken Fettablagerungen. Verwenden Sie stets Kochgeschirr, das nach dem Kochen leicht zu reinigen ist.

⚠ VORSICHT

- Die Kochzonen können nach dem Ausschalten den Anschein erwecken, als seien sie abgekühlt. Die Glasoberfläche kann jedoch aufgrund von Restwärme, die vom Kochgeschirr übertragen wird, noch heiß sein. Daher besteht weiterhin die Gefahr von Verbrennungen.
- Berühren Sie heißes Kochgeschirr nicht direkt mit Ihren Händen. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen.
- Schieben Sie Kochgeschirr nicht über die Kochfläche. Andernfalls könnte das Kochfeld dauerhaft beschädigt werden.

Kochgeschirr für Induktionsfelder

Eine Induktionskochzone darf nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Folgendes Kochgeschirr ist geeignet:

Material	Eignung
Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen	Ja
Edelstahl	Ja (wenn ein Magnet an der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleibt)
Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan	Nein

📖 HINWEIS

- Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.
- Manches Kochgeschirr kann bei Verwendung auf Induktionskochfeldern Geräusche entwickeln.
- Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfeldes dar und beeinträchtigen dessen Funktion in keiner Weise.
- Spezielles Kochgeschirr aus Edelstahl ist möglicherweise nicht für das Kochen mit Induktion geeignet. Überprüfen Sie, ob die Unterseite des Kochgeschirrs von einem Magneten angezogen wird.

Größe des Kochgeschirrs für Induktionskochfelder

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem bestimmten Grad an die Größe des Kochgeschirrs an. Der magnetische Teil am Boden des Kochgeschirrs muss jedoch je nach Größe des Kochfeldes einen bestimmten Minstdurchmesser haben.

Die besten Ergebnisse werden mit Kochgeschirr erzielt, dessen ferromagnetischer Durchmesser genau dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone nicht erkannt, verwenden Sie eine kleinere Kochzone.

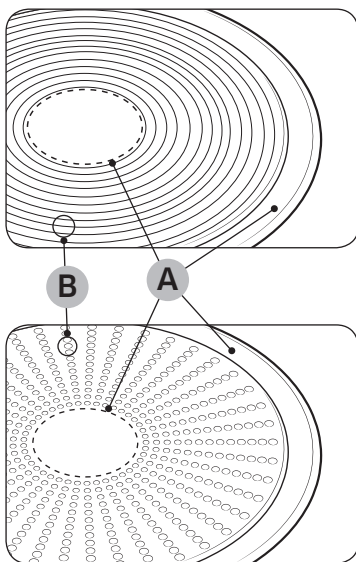
📖 HINWEIS

Beachten Sie für den Durchmesser des Kochgeschirrs die technischen Daten für die Kochzonen des jeweiligen Modells.

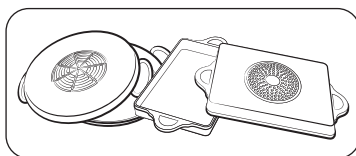
Vor der ersten Verwendung

Anderes Induktionskochgeschirr

Manches Kochgeschirr ist auf der Unterseite mit einer dünnen magnetischen Beschichtung versehen, damit es auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann. Dieses Kochgeschirr ist nur schwach magnetisch und funktioniert möglicherweise nicht optimal. (Schwach magnetisch bedeutet, dass ein Magnet nicht fest anhaftet oder dass der Bereich, an dem der Magnet anhaftet, zu klein ist.)



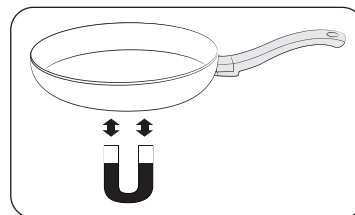
- A. Bereich, an dem der Magnet nicht anhaftet
B. Bereich, an dem der Magnet anhaftet



Auch wenn Kochgeschirr für ein Induktionskochfeld ausgelegt ist, kann die Heizleistung schwach sein. Manchmal erkennt das Kochfeld das Kochgeschirr auch nicht. Dies hängt von der Größe und Stärke des magnetischen Bereichs am Boden des Kochgeschirrs ab.

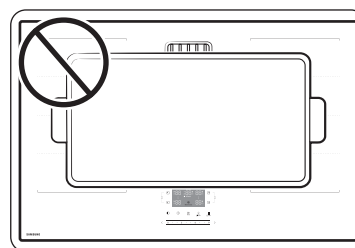
Bei der Verwendung von großem Kochgeschirr mit einem kleineren ferromagnetischen Element erhitzt sich nur das ferromagnetische Element. Folglich wird die Wärme möglicherweise nur ungleichmäßig verteilt.

Testen der Eignung



Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden anhaftet und das Kochgeschirr vom Hersteller als für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet gekennzeichnet ist.

- Sie erkennen geeignetes Kochgeschirr an seinem Boden. Der Boden sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Achten Sie beim Kauf von neuem Kochgeschirr besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser der oberen Umrandung an.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Boden beschädigt ist oder unebene Kanten bzw. Grate aufweist. Beschädigtes Kochgeschirr kann das Keramik Kochfeld dauerhaft zerkratzen, wenn Sie es über die Oberfläche ziehen.
- Im kalten Zustand wölbt sich das Kochgeschirr normalerweise leicht nach innen (konkav). Es darf nicht nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Beachten Sie bitte die Herstellerangaben, wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten.



⚠ WARNUNG

Verwenden Sie niemals linke und rechte Kochzonen gleichzeitig für ein einziges Kochgeschirr.

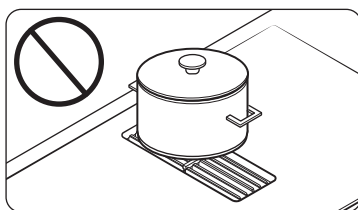
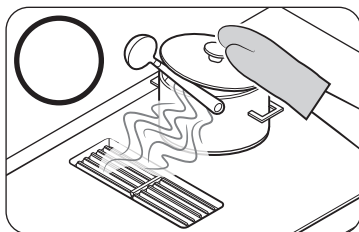
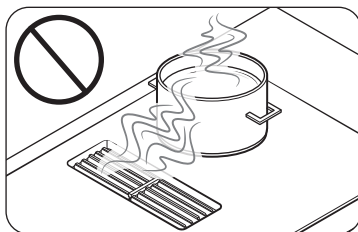
Empfehlung für die Absaugleistung des Kochfeldabzugs.

Tipp: Wenn Sie einen Topf mit einer Höhe von 15 cm oder höher verwenden, leiten Sie den Dampf mit Hilfe des Topfdeckels und von Küchenutensilien zum Kochfeldabzug, um eine effektive Absaugleistung zu gewährleisten.

- Wir empfehlen die Verwendung von niedrigen Töpfen, um die Absaugleistung des Kochfeldabzugs zu verbessern.

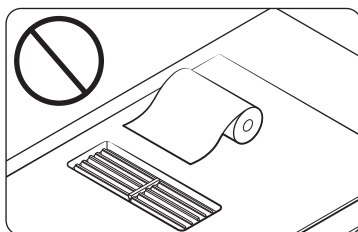
⚠️ WARNUNG

- Sie müssen unbedingt Küchenutensilien verwenden, die gegen hohe Temperaturen beständig sind.
- Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden, und tragen Sie unbedingt Handschuhe, da die Utensilien heiß sind.



⚠️ WARNUNG

- Verdecken Sie den Kochfeldabzug (Abluftgitter) nicht mit einem Topf.
- Stellen Sie keinen heißen Topf auf das Abluftgitter.
- Achten Sie darauf, dass keine dünnen und leichten Gegenstände (z. B. Küchenpapier) in den Abzug (Abluftgitter) gesaugt werden.
- Wenn auch nur kleinste Fremdkörper in den Abzug gelangen, kann dies die Absaugleistung beeinträchtigen und zu erhöhter Lärmentwicklung während des Betriebs führen.



⚠️ VORSICHT

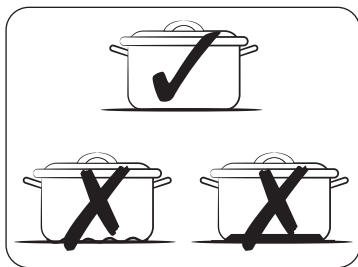
- Dieses Produkt kann aufgrund seiner leistungsstarken Absaugleistung im Boost-Modus relativ laute Geräusche verursachen.
- Wenn Luft durch den zur Luftreinigung vorgesehenen Kohlefilter strömt, kann es während der luftdichten Filterung zu einem pfeifenden Geräusch kommen.

Korrekte Positionierung

Korrekt	Falsch
Kochgeschirr mit flachem Boden und geraden Seiten.	Kochgeschirr mit gebogenen oder verformten Böden oder Seiten.
Das Kochgeschirr ist mindestens genauso groß wie die empfohlene Mindestgröße für die Kochzone.	Das Kochgeschirr entspricht nicht der für die aktuelle Kochzone erforderlichen Mindestgröße.
Das Kochgeschirr liegt vollständig auf der Kochfeldoberfläche auf.	Das Kochgeschirr liegt auf dem Kochfeldrand bzw. nicht vollständig auf der Kochfeldoberfläche auf.
Das Kochgeschirr ist richtig ausbalanciert.	Der schwere Griff lässt das Kochgeschirr kippen.

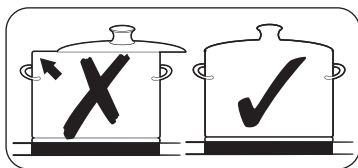
Vor der ersten Verwendung

Tipps zum Energiesparen



Beachten Sie die nachfolgenden Tipps, um Energie zu sparen:

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfeldes auf die Kochzone.
- Halten Sie die Kochzonen und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber. Andernfalls wird mehr Energie verbraucht.
- Schließen Sie den Deckel des Kochgeschirrs, sofern verfügbar. Dadurch wird der Energieverbrauch reduziert.
- Schalten Sie die aktive Kochzone noch vor dem Ende der Kochdauer aus. Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten.



Korrekte Positionierung

Testen Sie Kochgeschirr, um festzustellen, ob es für das Produkt geeignet ist.

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ 1–2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Drücken Sie die **Pausen/Sperrtaste** ⏸ (3 Sek.) drei Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie die Taste **Timer** ⌚ drei Sekunden lang, um zum Kochgeschirr-Eignungstest zu wechseln.
4. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine der Kochzonen und halten Sie die Taste **Kochzone** □ drei Sekunden lang gedrückt.

Anzeige	Ergebnis des Kochgeschirr-Tests		Beschreibung
0	0 %	Nicht verwendbar	Kochgeschirr ist nicht geeignet
1–7	10–70 %	Geringe Effizienz	Kochgeschirr ist geeignet, aber ineffizient
8–10	80–100 %	Hohe Effizienz	Kochgeschirr ist geeignet

Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung der Sensortasten berühren Sie die entsprechende Taste solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.

Stellen Sie sicher, dass Sie immer nur eine Taste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Ihr Finger zu flach auf der Taste liegt, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Taste bedient wird.

Geräusche während des Betriebs

Folgende Geräusche können auftreten:

- **Knacken:** Das Kochgeschirr ist aus anderen Materialien.
- **Pfeifton:** Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Kochgeschirr ist aus anderen Materialien.
- **Brummen:** Sie verwenden hohe Leistungsstufen.
- **Klicken:** Es treten elektronische Schaltvorgänge auf.
- **Zischen, Summen:** Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und kein Hinweis auf Defekte.

⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie kein Kochgeschirr anderer Größe und Materialien. Andernfalls können Geräusche und Vibrationen entstehen.

📖 HINWEIS

Bei niedrigen Leistungsstufen (1–5) können Klickgeräusche auftreten.

⚠️ VORSICHT

Vibration des Kochfeldabzugs

- Je nach Einbaumgebung und Absaugleistung des Produkts können Vibrationen und Geräusche auftreten.

Erstmalige Reinigung

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

⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Andernfalls könnte die Oberfläche beschädigt werden.

Open-Source-Ankündigung

Dieses Produkt greift auf Open-Source-Software zurück.

Über die folgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 werden Sie zu den Open-Source-Lizenzinformationen zu diesem Produkt weitergeleitet.



Informationen zu Sicherheitsaktualisierungen

Sicherheitsaktualisierungen werden bereitgestellt, um die Sicherheit Ihres Geräts zu erhöhen und Ihre personenbezogenen Daten zu schützen. Weitere Informationen zu Sicherheitsaktualisierungen finden Sie unter <https://security.samsungda.com>.

* Die Website unterstützt nur einige Sprachen.

SmartThings

Scannen Sie den QR-Code vorne rechts oben auf dem Produkt (je nach Modell kann der Code woanders angebracht sein) und folgen Sie den Anweisungen in der App, um Ihr Gerät hinzuzufügen. Einzelheiten finden Sie in den Angaben weiter unten.

Registrieren eines Geräts bei SmartThings

1. Installation der App
 - Besuchen Sie den Google Play Store oder den Apple App Store und suchen Sie nach „SmartThings“.
 - Laden Sie die Samsung SmartThings-App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Mobilgerät.
2. Anmeldung mit einem Samsung-Konto
 - Ein Samsung-Konto ist zur Nutzung der App erforderlich. Wenn Sie kein Samsung-Konto haben, folgen Sie den Anweisungen in der App, um ein Konto zu erstellen.
 - Nutzer eines Smartphones von Samsung, die ein Samsung-Konto in ihren Telefoneinstellungen angegeben haben, werden automatisch angemeldet.
3. Hinzufügen eines Geräts
 - Schalten Sie das Gerät ein, das Sie verbinden möchten.
 - Wenn das Produkt über einen QR-Code verfügt, können Sie das Gerät auch hinzufügen, indem Sie den Code mit Ihrer Kamera-App scannen.
 - Oder es kann sich beim Start der SmartThings-App ein Fenster öffnen, das Ihnen mitteilt, dass ein neues Gerät gefunden wurde. Wählen Sie „Hinzufügen“ aus.
 - Wird das Gerät nicht mit einer der oben genannten Methoden hinzugefügt, tippen Sie auf „Gerät hinzufügen“ in der SmartThings-App und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um das Gerät hinzuzufügen.

HINWEIS

Angaben zu den Anforderungen der SmartThings-App an Ihr Mobilgerät finden Sie in den App-Informationen.

Support für SmartThings

Um mehr darüber zu erfahren, wie Sie SmartThings zusammen mit dem Gerät verwenden, tippen Sie auf den Gerätebereich. Dort haben Sie folgende Möglichkeiten:

- Gerätstatus überprüfen und verwalten
- Vorgänge automatisieren
- Energieverbrauch überwachen

HINWEIS

Die für Ihr Gerät verfügbaren SmartThings-Funktionen können je nach Modell und App-Version unterschiedlich ausfallen.

Fehlerbehebung

Wenn das verbundene Gerät nicht funktioniert,

- überprüfen Sie den Gerätestatus in der SmartThings-App.
Wenn „Offline“ im Gerätebereich angezeigt wird, wurde die Netzwerkverbindung getrennt.
- schließen Sie die SmartThings-App und starten Sie sie neu.
- starten Sie den Router neu.
- entfernen Sie das Gerät aus der SmartThings-App und fügen Sie es wieder hinzu.
- wenn das Problem weiterhin auftritt, informieren Sie den Support über „Fehlerberichte“.

Diagnose von Offline-Geräten

- Führen Sie eine Diagnose von Offline-Geräten in der SmartThings-App durch.
- Mithilfe dieser Funktion können Sie möglicherweise die Problemursache ermitteln und beseitigen.

HINWEIS

Angaben zum WLAN

- Es wird empfohlen, den Sicherheitstyp des WLAN-Routers auf WPA2 und die Verschlüsselungsmethode auf AES einzustellen.
- Für kabellose Verbindungen wird IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) empfohlen.

HINWEIS

- Der Router und die Umgebung können Einfluss auf die Qualität der WLAN-Verbindung haben.
- Falls Einstellungen an der Firewall vorgenommen werden müssen oder eine Registrierung der MAC-Adresse erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Internet-Dienstleister.

Betrieb

Einschalten des Geräts

Das Gerät wird mit der Taste **Ein/Aus** ① eingeschaltet. Halten Sie die Taste **Ein/Aus** ① ungefähr 1–2 Sekunden gedrückt.

HINWEIS

Nachdem Sie die Taste **Ein/Aus** ① gedrückt haben, um Ihr Gerät einzuschalten, muss innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst aus.

Ausschalten des Geräts

Um das Gerät vollständig auszuschalten, verwenden Sie die Taste **Ein/Aus** ①. Halten Sie die Taste **Ein/Aus** ① ungefähr 1–2 Sekunden gedrückt.

HINWEIS

Nachdem Sie eine einzelne Kochzone oder das gesamte Kochfeld ausgeschaltet haben, wird Restwärme in der entsprechenden Kochzonen-Anzeige als    (für „Heiß“/„heiß“) angezeigt. Sinkt die Temperatur, wird    nicht mehr angezeigt.

Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe

1. Zum Auswählen der Kochzone drücken Sie die Taste für die entsprechende **Kochzone** .
2. Zum Einstellen und Anpassen der Leistungsstufe verwenden Sie den Schieberegler, oder die Steuertaste.

Schieberegler	< 0 . . 3 . . 6 . . 9 >
---------------	-------------------------

HINWEIS

- Bei der Auswahl der Kochzone ist die Leistungsstufe standardmäßig auf 0 eingestellt.
- Wenn mehrere Tasten länger als 8 Sekunden gedrückt werden, erscheint in der Anzeige der Kochzone .

Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle dienen nur als Richtwerte. Die je nach Kochmethode erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie beispielsweise der Qualität des Kochgeschirrs und der Art und Menge der zubereiteten Speisen.

Leistungsstufe	Kochmethode	Beispiele für die Verwendung
9	Erhitzen / Anbraten / Braten	Große Flüssigkeitsmengen erhitzen, Nudeln kochen, Fleisch scharf anbraten, Gulasch anbraten, Fleisch schmoren
7–8	Intensives Braten in der Pfanne	Steak, Roastbeef, Rösti, Bratwurst
6–7	Braten	Schnitzel / Kotelett, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier, Pfannkuchen / Pfannengebäck
4–5	Kochen	Bis zu 1,5 l Flüssigkeit aufkochen, Kartoffeln und Gemüse kochen
2–3	Dämpfen / Dünsten / Kochen	Kleine Mengen an Gemüse dämpfen und dünsten, Reis und Milchgerichte kochen
1	Schmelzen	Butter zerlassen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen

HINWEIS

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihres Kochgeschirrs und den zubereiteten Speisen einstellen.

Boost

Die Funktion **Boost** steigert die Leistung der einzelnen Kochzonen zusätzlich.
(Beispiel: Wenn eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden soll.)

Nach Ablauf der **Boost**-Phase wechseln die Kochzonen automatisch zur höchsten Leistungsstufe.

HINWEIS

- Unter bestimmten Umständen wird die **Boost**-Funktion möglicherweise automatisch deaktiviert, um die internen elektronischen Komponenten des Kochfeldes zu schützen. Es ist beispielsweise nicht möglich, die Hochleistungsfunktion gleichzeitig für die hintere Flex-Zone und die vordere Flex-Zone zu aktivieren.
- Die **Boost**-Dauer der Kochzonen Ihres Modells entnehmen Sie den technischen Daten.

Leistungskontrolle

Für jede Kochzone ist eine maximale Leistungsstufe verfügbar.

Wird dieser Leistungsbereich durch Aktivieren der **Boost**-Funktion überschritten, reduziert die Leistungskontrolle automatisch die Leistungsstufe der Kochzone.

Die Anzeige für diese Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der voreingestellten Leistungsstufe und der maximal möglichen Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur maximal möglichen Leistungsstufe.

Verwendung der Flex-Zone (nur für Modelle mit Flex-Zone)

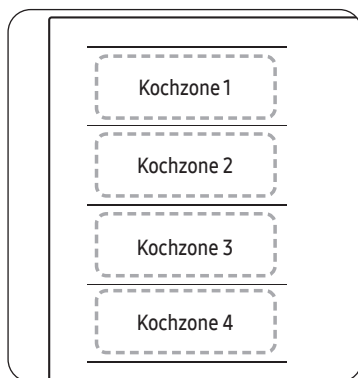
Die Flex-Funktion verbindet die Kochzonen links zu einem einzigen großen Kochbereich für größeres Kochgeschirr. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischkochtopf.)

- Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** .
- Verwenden Sie die Taste **Leistungsstufe**, um diese einzustellen oder anzupassen.

HINWEIS

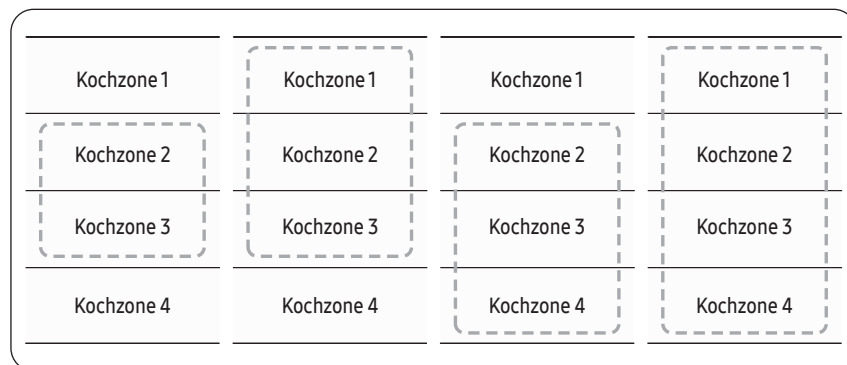
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  im Betrieb drücken, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Flex-Auswahltaste drücken, wird die Leistungsstufe 0 eingestellt, unabhängig davon, auf welcher Stufe das Kochfeld vorher betrieben wurde.

Flex-Zone Plus (nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)



Bei der Flex-Zone handelt es sich um den großen Kochbereich auf der linken Seite des Kochfeldes (siehe Abbildung links). Sie ist so ausgelegt, dass Sie darauf mehrere Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Form und Größe verwenden können. Die Flex-Zone verfügt über vier Zonen, die über einzelne Induktionsspulen betrieben werden, sodass Sie dahingehend unabhängig sind, wo Sie Ihr Kochgeschirr auf einer Kochzone anordnen.

Mit Flex-Zone Plus können Sie verschiedene Kochzonen kombinieren und so den verfügbaren Kochbereich vergrößern. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** , um die Kochzonen wie folgt zu verwenden:



HINWEIS

- Bei Verwendung nur einer Kochzone muss der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs weniger als 18 cm betragen.
- Es kann 5–10 Sekunden dauern, bis das Kochfeld die Position des Kochgeschirrs erkennt.
- Möglicherweise sind während des Erkennungsvorgangs Geräusche zu hören.
- Nehmen Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs nicht vom Kochfeld herunter. Aus Sicherheitsgründen unterbricht das Kochfeld automatisch den Betrieb, wenn Sie das Kochgeschirr länger als 5 Sekunden herunternehmen.

Verwendung der Flex-Zone Plus (nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)

1. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** .
2. Verwenden Sie die Taste **Leistungsstufe**, um diese einzustellen oder anzupassen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  im Betrieb drücken, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  drücken, während jede Kochzone auf unterschiedlichen Leistungsstufen betrieben wird, werden die Kochzonen automatisch auf eine höhere Leistung eingestellt.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf eine neue Flex-Zone stellen oder dahin ziehen möchten, brechen Sie den aktuellen Betrieb ab. Drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone** , um diese zu aktivieren.

Warmhalten

1. Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Speisen warmhalten. Drücken Sie die Taste für die entsprechende **Kochzone** .
2. Drücken Sie die Taste **Warmhalten** .
3. Die Anzeige für die Kochzone verändert sich.
4. Drücken Sie die Taste **Warmhalten**  erneut, um die Kochzone auszuschalten.

Timer

Verwenden des Timers

Wenn für eine Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wurde, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen des Timers

Die Kochzonen, für die Sie die Abschaltung anwenden möchten, müssen eingeschaltet sein.

1. Drücken Sie die Taste **Timer** .
2. Stellen Sie den Timer durch wiederholtes Drücken der Taste **Timer**  ein.
3. Um die Timer-Einstellungen zu löschen, halten Sie die Taste **Timer**  zwei Sekunden lang gedrückt.

HINWEIS

- Um die Einstellungen schneller zu ändern, halten Sie die Taste **Timer**  gedrückt, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepton.

Pause/Fortsetzen

Mit der Funktion **Pause/Fortsetzen** werden alle eingeschalteten Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe und danach wieder auf die Leistungsstufe eingestellt, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Telefonanruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.

Ist die Funktion **Pause/Fortsetzen** aktiviert, sind alle Tasten, mit Ausnahme der **Pausen-/Sperrtaste**  und der Taste **Ein/Aus** , deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die **Pausen-/Sperrtaste** .

	Bedienfeld	Anzeige
Zum Einschalten	Drücken Sie die Pausen-/Sperrtaste 	
Zum Ausschalten	Drücken Sie die Pausen-/Sperrtaste 	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

Schnellabschaltung

Diese Option reduziert die Schritte und die benötigte Zeit, um den Kochvorgang zu beenden. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie zwei Sekunden lang die Taste **Kochzone** .

HINWEIS

Die Taste **Flex-Zone**  bietet keine Unterstützung für die Quick-Stop-Funktion.

Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet und damit das Kochfeld aktiviert wird. Das Bedienfeld kann gesperrt werden, um versehentliche Änderungen zu verhindern (zum Beispiel durch Abwischen des Bedienfelds mit einem Tuch). Die Ein/Aus-Taste bleibt aktiv und kann weiterhin zum Abschalten des Geräts genutzt werden.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

1. Drücken Sie die **Pausen-/Sperrtaste**  etwa drei Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste.  erscheint auf der Anzeige und zeigt an, dass die Kindersicherung aktiviert ist.
3. Zum Deaktivieren der Kindersicherung drücken Sie erneut die **Pausen-/Sperrtaste**  drei Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

HINWEIS

- Die Kindersicherung wird unabhängig davon, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, aktiviert.
- Sie können die Kindersicherung auch während des Kochvorgangs aktivieren. Um die Kochzone bei aktivierter Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie die Taste **Ein/Aus**  oder deaktivieren Sie zuerst die Kindersicherung und drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone** .

Betrieb

Einstellung WLAN verbinden/trennen

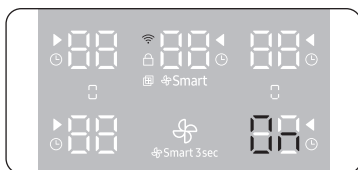
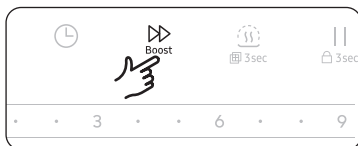
Dient zum Verbinden/Trennen des WLANs.



1. Bitte halten Sie die Taste **Ein/Aus** (I) gedrückt (länger als eine Sekunde), um das Produkt einzuschalten.



2. Halten Sie die **Pausen-/Sperrtaste** (II) gedrückt, um die Sperre zu aktivieren, und halten Sie die Taste **Boost** (III) gedrückt (länger als drei Sekunden).

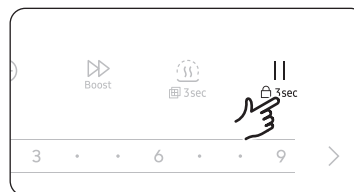


Einfache Verbindungseinrichtung der mobilen App

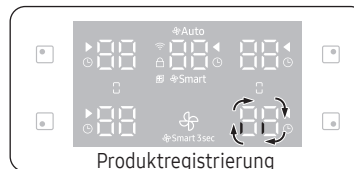
Suchen Sie nach „SmartThings“ im Google Play Store, Galaxy Store oder im Apple App Store. Laden Sie die SmartThings-App von Samsung Electronics herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Gerät. Ein Samsung-Konto ist zur Nutzung der App erforderlich.



1. Halten Sie die Taste **Ein/Aus** (I) länger als eine Sekunde gedrückt, um das Produkt zu aktivieren, und bereiten Sie Ihre mobile App (SmartThings) vor.



2. Halten Sie die **Pausen-/Sperrtaste** (II) etwa fünf Sekunden lang gedrückt. Wenn die Anzeige AP erscheint, können Sie die Verbindung mit der mobilen App herstellen. Folgen Sie dazu den Anweisungen, die in der mobilen App angezeigt werden.
 - Halten Sie die Taste bitte weiter gedrückt, selbst nachdem „L“ angezeigt wird.
3. Zu Beginn der Produktregistrierung wird „AP“ angezeigt.



4. Solange die Geräteregistrierung läuft, erscheint der Indikator wie abgebildet.



5. Nach Abschluss der Geräteregistrierung wird das abgebildete Symbol angezeigt, das drei Sekunden lang blinkt.
6. Sie können nun das registrierte Produkt überwachen.

HINWEIS

Das Design der Kochzonen und des Bedienfelds kann je nach Modell Unterschiede aufweisen.

Signaltöne ein-/ausschalten



1. Drücken Sie ungefähr 1–2 Sekunden lang die Taste **Ein/Aus** (I).



2. Drücken Sie innerhalb von zehn Sekunden nach dem Einschalten die Taste **Timer** (Uhr) zwei Sekunden lang.

HINWEIS

- Die Signaltöne werden ausgeschaltet und auf der Anzeige wird **OFF** angezeigt.
- Um die Einstellung für die Signaltöne zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Die Signaltöne werden aktiviert und auf der Anzeige wird **ON** angezeigt.
- Es ist nicht möglich, die Signaltöne später als 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts zu ändern.

Helligkeit der Anzeige



1. Überprüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

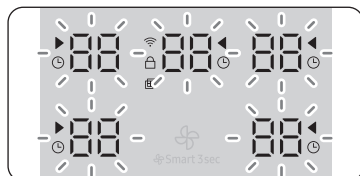


2. Halten Sie die **Pausen-/Sperrtaste** (II) gedrückt, um das Gerät zu sperren.

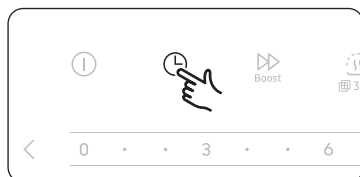


3. Bitte drücken Sie die Taste **Timer** (Uhr) drei Sekunden lang.

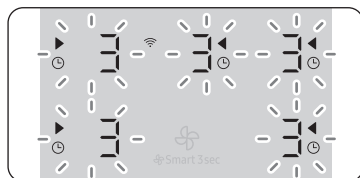
Navigation zu den Helligkeitseinstellungen



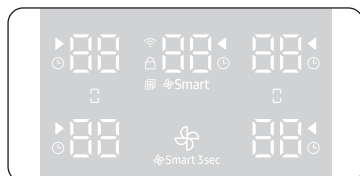
1. Nach der Auswahl der Helligkeitseinstellungen blinken alle Symbole.



2. Drücken Sie die Taste **Timer** (Uhr-Symbol), um die Helligkeit anzupassen.
 - Drücken Sie die Taste **Timer** (Uhr-Symbol) kurz, um zu den Helligkeitseinstellungen zu gelangen.



3. Das Symbol blinkt zusammen mit der aktuellen Helligkeit. Bei jedem Betätigen der Taste **Timer** (Uhr-Symbol) ändert sich die Helligkeit in der folgenden Reihenfolge: 3 → 4 → 5 → 1 → 2.



4. Nach ungefähr drei Sekunden ist der Vorgang abgeschlossen und die Sperre wird automatisch aufgehoben.

HINWEIS

Drücken Sie nach dem Aufrufen der Helligkeitseinstellungen nicht die Taste **Ein/Aus** (Uhr-Symbol).

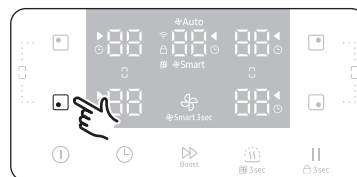
Automatische Pfannenerkennung Funktion hinzufügen



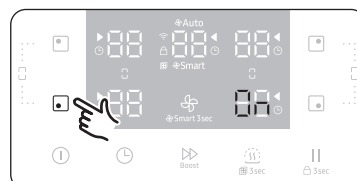
1. Überprüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist.



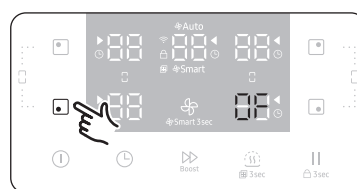
2. Halten Sie die **Pausen-/Sperrtaste** (Pause-Symbol) länger als drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zu sperren.



3. Halten Sie die Taste **Kochzone LV** (Kochzone-Symbol) im gesperrten Zustand länger als drei Sekunden gedrückt.



4. Sie können die Funktion ein- und ausschalten mit der Taste **Kochzone LV** (Kochzone-Symbol).

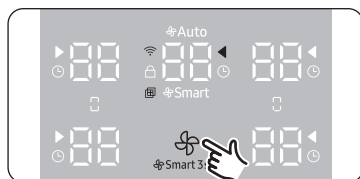


HINWEIS

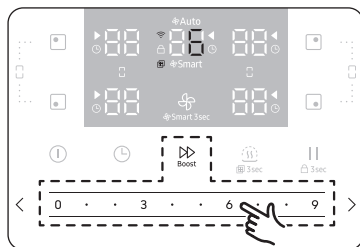
Die automatische Pfannenerkennungsfunktion ist standardmäßig **AUSGESCHALTET**. Die Einstellung ist jedoch nur verfügbar, wenn sämtliche Kochzonen abgeschaltet sind.

Verwendung des Kochfeldabzugs

Manueller Betrieb



1. Halten Sie die Taste **Abluft** gedrückt.



2. Wählen Sie **0-9** oder **Boost** , um den Kochfeldabzug in Betrieb zu nehmen.

HINWEIS

Der Boost-Modus ist auf acht Minuten begrenzt, danach wechselt die Haube zu Stufe neun.

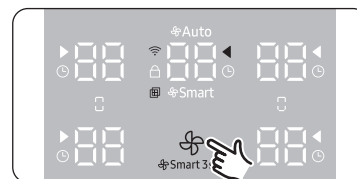
- Anzeige Boost-Modus

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Smart/Auto-Betrieb

(CC90H84JAD) Smart: Diese Funktion passt die Absaugleistung automatisch an, wenn der Sensor und die Kochzone während des Kochvorgangs Dampf/Fette Gase erkennen.

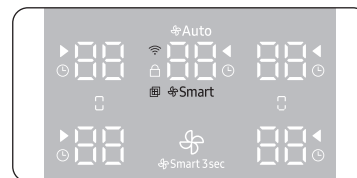
(CC90H84PAD) Auto: Diese Funktion passt die Absaugleistung automatisch an die Leistung der Kochzone an.



Halten Sie die Taste **Abluft** drei Sekunden lang gedrückt, um die Optionen aufzurufen.

HINWEIS

Smart/Auto-Betrieb Standard: Ein

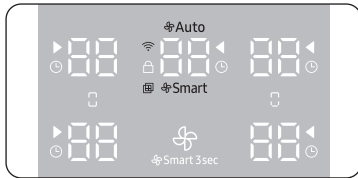


HINWEIS

- Wird diese Option aktiviert, wenn der manuelle Modus oder der Lüfter-Nachlauf deaktiviert ist, leuchtet diese Anzeige auf.
- Im manuellen Modus leuchtet diese Anzeige nach Drücken und Halten der Taste Abluft auf und der Smart/Auto-Betrieb wird aktiviert, unabhängig davon, welche Optionen zuvor eingestellt waren.
- Im Smart/Auto-Betrieb beendet das Drücken und Halten der Taste **Abluft** den Smart/Auto-Betrieb.
 - Sie können den Kochfeldabzug manuell steuern, nachdem der Modus Smart/Auto abgeschaltet wurde.
 - Schalten Sie bei starker Rauch-/Dampfentwicklung während des Kochvorgangs bitte auf manuellen Betrieb um, falls die Absaugleistung im Smart/Auto-Modus nicht ausreichen sollte.
- Wenn Smart/Auto durch Drücken und Halten der Taste **Abluft** für drei Sekunden beendet wird und das Gerät danach aus- und wieder eingeschaltet wird, bleibt Smart/Auto deaktiviert.
- Wenn Smart/Auto durch Drücken und Halten der Taste **Abluft** für drei Sekunden aktiviert wird und das Gerät danach aus- und wieder eingeschaltet wird, startet das Gerät im Smart/Auto-Modus.
- Anzeige Smart/Auto-Modus

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Kochfeldabzug Smart/Auto



Dieser Abschnitt erläutert den automatischen Start des Smart/Auto-Modus.

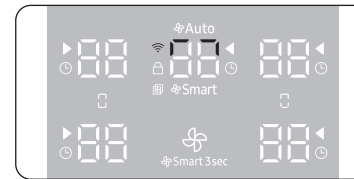
- Wenn der Smart/Auto-Modus zuvor eingeschaltet war, startet das Gerät automatisch im Smart/Auto-Modus, wenn Sie es aus- und wieder einschalten.
- Wenn der Smart/Auto-Modus zuvor eingeschaltet war und der Kochfeldabzug nicht manuell betrieben wurde (1–9, Boost), startet das Gerät automatisch im Smart/Auto-Modus, wenn die Kochzonen vollständig ausgeschaltet sind und dann mindestens eine Kochzone in Betrieb genommen wird.

HINWEIS

- Wenn die Smart/Auto-Funktion zuvor eingeschaltet war, leuchtet die Smart/Auto-Anzeige sofort auf, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Ist die Kochzone nicht in Betrieb, läuft der Lüfter des Kochfeldabzugs nicht im Automatikbetrieb. (Die Smart/Auto-Anzeige leuchtet allerdings weiterhin.)
- Wenn 20 Sekunden lang keine Kochzone in Betrieb ist, wird die eingestellte Leistung abgeschaltet.
- Ist die Kochzone in Betrieb, läuft der Lüfter des Kochfeldabzugs im Automatikbetrieb.
- Die Absaugeffizienz des Kochfeldabzugs verringert sich bei der Verwendung hoher Töpfe.

Lüfter-Nachlauf des Kochfeldabzugs

Diese Funktion bewirkt, dass der Lüfter des Kochfeldabzugs nach dem Abschalten noch eine gewisse Zeit weiterläuft, um im Gerät entstandene Feuchtigkeit abzuführen.



- Der Vorgang wird aktiviert, wenn der Kochfeldabzug im laufenden Betrieb abgeschaltet wird.
- Ist der Timer des Kochfeldabzugs eingestellt und der Kochvorgang beendet, startet der Lüfter-Nachlauf nach Ablauf der eingestellten Zeit.
- Der Lüfter-Nachlauf startet nur dann, wenn der Kochfeldabzug länger als eine Minute in Betrieb war und danach abgeschaltet wurde (ausgehend vom Betrieb des Lüfters des Kochfeldabzugs).
- Wird das Gerät mithilfe der Taste **Ein/Aus** ① abgeschaltet, startet der Lüfter-Nachlauf, und wenn die Taste **Ein/Aus** ① erneut betätigt wird, wird der Lüfter-Nachlauf beendet.
- Nach dem Abschalten des Kochfeldabzugs startet der Lüfter-Nachlauf und Sie können die Geschwindigkeit des Lüfters mit der Taste „Abluft“ einstellen.
- Während des manuellen Betriebs des Kochfeldabzugs startet der Lüfter-Nachlauf nach Ablauf der eingestellten Zeit.
- Selbst wenn die Taste **Ein/Aus** ① während des Lüfter-Nachlaufs betätigt wird, wird der Lüfter-Nachlauf fortgesetzt.

VORSICHT

- Stellen Sie keine Behälter auf das Abluftgitter.
- Bitte verwenden Sie als Abluftgitter nicht zum Abkühlen heißer Behälter.
- Wenn Gerüche entstehen, lüften Sie sofort oder schalten Sie den Kochfeldabzug ein.

HINWEIS

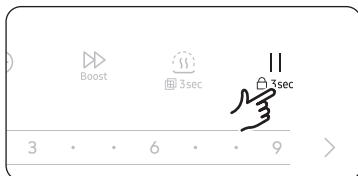
Lüfter-Nachlauf-Betriebsanzeige des Kochfeldabzugs



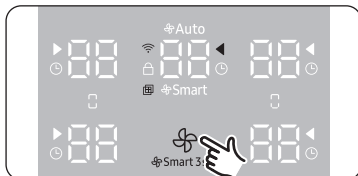
Einstellungen des Lüfter-Nachlaufs



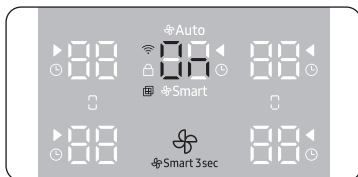
1. Überprüfen Sie, ob die Taste **Ein/Aus** (Pfeil nach rechts) betätigt wurde und das Gerät eingeschaltet ist.



2. Halten Sie die **Pausen-/Sperrtaste** (Pfeil nach rechts) drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zu sperren.

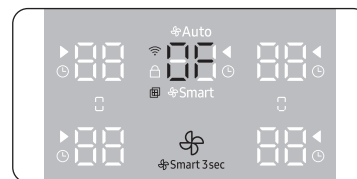


3. Halten Sie die Taste **Abluft** (Pfeil nach rechts) drei Sekunden lang gedrückt, um die Einstellung für den Lüfter-Nachlauf zu öffnen.



HINWEIS

- Standardeinstellung: Ein
- Die Einstellungen können nur dann geändert werden, wenn sowohl der Kochfeldabzug als auch die Kochzone nicht in Betrieb ist.



HINWEIS

- Sie können die Absauggeschwindigkeit des Kochfeldabzugs und die Lüftungsdauer während des Lüfter-Nachlaufs über die SmartThings-App einstellen.
- Der Lüfter-Nachlauf richtet sich nach der zuvor eingestellten Absaugstufe. Eine höhere Absaugstufe verkürzt den Lüfter-Nachlauf.
 - Absauggeschwindigkeit: 1 (Standard) / 2 / 3
 - Lüftungsdauer: 5 Minuten / 10 Minuten / 15 Minuten / 20 Minuten (Standard) / 25 Minuten

Betrieb

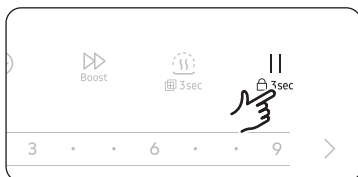
Einstellung der Empfindlichkeit des Smart-Modus (nur CC90H84JAD)

Mithilfe dieser Funktion kann die Sensorempfindlichkeit während des Smart-Modus eingestellt werden.

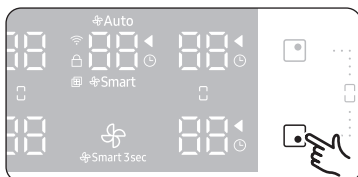


1. Die Empfindlichkeitseinstellungen sind verfügbar, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Drücken Sie eine Sekunde lang die Taste **Ein/Aus** (I/O-Symbol).

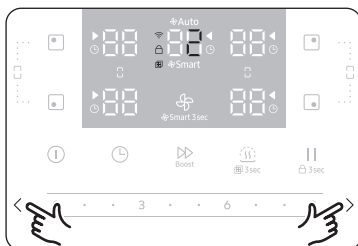
- Diese Einstellung kann nur geändert werden, wenn der Kochfeldabzug nicht in Betrieb ist.



2. Halten Sie die **Pausen-/Sperrtaste** (II-Symbol) drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zu sperren.



3. Halten Sie die Taste **Kochzone RV** (Kochzone-Symbol) drei Sekunden lang gedrückt, um zu den Einstellungen zu gelangen.
4. Überprüfen und ändern Sie die aktuelle Empfindlichkeitseinstellung.



HINWEIS

- Ändern Sie den Einstellungswert mit den folgenden Tasten: <, >.
- Es gibt insgesamt drei Empfindlichkeitsstufen (Niedrig/Mittel (Standard)/Hoch). (Niedrig: 1, Mittel: 2, Hoch: 3)
- Die Einstellung wird nach drei Sekunden automatisch angewendet und beibehalten.

Reinigung und Wartung

Reinigung des Kochfelds

⚠ WARNUNG

Reinigungsmittel dürfen nicht mit einer heißen Glaskeramikfläche in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach der Anwendung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie andernfalls eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannen-/Topfreiniger.

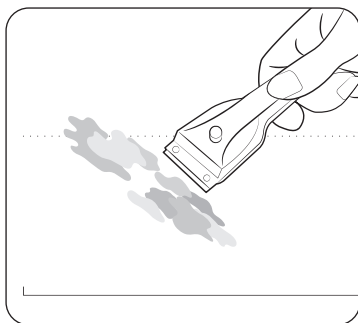
📖 HINWEIS

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise wird verhindert, dass übergekochtes oder verschüttetes Gut auf der Oberfläche einbrennt. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und Metallverfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzungen

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

Hartnäckige Verschmutzung



1. Zur Entfernung von übergekochten Lebensmitteln und hartnäckigen Spritzern einen Glasschaber benutzen.
2. Setzen Sie den Glasschaber abgewinkelt zur Glaskeramikoberfläche an.
3. Entfernen Sie die Verschmutzung, indem Sie sie mit der Klinge abkratzen.
4. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere Materialien so schnell wie möglich mit einem Glasschaber. Tun Sie dies, solange das Kochfeld noch heiß ist.

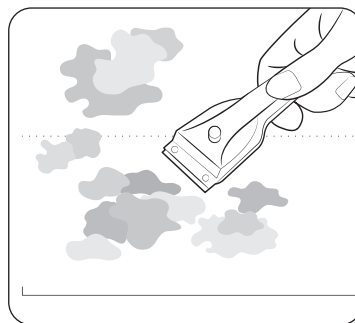
HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

VORSICHT

Bei der Verwendung von Glasschabern, während das Kochfeld noch heiß ist, besteht Verbrennungsgefahr.

Problematische Verschmutzung



1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere Materialien umgehend mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist.

WARNUNG

Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden:

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

HINWEIS

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

WARNUNG

- Reinigen Sie nach Abkühlen das Kochfeld wie gewohnt. Wenn das Kochfeld an der Stelle, an der etwas geschmolzen ist, bereits abgekühlt ist, erhitzen Sie das Kochfeld erneut, um es zu reinigen.
- Kratzer oder schwarze Flecken auf der Glaskeramikoberfläche, die durch Töpfe mit scharfen Kanten entstanden sind, können zum Beispiel nicht entfernt werden.
- Diese Dinge beeinträchtigen jedoch nicht den normalen Betrieb des Kochfelds.
- Verwenden Sie keinen Essig, Zitronensaft oder andere Fleckenentferner auf dem Rahmen des Kochfelds. Es besteht die Gefahr, dass dauerhafte Flecken zurückbleiben.
- Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
- Feuchten Sie angetrocknete Ablagerungen mit einem feuchten Tuch an und wischen Sie, bis die Fläche sauber ist.
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsplatte oder Lagerfläche.

Reinigung und Wartung

- Stellen Sie keine Töpfe auf dem Kochfeld ab und verwenden Sie keine leeren Töpfe.
- Glaskeramik ist sehr unempfindlich gegen Temperaturschwankungen, aber sie ist leicht zerbrechlich. Scharfe oder harte Gegenstände können sie bei einem Aufprall leicht beschädigen.
- Stellen Sie keine Töpfe auf den Kochfeldrahmen. Es besteht die Gefahr von Kratzern und Beschädigungen der Beschichtung.
- Achten Sie darauf, keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder Kalk auf den Rahmen des Kochfelds zu verschütten. Diese Flüssigkeiten können zu dauerhaften Flecken führen.
- Wenn zuckerhaltige Lebensmittel auf dem heißen Kochfeld schmelzen, müssen diese umgehend mit Schabern entfernt werden, während das Kochfeld noch warm ist. Wenn die Ablagerungen abkühlen, besteht die Gefahr von Oberflächenschäden bei der Entfernung.
- Legen Sie keine auflösbaren Gegenstände wie Kunststoff, Alufolie oder Zellophan auf die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds. Wenn diese Produkte auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie umgehend mit Schabern entfernt werden.

HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass die Samsung-Garantie KEINE Serviceanrufe zur Erläuterung der Produktverwendung, zur Korrektur einer unsachgemäßen Montage oder zur Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten umfasst.

Reinigung und Wartung des Fettfilterkastens

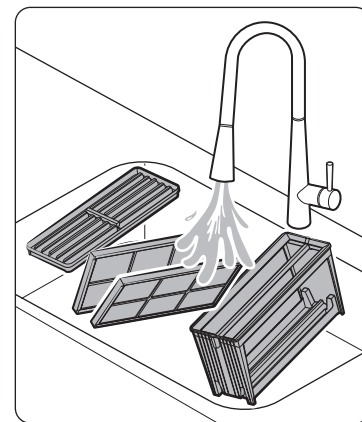
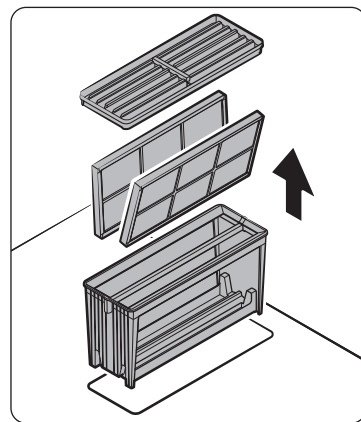
WARNUNG

Fettablagerungen im Fettfilter können Feuer fangen und es besteht Brandgefahr.

HINWEIS

- Um die Absaugleistung des Kochfeldabzugs beizubehalten, müssen Sie das Zubehör (Fettfilterkasten, Fettfilter, Abluftgitter) regelmäßig reinigen.
- Der Verschmutzungsgrad variiert je nach Benutzungsumgebung. Demnach sollte eine Reinigung nach Bedarf basierend auf dem Verschmutzungsgrad durchgeführt werden (alle zwei bis drei Wochen).
- Kohlefilter können nicht gereinigt, sondern nur ersetzt werden.

Reinigung des Fettfilterkastens

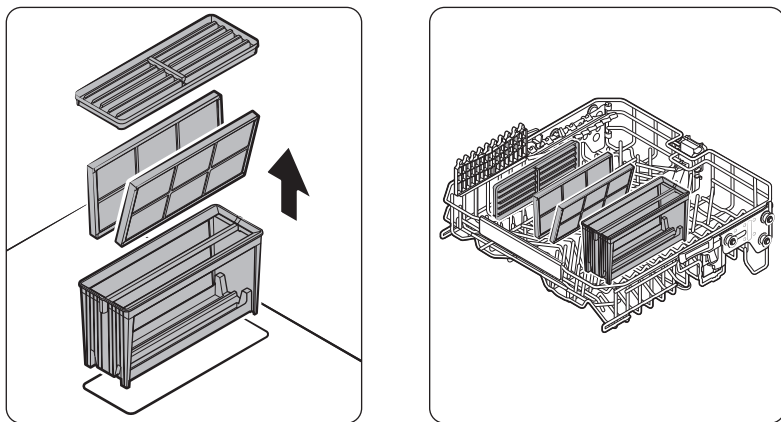


1. Nehmen Sie das Abluftgitter und die Fettfilterschale ab.
2. Bauen Sie den Fettfilter auseinander.
3. Bitte benutzen Sie einen weichen Schwamm oder eine Bürste, den/die Sie in warmes Wasser und ein neutrales Flüssigreinigungsmittel getaucht haben, um Fettflecken von der Innenseite des Fettfilterkastens und den einzelnen Teilen zu entfernen.
4. Wenn die Reinigung der Teile erfolgt ist, bauen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

WARNUNG

- Achten Sie darauf, das Gerät auszuschalten, wenn Sie den Fettfilterkasten reinigen.
- Verwenden Sie keine Werkzeuge oder Zubehör wie Stahlwolle.
- Verwenden Sie kein Backpulver, Wasserstoffperoxid, Zitronensäure, Scheuermittel, Alkohol usw. Dies kann die Beschichtung beschädigen oder Verfärbungen verursachen.
- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit immer Handschuhe während der Reinigung.
- Sprühen Sie kein Wasser direkt auf den Fettfilterkasten, während dieser montiert ist. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags und Brandes.
- Es entstehen schnell Finger- und Fettabdrücke auf der Oberfläche. Diese sind jedoch nicht so stark sichtbar wie auf einer spiegelnden Glasoberfläche.

Reinigung der Fettfilterschale und Fettfilter (Geschirrspüler)



1. Nehmen Sie das Abluftgitter und die Fettfilterschale ab.
2. Bauen Sie die Fettfilter auseinander.
3. Legen Sie das Abluftgitter, die Fettfilterschale und die Fettfilter in den Geschirrspüler. Stapeln Sie diese jedoch nicht übereinander.
4. Verwenden Sie herkömmliches Geschirrspülmittel und ein kurzes Spülprogramm mit niedriger Temperatur.
5. Wenn die Reinigung der Teile erfolgt ist, bauen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

⚠️ WARNUNG

- Der Filter verfärbt sich möglicherweise bei der Reinigung, was seine Leistung jedoch nicht beeinträchtigt.
- Reinigen Sie stark verschmutzte Fettfilter nicht zusammen mit Geschirr.
- Der Filter hat scharfe Kanten, an denen man sich verletzen kann. Tragen Sie daher immer Handschuhe, wenn Sie mit dem Filter arbeiten.
- Es entstehen schnell Finger- und Fettabdrücke auf der Oberfläche. Diese sind jedoch nicht so stark sichtbar wie auf einer spiegelnden Glasoberfläche.

Reinigung des Abluftgitters

Wenn Wasser oder Lebensmittelrückstände in die Fettfilterschale gelangt sind, reinigen Sie diese mit der folgenden Methode.

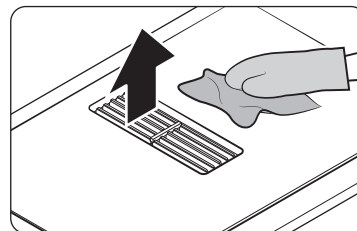
⚠️ WARNUNG

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Produkt ausgeschaltet ist.

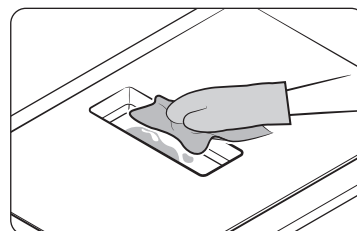
- Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

📖 HINWEIS

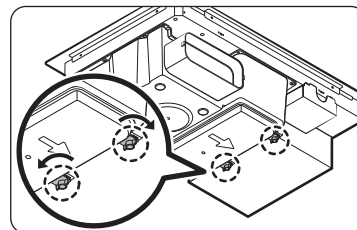
Wenn der Schrank an der Unterseite befestigt ist, muss genug Platz vorhanden sein, um die untere Abdeckung auseinanderzubauen.



1. Wischen Sie vorsichtig mit einem trockenen Tuch um das Abluftgitter herum. Nehmen Sie das Abluftgitter, die Fettfilterschale und die Fettfilter vorsichtig ab.
 - Anweisungen zur Reinigung des Haubengitters, der Fettfilterschale und des Fettfilters finden Sie in der separaten Reinigungsanleitung.



2. Wischen Sie Wasser und Lebensmittelrückstände (Öl) weg, die in das Produkt gelangt sind.

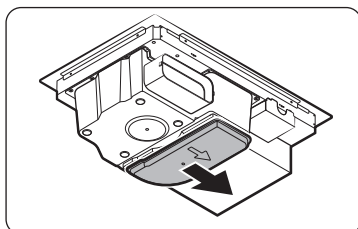


3. Drehen Sie an der Unterseite des Kochfeldabzugs die beiden Halterungen in entgegengesetzte Richtungen.

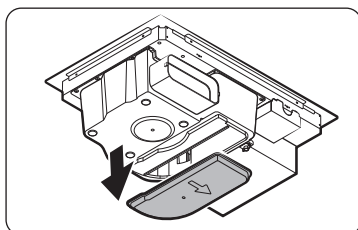
⚠️ VORSICHT

- Achten Sie darauf, beim Abnehmen der unteren Abdeckung keine Flüssigkeiten zu verschütten.

Reinigung und Wartung



4. Drücken Sie die untere Abdeckung in Pfeilrichtung.



5. Nehmen Sie die Abdeckung nach unten vom Kochfeldabzug-Gehäuse ab und montieren Sie sie nach dem Reinigen in umgekehrter Reihenfolge wieder.

HINWEIS

- Bei leichter Verschmutzung reinigen Sie das Gehäuse durch den Lufteinlass mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Es wird empfohlen, die untere Abdeckung abzunehmen, um ausgehärtete Ölrückstände zu entfernen.
- Wischen Sie Wasser und Lebensmittelrückstände (Öl) vor der Reinigung mit einem trockenen Tuch ab, nachdem Sie die untere Abdeckung abgenommen haben.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen der Dunstabzugshauben-Abdeckung mit einem weichen Tuch oder Schwamm, das bzw. den Sie mit einem milden Reinigungsmittel anfeuchten. Spülen Sie die Flächen anschließend mit klarem Wasser ab, reiben Sie die Dunstabzugshauben-Abdeckung gründlich trocken und setzen Sie sie wieder ein.

VORSICHT

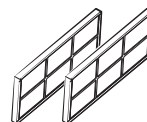
- Wenn viel Wasser in die obere Ansaugöffnung des Kochfeldabzugs eingedrungen ist, entfernen und reinigen Sie zunächst die Fettfilterschale.
- Wenn die Fettfilterschale überläuft, entfernen Sie zuerst die Flüssigkeiten vom Boden der Fettfilter und entfernen und reinigen Sie anschließend die Auffangwanne.

- Die Reinigung der unteren Abdeckung ist schwierig, wenn sich im Inneren des Schrankes eine Schublade an der Unterseite des Produkts befindet. Entfernen Sie in diesem Fall die Schublade vor der Reinigung.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle, Bleichmittel oder saure bzw. alkalische Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche der Dunstabzugshauben-Abdeckung beschädigen können.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, da dadurch Wasser in das Gerät eindringen kann.
- Die Dunstabzugshauben-Abdeckung ist für eine Belastung von bis zu 10 kgf ausgelegt; übermäßiger Druck kann jedoch zu Beschädigungen führen.

HINWEIS

- Überprüfen Sie nach dem Kochen regelmäßig den Wasserstand in der Dunstabzugshauben-Abdeckung. Überprüfen Sie stets den Wasserstand und den Verschmutzungsgrad, wenn Flüssigkeit in das Gerät eingedrungen ist oder der Fettfilter gereinigt wird. (Maximale Kapazität: ca. 0,92 l)
- Entleeren Sie das Wasser und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie den Geruchsfilter austauschen. Je nach Nutzungshäufigkeit und Kochbedingungen können jedoch häufigere Inspektionen erforderlich sein. Eine Reinigung mindestens einmal pro Monat wird empfohlen.
- Wird die Dunstabzugshauben-Abdeckung nicht entleert, wenn sie voll ist, kann dies zu Schäden an den inneren Bauteilen und den Unterschränken führen.

Ersetzen des Fettfilters



- Der Fettfilter nimmt während des Kochvorgangs Wasser- und Öldämpfe auf.
- Damit die Absaugleistung des Kochfeldabzugs sich nicht verschlechtert, muss der Fettfilter regelmäßig gereinigt werden.

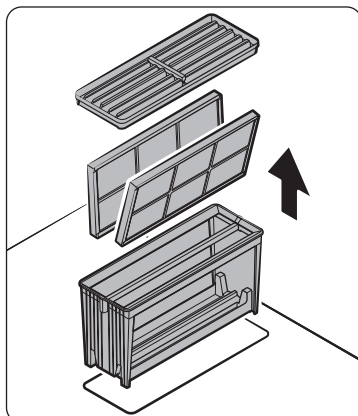
WARNUNG

- Der Fettfilter besteht aus Metall. Daher wird er möglicherweise erkannt und erwärmt, wenn er auf das Induktionskochfeld gelegt wird.
- Stellen Sie den Fettfilter nicht auf das Induktionskochfeld.

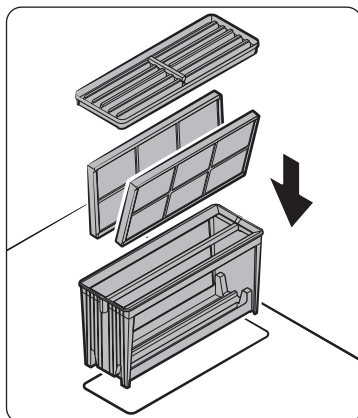
- Bringen Sie während der Verwendung den Fettfilter immer am Produkt an.
- Wenn Sie das Produkt ohne den Fettfilter benutzen, kann Öldampf während des Kochens direkt in den Innenraum des Produkts und somit in den Motor des Ventilators gelangen.
- Achten Sie darauf, das Produkt mit korrekt angebrachtem Fettfilter zu verwenden.

⚠ VORSICHT

Dieses Teil muss bei Bedarf separat über das Samsung-Kundendienstzentrum oder online unter www.samsung.com/support gekauft und ausgewechselt werden.

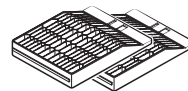


1. Nehmen Sie das Abluftgitter und die Fettfilterschale ab.
2. Bauen Sie den Fettfilter auseinander.



3. Ersetzen Sie ihn durch einen neuen Fettfilter und bauen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

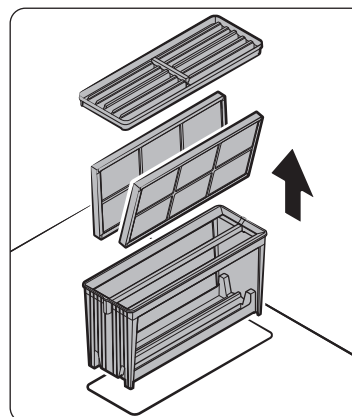
Ersetzen des Kohlefilters



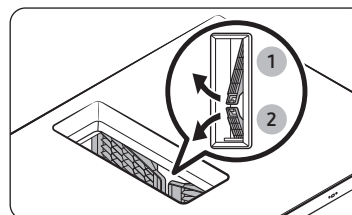
- Der Kohlefilter reduziert im Umluftbetrieb Gerüche aus der angesaugten Luft.
- Der Kohlefilter hat eine Standardlebensdauer von 360 Stunden, diese kann jedoch je nach Kochumgebung und Nutzungsgewohnheiten unterschiedlich ausfallen. Es wird empfohlen, den Filter alle sechs Monate auszuwechseln.

⚠ VORSICHT

Dieses Teil kann nicht gereinigt werden und muss bei Bedarf separat über das Samsung-Kundendienstzentrum oder online unter www.samsung.com/support gekauft und ausgewechselt werden.

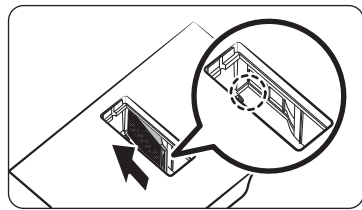


1. Nehmen Sie das Abluftgitter und die Fettfilterschale ab.



2. Ziehen Sie den oberen Teil des Kohlefilters diagonal und entnehmen Sie ihn.

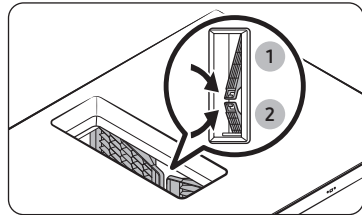
Reinigung und Wartung



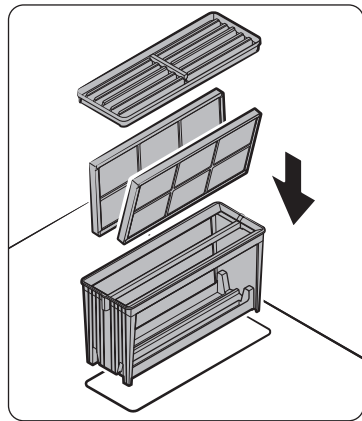
3. Bauen Sie den neuen Kohlefilter gemäß den Führungsmarkierungen auf der Innenseite des Produkts ein.

 HINWEIS

- Bauen Sie den Filter mit der flachen Seite nach oben ein.
- Bauen Sie die restlichen Filter mit derselben Methode in entgegengesetzter Richtung ein.



4. Setzen Sie den neuen Kohlefilter schräg ein.



5. Bauen Sie die restlichen Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammen.

Fehlerbehebung und Service

Fehlerbehebung

Wenn ein geringfügiges Problem auftritt, können Sie die folgenden Anweisungen zurate ziehen, um das Problem selbst zu lösen. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

 WARNUNG

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?	• Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	• Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?	• Die Taste Ein/Aus ① wurde versehentlich gedrückt. • Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.	• Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig eingeschaltet ist. • Reinigen Sie das Bedienfeld.
Was ist zu tun, wenn bis auf die Restwärmanzeige die Anzeige plötzlich nicht mehr sichtbar ist (H, H)?	• Die Taste Ein/Aus ① wurde versehentlich gedrückt. • Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.	• Das Gerät ist richtig eingeschaltet. • Reinigen Sie das Bedienfeld.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?	Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug.	Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Der Modus des Kochfeldabzugs ändert sich automatisch.	- Wird der Kochfeldabzug im Smart/Auto-Modus betrieben? - Wird der Kochfeldabzug im Boost-Modus betrieben?	- Der Smart/Auto-Modus funktioniert automatisch in Abhängigkeit von Sensor und Kochzonenleistung. - Sensor und Kochzonenleistung (CC90H84JAD): Smart - Kochzonenleistung (CC90H84PAD): Auto - Der Boost-Modus ist maximal acht Minuten lang aktiv. Anschließend wird auf Stufe 9 umgeschaltet.
Die Absaugleistung des Kochfeldabzugs ist schwach.	Befinden sich viele Fremdstoffe im Filter?	Wischen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser ab.

Informationscodes

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Es liegt ein Problem mit dem Temperatursensor des Kochzone vor.	Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ① aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät für mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz. Schalten Sie das Gerät dann erneut ein, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
E1	Die erkannte Temperatur übersteigt den angegebenen Höchstwert. Tritt ein Fehler auf, schaltet sich der Kochfeldabzug aus Brandschutzgründen ab.	
E2	Es gibt ein Problem mit dem PBA-Sensor.	
A4, A6	Der Gleichstrommotor läuft wegen Problemen mit der Platine oder der Verkabelung nicht, oder es gibt eine elektrische Störung an der Motorlamelle.	Überprüfen Sie, ob die Taste nass ist oder tatsächlich gedrückt wird. Wenn das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ① aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
d0	Eine Taste wird länger als acht Sekunden gedrückt.	
F8, FA	Störung der Kommunikation zwischen Hauptplatine und Unterplatinen.	Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ① aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät danach wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
F1	EEPROM-Fehler wird angezeigt, wenn EEPROM oder der Lesevorgang nicht durchgeführt wird.	
F2	Der IC (integrierter Schaltkreis) für die Berührungssteuerung kommuniziert nicht normal.	

Fehlerbehebung und Service

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Spannung liegt außerhalb des Normalbereichs (220–240 V).	Überprüfen Sie den Stromanschluss im Haus.
	Wird angezeigt, wenn das Kochgeschirr nicht geeignet ist für das Induktionskochfeld oder das Kochfeld ohne Kochgeschirr betrieben wird.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr.
	Kommunikation zwischen Hauptplatine und Hauptplatine des Kochfeldabzugs.	Wird angezeigt, wenn die Kommunikation zwischen der Hauptplatine und der Hauptplatine des Kochfeldabzugs unterbrochen ist. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.
	EEPROM-Dateninformation.	Wird angezeigt, wenn die EEPROM-Daten des Kochfeldabzugs durch elektrisches Rauschen oder eine defekte Hauptplatine des Kochfeldabzugs beschädigt sind. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
	Kommunikation zwischen Hauptplatine und Inverterplatine des Kochfeldabzugs.	Wird angezeigt, wenn die Kommunikation zwischen der Hauptplatine des Kochfeldabzugs und der Inverterplatine des Kochfeldabzugs unterbrochen ist. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.
	Überstrom im Motor des Kochfeldabzug-Lüfters.	Wird angezeigt, wenn ein Problem in den Schaltkreisen auftritt, die die Drehung und den Betrieb des Lüfters des Kochfeldabzugs steuern. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
H1	Überlastung des Motors des Kochfeldabzug-Lüfters.	Wird angezeigt, wenn der Kochfeldabzug-Lüfter überlastet ist und Überstrom auftritt. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.
H2	Trennung des Motors des Kochfeldabzug-Lüfters.	Wird angezeigt, wenn der Kochfeldabzug-Lüfter nicht ausreichend mit Strom versorgt wird oder das Lüfterkabel nicht angeschlossen ist. Wenn das Problem weiter besteht, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.
H3	Überspannung/Unterspannung im Kochfeldabzug-Lüfter.	Wird angezeigt, wenn die Spannungsversorgung des Kochfeldabzug-Lüftermotors zu niedrig oder zu hoch ist oder wenn ein Problem mit dem Spannungssensor vorliegt. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
H4	IPM-Temperatursensor des Kochfeldabzug-Lüftermotors.	Wird angezeigt, wenn ein Problem vorliegt bei dem Temperatursensor, der die Oberflächentemperatur des Kühlkörpers misst, der Hitze von den Schaltkreisen ableitet, die den Kochfeldabzug-Lüfter steuern. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.
H5	Überhitzung des IPM im Kochfeldabzug-Lüftermotor.	Wird angezeigt, wenn hohe Temperatur festgestellt wird in den internen Schaltkreisen, die den Kochfeldabzug-Lüfter steuern. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.

Fehlerbehebung und Service

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
	Ausgangsstromsensor des Kochfeldabzug-Lüftermotors.	Wird angezeigt, wenn ein Problem mit dem Sensor vorliegt, der den Strom während des Betriebs des Kochfeldabzug-Lüfters misst. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.
	Gleichspannungssensor des Kochfeldabzug-Lüftermotors.	Wird angezeigt, wenn ein Problem vorliegt bei dem Sensor, der die Spannung der Schaltkreise misst, die den Kochfeldabzug-Lüfter steuern. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.
	Motor des Kochfeldabzug-Lüfters startet nicht.	Wird angezeigt, wenn der Kochfeldabzug-Lüftermotor nicht in Betrieb genommen werden kann. Unterbrechen Sie die Stromversorgung für mindestens 30 Sekunden und geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, nehmen Sie Kontakt mit einem Samsung Electronics-Servicecenter auf.

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

Dafür gibt es mehrere mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert und auf der Anzeige wird  angezeigt.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.
Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste **Ein/Aus** .
- Wenn Flüssigkeit über das Bedienfeld gelaufen ist, wischen Sie sie ab.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das Kochfeld ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste **Ein/Aus** , wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet bzw. zu klein, oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
- Wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursache:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Der Lüfter schaltet sich aus, sobald die elektronischen Bauteile des Geräts sich abgekühlt haben oder die maximale Dauer (10 Minuten) verstrichen ist.
- Wenn Sie bei Fragen zur Bedienung des Geräts eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Service

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie sich bitte Abschnitt „Fehlerbehebung“ durch. Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung. Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Problemdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.

Bitte notieren Sie sich folgende Informationen.

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

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten.

Diese Information finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen hier zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

- Modell:
- Seriennummer:

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

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

Technische Daten

Produktdatenblatt gemäß der delegierten Verordnung (EU) 65/2014 der Kommission

	Wert	Einheit
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Samsung	–
Modellkennung des Lieferanten	CC90H84JAD / CC90H84PAD	–
Jährlicher Energieverbrauch – AEC _{hood}	44,1	kWh/a
Energieeffizienzklasse	A+	–
Fluiddynamische Effizienz – FDE _{hood}	32,0	–
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	–
Beleuchtungseffizienz – LE _{hood}	*	lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	*	–
Fettabscheidegrad – GFE _{hood}	95,1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	A	–
Minimaler Luftstrom bei normaler Benutzung	190,0	m³/h
Maximaler Luftstrom bei normaler Benutzung	600,0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Boost-Stufe	720,0	m³/h
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit	42	dB(A) re 1pW
A-bewertete Luftschallemissionen bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit	68	dB(A) re 1pW
A-bewertete Luftschallemissionen im Betrieb auf der Intensivstufe oder Boost-Stufe	72	dB(A) re 1pW
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit – Umluftbetrieb **	41	dB(A) re 1pW
A-bewertete Luftschallemissionen bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit – Umluftbetrieb **	70	dB(A) re 1pW
A-bewertete Luftschallemissionen im Betrieb auf der Intensivstufe oder Boost-Stufe – Umluftbetrieb **	72	dB(A) re 1pW
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand – P _o	0,30	W
Leistungsaufnahme im Standby-Betrieb – P _s	*	W

Technische Daten

Zusätzliche Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission

	Symbol	Wert	Einheit
Zeitverlängerungsfaktor	f	0,8	–
Energieeffizienzindex	EEL _{hood}	44,8	–
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q _{BEP}	381,0	m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	P _{BEP}	456	Pa
Maximaler Luftstrom	Q _{max}	720,0	m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W _{BEP}	151,0	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems	W _L	*	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	E _{middle}	*	lux

* Gilt nicht für dieses Produkt

** Freiwillige Angabe

Produktdatenblatt gemäß der delegierten Verordnung (EU) 65/2014 der Kommission

Die Daten wurden gemäß den Normen EN 61591, EN 60704-2-13, EN 50564 und den Verordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 der Kommission ermittelt.

Empfehlungen für eine korrekte Verwendung, um die Umweltbelastung zu verringern: Schalten Sie den Kochfeldabzug beim Kochbeginn bei kleinster Geschwindigkeit EIN und lassen Sie die Haube einige Minuten nachlaufen, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen von Kochdunst und Dampf und benutzen Sie die Intensivstufe(n) nur bei extremen Situationen. Wechseln Sie die Kohlefilter, wenn notwendig, um eine gute Geruchsreduzierung zu gewährleisten. Säubern Sie die Fettfilter, wenn notwendig, um eine hohe Fettfiltereffizienz zu gewährleisten. Verwenden Sie den in der Gebrauchsanweisung angegebenen größten Durchmesser des Luftaustrittssystems, um die Leistungsfähigkeit zu optimieren und die Geräuschentwicklung zu minimieren.

Technische Daten

Modell		CC90H84JAD	CC90H84PAD
Geräteabmessungen	Breite	800 mm	800 mm
	Tiefe	520 mm	520 mm
	Höhe	230 mm	230 mm
Ausschnittsabmessungen für Arbeitsplatte	Breite	750 mm	750 mm
	Tiefe	490 mm	490 mm
Anschlussspannung		220–240 V~ / 380–415 V 3N~ 50/60 Hz	220–240 V~ / 380–415 V 3N~ 50/60 Hz
Maximal angeschlossene Stromlast		7.650 W	7.650 W
Gewicht	Netto	27,2 kg	25,0 kg
	Brutto	32,9 kg	30,8 kg

Kochzonen

	CC90H84JAD		CC90H84PAD	
Position	Leistung	Boost-Zeit	Leistung	Boost-Zeit
Links Vorne	2.100 W/ Boost 2.700 W	8 min	1.800 W/ Boost 2.600 W	8 min
Links Hinten	2.100 W/ Boost 2.700 W	8 min	1.800 W/ Boost 2.600 W	8 min
Rechts Vorne	2.100 W/ Boost 2.700 W	8 min	2.200 W/ Boost 3.400 W	8 min
Rechts Hinten	2.100 W/ Boost 2.700 W	8 min	1.500 W/ Boost 2.600 W	8 min
Flex-Zone	2.100 W/ Boost 2.700 W	5 min	2.400 W / Boost 3.700 W	5 min
Flex (komplett)	2.700 W/ Boost 3.700 W	5 min	–	–

Produktinformationen

Hersteller	Samsung Electronics Co., Ltd.	Samsung Electronics Co., Ltd.
Modell	CC90H84JAD	CC90H84PAD
Anzahl der Kochzonen und/oder -flächen	2	3
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche, berechnet pro kg (EC electric cooking)	36,5 x 21,0 cm : 190 Wh/kg 36,5 x 21,0 cm : 190,9 Wh/kg	36,5 x 18,0 cm: 196,5 Wh/kg (Links) 18,0 cm: 185,5 Wh/kg (Oben) 21,0 cm: 178,6 Wh/kg (Unten)
Energieverbrauch je Kochfeld, berechnet pro kg (EC electric hob)	190,5 Wh/kg	186,8 Wh/kg

Die Daten wurden gemäß der Norm EN 60350-2 und der Verordnung (EU) 66/2014 der Kommission ermittelt.

Stromverbrauch im Standby-Modus insgesamt (W) (Alle Netzwerkanschlüsse eingeschaltet)		1,9 W
Zeitraum für Energiemanagement (min)		20 min
WLAN	Stromverbrauch im Standby-Modus (W)	1,9 W
	Zeitraum für Energiemanagement (min)	20 min
Aus-Modus	Stromverbrauch	0,30 W
	Zeitraum für Energiemanagement (min)	20 min

Tipps zum Energiesparen

So sparen Sie Energie:

- Positionieren Sie Töpfe und Pfannen auf der Kochzone, bevor Sie es einschalten.
- Halten Sie die Kochzone und die Pfannenböden sauber.
- Setzen Sie Deckel fest auf Töpfe und Pfannen auf.
- Schalten Sie die Kochzonen vor Ende der Garzeit aus und nutzen Sie die Restwärme.

Anhang

HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung kann unter <http://www.samsung.com> > Support > Produktsuche-Support und unter Eingabe der Modellbezeichnung abgerufen werden.

	Frequenzbereich	Senderleistung (max.)
WLAN	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

FRAGEN ODER ANMERKUNGEN?

LAND	KONTAKT-CENTER	WEBSITE
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	
GERMANY	06196 77 555 77	
FRANCE	01 48 63 00 00	
SPAIN	91175 0015	
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	
LUXEMBURG	+352 2610 3710	
NETHERLANDS	+31 88 909 0111	
BELGIUM	+32 26200210	
NORWAY	21 62 90 99	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	OLD 030-622 75 15, NEW number: 0800 528 475	
SWEDEN	0771-400 300	
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0800 726 786	
HUNGARY	06 1 42 92 312 	
CZECH	800726786 	
SLOVAKIA	800726786 	
CROATIA	072 726 786	

LAND	KONTAKT-CENTER	WEBSITE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	
SERBIA	011 321 6899	
Kosovo	038 40 30 90	
ALBANIA	045 620 202	
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	
LITHUANIA	0-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
UKRAINE	0-800-502-000	
MOLDOVA	+373-22-667-400	

Piano cottura a induzione con cappa integrata

Manuale dell'utente

CC90H84JAD, CC90H84PAD

SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale	3
In questo manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:	3
Nome modello e numero di serie	3
Istruzioni di sicurezza	4
Istruzioni su WEEE	5
Installazione del piano cottura	6
Istruzioni di sicurezza per l'installatore	6
Strumenti necessari	6
Collegamento alla rete elettrica	6
Installazione sul piano di lavoro	8
Componenti	8
Dimensioni del prodotto	9
Assemblaggio del materiale filtrante	10
Prima di iniziare	10
Zone di cottura	10
Pannello di controllo	11
Riscaldamento a induzione	12
Spegnimento di sicurezza	12
Indicatore di calore residuo	12
Rilevamento della temperatura	13
Pentole	13
Usare i tasti touch	16
Rumori durante il funzionamento	16
Pulizia iniziale	16
Annuncio open source	17
SmartThings	17
Registrazione di un dispositivo in SmartThings	17
Servizi di assistenza SmartThings	17
Risoluzione dei problemi	18
Funzionamento	18
Accensione dell'apparecchio	18
Spegnimento dell'apparecchio	18

Selezione della zona di cottura e del livello di potenza	18
Boost	19
Uso della flex zone (solo per i modelli che ne sono provvisti)	19
Flex Zone Plus (solo per i modelli dotati di Flex Zone Plus)	20
Mantieni al caldo	20
Timer	21
Pausa/Riprendi	21
Arresto rapido	21
Blocco di sicurezza per bambini	21
Impostazione di attivazione/disattivazione del Wi-Fi	22
Configurazione semplice della connessione dell'app mobile	22
Attivazione/disattivazione audio	23
Luminosità del display	23
Metodo per entrare nella modalità di impostazione della luminosità	24
Funzionalità di rilevamento automatico delle pentole	24
Uso della cappa	25
Avvio Intelligente/Automatico della cappa	26
Funzione AfterRun della cappa	26
Impostazioni della funzione AfterRun	27
Impostazione di sensibilità della modalità Intelligente (solo CC90H84JAD)	28
Pulizia e manutenzione	28
Pulizia del piano cottura	28
Sporco leggero	28
Sporco ostinato	29
Sporco problematico	29
Pulizia e manutenzione della cappa	30
Pulizia della cappa	30
Pulizia della cappa (lavastoviglie)	31
Pulizia del coperchio della cappa	31
Sostituzione del filtro antigrasso	32
Sostituzione del filtro al carbone	33
Risoluzione dei problemi e assistenza	34
Risoluzione dei problemi	34
Codici informativi	35
Servizio	39

Specifiche tecniche	39
Scheda prodotto conforme al regolamento delegato (UE) n. 65/2014 della Commissione	39
Informazioni aggiuntive sul prodotto conformi al regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione	40
Scheda prodotto conforme al regolamento delegato (UE) n. 65/2014 della Commissione	40
Dati tecnici	40
Zone di cottura	40
Informazioni sul prodotto	41
Appendice	41

Uso di questo manuale

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere questo manuale dell'utente, prestando particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza contenute nella sezione seguente. Conservare questo manuale per riferimento futuro.

In caso di trasferimento di proprietà dell'apparecchio, ricordarsi di consegnare il manuale al nuovo proprietario.

In questo manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:

AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono provocare **gravi lesioni personali o la morte**.

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono provocare **piccole lesioni personali o danni alle cose**.

ATTENZIONE

Per evitare rischi di incendio, esplosione, scariche elettriche o lesioni personali durante l'uso del prodotto, seguire queste fondamentali precauzioni per la sicurezza.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Nome modello e numero di serie

Sia il nome del modello sia il numero di serie sono riportati sotto la base del piano cottura.

Per usi futuri, annotare le informazioni o attaccare l'etichetta di prodotto aggiuntiva (situata sulla parte superiore del prodotto) su questa pagina.

Nome modello _____

Numero di serie _____

⚠ AVVERTENZA

La mancata osservanza delle istruzioni può causare scosse elettriche, lesioni, incendi, guasti o esplosioni.

1. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che non siano state fornite loro istruzioni o supervisione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
2. **(Per l'uso in Europa) AVVERTENZA:** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
3. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o a un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.
5. Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle norme vigenti.
6. Al termine dell'installazione deve essere possibile scollegare questo apparecchio dalla rete elettrica. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.
7. **AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare eventuali scariche elettriche.
8. **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
9. Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia, durante le condizioni di pulizia le superfici potrebbero surriscaldarsi e i bambini devono essere tenuti lontani.
10. Non usare un pulitore a vapore.
11. Dopo l'uso, spegnere l'elemento a induzione del piano cottura mediante l'apposito comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
12. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo.
13. **(Per l'uso in Europa) AVVERTENZA:** il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
14. **(Per l'uso in Europa) AVVERTENZA:** la cottura senza sorveglianza su un piano cottura sporco di grasso o olio può essere pericolosa e innescare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antifuoco.

15. **(Per l'uso in Europa) AVVERTENZA:** il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.
16. **AVVERTENZA:** pericolo di incendio. Non conservare alcun elemento sulle superfici di cottura.
17. **(Per l'uso in Europa) AVVERTENZA:** usare solo le protezioni progettate dal costruttore di questo piano cottura o indicate dal costruttore nelle istruzioni come compatibili o protezioni incorporate nel piano cottura. L'uso di protezioni inadeguate può provocare incidenti.
18. **ATTENZIONE:** il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.
19. **AVVERTENZA:** la cottura senza sorveglianza su un piano cottura sporco di grasso o olio può essere pericolosa e innescare un incendio.
20. Quando la cappa aspirante viene utilizzata contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili, è necessario garantire un'adeguata ventilazione della stanza (non applicabile agli apparecchi che reimmettono l'aria nella stanza).
21. Se la pulizia non viene eseguita secondo le istruzioni, sussiste il rischio di incendio.
22. **ATTENZIONE:** questo apparecchio non è destinato all'uso con piani cottura a gas.
23. **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare calde quando vengono utilizzate con apparecchi di cottura.
24. **ATTENZIONE:** non utilizzare l'apparecchio con piani cottura a gas.

AVVERTENZA: per il corretto collegamento all'alimentazione, seguire lo schema di cablaggio disponibile vicino ai terminali.

Collegamento all'alimentazione: prima del collegamento, verificare che la tensione nominale dell'apparecchio, indicata sulla targhetta con i dati tecnici, corrisponda alla tensione di alimentazione disponibile. La targhetta con i dati tecnici si trova sulla parte inferiore del telaio del piano cottura.

AVVERTENZA: prima di collegare i cavi al circuito, spegnere l'alimentazione del circuito. La tensione dell'elemento riscaldante è di 230 V CA.

L'apparecchio funziona correttamente anche con alimentazione a 220 V~ CA o 240 V~ CA. Il piano cottura deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante un dispositivo che consenta la disconnessione dell'apparecchio dall'alimentazione elettrica su tutti i poli, con contatti di una larghezza minima di 3 mm, ad esempio dispositivi automatici di protezione della linea, dispositivi di messa a terra, fusibili o interruttori automatici.

AVVERTENZA: i collegamenti dei cavi devono essere effettuati in base alle normative e le viti dei terminali devono essere serrate bene.

AVVERTENZA: dopo aver collegato il piano cottura all'alimentazione elettrica, verificare che tutte le zone di cottura siano pronte per l'uso, avviandole una alla volta alla massima potenza, con pentole adeguate.

Qualsiasi modifica o riparazione deve essere eseguita solo da personale qualificato.

Non riscaldare cibi o liquidi sigillati in contenitori per la funzione a induzione.

Non usare benzene, diluente, alcool, o dispositivi di pulizia a vapore o ad alta pressione per pulire il piano cottura a induzione.

Non installare il piano cottura a induzione: vicino a un riscaldatore o a un materiale infiammabile; in luoghi umidi, oleosi, polverosi o esposti alla luce diretta del sole o all'acqua; dove il gas può fuoriuscire; su una superficie irregolare.

Questo piano cottura a induzione deve essere correttamente messo a terra in conformità con le normative locali e nazionali.

Usare regolarmente un panno asciutto per rimuovere le sostanze estranee dai terminali e dai contatti della spina di alimentazione.

Non tirare, piegare eccessivamente o mettere oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

Mentre il piano cottura a induzione è in funzione, non spegnerlo scollegando il cavo di alimentazione.

Non inserire dita o sostanze estranee. Se nel piano cottura a induzione sono presenti sostanze estranee, scollegare il cavo di alimentazione e contattare un centro di assistenza Samsung locale.

Non applicare una pressione eccessiva né urtare il piano cottura a induzione. Non posizionare il piano cottura sopra oggetti fragili.

Assicurarsi che la tensione di alimentazione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche del prodotto.

Inserire saldamente la spina di alimentazione nella presa a muro. Non usare multiprese, prolunghe o trasformatori elettrici.

Non agganciare il cavo di alimentazione a oggetti metallici. Assicurarsi che il cavo venga a trovarsi tra oggetti o dietro il piano cottura a induzione.

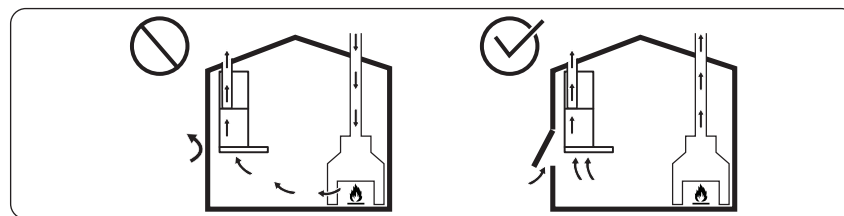
Non usare una spina di alimentazione danneggiata, un cavo di alimentazione o una presa a muro allentata. Per le spine o i cavi di alimentazione danneggiati, contattare un centro di assistenza Samsung locale.

Non versare né spruzzare direttamente acqua sul piano cottura a induzione, non appoggiarvi oggetti sopra e non utilizzare materiali volatili come gli insetticidi.

Non conservare materiali infiammabili nel piano cottura a induzione. Poiché i vapori di alcol possono entrare in contatto con le parti calde del piano cottura a induzione, fare attenzione quando si riscaldano cibi o bevande contenenti alcol.

Se vi è il rischio di scottarsi le mani sulla parte superiore del piano cottura a induzione, tenere i bambini lontani e non lasciarli avvicinare.

Quando la cappa aspirante viene utilizzata contemporaneamente a dispositivi a combustione (ad esempio, un caminetto o un apparecchio a gas), la stanza deve essere adeguatamente ventilata. Ad esempio, porte, finestre, prese d'aria/scarichi a muro o sistemi simili dovrebbero essere usati per garantire un flusso d'aria adeguato e impedire che la stanza diventi ermetica mentre la cappa è in funzione. Quando la cappa aspirante viene utilizzata insieme a tali dispositivi, la pressione negativa nella stanza non deve superare i 4 Pa (4×10^{-5} bar). In caso contrario, sussiste il rischio che i gas di combustione tossici provenienti dalla canna fumaria possano essere aspirati nell'ambiente.



Istruzioni su WEEE



Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) (Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come ad esempio il REACH, visitare la nostra pagina dedicata alla sostenibilità disponibile all'indirizzo www.samsung.com.

Installazione del piano cottura

Per ulteriori informazioni sull'installazione, consultare il manuale di installazione.

⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi che il nuovo apparecchio venga installato e collegato a massa esclusivamente da personale qualificato.

Attenersi alle seguenti istruzioni. La garanzia non copre eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta.

I dati tecnici vengono forniti alla fine di questo manuale.

Istruzioni di sicurezza per l'installatore

- L'impianto elettrico deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm. I dispositivi adatti per l'isolamento includono interruttori per la protezione della linea, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dal supporto), interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra e contattori.
- Relativamente a quanto attiene alla protezione antincendio, questo apparecchio è conforme alle normative EN 60335 - 2 - 6. Questo tipo di apparecchio può essere installato a fianco di una credenza o di una parete.
- L'installazione deve garantire la protezione contro le scosse elettriche.
- La cucina in cui viene montato il piano cottura deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.
- Per una protezione contro l'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un prodotto adeguato.
- Nel caso di superfici di lavoro piastrellate, le giunzioni nell'area in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di malta.
- Nei piani di lavoro in pietra naturale o artificiale o in ceramica, le molle a scatto devono essere fissate con una resina artificiale adeguata o con un adesivo misto.
- Accertarsi che la guarnizione sia correttamente posizionata contro il piano di lavoro senza spazi. Non è necessario applicare ulteriore sigillante siliconico, ciò renderebbe infatti la rimozione difficoltosa in caso di riparazione.
- Per rimuovere il piano cottura spingerlo da sotto.
- Sotto il piano cottura è possibile installare una lastra.
- Lo spazio di ventilazione tra il piano di lavoro e la parte anteriore del frontale dell'unità non deve essere ostruito.

Strumenti necessari



Matita



Cacciavite a croce



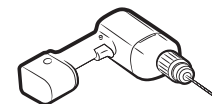
Righello o staggia



Occhiali di protezione



Seghetto alternativo



Trapano

Collegamento alla rete elettrica

Prima di effettuare il collegamento, controllare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla targhetta, corrisponda alla tensione disponibile. La targhetta si trova sulla parte inferiore del telaio del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

Prima di collegare i cavi al circuito, staccare la corrente.

La tensione dell'elemento riscaldante è di 230 V~ CA. L'apparecchio funziona perfettamente anche con tensioni di 220 V~ 240 V~ CA. Il piano cottura deve essere collegato alla rete mediante un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm, ad esempio, interruttori automatici per la protezione della linea, interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra o fusibili.

⚠ AVVERTENZA

I collegamenti dei cavi devono essere effettuati in base alle normative e le viti dei terminali devono essere serrate bene.

⚠ AVVERTENZA

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, verificare che tutte le zone di cottura siano pronte all'uso accendendole brevemente a turno alla massima potenza con una pentola adatta.

⚠ AVVERTENZA

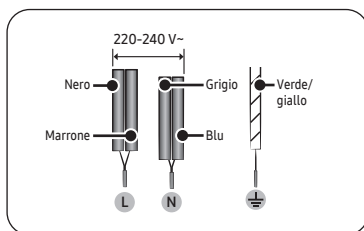
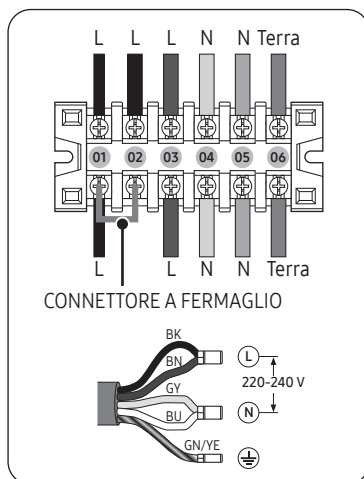
Prestare attenzione (conformità) all'assegnazione delle fasi e del neutro del collegamento dell'abitazione e dell'apparecchio (schemi di collegamento), altrimenti i componenti possono essere danneggiati.

La garanzia non copre eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta.

⚠ AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o a un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

220-240 V~



- Se il CONNETTORE A FERMAGLIO non è collegato correttamente, il prodotto potrebbe non funzionare correttamente.

⚠ AVVERTENZA

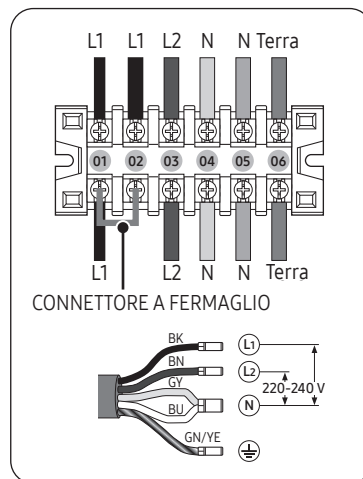
Per il corretto collegamento dell'alimentazione, seguire lo schema di cablaggio disponibile vicino ai terminali.

⚠ AVVERTENZA

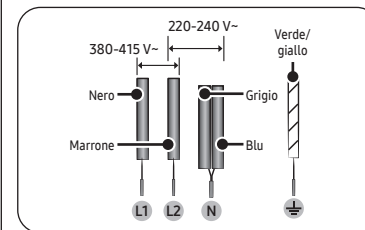
Assicurarsi di utilizzare le seguenti specifiche di coppia quando si collega il cavo di alimentazione alla morsetteria.

Coppia: 15 ~ 20 kgf.

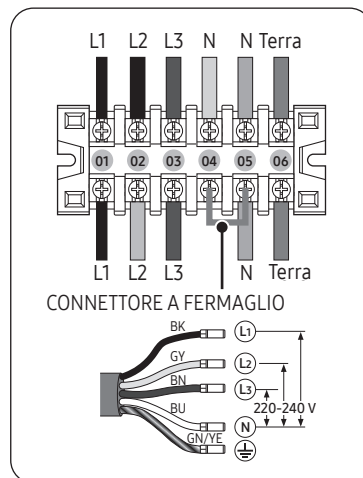
220-240 V~ / 380-415 V 2N~



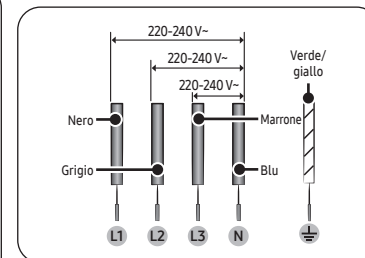
2N~ (16 A): separare i fili bifase (L1 e L2) prima del collegamento.



220-240 V~ / 380-415 V 3N~

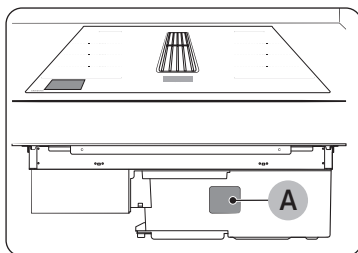


2 x 1N~ (16 A): separare i fili prima del collegamento.



Installazione del piano cottura

Installazione sul piano di lavoro



A. Numero di serie

NOTA

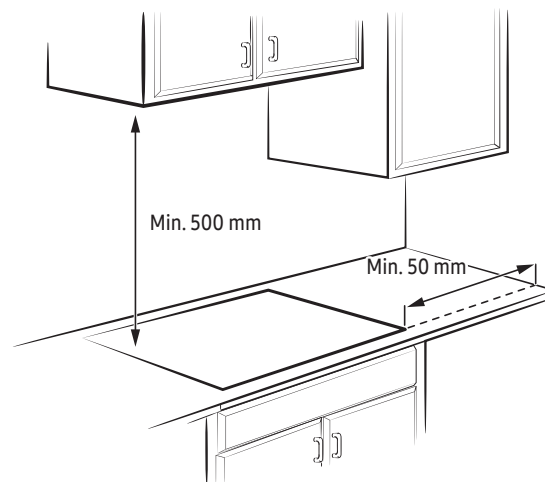
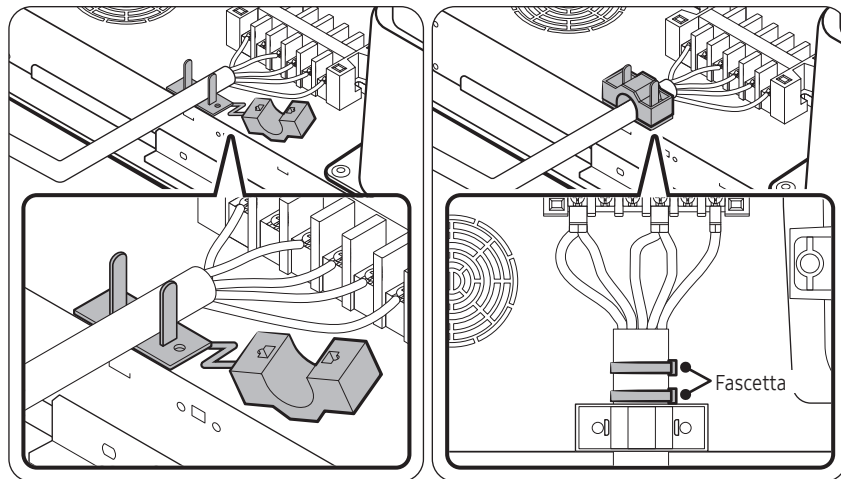
Prima dell'installazione prendere nota del numero di serie indicato sulla targhetta dell'apparecchio. Questo numero sarà richiesto in caso di richieste di assistenza e non sarà più accessibile dopo l'installazione. L'etichetta originale è attaccata sul lato della cappa.

NOTA

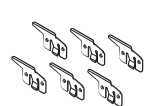
Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e tolleranza.

NOTA

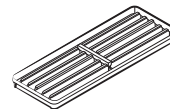
Il fondo del piano cottura è dotato di una ventola. Qualora vi sia un cassetto al di sotto del piano cottura, non conservarvi piccoli oggetti o carta poiché potrebbero rimanere impigliati nella ventola o interferire con il raffreddamento qualora aspirati.



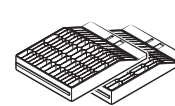
Componenti



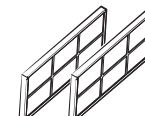
Molla della staffa (6)



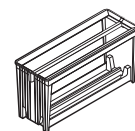
Griglia



Filtro al carbone (2)



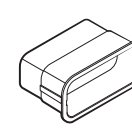
Filtro antigrasso (2)



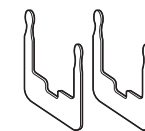
Filtro a vaschetta



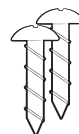
Cavo di alimentazione
(con nucleo in ferrite)



Gruppo di canalizzazione

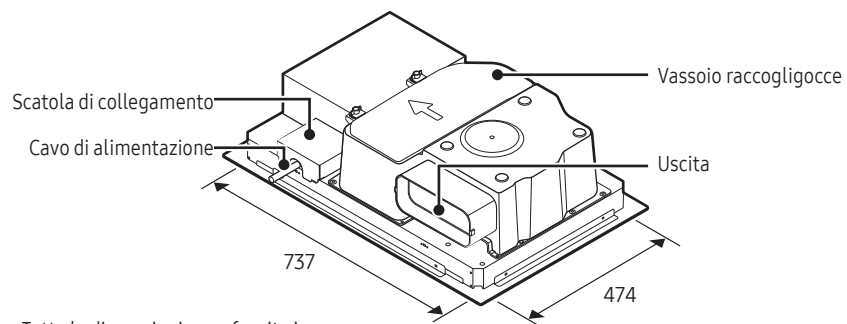
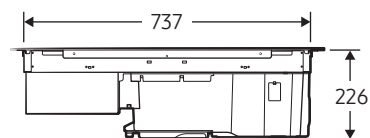
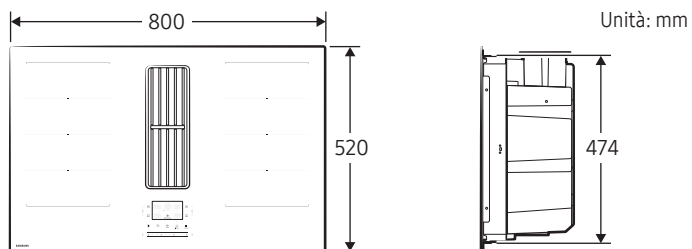


Connettore a fermaglio
(2)



Viti M4 X L16 (2)

Dimensioni del prodotto



Tutte le dimensioni sono fornite in mm.

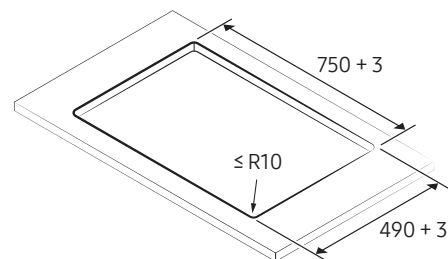
- Lunghezza del cavo di alimentazione: 1.500 mm



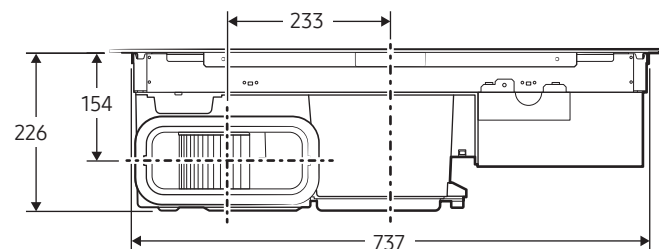
NOTA

Il nastro in schiuma è applicato sul lato sinistro della parte inferiore del vetro per ridurre l'impatto e prevenire la rottura.

Dimensioni del foro di incasso sul piano di lavoro

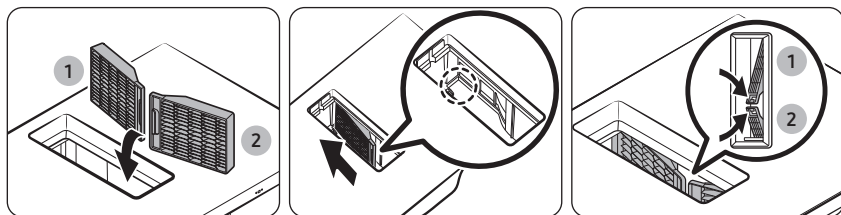


Dimensioni dell'uscita dell'aria

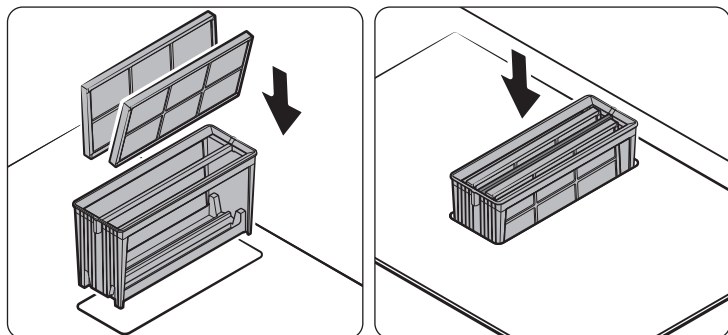


Installazione del piano cottura

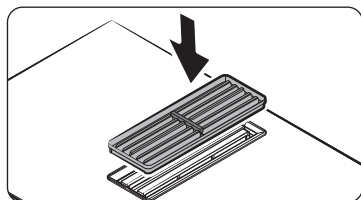
Assemblaggio del materiale filtrante



1. Inserire un filtro al carbone nell'apposito alloggiamento e premere sulla parte superiore per bloccarlo.
2. Inserire l'altro filtro al carbone nell'alloggiamento adiacente e premere sulla parte superiore per bloccarlo in posizione.



3. Inserire la scatola del filtro (filtro a vaschetta + filtro antigrasso) nel set.



4. Mettere la griglia della cappa sul set.

NOTA

- Smontaggio: rimuovere i filtri in ordine inverso di installazione.
- Il filtro al carbone deve essere montato in caso di installazione a ricircolo.

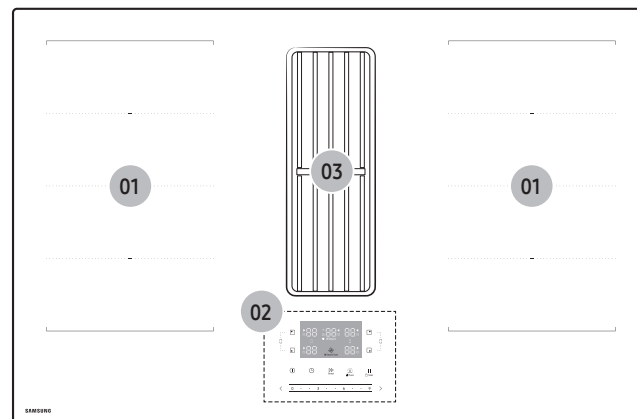
ATTENZIONE

Fare attenzione a non far cadere gli accessori (griglia della cappa e filtri) durante l'installazione o la pulizia.

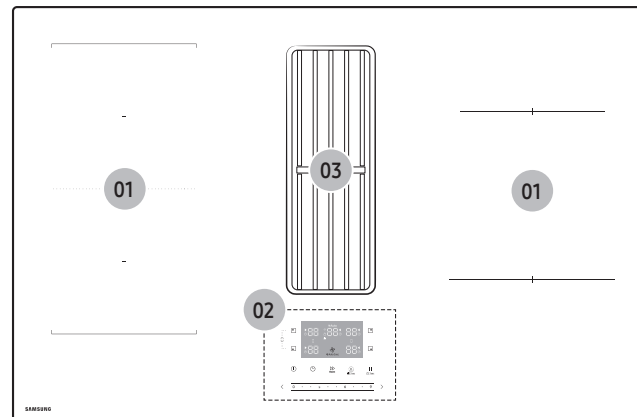
Prima di iniziare

Zone di cottura

CC90H84JAD



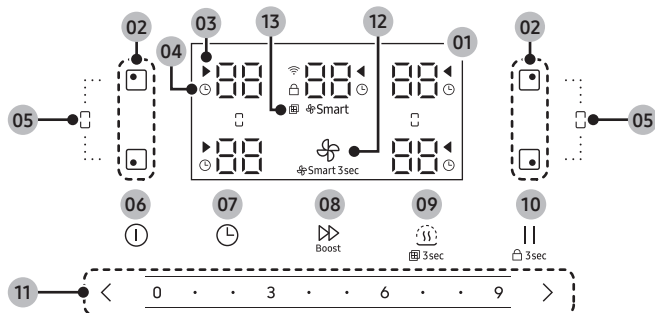
CC90H84PAD



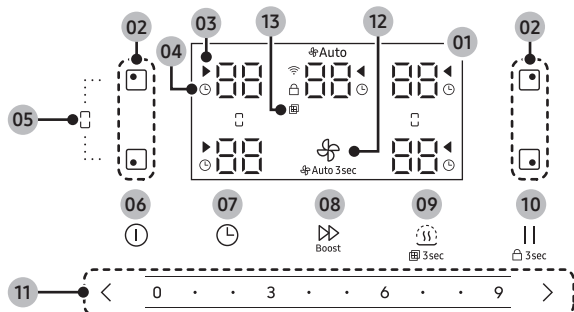
01	Zona di cottura a induzione
02	Pannello di controllo
03	Ventilazione della cappa

Pannello di controllo

CC90H84JAD



CC90H84PAD

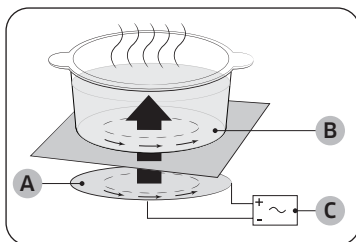


01	Schermo	Mostra lo stato operativo complessivo del prodotto.
02	Pulsante di selezione della zona di cottura	Pulsanti per la selezione di ciascuna zona di cottura.
03	Indicatore della zona di cottura scelta	Si accende quando viene selezionata una zona di cottura.
04	Indicazione timer	Visualizza la zona di cottura in cui è impostato il timer.
05	Pulsante di selezione flessibile	Pulsanti per la selezione della Flex zone.

06	Pulsante di alimentazione	Accende e spegne il prodotto.
07	Pulsante Timer	Imposta o annulla il tempo di cottura.
08	Pulsante Boost	La funzione boost consente di aumentare temporaneamente la potenza di una zona di cottura.
09	Pulsante Mantieni al caldo/Ripristino filtro al carbone	Imposta la funzione di conservazione del calore. È possibile mantenere costante la temperatura dello stufato. Quando l'indicatore di allarme del filtro si accende  , è possibile premere il pulsante Mantieni al caldo per 3 secondi per spegnerlo. 
10	Pulsante Pausa/Blocco	Riduce la potenza di tutte le zone di cottura. Blocca il pannello di controllo quando viene premuto per 3 secondi (blocco di sicurezza per bambini).
11	Pulsante di controllo dell'uscita	È possibile regolare la potenza della zona di cottura e della cappa.
12	Pulsante di scelta / Intelligente/ Automatico della cappa	Pulsanti di selezione della cappa. La modalità Intelligente/Automatico della cappa può essere utilizzata per controllare il flusso d'aria della cappa in base al sensore e alla potenza della zona di cottura. - Potenza del sensore e della zona di cottura (CC90H84JAD): Intelligente - Potenza della zona di cottura (CC90H84PAD): Automatico
13	Indicatore di allarme sostituzione filtro al carbone	L'indicatore di sostituzione del filtro al carbone si accende quando viene raggiunto il ciclo di sostituzione del filtro e viene attivata anche la notifica sul cellulare. (Solo per la modalità di installazione a ricircolo)

Prima di iniziare

Riscaldamento a induzione



- A. Serpentina di induzione
- B. Correnti indotte
- C. Circuiti elettronici

- **Principio di riscaldamento a induzione:** posizionando una pentola su una zona di cottura e attivando tale zona, i circuiti elettronici del piano cottura a induzione generano correnti indotte sul fondo della pentola che riscaldano istantaneamente la pentola.
- **Cottura e frittura più veloci:** poiché viene riscaldata direttamente la pentola e non il vetro, l'efficienza è maggiore rispetto ad altri sistemi, in quanto il calore non viene disperso. La maggior parte dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Spegnimento di sicurezza

Se per un lungo periodo di tempo una delle zone di cottura non viene spenta o il livello di potenza non viene regolato, quella zona di cottura si spegne automaticamente.

Le zone di cottura si spengono automaticamente dopo i seguenti periodi di tempo.

Livello di potenza	Spegnimento
1 - 2	Dopo 6 ore
3 - 6	Dopo 5 ore
7 - 8	Dopo 4 ore
9	Dopo 1,5 ore

NOTA

Se il piano di cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo, viene visualizzato il simbolo .

Il piano cottura si spegne.

NOTA

Se sulla zona di cottura è stata posizionata una pentola non adatta, la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola, verrà visualizzato . Dopo 1 minuto, la zona di cottura corrispondente verrà spenta.

NOTA

Se una o più zone di cottura si spengono prima che sia trascorso il tempo indicato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi".

Altri motivi per cui una zona di cottura si spegne automaticamente

Tutte le zone di cottura si spengono automaticamente se un liquido trabocca e si rovescia sul pannello di controllo.

Lo spegnimento automatico si attiva anche quando si appoggia un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere riaccessibile utilizzando il tasto **Alimentazione** una volta che il liquido o il panno è stato rimosso.

Indicatore di calore residuo

Quando una singola zona di cottura o il piano di cottura è spento, la presenza di calore residuo viene indicata con (per "caldo") nel display della zona di cottura corrispondente. Anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, l'indicatore di calore residuo si spegne solo dopo che la zona di cottura si è raffreddata.

È possibile usare il calore residuo per scongelare o mantenere caldo il cibo.

AVVERTENZA

Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, c'è il pericolo di ustioni.

AVVERTENZA

Se l'alimentazione si interrompe, il simbolo si spegne e le informazioni sul calore residuo non saranno più disponibili.

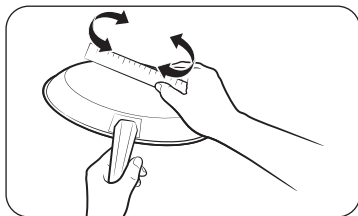
Tuttavia, sussiste ancora il rischio di ustioni. Prestare sempre attenzione quando ci si trova vicino al piano cottura.

Rilevamento della temperatura

Se per qualsiasi motivo le temperature di una qualsiasi delle zone di cottura dovessero superare i livelli di sicurezza, la zona di cottura ridurrebbe automaticamente il livello di potenza.

Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino al completo raffreddamento della parte elettronica del piano cottura. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente in base alla temperatura raggiunta dall'elettronica.

Pentole



Usare pentole con fondo piatto che sia completamente appoggiato all'intera zona di cottura. Verificare la planarità facendo ruotare un righello sul fondo della pentola. Accertarsi di seguire tutte le raccomandazioni per l'uso delle pentole.

- Usare pentole costruite con materiale idoneo alla cottura a induzione.
- Usare pentole di qualità con fondi pesanti per avere una distribuzione uniforme del calore. Ciò potrà dare risultati di cottura ottimali.
- Usare pentole dalle dimensioni adeguate al cibo da cuocere.
- Non far evaporare completamente i liquidi nelle pentole. Ciò potrebbe provocare danni permanenti sotto forma di rotture, fusioni o graffi che possono interessare il piano in ceramica (questo tipo di danni non è coperto dalla garanzia).
- Non usare pentole sporche o con pesanti residui di grassi. Usare sempre pentole facili da pulire al termine della cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Le zone di cottura possono sembrare raffreddate una volta spente. Tuttavia, la superficie del vetro può risultare bollente a causa del calore residuo trasferito dalle pentole. Sussiste sempre il rischio di bruciature.
- Non toccare pentole bollenti con le mani nude. Usare sempre guanti da forno o presine per proteggere le mani da eventuali bruciature.
- Non trascinare le pentole sulla superficie del piano di cottura. Ciò potrebbe infatti danneggiare permanentemente il piano di cottura.

Pentole per le zone di cottura a induzione

La zona di cottura a induzione può essere attivata solo se sopra una delle zone di cottura viene posizionata una pentola a base magnetica. Le pentole idonee a questo tipo di cottura sono contraddistinte come segue.

Materiali	Idoneità
Acciaio, acciaio smaltato, ghisa	Sì
Acciaio inossidabile	Sì (se il fondo della pentola risulta magnetico)
Alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana	No

📖 NOTA

- Le pentole idonee alla cottura a induzione sono contrassegnate come tali dal produttore.
- Alcune pentole possono emettere dei rumori quando vengono usate per la cottura a induzione.
- Tali rumori non indicano che il piano di cottura ha un malfunzionamento e non influenzano in alcun modo il funzionamento.
- Le pentole particolari in acciaio inossidabile possono non essere adatte alla cottura a induzione. Verificare se la base delle pentole è attirata da un magnete.

Dimensioni delle pentole per le zone di cottura a induzione

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola fino a un certo diametro. Tuttavia, la base magnetica del fondo delle pentole deve avere un diametro minimo in base alla dimensione della zona di cottura.

Per ottenere risultati ottimali, usare pentole il cui diametro ferromagnetico corrisponda a quello della zona di cottura. Se la pentola non viene rilevata dalla zona di cottura, provare una zona di cottura con diametro inferiore.

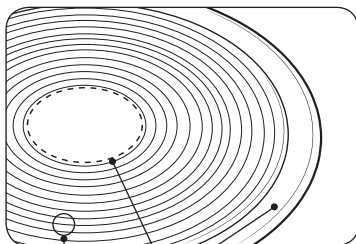
📖 NOTA

Per il diametro delle pentole, fare riferimento alle specifiche delle zone di cottura del modello.

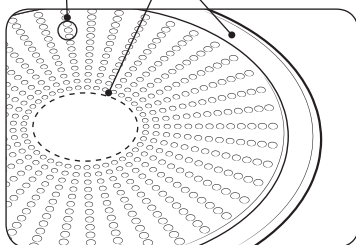
Prima di iniziare

Altre pentole a induzione

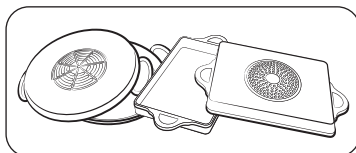
Il fondo di alcune pentole è costruito con un materiale magnetico troppo sottile per funzionare con i piani di cottura a induzione. Queste pentole hanno un magnetismo debole e potrebbero non funzionare correttamente (magnetismo debole significa che un magnete non è fortemente attratto dal fondo o l'area magnetica è troppo piccola).



Anche se le pentole sono progettate per i piani di cottura a induzione, le loro prestazioni possono risultare deboli o perfino inesistenti in quanto il piano potrebbe non rilevarle in base alla dimensione e alla forza del magnetismo dell'area sul fondo della pentola.

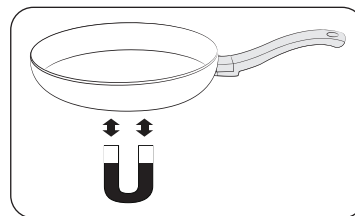


- A. Area nella quale il magnete non viene attratto
- B. Area nella quale il magnete viene attratto



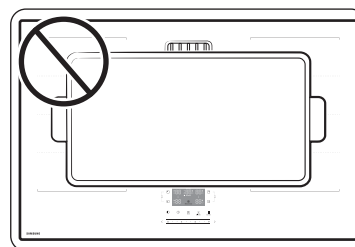
In caso di uso di pentole di grandi dimensioni con un elemento ferromagnetico piccolo, si riscalderà solo la parte ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non verrà distribuito uniformemente.

Test di idoneità



Le pentole sono considerate idonee alla cottura a induzione se un magnete viene attratto dal fondo della pentola e la stessa è etichettata come idonea alla cottura a induzione dal produttore.

- Una buona pentola si riconosce dalla sua base. La base deve essere il più possibile spessa e piatta.
- Quando si acquista una pentola, fare attenzione al diametro della base. Spesso i costruttori indicano solo il diametro del bordo superiore.
- Non utilizzare pentole con fondi danneggiati o bordi taglienti o piegati. Una pentola danneggiata può graffiare il piano in ceramica in modo permanente se trascinata sulla superficie del piano.
- Quando è fredda, in genere la base della pentola è leggermente curva verso l'interno (concava). La base non deve essere curva verso l'esterno (convessa).
- Se si desidera utilizzare una pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, un bollitore o un wok, leggere le istruzioni fornite dal produttore.



AVVERTENZA

Non utilizzare entrambe le zone di cottura sui lati sinistro e destro per un'unica pentola.

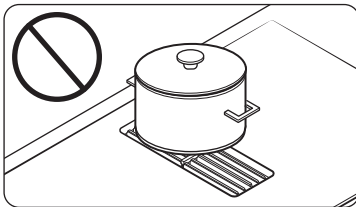
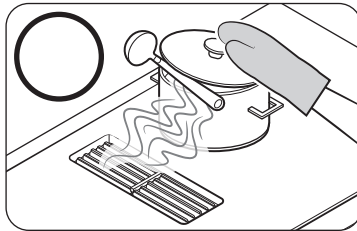
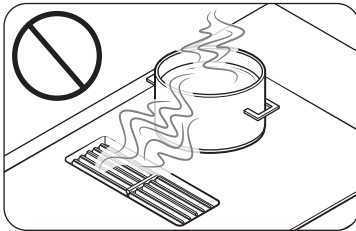
Raccomandazione per le prestazioni di ventilazione della cappa.

Suggerimento: quando si utilizza una pentola con un'altezza di 15 cm o superiore, per un'aspirazione efficace dirigere il vapore verso la cappa aspirante utilizzando il coperchio della pentola e gli utensili.

- Per migliorare l'efficienza di aspirazione della cappa si consiglia di utilizzare pentole basse.

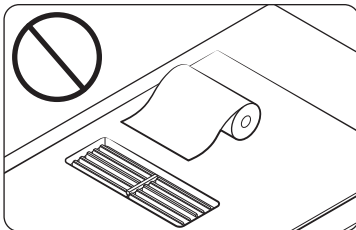
⚠ AVVERTENZA

- È necessario utilizzare sempre utensili resistenti alle alte temperature.
- Fare attenzione alle ustioni e indossare sempre i guanti, in quanto gli utensili sono caldi.



⚠ AVVERTENZA

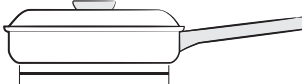
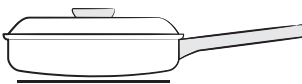
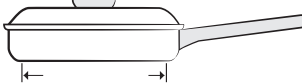
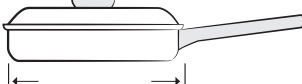
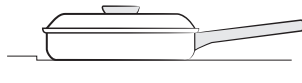
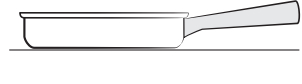
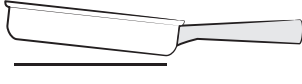
- Non ostruire la cappa aspirante (griglia) con una pentola.
- Non appoggiare pentole calde sulla cappa aspirante (griglia).
- Prestare attenzione a evitare che oggetti sottili e leggeri (es.: carta assorbente) vengano aspirati nella cappa aspirante (griglia).
- Qualora nella cappa aspirante fosse presente anche una piccola quantità di sostanze estranee, le sue prestazioni potrebbero ridursi e il rumore durante il funzionamento potrebbe aumentare.



⚠ ATTENZIONE

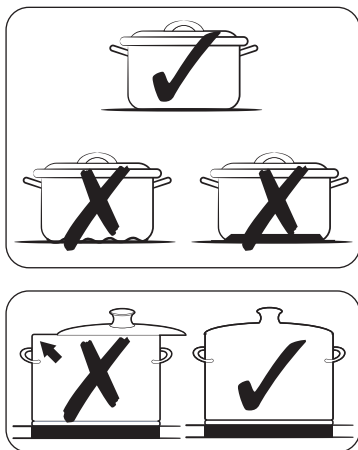
- Questo prodotto può produrre un rumore relativamente forte quando funziona in modalità boost a causa della potente funzione di aspirazione della cappa.
- Quando l'aria passa attraverso il filtro al carbone progettato per la purificazione dell'aria, durante il filtraggio ermetico potrebbe venire emesso un fischio.

Corretto posizionamento

Corretto	Scorretto
	
Fondo piatto e lati dritti.	Pentole con fondi o lati curvi o deformati.
	
La pentola soddisfa o eccede la dimensione minima consigliata per la zona di cottura scelta.	La pentola non soddisfa la dimensione minima richiesta per la zona di cottura scelta.
	
La pentola si appoggia completamente sul piano di cottura.	La pentola appoggia sul bordo del piano di cottura o non appoggia completamente sulla superficie del piano.
	
La pentola è ben bilanciata.	Il manico pesante provoca l'inclinazione della pentola.

Prima di iniziare

Consigli per risparmiare energia



Seguire questi suggerimenti per ridurre il consumo energetico.

- Appoggiare sempre una pentola sulla zona di cottura prima di attivarla.
- Mantenere il fondo delle pentole e le zone di cottura pulite. In caso contrario il consumo energetico risulterà maggiore.
- Chiudere con cura il coperchio della pentola, se disponibile. Ciò ridurrà il consumo energetico.
- Spegner il fornello prima della scadenza del tempo di cottura. Usare il calore residuo per mantenere al caldo il cibo.

Corretto posizionamento

È possibile testare le pentole per vedere se sono adatte all'uso con il prodotto.

1. Premere il pulsante **Alimentazione** per 1-2 secondi per accendere il piano cottura.
2. Premere il pulsante **Pausa/Blocco** per 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per bambini.
3. Premere il pulsante **Timer** per 3 secondi per attivare la modalità di prova di idoneità della pentola.
4. Posizionare la pentola su una delle zone di cottura, quindi tenere premuto il pulsante **Zona di cottura** per 3 secondi.

Display	Indice di adattabilità del contenitore		Descrizione
0	0 %	Inutilizzabile	La pentola non è adatta
1 ~ 7	10 % ~ 70 %	Bassa efficienza	La pentola è adatta, ma inefficiente
8 ~ 10	80 % ~ 100 %	Alta efficienza	La pentola è adatta

Usare i tasti touch

Per azionare i tasti touch, toccarli con la punta del dito fino a quando il relativo display si illumina o si spegne o fino all'attivazione della funzione desiderata.

Assicurarsi di premere un solo tasto per volta durante il funzionamento dell'apparecchio. Se il dito viene appoggiato sul pannello troppo di piatto, ciò può attivare anche un tasto adiacente.

Rumori durante il funzionamento

Se si avverte.

- **Crepitio**: il recipiente usato è composto da materiali diversi.
- **Fischio**: sono in uso più di due zone di cottura e il recipiente usato è composto da materiali differenti.
- **Ronzio**: sono in uso livelli di potenza elevati.
- **Ticchettio**: si sta verificando una commutazione elettrica.
- **Sibilo, debole ronzio**: la ventola è in funzione.

I rumori sono normali e non rappresentano alcun difetto.

⚠ AVVERTENZA

Non usare pentole di dimensioni e materiali diversi.

L'uso di pentole di diverse dimensioni e materiali può provocare l'emissione di rumori e vibrazioni.

📖 NOTA

L'uso di bassi livelli di potenza (1-5) può provocare l'emissione di ticchettii.

⚠ ATTENZIONE

Vibrazione della cappa

- A seconda dell'ambiente di installazione e del flusso d'aria del prodotto, potrebbero verificarsi vibrazioni e rumori provenienti dalla cappa.

Pulizia iniziale

Pulire la superficie del piano in ceramica con un panno umido ed un apposito detergente per piani in vetroceramica.

⚠ AVVERTENZA

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

Annuncio open source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.

Il seguente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 conduce alle informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto.



Informazioni sull'aggiornamento della sicurezza

Gli aggiornamenti della sicurezza vengono forniti per rafforzare la sicurezza del tuo dispositivo e proteggere le tue informazioni personali. Per maggiori informazioni sugli aggiornamenti di sicurezza, visitare il sito <https://security.samsungda.com>.

* Il sito web supporta solo alcune lingue.

SmartThings

Scansionare il codice QR sulla superficie anteriore in alto a destra del prodotto (la posizione può variare a seconda del modello) e seguire le istruzioni sullo schermo dell'app per aggiungere il dispositivo.

Per ulteriori dettagli, consultare le specifiche riportate di seguito.

Registrazione di un dispositivo in SmartThings

1. Installare l'app
 - Visitare Google Play Store o Apple App Store e cercare "SmartThings".
 - Scaricare e installare l'app Samsung SmartThings sul proprio dispositivo mobile.
2. Accedere con un account Samsung
 - Per usare l'app è necessario un account Samsung. Qualora non si possieda un account Samsung, seguire le istruzioni dell'app per crearne uno.
 - Gli utenti di smartphone Samsung che registrano un account Samsung nelle impostazioni del proprio telefono vengono automaticamente connessi.
3. Aggiungere un dispositivo
 - Accendere il dispositivo da connettere.
 - Se il prodotto dispone di un codice QR, è anche possibile aggiungere il dispositivo scansionandolo con l'app della videocamera.
 - Oppure, quando si apre l'app SmartThings, potrebbe apparire un pop-up che informa che è stato rilevato un nuovo dispositivo. Selezionare Aggiungi.
 - Se il dispositivo non viene aggiunto utilizzando i metodi sopra indicati, toccare Aggiungi dispositivo nell'app SmartThings e seguire le istruzioni sullo schermo per aggiungere il dispositivo.

NOTA

Per i requisiti mobili dell'app SmartThings, fare riferimento alle informazioni sull'app.

Servizi di assistenza SmartThings

Per imparare a utilizzare SmartThings con il dispositivo, toccare la scheda del dispositivo nell'app SmartThings. È possibile:

- Controllare e gestire lo stato del dispositivo
- Impostare routine di automazione
- Monitorare l'uso di energia

NOTA

Le funzionalità SmartThings disponibili per il proprio dispositivo possono variare a seconda del modello e della versione dell'app.

Risoluzione dei problemi

Quando il dispositivo connesso non funziona,

- controllare il suo stato nell'app SmartThings.
Se sulla scheda del dispositivo viene visualizzato Offline, significa che la connessione di rete si è interrotta.
- Chiudere e riavviare l'app SmartThings.
- Riavviare il router.
- Rimuovere il dispositivo dall'app SmartThings e riaggiungerlo.
- Se il problema persiste, contattare l'assistenza tramite i report di segnalazione degli errori.

Diagnosi del dispositivo offline

- Eseguire la diagnosi del dispositivo offline nell'app SmartThings.
- Questa funzionalità può contribuire a identificare la causa del problema e a risolverlo.

NOTA

Specifiche della rete wireless

- È consigliabile impostare il tipo di sicurezza del router wireless su WPA2 e il metodo di crittografia dei dati su AES.
- IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz) è consigliabile per le connessioni wireless.

NOTA

- La qualità della connessione alla rete wireless può essere influenzata dal router e dall'ambiente circostante.
- Se sono necessarie impostazioni del firewall o la registrazione dell'indirizzo MAC, contattare il proprio provider di servizi Internet.

Funzionamento

Accensione dell'apparecchio

L'apparecchio viene acceso con il pulsante **Alimentazione** ①. Premere il pulsante **Alimentazione** ① per circa 1 - 2 secondi.

NOTA

Dopo aver azionato il pulsante **Alimentazione** ① per accendere l'apparecchio, selezionare un livello di potenza entro circa 20 secondi. In caso contrario, l'apparecchio si spegnerà automaticamente per motivi di sicurezza.

Spegnimento dell'apparecchio

Per spegnere completamente l'apparecchio, utilizzare il pulsante **Alimentazione** ①. Premere il pulsante **Alimentazione** ① per circa 1 - 2 secondi.

NOTA

Dopo aver spento una singola zona di cottura o l'intera superficie di cottura, il calore residuo viene indicato nel display della zona di cottura corrispondente con **H**, **h** (per "Hot"(Caldo)/"hot"(caldo)). Quando la temperatura viene abbassata, **H**, **h** scompare.

Selezione della zona di cottura e del livello di potenza

1. Per selezionare la zona di cottura, premere il pulsante **Zona di cottura** ☐ corrispondente.
2. Per impostare e regolare il livello di potenza, utilizzare la barra di controllo, il tasto di controllo o la manopola di controllo.

Barra di controllo	< 0 . . 3 . . 6 . . 9 >
--------------------	-------------------------

NOTA

- Il livello predefinito è impostato su 0 quando si seleziona la zona di cottura.
- Qualora venga premuto più di un tasto per più di 8 secondi, sul display della zona di cottura comparirà **88**.

Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi

I numeri nella tabella sottostante sono da considerare come riferimento. Il livello di potenza richiesto per i vari metodi di cottura dipende da diversi fattori, compresa la qualità delle pentole usate e il tipo e la quantità del cibo da cuocere.

Livello di potenza	Metodo di cottura	Esempi d'uso
9	Riscaldamento/ rosolatura/frittura	Riscaldamento di grandi quantità di liquido, cottura della pasta, rosolatura della carne, doratura del goulash, stufatura della carne
7-8	Frittura intensa	Bistecca, controfiletto, patate fritte, salsicce
6-7	Frittura	Cotolette/costolette, fegato, pesce, polpette, uova fritte, frittelle / frittelle di farina
4-5	Bollitura	Cottura di 1,5 l max di liquido, patate, verdure
2-3	Cottura a vapore/ stufatura/bollitura	Cottura al vapore e stufatura di piccole quantità di verdure, cottura del riso e piatti a base di latte
1	Fondere	Per fondere il burro, sciogliere la gelatina, fondere il cioccolato

NOTA

Il livello di potenza deve essere regolato in base al recipiente di cottura e ai cibi.

Boost

La funzione **Boost** fornisce una maggiore potenza a ognuna delle zone di cottura (esempio: portare a ebollizione un grande volume d'acqua).

Dopo il periodo di **Boost**, le zone di cottura tornano automaticamente all'impostazione di calore più alta.

NOTA

- In alcune circostanze, la funzione **Boost** può essere disattivata automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni del piano cottura.
Ad esempio, è impossibile emettere contemporaneamente la massima potenza nella flex zone posteriore e anteriore.
- Fare riferimento alle specifiche delle zone di cottura del modello a propria disposizione per la durata della funzione **Boost**.

Gestione della potenza

Le zone di cottura hanno una regolazione massima.

Se tale valore di potenza viene oltrepassato selezionando la funzione **Boost**, gestione della potenza ridurrà automaticamente il livello di potenza della zona di cottura.

Il display di questa zona di cottura passa alternativamente per alcuni secondi dal livello di potenza impostato a quello massimo. Dopo ciò, il display cambia dal livello di potenza impostata al livello di potenza massima possibile.

Uso della flex zone (solo per i modelli che ne sono provvisti)

La funzione Flex combina le zone di cottura del lato sinistro in un'unica area di cottura grande per le pentole di grandi dimensioni (esempio: pentole ovali, bollitore per il pesce).

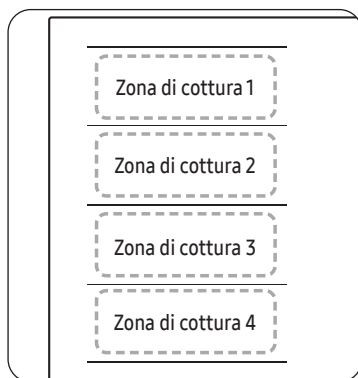
1. Premere il pulsante **Flex zone** .
2. Per impostare e regolare il livello di potenza, utilizzare il pulsante **Livello di potenza**.

NOTA

- Premendo il pulsante **Flex zone**  durante il funzionamento, la funzione **Flex zone** verrà disattivata.
- Se si preme il pulsante di selezione Flex, esso parte da 0 indipendentemente dal fatto che in precedenza funzionasse con livelli di potenza di fuoco diversi.

Funzionamento

Flex Zone Plus (solo per i modelli dotati di Flex Zone Plus)



La Flex zone è l'ampia area di cottura posta sul lato sinistro del piano di cottura (vedere la figura a sinistra) progettata appositamente per accogliere contemporaneamente diversi formati e dimensioni di padelle e pentole. La flex zone è dotata di quattro zone che possono essere azionate singolarmente, che permettono di cuocere indipendentemente dalla posizione delle pentole poste sopra di esse.

Mediante la Flex zone Plus è possibile utilizzare una combinazione di diverse zone di cottura in modo da ingrandire l'area di cottura. Premere il pulsante **Flex zone**  per usare la zona di cottura nel modo seguente.

Zona di cottura 1	Zona di cottura 1	Zona di cottura 1	Zona di cottura 1
Zona di cottura 2	Zona di cottura 2	Zona di cottura 2	Zona di cottura 2
Zona di cottura 3	Zona di cottura 3	Zona di cottura 3	Zona di cottura 3
Zona di cottura 4	Zona di cottura 4	Zona di cottura 4	Zona di cottura 4

NOTA

- Qualora si utilizzi una sola zona di cottura, il diametro del fondo della pentola deve essere inferiore a 18 cm.
- Il piano cottura può impiegare 5 - 10 secondi per riconoscere la posizione delle pentole.
- Durante il riconoscimento della dimensione della pentola si possono udire alcuni rumori provenienti dal piano cottura.
- Non sollevare le pentole dal piano durante la cottura. Per motivi di sicurezza, qualora una pentola venga sollevata dal piano, questo si interrompe automaticamente se rimossa per più di 5 secondi.

Uso di Flex Zone Plus (solo per i modelli dotati di Flex Zone Plus)

1. Premere il pulsante **Flex zone** .
2. Per impostare e regolare il livello di potenza, utilizzare il pulsante **Livello di potenza**.

NOTA

- Premendo il pulsante **Flex zone**  durante il funzionamento, la funzione **Flex zone** verrà disattivata.
- Premendo il tasto **Flex zone**  durante il funzionamento di ogni zona di cottura con livelli di potenza diversi impostati, tutte le zone verranno impostate su un livello di potenza maggiore.
- Nello spostare o aggiungere delle pentole ad una nuova Flex zone Plus, annullare l'operazione corrente, quindi premere il pulsante corrispondente alla **zona di cottura**  per attivarla.

Mantieni al caldo

1. Usare questa funzione per mantenere in caldo gli alimenti. Premere il pulsante corrispondente alla **zona di cottura** .
2. Premere il pulsante **Mantieni al caldo** .
3. Il display della zona di cottura cambierà.
4. Premere il pulsante **Mantieni al caldo**  per spegnere la zona di cottura.

Timer

Uso del timer come arresto di sicurezza

Se si imposta un determinato periodo di tempo per il funzionamento della zona di cottura, trascorso tale periodo la zona di cottura si spegnerà automaticamente. La funzione può essere utilizzata per più zone di cottura contemporaneamente.

Impostazione del timer

Le zone di cottura alle quali si desidera applicare l'arresto di sicurezza devono essere accese.

1. Premere il pulsante **Timer** .
2. Impostare il timer premendo ripetutamente il pulsante **Timer** .
3. Per azzerare le impostazioni del timer, tenere premuto il pulsante **Timer**  per 2 secondi.

NOTA

- Per cambiare più velocemente le impostazioni, tenere premuto uno qualsiasi dei pulsanti **Timer**  fino a raggiungere il valore desiderato.
- Quando il timer raggiunge il valore impostato, emette un segnale acustico.

Pausa/Riprendi

La funzione **Pausa/Riprendi** imposta tutte le zone di cottura alla regolazione minima per poi riportarle al livello di potenza impostato in precedenza. Questa funzione è utile per interrompere brevemente la cottura per poi riprenderla, ad esempio per rispondere a una telefonata.

Quando la funzione **Pausa/Riprendi** è attiva, tutti i tasti tranne **Pausa/Blocco**  e **Alimentazione**  sono disabilitati.

Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante **Pausa/Blocco** .

	Pannello di controllo	Display
Per attivare	Premere il pulsante Pausa/Blocco 	
Per disattivare	Premere il pulsante Pausa/Blocco 	Tornare al livello di potenza precedente

Arresto rapido

Questa opzione riduce le operazioni necessarie per interrompere la cottura.

Per disattivare una zona di cottura, premere il pulsante **Zona di cottura**  per 2 secondi.

NOTA

Il pulsante **Flex zone**  non supporta la funzione di arresto rapido.

Blocco di sicurezza per bambini

È possibile utilizzare il blocco di sicurezza per bambini per evitare l'accensione involontaria di una zona di cottura o della superficie di cottura. Il pannello di controllo può essere bloccato per impedire modifiche accidentali (ad esempio, quando si pulisce il pannello con un panno). Il pulsante Alimentazione rimane attivo e può comunque essere utilizzato per spegnere l'unità.

Attivazione/disattivazione del blocco di sicurezza per bambini

1. Premere il pulsante **Pausa/Blocco**  per circa 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico di conferma.
2. Premere un pulsante qualsiasi.  verrà visualizzato sui display, a indicare l'attivazione del blocco di sicurezza per bambini.
3. Per disattivare il blocco di sicurezza, premere nuovamente il pulsante **Pausa/Blocco**  per 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico di conferma.

NOTA

- Indipendentemente dal fatto che il piano di cottura sia acceso o spento, il blocco di sicurezza per bambini viene attivato.
- È possibile impostare il blocco di sicurezza per bambini anche durante la cottura. Per disattivare la zona di cottura con il blocco di sicurezza attivato, premere il tasto **Alimentazione**  o disattivare prima il blocco di sicurezza e poi premere il pulsante della **Zona di cottura**  desiderata.

Funzionamento

Impostazione di attivazione/disattivazione del Wi-Fi

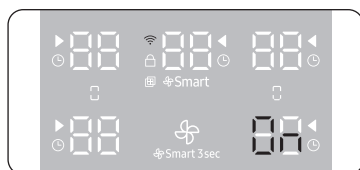
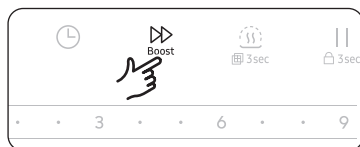
Attivazione/disattivazione del Wi-Fi.



1. Premere e tenere premuto il pulsante **Alimentazione** ① (per più di 1 secondo) per accendere il prodotto.



2. Premere e tenere premuto il pulsante **Pausa/Blocco** ② per impostare il blocco e premere e tenere premuto il pulsante **Boost** ③ (per più di 3 secondi).

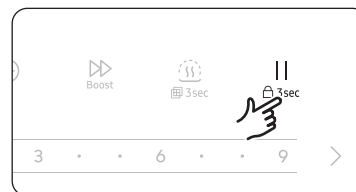


Configurazione semplice della connessione dell'app mobile

Cercare SmartThings in Google Play Store, Galaxy Store o Apple App Store. Scaricare e installare l'app SmartThings fornita da Samsung Electronics sul proprio dispositivo smart. Per usare l'app è necessario un account Samsung.



1. Premere e tenere premuto il pulsante **Alimentazione** ① per più di 1 secondo per accendere il prodotto e preparare l'app mobile (SmartThings).



2. Premere e tenere premuto il pulsante **Pausa/Blocco** ② per circa 5 secondi. Quando compare il messaggio AP, prepararsi a connettersi con l'app mobile. Seguire la guida visualizzata sull'app mobile per procedere con la connessione.

- Anche dopo la comparsa della lettera "L", continuare a tenere premuto il pulsante.

3. All'avvio della registrazione del prodotto, viene visualizzata l'indicazione "AP".



Registrazione del prodotto iniziata



Registrazione del prodotto

4. Mentre la registrazione del dispositivo è in corso, viene visualizzata come illustrato.



Registrazione del prodotto completata

5. Una volta completata la registrazione del prodotto, questo viene visualizzato come mostrato nell'illustrazione e lampeggia per 3 secondi.
6. Monitorare i prodotti registrati.

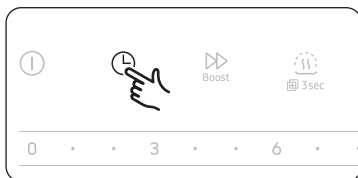
NOTA

Il design della zona di cottura e del pannello di controllo può variare a seconda del modello.

Attivazione/disattivazione audio



1. Premere il pulsante **Alimentazione** (power icon) per circa 1 - 2 secondi.



2. Premere il pulsante **Timer** (clock icon) per 2 secondi entro 10 secondi dall'attivazione.

NOTA

- L'audio verrà escluso e sul display del timer comparirà **OFF**.
- Per cambiare le impostazioni audio, ripetere i passaggi 1 e 2. L'audio verrà ripristinato e sul display comparirà **ON**.
- Non è possibile cambiare le impostazioni audio trascorsi 10 secondi dall'attivazione.

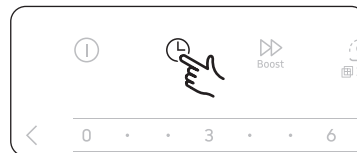
Luminosità del display



1. Controllare se l'alimentazione è spenta.



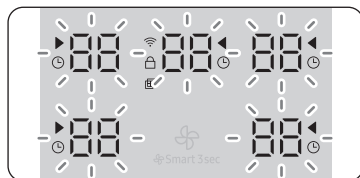
2. Tenere premuto il pulsante **Pausa/Blocco** (pause icon) per impostare il blocco.



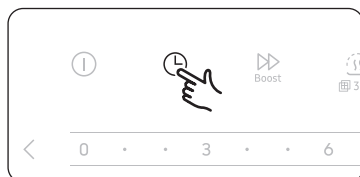
3. Premere il pulsante **Timer** (clock icon) per 3 secondi.

Funzionamento

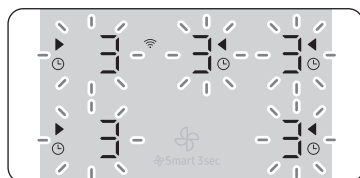
Metodo per entrare nella modalità di impostazione della luminosità



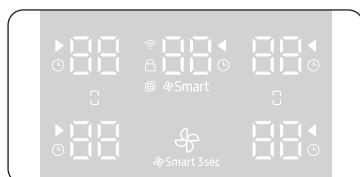
1. Quando si seleziona la modalità di impostazione della luminosità dello schermo, tutti gli schermi lampeggiano.



2. Premere il pulsante **Timer** (clock icon) per regolare la luminosità.
 - Premere brevemente il pulsante **Timer** (clock icon) per entrare nella procedura di impostazione della luminosità.



3. L'icona lampeggia, insieme all'indicazione della luminosità corrente. Ogni volta che viene premuto il pulsante **Timer** (clock icon), la luminosità cambia nel seguente ordine: 3 → 4 → 5 → 1 → 2.



4. Dopo circa 3 secondi, l'impostazione è completata e il blocco viene rilasciato automaticamente.

NOTA

Non premere il pulsante **Alimentazione** (power icon) dopo essere entrati nella modalità di impostazione della luminosità.

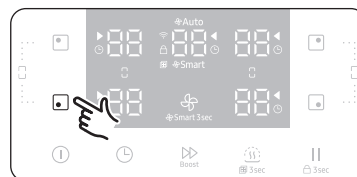
Funzionalità di rilevamento automatico delle pentole



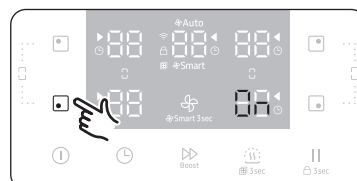
1. Controllare se l'alimentazione è spenta.



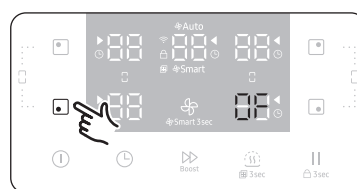
2. Premere e tenere premuto il pulsante **Pausa/Blocco** (double vertical bar icon) per più di 3 secondi per impostare il blocco.



3. Con il blocco impostato, premere e tenere premuto il pulsante **Zona di cottura AS** (square icon with 'AS' inside) per più di 3 secondi.



4. È possibile attivare o disattivare la funzione mediante il pulsante **Zona di cottura AS** (square icon with 'AS' inside).

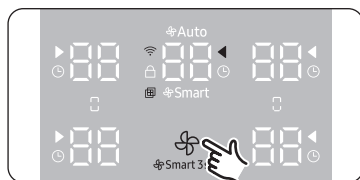


NOTA

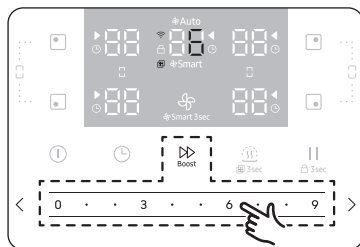
Per impostazione predefinita, la funzione di rilevamento automatico delle pentole è disattivata. Tuttavia, l'impostazione è disponibile solo quando tutte le zone di cottura sono spente.

Uso della cappa

Funzionamento manuale



1. Premere e tenere premuto il pulsante **Cappa** .



2. Premere **0~9** o **Boost**  per attivare la cappa.

NOTA

Attivare la modalità Boost per 8 minuti, quindi passare al livello 9.

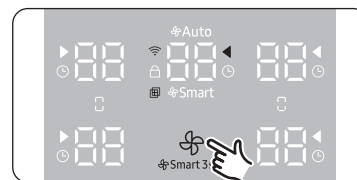
- Display della modalità Boost

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Funzionamento Intelligente/Automatico

(CC90H84JAD) Smart (Intelligente): questa funzione regola automaticamente il flusso d'aria quando il sensore e la potenza della zona di cottura rilevano la presenza di gas nocivi generati durante la cottura.

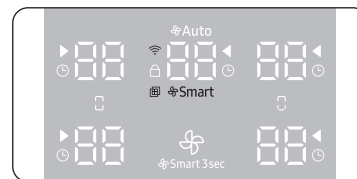
(CC90H84PAD) Auto (Automatico): questa funzione regola automaticamente il flusso d'aria in base alla potenza della zona di cottura.



Premere e tenere premuto il pulsante **Cappa**  per 3 secondi per selezionare le opzioni.

NOTA

Funzionamento Intelligente/Automatico.
Impostazione predefinita: Attivato



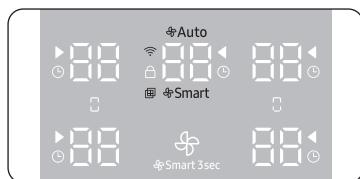
NOTA

- Se l'opzione è abilitata mentre la modalità Manuale o la funzione AfterRun sono disattivate, l'indicatore si accenderà.
- In modalità manuale, indipendentemente dalle opzioni impostate in precedenza, tenendo premuto il pulsante Cappa si accenderà l'indicatore e si attiverà il funzionamento Intelligente/Automatico.
- Mentre Intelligente/Automatico è in funzione, premendo e tenendo premuto il pulsante **Cappa** , il funzionamento Intelligente/Automatico verrà interrotto.
 - È possibile azionare manualmente la cappa dopo aver disattivato la modalità Intelligente/Automatico.
 - Se durante la cottura si forma molto fumo (vapore) e l'aspirazione in modalità Intelligente/Automatico è insufficiente, passare al funzionamento manuale.
- Se la modalità Intelligente/Automatico viene interrotta premendo e tenendo premuto il pulsante **Cappa**  per 3 secondi e successivamente l'alimentazione viene disattivata e riattivata, il funzionamento Intelligente/Automatico non si avvia.
- Se la modalità Intelligente/Automatico viene attivata premendo e tenendo premuto il pulsante **Cappa**  per 3 secondi e successivamente l'alimentazione viene disattivata e riattivata, il funzionamento Intelligente/Automatico si avvia.
- Display della modalità Intelligente/Automatico

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Funzionamento

Avvio Intelligente/Automatico della cappa



Ecco una spiegazione dell'avvio automatico di Intelligente/Automatico.

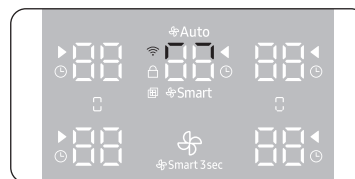
- Se in precedenza era stata attivata la modalità Intelligente/Automatico, il dispositivo si avvierà automaticamente in modalità Intelligente/Automatico quando verrà spento e poi riacceso.
- Se in precedenza era stata attivata la modalità Intelligente/Automatico, nelle condizioni in cui la cappa non funziona manualmente (1~9, boost), se le zone di cottura sono completamente spente e quindi almeno una zona di cottura inizia a funzionare, la modalità Intelligente/Automatico si avvierà automaticamente.

NOTA

- Se la funzionalità Intelligente/Automatico era stata precedentemente attivata, l'indicatore Intelligente/Automatico si accenderà immediatamente all'accensione dell'apparecchio.
- Quando la zona di cottura non è in funzione, la ventola della cappa non funzionerà in modalità automatica (tuttavia, l'indicatore Intelligente/Automatico resta acceso).
- Se non viene utilizzata alcuna zona di cottura per 20 secondi, la potenza impostata si disattiverà.
- Quando la zona di cottura è in funzione, la ventola della cappa funzionerà in modalità automatica.
- Quando si utilizzano pentole alte, l'efficienza di aspirazione della cappa potrebbe risultare ridotta.

Funzione AfterRun della cappa

Questa funzione fa funzionare la cappa per un certo periodo di tempo dopo l'arresto in modo da asciugare l'umidità all'interno del prodotto.



- Funzionamento quando la cappa viene spenta mentre è in funzione.
- Funzionamento AfterRun quando il timer della cappa è impostato e la cottura è terminata, una volta trascorso il tempo impostato nel timer.
- Funzionamento AfterRun solo quando la cappa è rimasta in funzione per più di 1 minuto e poi è stata spenta (in base al funzionamento della ventola della cappa).
- Quando il dispositivo viene spento con il pulsante **Alimentazione** ①, la funzione AfterRun si attiva, quindi, quando il pulsante **Alimentazione** ① viene disattivato di nuovo, AfterRun si interrompe.
- Quando la cappa è spenta, AfterRun entra in funzione e quindi è possibile selezionare la cappa per modificare la velocità della ventola.
- AfterRun funziona grazie al timer che termina durante il funzionamento manuale della cappa.
- Anche se il pulsante **Alimentazione** ① viene disattivato durante il funzionamento AfterRun, la funzione viene mantenuta.

ATTENZIONE

- Non riporre contenitori sulla cappa.
- Evitare di utilizzare la cappa per abbassare la temperatura dei contenitori caldi.
- Se si avverte un odore sgradevole, ventilare immediatamente l'ambiente o accendere la cappa.

NOTA

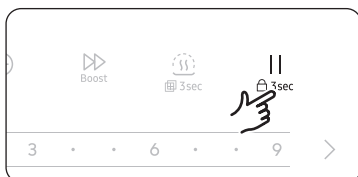
Indicatore di funzionamento AfterRun della cappa



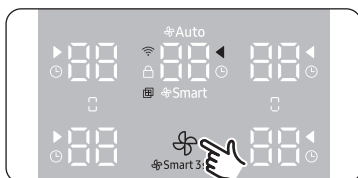
Impostazioni della funzione AfterRun



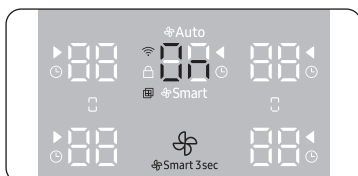
1. Controllare se il pulsante **Alimentazione** ① è attivato.



2. Tenere premuto il pulsante **Pausa/Blocco** II per 3 secondi per impostare il blocco.

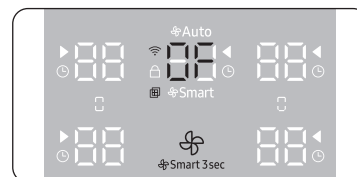


3. Premere e tenere premuto il pulsante **Cappa** Smart 3sec per 3 secondi per impostare la funzione AfterRun.



NOTA

- Impostazione predefinita: Attivato
- Può essere impostato solo quando sia la cappa che la zona di cottura non sono in funzione.



NOTA

- Se è necessario modificare le impostazioni relative alla velocità e al tempo di ventilazione della cappa con la funzione AfterRun tramite l'app SmartThings.
- Il funzionamento AfterRun funziona in base alla velocità di ventilazione impostata prima dell'accensione e, se si imposta un valore elevato, il funzionamento è più rapido.
 - Velocità di ventilazione:
1 (impostazione predefinita) / 2 / 3
 - Tempo di ventilazione:
5 minuti / 10 minuti / 15 minuti / 20 minuti (impostazione predefinita) / 25 minuti

Funzionamento

Impostazione di sensibilità della modalità Intelligente (solo CC90H84JAD)

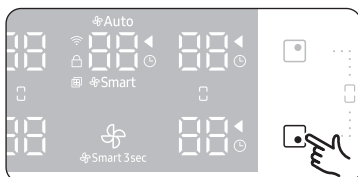
Questa funzione consente di impostare la sensibilità del sensore quando si attiva la modalità Intelligente.



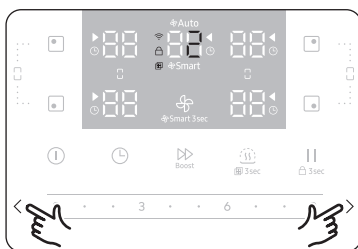
1. Le impostazioni della sensibilità sono disponibili con l'alimentazione attivata. Premere il pulsante **Alimentazione** ① per 1 secondo.
 - Può essere impostato solo quando la cappa non è in funzione.



2. Tenere premuto il pulsante **Pausa/Blocco** II 3sec per 3 secondi per impostare il blocco.



3. Premere e tenere premuto il pulsante **Zona di cottura AD** □ per 3 secondi per entrare.
4. Controllare e cambiare l'impostazione di sensibilità corrente.



- NOTA**
- Cambiare il valore dell'impostazione usando i pulsanti < >.
 - La sensibilità ha 3 livelli in totale (Basso/Medio (impostazione predefinita)/Alto). (Basso: 1, Medio: 2, Alto: 3)
 - L'impostazione viene applicata automaticamente e mantenuta dopo 3 secondi.

Pulizia e manutenzione

Pulizia del piano cottura

⚠ AVVERTENZA

I detersivi non devono entrare in contatto con la superficie in vetroceramica riscaldata: dopo la pulizia, tutte le tracce di detersivo devono essere eliminate con un'adeguata quantità di acqua pulita, poiché potrebbero avere un effetto corrosivo quando la superficie si scalda. Non usare detersivi aggressivi, come spray per grill o forni, pagliette saponate o pagliette abrasive.

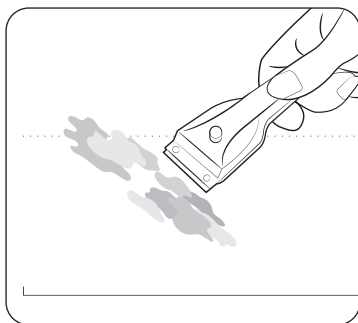
📖 NOTA

Pulire la superficie di vetroceramica dopo ogni uso, quando toccandola risulta ancora calda. In questo modo, eventuali tracce di cibo non si carbonizzano sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie di calcare, tracce di grasso e macchie metalliche utilizzando un detersivo per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.

Sporco leggero

1. Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido.
2. Asciugare con un panno pulito. Non lasciare residui di detersivo sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura in vetroceramica una volta alla settimana con un detersivo per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile in commercio.
4. Passare sulla superficie in vetroceramica un panno bagnato e asciugarla con un panno pulito che non lascia pelucchi.

Sporco ostinato



1. Per rimuovere tracce di cibo e residui ostinati, utilizzare un raschietto per vetro.
2. Per utilizzare il raschietto, tenerlo inclinato rispetto alla superficie in vetro.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.
4. Rimuovere il più rapidamente possibile lo zucchero bruciato, la plastica fusa, il foglio di alluminio o qualsiasi altro materiale con un raschietto per vetri. Raschiare quando il piano cottura è ancora caldo.

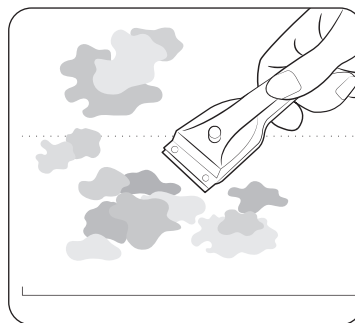
NOTA

Raschietti e detergenti per vetroceramica sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

ATTENZIONE

L'uso di raschietti per vetro nelle zone di cottura calde comporta il rischio di ustioni.

Sporco problematico



1. Rimuovere zucchero caramellato, plastica fusa, fogli di alluminio e altri materiali utilizzando subito un raschietto mentre sono ancora caldi.

AVVERTENZA

Quando si usa il raschietto su una superficie calda si rischia di scottarsi:

2. Pulire normalmente il piano cottura una volta raffreddato. Se la zona di cottura sulla quale vi sono tracce di sostanze o materiale fuso si è raffreddata, per pulirla scaldarla nuovamente.

NOTA

Dalla superficie in vetroceramica non è possibile eliminare graffi o macchie scure causati per esempio da una pentola con i bordi taglienti. Tali imperfezioni non influiscono sul funzionamento del piano cottura.

AVVERTENZA

- Dopo averlo lasciato raffreddare, pulire il piano cottura come di consueto. Se la zona di cottura in cui si è verificato lo scioglimento si è già raffreddata, riscaldarla nuovamente per pulirla.
- Ad esempio, graffi o macchie nere sulla superficie in vetroceramica causati da pentole con bordi affilati non possono essere rimossi.
- Tuttavia, questi fattori non interferiscono con il normale funzionamento del piano cottura.
- Non utilizzare aceto, succo di limone o altri smacchiatori sul telaio del piano cottura. Vi è il rischio che si formino macchie permanenti.
- Pulire il telaio con un panno umido.
- Inumidire il residuo secco con un panno umido e pulire fino a completa asciugatura.
- Per evitare danni al dispositivo, non utilizzare il piano cottura come banco da lavoro o spazio di stoccaggio.
- Non collocare pentole nella zona cottura, né utilizzare pentole vuote.
- Il vetro ceramico è molto resistente agli sbalzi di temperatura, ma si rompe facilmente. Oggetti appuntiti o duri possono danneggiarlo facilmente in caso di impatto.

Pulizia e manutenzione

- Non collocare la pentola sul telaio del piano cottura. Esiste il rischio di graffi e danni alle finiture.
- Fare attenzione a non versare liquidi acidi come aceto, succo di limone o calcare sul telaio del piano cottura. Questi liquidi possono causare macchie persistenti.
- Quando gli alimenti contenenti zucchero si sciolgono a contatto con superfici di cottura calde, queste vanno pulite immediatamente con raschietti mentre sono ancora calde. Se il residuo si raffredda, c'è il rischio di danneggiare la superficie durante la rimozione.
- Non appoggiare oggetti che si possono sciogliere, come plastica, fogli di alluminio o cellophane sulla superficie in vetroceramica del piano cottura. Una volta che questi prodotti si sono sciolti sul piano cottura, devono essere rimossi immediatamente con dei raschietti.

NOTA

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le chiamate di assistenza per spiegare il funzionamento del prodotto, correggere l'installazione errata o eseguire la normale pulizia o manutenzione.

Pulizia e manutenzione della cappa

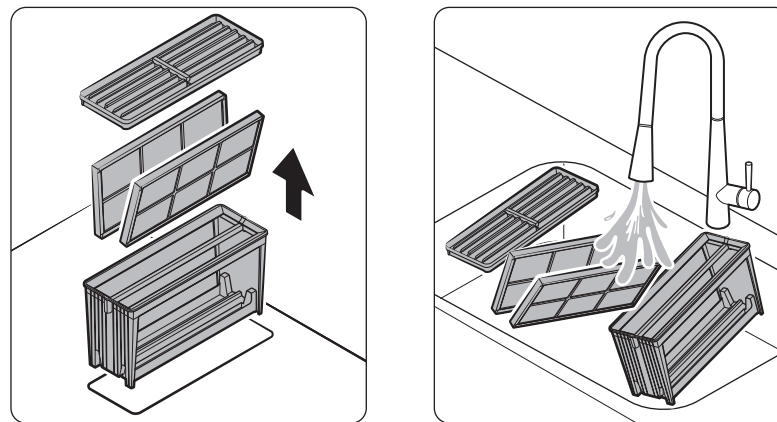
AVVERTENZA

I depositi di grasso presenti nel filtro antigrasso possono prendere fuoco e causare un incendio.

NOTA

- Per preservare le prestazioni della cappa, è necessario pulire frequentemente gli accessori (filtro a vaschetta, filtro antigrasso, griglia).
- Il grado di contaminazione varia a seconda dell'ambiente di utilizzo, pertanto la pulizia deve essere effettuata in base alle necessità, a seconda dello stato di contaminazione (ogni 2 o 3 settimane).
- I filtri al carbone non possono essere lavati e possono solo essere sostituiti.

Pulizia della cappa

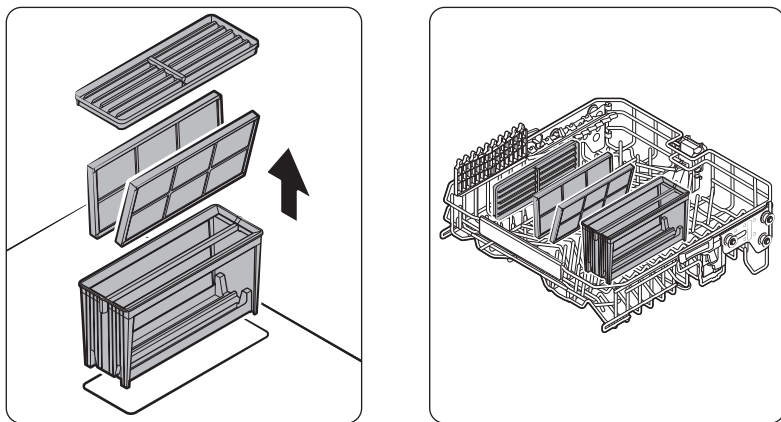


1. Sollevare la griglia e staccare il filtro a vaschetta.
2. Smontare il filtro antigrasso.
3. Utilizzare una spugna morbida o una spazzola imbevuta di acqua calda e detergente liquido neutro per pulire e rimuovere le macchie di grasso dall'interno della cappa e dalle sue parti.
4. Una volta completata la pulizia, rimontare le parti seguendo l'ordine inverso rispetto allo smontaggio.

AVVERTENZA

- Prima di pulire la cappa, assicurarsi di spegnere l'alimentazione.
- Non utilizzare strumenti o attrezzature quali la lana d'acciaio.
- Non utilizzare bicarbonato di sodio, perossido di idrogeno, acido citrico, abrasivi, alcool, ecc., in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento o causarne lo scolorimento.
- Durante la pulizia, indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non spruzzare acqua direttamente sulla cappa mentre è installata. Esiste il rischio di ricevere una scossa elettrica e di incendio.
- Sulla superficie compaiono facilmente impronte digitali e macchie di grasso, ma non sono così visibili come su una superficie di vetro riflettente.

Pulizia della cappa (lavastoviglie)



1. Sollevare la griglia e staccare il filtro a vaschetta.
2. Smontare il filtro antigrasso.
3. Mettere la griglia, il filtro a vaschetta e il filtro antigrasso nella lavastoviglie, senza impilarli.
4. Utilizzare un detersivo per lavastoviglie domestico generico e lavare a bassa temperatura con un ciclo breve.
5. Una volta completata la pulizia, rimontare le parti seguendo l'ordine inverso rispetto allo smontaggio.

⚠ AVVERTENZA

- Durante il lavaggio il filtro potrebbe scolorirsi, ma ciò non influisce sulle sue prestazioni.
- Non lavare i filtri antigrasso molto unti insieme alle stoviglie.
- I bordi del filtro sono affilati e possono causare lesioni, quindi indossare sempre guanti quando lo si maneggia.
- Sulla superficie compaiono facilmente impronte digitali e macchie di grasso, ma non sono così visibili come su una superficie di vetro riflettente.

Pulizia del coperchio della cappa

Se nella cappa sono penetrate particelle di acqua o cibo, pulirla procedendo come segue.

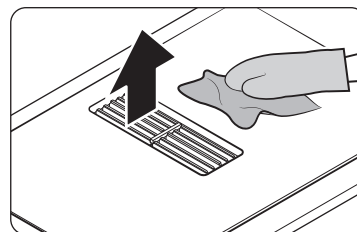
⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi che il prodotto sia spento prima di procedere alla pulizia.

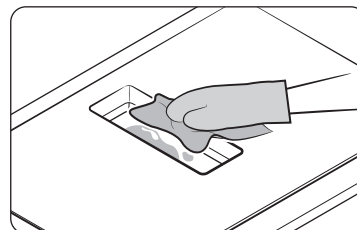
- Esiste il rischio di ricevere una scossa elettrica.

📖 NOTA

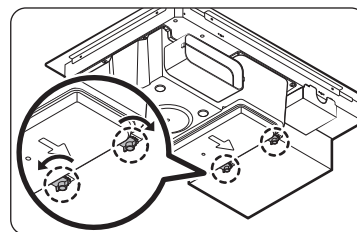
Se il mobile è fissato nella parte inferiore, deve esserci spazio sufficiente per smontare la copertura della cappa.



1. Pulire accuratamente la griglia con un panno asciutto. Sollevare con cautela e staccare la griglia, il filtro a vaschetta e il filtro antigrasso.
 - Per le istruzioni sulla pulizia della griglia della cappa, del filtro a vaschetta e del filtro antigrasso, consultare la guida alla pulizia allegata.



2. Asciugare l'acqua e il cibo (olio) che sono penetrati all'interno del prodotto.

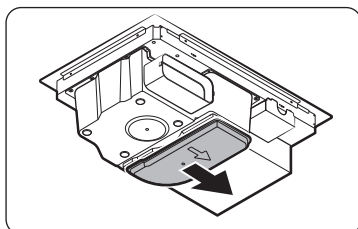


3. Ruotare i due supporti in direzioni opposte.

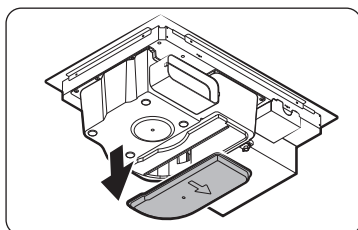
⚠ ATTENZIONE

- Fare attenzione a non versare acqua durante la rimozione del coperchio della cappa.

Pulizia e manutenzione



4. Spingere il coperchio della cappa nella direzione della freccia.



5. Staccare il coperchio dal cestello della cappa spingendolo verso il basso e, una volta completato il lavaggio, rimontare il coperchio seguendo l'ordine inverso.

NOTA

- In caso di sporco leggero, pulire il mobile attraverso la presa d'aria servendosi di un panno morbido o una spugna.
- Si consiglia di rimuovere il coperchio della cappa per pulire l'olio indurito.
- Dopo la separazione, prima del lavaggio, rimuovere l'acqua e i residui di cibo (olio) con un panno asciutto.
- Pulire le superfici interne ed esterne del coperchio della cappa con un panno morbido o una spugna inumiditi con un detergente delicato. Sciacquare con acqua pulita, asciugare accuratamente e rimontare il coperchio della cappa.

ATTENZIONE

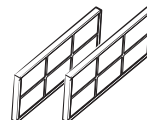
- Se è entrata molta acqua nella presa d'aria superiore della cappa, rimuovere e pulire prima il filtro a vaschetta.
- Se il filtro a vaschetta è troppo pieno, rimuovere prima l'acqua dal fondo del filtro, quindi rimuovere e pulire la parte inferiore del serbatoio.
- La pulizia del coperchio risulterà difficile se all'interno del mobile è presente un ripiano fissato alla parte inferiore. In questo caso, rimuovere il cassetto prima di pulirlo.

- Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive, pagliette metalliche, candeggina o detergenti acidi o alcalini, in quanto potrebbero danneggiare la superficie del coperchio della cappa.
- Non utilizzare un pulitore a vapore, poiché l'acqua potrebbe penetrare all'interno del prodotto.
- Il coperchio della cappa è progettato per resistere a una forza massima di 10 kgf; tuttavia, una pressione eccessiva potrebbe danneggiarlo.

NOTA

- Dopo aver cucinato, controllare regolarmente il livello dell'acqua all'interno del coperchio della cappa. Controllare sempre il livello dell'acqua e l'eventuale presenza di impurità ogni volta che del liquido penetra nell'unità o quando si pulisce il filtro antigrasso. (Capacità massima: circa 0,92 l)
- Prima di sostituire il filtro deodorante, svuotare l'acqua e pulire l'apparecchio. Tuttavia, potrebbero essere necessarie ispezioni più frequenti a seconda della frequenza di utilizzo e delle condizioni di cottura. Si consiglia di effettuare la pulizia almeno una volta al mese.
- Se non si svuota il coperchio della cappa quando è pieno, si potrebbero danneggiare i componenti interni e i mobili inferiori.

Sostituzione del filtro antigrasso



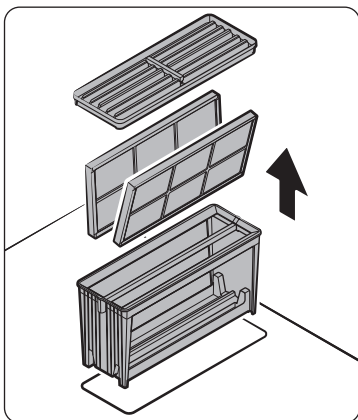
- Il filtro antigrasso cattura il vapore e i fumi dell'olio durante la cottura.
- Per preservare le prestazioni della cappa, è necessario pulire frequentemente il filtro antigrasso.

AVVERTENZA

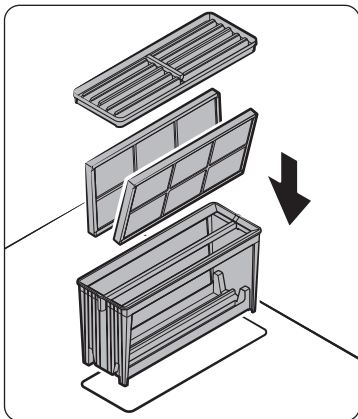
- Il filtro antigrasso è realizzato in metallo, quindi potrebbe essere rilevato e surriscaldarsi qualora venisse posizionato sul piano cottura a induzione.
- Non posizionare il filtro antigrasso sul piano cottura a induzione.
- Quando si utilizza il prodotto, montare sempre il filtro antigrasso.
- Se si utilizza il prodotto senza aver montato il filtro antigrasso, i vapori di olio prodotti durante la cottura possono penetrare direttamente all'interno del prodotto e nel motore della ventola.
- Assicurarsi di utilizzare il prodotto con il filtro antigrasso correttamente installato.

ATTENZIONE

Questo componente va acquistato e sostituito separatamente tramite il Centro di assistenza Samsung e la homepage (www.samsung.com/support), quando necessario.

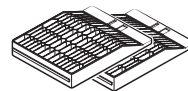


1. Sollevare la griglia e staccare il filtro a vaschetta.
2. Smontare il filtro antigrasso.



3. Sostituire con un nuovo filtro antigrasso e rimontare seguendo l'ordine inverso rispetto allo smontaggio.

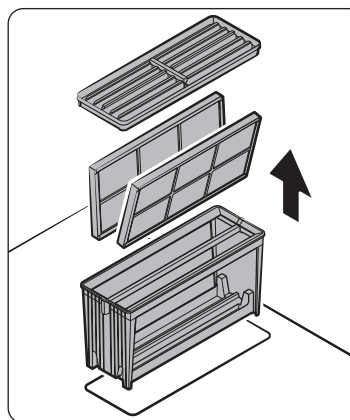
Sostituzione del filtro al carbone



- Il filtro al carbone riduce gli odori provenienti dall'aria aspirata durante il funzionamento in modalità ricircolo.
- Il filtro al carbone ha una durata standard di 360 ore, ma essa può variare a seconda dell'ambiente di cottura e delle modalità di utilizzo. È consigliabile sostituirlo almeno ogni 6 mesi.

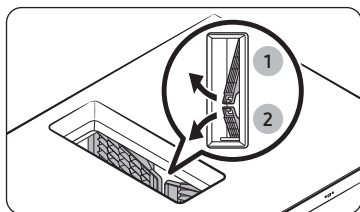
ATTENZIONE

Questo componente non può essere pulito e va acquistato e sostituito separatamente tramite il Centro di assistenza Samsung e la homepage (www.samsung.com/support), quando necessario.

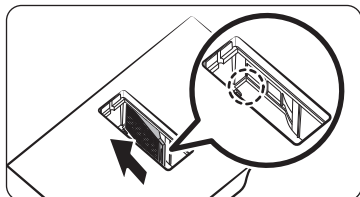


1. Sollevare la griglia e staccare il filtro a vaschetta.

Pulizia e manutenzione



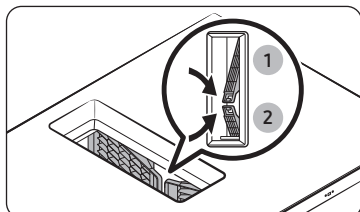
2. Tirare in diagonale la parte superiore del filtro al carbone, quindi rimuoverlo.



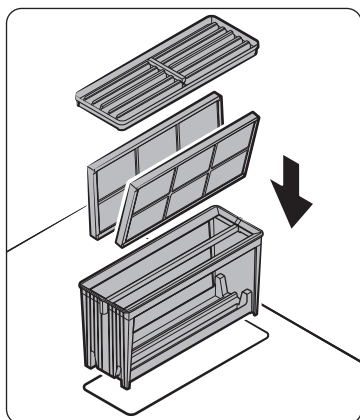
3. Montare il nuovo filtro al carbone facendo riferimento ai segni di riferimento interni.

NOTA

- Assemblare con la superficie piatta rivolta verso l'alto.
- Montare i filtri rimanenti nella direzione opposta utilizzando lo stesso metodo.



4. Inserire il nuovo filtro al carbone inclinandolo leggermente.



5. Montare le parti rimanenti nell'ordine inverso rispetto allo smontaggio.

Risoluzione dei problemi e assistenza

Risoluzione dei problemi

Se si verifica un problema di piccola entità, è possibile fare riferimento alle seguenti istruzioni per risolverlo autonomamente. Se tali indicazioni non sono di alcun aiuto, non cercare di effettuare altre riparazioni.

⚠ AVVERTENZA

Le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Riparazioni effettuate in modo errato possono essere fonte di rischio per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza clienti.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Cosa faccio se le zone di cottura non funzionano?	Il fusibile nell'impianto elettrico domestico (scatola dei fusibili) non è intatto.	Se il fusibile scatta diverse volte, chiamare un elettricista autorizzato.
Cosa faccio se le zone di cottura non si accendono?	- Il pulsante Alimentazione ① è stato premuto accidentalmente. - Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	- Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso correttamente. - Pulire il pannello di controllo.
Cosa devo fare se improvvisamente il display non è più visibile, tranne l'indicatore di calore residuo (H, H)?	- Il pulsante Alimentazione ① è stato premuto accidentalmente. - Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	- L'apparecchio è acceso correttamente. - Pulire il pannello di controllo.
Cosa devo fare se, una volta disattivate le zone di cottura, sul display non viene indicato il calore residuo?	La zona di cottura è stata utilizzata per poco tempo e quindi non è diventata abbastanza calda.	Se la zona di cottura è calda, contattare un centro di assistenza autorizzato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La modalità della cappa cambia automaticamente.	- Sta funzionando in modalità Intelligente/ Automatico? - Sta funzionando in modalità Boost?	- La modalità Intelligente/ Automatico funziona automaticamente in base al sensore e alla potenza della zona di cottura. - Potenza del sensore e della zona di cottura (CC90H84JAD): Intelligente - Potenza della zona di cottura (CC90H84PAD): Automatico - La modalità Boost funziona per un massimo di 8 minuti, dopodiché passa al funzionamento al livello 9.
La potenza di ventilazione della cappa è debole.	Nel filtro c'è molto materiale estraneo?	Pulire il filtro con un detergente neutro in acqua tiepida.

Codici informativi

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
	Sussiste un problema con il sensore della temperatura della zona di cottura.	Riavviare l'apparecchio con il tasto Alimentazione ①. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per più di 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchio e riprovare. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	La temperatura rilevata è superiore al limite specificato. Quando si verifica un errore, la cappa smette di funzionare per evitare la propagazione del fuoco.	
	Sussiste un problema con il sensore PBA.	
	Il motore CC non funziona a causa di un problema con la PCB o il cablaggio, oppure si verificano disturbi elettrici sulle pale del motore.	
	È stato premuto un tasto per più di 8 secondi.	Verificare se il tasto è bagnato o viene premuto. Se il problema persiste, riavviare l'apparecchio con il tasto Alimentazione ①. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	Le comunicazioni tra il circuito stampato principale e quello secondario sono fallite.	Riavviare l'apparecchio con il tasto Alimentazione ①. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per più di 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	L'errore EEPROM si verifica quando non viene eseguita l'operazione EEPROM o Lettura.	
	Il CI touch comunica in modo anomalo.	

Risoluzione dei problemi e assistenza

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
	È al di fuori dell'intervallo di tensione normale (220-240 V).	Controllare l'ambiente di alimentazione domestica.
	Viene visualizzato se il contenitore di cottura non è adatto all'induzione o funziona senza il contenitore di cottura.	Usare pentole idonee per l'induzione.
	Comunicazioni tra la scheda PCB principale e la scheda PCB principale della cappa.	Si verifica quando la scheda PCB principale e la scheda PCB principale della cappa non comunicano tra loro. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.
	Informazioni sui dati EEPROM.	Si verifica quando i dati EEPROM della cappa sono danneggiati a causa di disturbi elettrici o di un difetto nella scheda PCB principale della cappa. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
	Comunicazioni tra la scheda PCB principale della cappa e la scheda PCB dell'inverter della cappa.	Si verifica quando la scheda PCB principale della cappa e la scheda PCB dell'inverter della cappa non comunicano tra loro. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.
	Sovraccorrente del motore della ventola della cappa.	Si verifica quando si verifica un problema nel circuito elettrico che controlla la rotazione e il funzionamento della ventola della cappa. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.
	Sovraccarico del motore della ventola della cappa.	Si verifica quando la ventola della cappa è sovraccarica e si verifica una sovraccorrente. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
H2	Scollegamento del filo del motore della ventola della cappa.	Si verifica quando la ventola della cappa non riceve alimentazione sufficiente o il cavo della ventola è scollegato. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.
H3	La ventola della cappa è in sovratensione/sottotensione.	Si verifica quando la tensione fornita al motore della ventola della cappa è troppo bassa o troppo alta, oppure quando c'è un problema con il sensore di tensione. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.
H4	Sensore di temperatura IPM del motore della ventola della cappa.	Si verifica quando c'è un problema con il sensore di temperatura che misura la temperatura superficiale del dissipatore di calore, il quale dissipa il calore dal circuito elettrico che controlla la ventola della cappa. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
H5	Surriscaldamento dell'IPM del motore della ventola della cappa.	Si verifica quando viene rilevata una temperatura elevata nel circuito elettrico interno che aziona la ventola della cappa. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.
H6	Sensore di corrente in uscita dal motore della ventola della cappa.	Si verifica quando c'è un problema con il sensore che misura la corrente quando la ventola della cappa è in funzione. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.

Risoluzione dei problemi e assistenza

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
	Sensore di tensione CC del motore della ventola della cappa.	Si verifica quando c'è un problema con il sensore che misura la tensione nel circuito elettrico che controlla la ventola della cappa. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.
	Il motore della ventola della cappa non si avvia.	Si verifica quando la ventola della cappa non funziona. Scollegare la spina di alimentazione per più di 30 secondi, quindi lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di riavviarlo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza Samsung Electronics.

Cosa faccio se la zona di cottura non si accende o non si spegne?

La causa potrebbe essere una delle seguenti:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivo e visualizza l'indicazione .

Cosa fare se il display è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido. Per reimpostare, premere il tasto **Alimentazione** .
- Qualora si sia versato del liquido sul pannello di controllo, asciugarlo.

Cosa fare se il display è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Il piano di cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo.
- Dopo che il piano di cottura si è raffreddato, premere il tasto **Alimentazione**  per reimpostarlo.

Cosa fare se il display è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Le pentole non sono adatte, sono troppo piccole o non è stata posizionata alcuna pentola sulla zona di cottura.
- Se si usa una pentola adatta, il messaggio sparirà automaticamente.

Cosa faccio se la ventola di raffreddamento funziona ancora dopo lo spegnimento del piano cottura?

Verificare quanto segue:

- Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per raffreddare il piano.
- Dopo che l'elettronica del piano cottura si è raffreddata o è trascorso il tempo massimo (10 minuti), la ventola di raffreddamento si spegnerà.
- Se viene effettuata una richiesta di assistenza per richiedere informazioni sul funzionamento dell'apparecchio, l'uscita del tecnico può essere a pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Servizio

Prima di rivolgersi al centro assistenza, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi". Se è ancora necessaria l'assistenza, attenersi alle seguenti istruzioni.

Si tratta di un guasto tecnico?

In questo caso, contattare il centro assistenza clienti.

Prepararsi sempre in anticipo alla chiamata. In questo modo verrà semplificata la diagnosi del problema e sarà più facile decidere se è necessaria l'uscita di un tecnico.

Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Che forma assume il problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Prima di chiamare, annotare il modello e il numero di serie dell'apparecchio. Questi dati sono indicati sulla targhetta nel modo seguente:

- Descrizione del modello
- Numero di serie (15 cifre)

Per una facile consultazione, consigliamo di annotare qui tali informazioni.

- Modello:
- Numero di serie:

Quando l'uscita è a pagamento anche durante il periodo di garanzia?

- Se il problema poteva essere risolto dall'utente applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "Risoluzione dei problemi".
- Se il tecnico dell'assistenza clienti deve uscire più volte, poiché prima della visita non gli sono state fornite tutte le informazioni del caso e, di conseguenza, deve fare viaggi supplementari per le parti di ricambio. Prepararsi alla chiamata telefonica come indicato sopra può evitare questi costi.

Specifiche tecniche

Scheda prodotto conforme al regolamento delegato (UE) n. 65/2014 della Commissione

	Valore	Unità di misura
Il nome o il marchio del fornitore	Samsung	-
Modello	CC90H84JAD / CC90H84PAD	-
Indice di efficienza energetica - AEC _{hood}	44,1	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A+	-
Efficienza fluidodinamica - FDE _{hood}	32,0	-
Classe di efficienza fluidodinamica	A	-
Efficienza luminosa - LE _{hood}	*	lux/W
Classe di efficienza luminosa	*	-
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE _{hood}	95,1	%
Classe di efficienza del filtraggio dei grassi	A	-
Flusso d'aria alla potenza minima	190,0	m³/h
Flusso d'aria alla potenza massima	600,0	m³/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	720,0	m³/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza minima	42	dB(A) re 1pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima	68	dB(A) re 1pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost	72	dB(A) re 1pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza minima - Modalità ricircolo **	41	dB(A) re 1pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima - Modalità ricircolo **	70	dB(A) re 1pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost - Modalità ricircolo **	72	dB(A) re 1pW
Consumo di energia in modo spento - P _o	0,30	W
Consumo di energia in modo standby - P _s	*	W

Specifiche tecniche

Informazioni aggiuntive sul prodotto conformi al regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione

	Simbolo	Valore	Unità di misura
Fattore di incremento nel tempo	f	0,8	-
Indice di efficienza energetica	EE _{hood}	44,8	-
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza	Q _{BEP}	381,0	m³/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza	P _{BEP}	456	Pa
Flusso d'aria massimo	Q _{max}	720,0	m³/h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	W _{BEP}	151,0	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione	W _L	*	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	E _{middle}	*	lux

* Non applicabile a questo prodotto

** Dichiarazione volontaria

Scheda prodotto conforme al regolamento delegato (UE) n. 65/2014 della Commissione

Dati determinati secondo la norma EN 61591, EN 60704-2-13, EN 50564, i regolamenti della Commissione (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014.

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando iniziate a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Dati tecnici

Identificazione modello		CC90H84JAD	CC90H84PAD
Dimensioni dell'apparecchio	Larghezza	800 mm	800 mm
	Profondità	520 mm	520 mm
	Altezza	230 mm	230 mm
Dimensioni del ritaglio del piano di lavoro	Larghezza	750 mm	750 mm
	Profondità	490 mm	490 mm
Tensione di connessione		220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Potenza di carico massima connessa		7.650 W	7.650 W
Peso	Netto	27,2 kg	25,0 kg
	Lordo	32,9 kg	30,8 kg

Zone di cottura

	CC90H84JAD		CC90H84PAD	
Posizione	Potenza	Tempo di boost	Potenza	Tempo di boost
Anteriore sinistra	2.100 W / Boost 2.700 W	8 min	1.800 W / Boost 2.600 W	8 min
Posteriore sinistra	2.100 W / Boost 2.700 W	8 min	1.800 W / Boost 2.600 W	8 min
Anteriore destra	2.100 W / Boost 2.700 W	8 min	2.200 W / Boost 3.400 W	8 min
Posteriore destra	2.100 W / Boost 2.700 W	8 min	1.500 W / Boost 2.600 W	8 min
Flex zone	2.100 W / Boost 2.700 W	5 min	2.400 W / Boost 3.700 W	5 min
Flex completo	2.700 W / Boost 3.700 W	5 min	-	-

Informazioni sul prodotto

Nome del fornitore	Samsung Electronics Co., Ltd.	Samsung Electronics Co., Ltd.
Identificazione modello	CC90H84JAD	CC90H84PAD
Numero di zone di cottura e/o area	2	3
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg (EC cottura elettrica)	36,5 x 21,0 cm: 190 Wh/kg 36,5 x 21,0 cm: 190,9 Wh/kg	36,5 x 18,0 cm: 196,5 Wh/kg (sinistra) 18,0 cm: 185,5 Wh/kg (superiore) 21,0 cm: 178,6 Wh/kg (inferiore)
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg (EC piano cottura elettrico)	190,5 Wh/kg	186,8 Wh/kg

Dati determinati secondo la norma EN 60350-2 e i regolamenti (UE) 66/2014 della Commissione.

Consumo energetico complessivo in standby (W) (tutte le porte di rete sono nella condizione "acceso")		1,9 W
Periodo di tempo per la gestione della potenza (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo di energia in modalità standby (W)	1,9 W
	Periodo di tempo per la gestione della potenza (min.)	20 min.
Modalità spento	Consumo energetico	0,30 W
	Periodo di tempo per la gestione della potenza (min.)	20 min.

Consigli per risparmiare energia

Risparmiare energia:

- Posizionando le pentole e le padelle prima di accendere la zona.
- Mantenendo pulite le zone e le basi delle padelle.
- Utilizzando coperchi ben chiusi su pentole e padelle.
- Spegnerle le zone prima che sia trascorso il tempo di cottura e utilizzando il calore residuo.

Appendice

NOTA

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge del Regno Unito. Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo Internet: La Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all'indirizzo <http://www.samsung.com>. Accedi a Supporto > Cerca Supporto per prodotto e digita il nome del modello.

	Intervallo di frequenza	Potenza del trasmettitore (max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

DOMANDE O COMMENTI?

PAESE	CONTACT CENTER	SITO WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	
GERMANY	06196 77 555 77	
FRANCE	01 48 63 00 00	
SPAIN	91175 0015	
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	
LUXEMBURG	+352 2610 3710	
NETHERLANDS	+31 88 909 0111	
BELGIUM	+32 26200210	
NORWAY	21 62 90 99	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	OLD 030-622 75 15, NEW number: 0800 528 475	
SWEDEN	0771-400 300	
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0800 726 786	
HUNGARY	06 1 42 92 312 	
CZECH	800726786 	
SLOVAKIA	800726786 	
CROATIA	072 726 786	

PAESE	CONTACT CENTER	SITO WEB
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	
SERBIA	011 321 6899	
Kosovo	038 40 30 90	
ALBANIA	045 620 202	
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	
LITHUANIA	0-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
UKRAINE	0-800-502-000	
MOLDOVA	+373-22-667-400	

Kookplaat met afzuiging

Gebruikershandleiding

CC90H84JAD, CC90H84PAD

SAMSUNG

Inhoud

Deze handleiding gebruiken	3
De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding:	3
Modelnaam en serienummer	3
Veiligheidsinstructies	4
Instructies met betrekking tot AEEA	5
De kookplaat installeren	6
Veiligheidsinstructies voor de installateur	6
Benodigd gereedschap	6
Aansluiting op de stroomvoorziening	6
Installatie in het werkblad	8
Onderdelen	8
Productafmetingen	9
Filtermateriaalsamenstelling	10
Voordat u begint	10
Kookzones	10
Bedieningspaneel	11
Inductieverwarming	12
Veiligheidsuitschakeling	12
Restwarmte-indicator	12
Temperatuurdetectie	13
Kookgerei	13
De aanraakknoppen gebruiken	16
Bedrijfsgeluiden	16
Eerste reiniging	16
Mededeling over open source	17
SmartThings	17
Een apparaat registreren in SmartThings	17
SmartThings-ondersteuningsservices	17
Probleemoplossing	18
Gebruik	18
Het apparaat inschakelen	18
Het apparaat uitschakelen	18

De kookzone en het vermogensniveau selecteren	18
Boost	19
Gebruik van de Flexzone (alleen voor modellen met Flexzone)	19
Flexzone Plus (alleen voor modellen met Flexzone Plus)	20
Warmhouden	20
Timer	21
Onderbreken	21
Snelle stop	21
Kinderslot	21
Instelling Wi-Fi aan/uit	22
Eenvoudig instellen van verbinding met de mobiele app	22
Geluid aan/uit	23
Helderheid van het display	23
Methode om de modus voor helderheidsinstellingen te openen	24
Functie voor automatische pandetectie toevoegen	24
De kap gebruiken	25
Functie Smart/Auto van de kap	26
Functie AfterRun van de kap	26
Instellingen voor de functie AfterRun	27
Gevoeligheidsinstelling in Smart-modus (alleen CC90H84JAD)	28
Reiniging en onderhoud	28
De kookplaat reinigen	28
Lichte bevulling	28
Hardnekkig vuil	29
Probleemvuil	29
Reiniging en onderhoud van de afzuigkap	30
De afzuigkap schoonmaken	30
De afzuigkap (in de vaatwasser) schoonmaken	31
De afdekking van de kap reinigen	31
Het vetfilter vervangen	32
Het koolstoffilter vervangen	33
Probleemoplossing en service	34
Probleemoplossing	34
Informatiecodes	35
Service	39

Technische specificaties	39
Productfiche conform de gedelegeerde verordening (EU) nr. 65/2014 van de Commissie	39
Aanvullende productinformatie conform Verordening (EU) nr. 66/2014	40
Productfiche conform de gedelegeerde verordening (EU) nr. 65/2014 van de Commissie	40
Technische gegevens	40
Kookzones	40
Productinformatie	41
Bijlage	41

Deze handleiding gebruiken

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen alvorens u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruikershandleiding zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken.

Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruikershandleiding bij te voegen.

De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding:

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel of de dood**.

LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

LET OP

Om de kans op brand, explosies, elektrische schokken of persoonlijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te verminderen, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

Modelnaam en serienummer

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

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

Modelnaam _____

Serienummer _____

⚠ WAARSCHUWING

Als u de instructies niet opvolgt, kan dit leiden tot een elektrische schok, letsel, brand, defecten of een explosie.

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of verstandelijke capaciteiten of met te weinig ervaring en kennis, tenzij er sprake is van toezicht of uitleg over het gebruik van het apparaat door een persoon die zich verantwoordelijk stelt voor hun veiligheid.
2. **(Voor gebruik in Europa)** Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
3. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
4. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemedewerker van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
5. De mogelijkheid om het apparaat los te koppelen, moet zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.
6. Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomend met de richtlijnen voor bedrading.
7. **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen.
8. **WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
9. Als dit apparaat een reinigingsfunctie heeft, kunnen de oppervlakken tijdens het schoonmaken warmer worden dan normaal. Houd kinderen daarom uit de buurt.
10. Gebruik geen stoomreiniger.
11. Schakel na gebruik de betreffende kookzone uit via het betreffende bedieningselement en vertrouw niet op de pandetector.
12. Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve deur installeren.
13. **(Voor gebruik in Europa) WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

14. **(Voor gebruik in Europa) WAARSCHUWING:** Als u met vet of olie op een kookplaat kookt en dit niet in de gaten houdt, kan dit gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer NOOIT brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.
15. **(Voor gebruik in Europa) LET OP:** Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.
16. **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op het kookoppervlak.
17. **(Voor gebruik in Europa) WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers van de fabrikant van het kookapparaat of waarvan door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies wordt aangegeven dat ze geschikt zijn, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan leiden tot ongelukken.
18. **LET OP:** Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.
19. **WAARSCHUWING:** Als u met vet of olie op een kookplaat kookt en dit niet in de gaten houdt, kan dit gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
20. De ruimte moet voldoende geventileerd zijn wanneer de afzuigkap tegelijkertijd met apparaten op gas of andere brandstoffen wordt gebruikt (geldt niet voor apparaten die de lucht alleen terug de ruimte in blazen).
21. Er bestaat brandgevaar als de reiniging niet volgens de instructies wordt uitgevoerd.
22. **LET OP:** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in combinatie met gaskookplaten.
23. **LET OP:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik met kookapparatuur.
24. **LET OP:** Gebruik het apparaat niet met gaskookplaten.

WAARSCHUWING: Volg voor een correcte aansluiting op de stroomvoorziening het bedradingsschema dat naast de aansluitingen is aangebracht.

Aansluiten op de stroomvoorziening: Controleer vóór het aansluiten of de nominale spanning van het apparaat – aangegeven op het typeplaatje – overeenkomt met de beschikbare netspanning. Het typeplaatje vindt u onderaan de behuizing van de kookplaat.

WAARSCHUWING: Schakel de stroom van het circuit uit voordat u de kabels op het circuit aansluit. Het verwarmingselement heeft een voltage van 230 V AC.

Het apparaat werkt ook naar behoren op een wisselstroomvoeding van 220 V~ of 240 V~. De kookplaat moet op het stroomnet worden aangesloten met een apparaat dat het mogelijk maakt het apparaat op alle polen van het stroomnet los te koppelen, met contacten met een minimale breedte van 3 mm – bijvoorbeeld een automatisch lijnbeveiligingsapparaat, aardingsapparaat of een zekering of stroomonderbreker.

WAARSCHUWING: Kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.

WAARSCHUWING: Nadat u de kookplaat op het stroomnet hebt aangesloten, controleert u of alle kookzones klaar zijn voor gebruik. Start elke zone één voor één op de maximale stand met geschikte kookpannen.

Alle aanpassingen of reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Verwarm geen voedsel of vloeistoffen in luchtdicht afgesloten containers met de inductiefunctie.

Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de inductiekookplaat schoon te maken.

Installeer de inductiekookplaat niet in de buurt van een verwarmingselement of brandbaar materiaal, op vochtige, vette of stoffige plaatsen, in ruimtes die blootgesteld zijn aan direct zonlicht of water, waar gas kan lekken of op een oneffen oppervlak.

Deze inductiekookplaat moet op de juiste wijze worden geïnstalleerd in overeenstemming met de lokale en nationale voorschriften.

Verwijder regelmatig met een droge doek vuil en andere resten van de contactpunten en de stekker.

Trek niet aan het netsnoer, buig het niet te veel en plaats er geen zware voorwerpen op. Raak het netsnoer niet aan met natte handen.

Schakel de inductiekookplaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl deze in werking is.

Steek geen vingers of vreemde voorwerpen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de inductiekookplaat aanwezig zijn, trek dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal SAMSUNG-servicecentrum.

Oefen geen overmatige druk of impact uit op de inductiekookplaat. Plaats de kookplaat niet op breekbare voorwerpen.

Zorg ervoor dat de voedingsspanning, frequentie en stroomsterkte overeenkomen met de productspecificaties.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen verdeelstekkers, verlengsnoeren of transformatoren.

Haak het netsnoer niet aan metalen voorwerpen. Zorg ervoor dat het snoer zich tussen objecten bevindt of achter de inductiekookplaat.

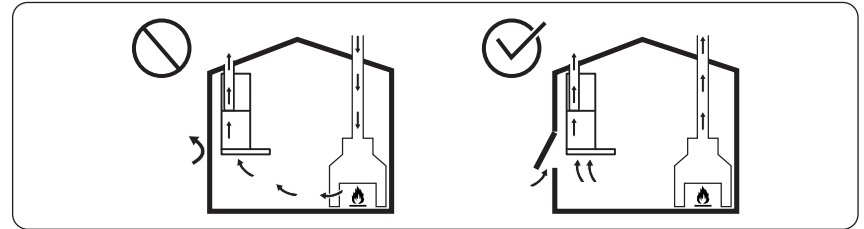
Gebruik geen beschadigde stekker, defect netsnoer of los stopcontact. Neem bij beschadigde stekkers of snoeren contact op met een lokaal SAMSUNG-servicecentrum.

Giet of spuit geen water rechtstreeks op de inductiekookplaat, plaats er geen voorwerpen op en gebruik geen vluchtige stoffen zoals insecticiden.

Bewaar geen brandbare materialen in de inductiekookplaat. Omdat alcohol dampen in contact kunnen komen met hete onderdelen van de inductiekookplaat, dient u voorzichtig te zijn bij het verwarmen van voedsel of dranken die alcohol bevatten.

Als er risico bestaat op brandwonden aan de bovenkant van de inductiekookplaat, houd dan kinderen uit de buurt en zorg dat ze niet in de buurt komen.

De ruimte moet goed geventileerd zijn wanneer de afzuigkap tegelijkertijd met verbrandingstoestellen (bijvoorbeeld een open haard of gastoestel) wordt gebruikt. Er moeten bijvoorbeeld deuren, ramen, ventilatieopeningen in de muur voor luchtinlaat/uitlaat of vergelijkbare voorzieningen worden gebruikt om voldoende luchtcirculatie te garanderen en te voorkomen dat de ruimte luchtdicht wordt afgesloten terwijl de afzuigkap in werking is. Wanneer de afzuigkap samen met dergelijke apparaten wordt gebruikt, mag de onderdruk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar). Anders bestaat het risico dat giftige verbrandingsgassen uit de schoorsteen in de woonruimte terechtkomen.



Instructies met betrekking tot AEEA



Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

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

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

Ga voor informatie over de milieuvriendelijke en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung, zoals REACH, naar onze duurzaamheidspagina op www.samsung.com

De kookplaat installeren

Raadpleeg de installatiehandleiding voor meer informatie over de installatie.

⚠ WAARSCHUWING

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

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

Technische gegevens zijn te vinden achterin deze gebruikershandleiding.

Veiligheidsinstructies voor de installateur

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

Benodigd gereedschap



Potlood



Kruiskopschroevendraaier



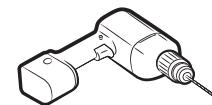
Meetlat of liniaal



Veiligheidsbril



Decoupeerzaag



Boormachine

Aansluiting op de stroomvoorziening

Alvorens u overgaat tot aansluiting, controleert u of het nominale voltage, d.w.z. het voltage op het typeplaatje, overeenkomt met het aangeboden voltage van de stroomvoorziening. Het typeplaatje vindt u op de onderkant van de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING

Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op netten met AC 220 V~ of AC 240 V~. De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat deze aan alle polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van automatische overspanningsbeveiliging, aardlekschakelaars en zekeringen.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

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

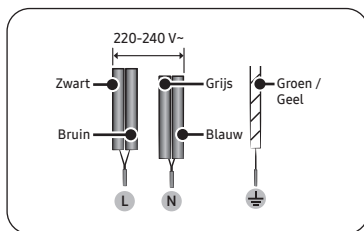
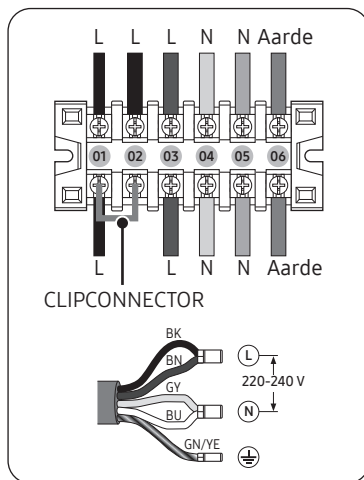
⚠ WAARSCHUWING

Let op (naleving van) de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken. De garantie geldt niet voor schade die het gevolg is van onjuiste installatie.

⚠ WAARSCHUWING

Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemedewerker van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

220-240 V~



- Als de CLIPCONNECTOR niet correct is aangesloten, werkt het product mogelijk niet naar behoren.

⚠ WAARSCHUWING

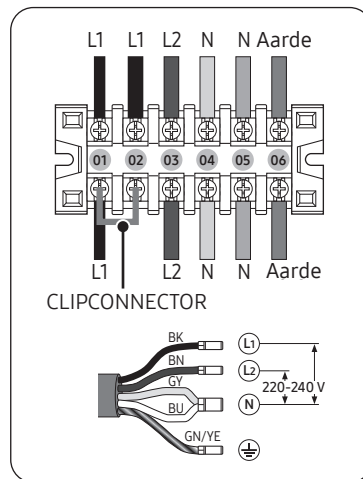
Volg voor een correcte aansluiting op de stroomtoevoer het bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

⚠ WAARSCHUWING

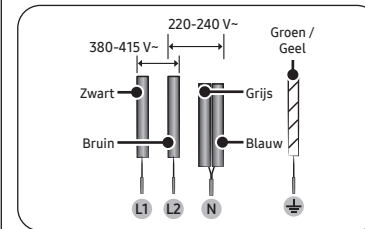
Zorg ervoor dat u de volgende aanhaalmomenten gebruikt bij het aansluiten van het netsnoer op het klemmenblok.

Koppel: 15 ~ 20 kgf.

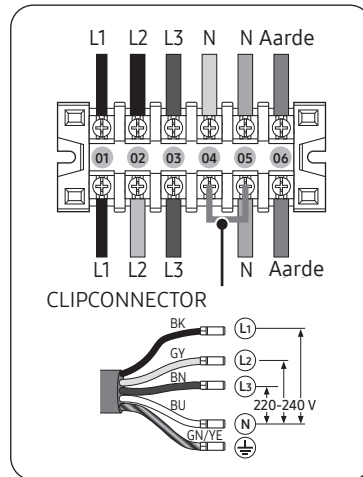
220-240 V~ / 380-415 V 2N~



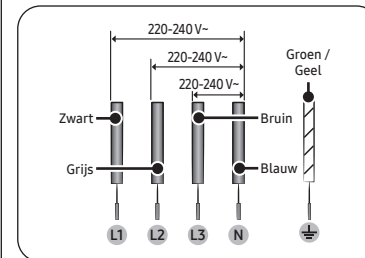
2N~ (16 A): splits de 2-fasige draden (L1 en L2) voordat u ze aansluit.



220-240 V~ / 380-415 V 3N~

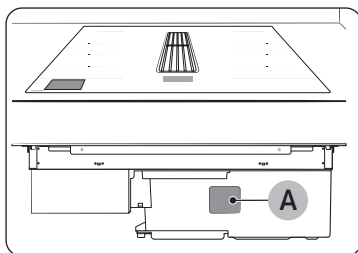


2 x 1N~ (16 A): splits de draden voordat u ze aansluit.



De kookplaat installeren

Installatie in het werkblad



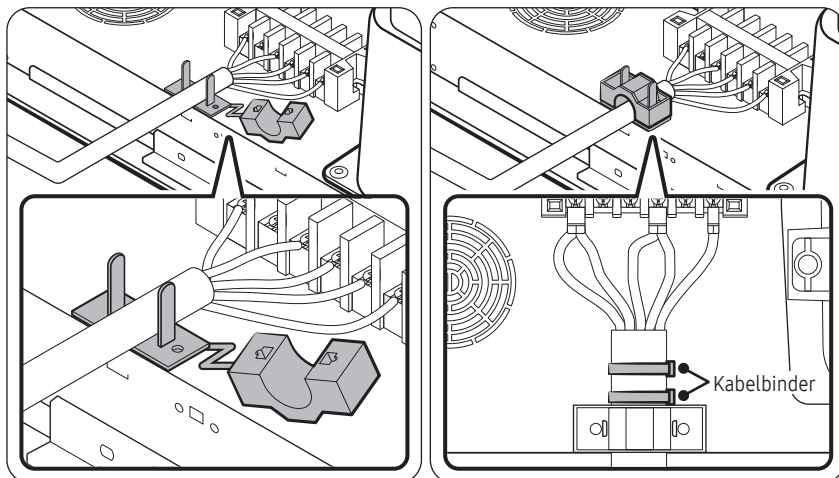
A. Serienummer

OPMERKING

Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

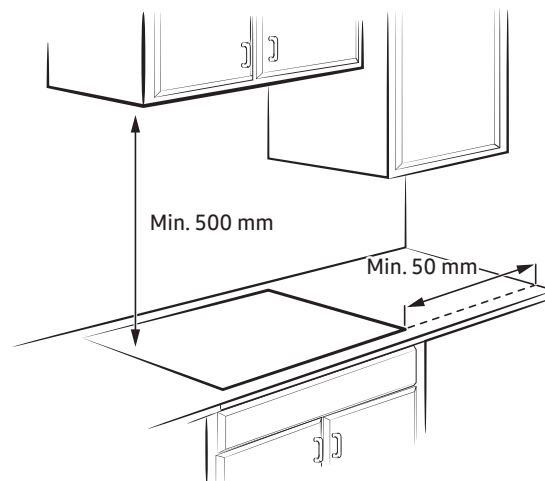
OPMERKING

De onderkant van de kookplaat is uitgerust met een ventilator. Als zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag deze niet worden gebruikt voor kleine voorwerpen of papier, aangezien de ventilator beschadigd kan raken of de koeling nadelig kan worden beïnvloed als deze voorwerpen of het papier in de ventilator worden gezogen.

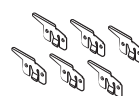


OPMERKING

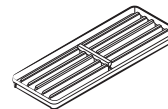
Neem vóór de installatie het serienummer op het typeplaatje van het apparaat over. Dit nummer is nodig voor serviceaanvragen en is na installatie niet meer bereikbaar. Het originele label zit op de zijkant van de kap.



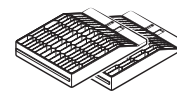
Onderdelen



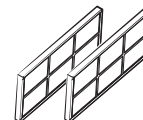
Veersteun (6)



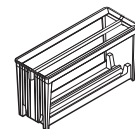
Rooster



Koolstoffilter (2)



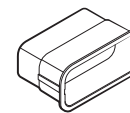
Vetfilter (2)



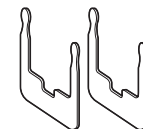
Trayfilter



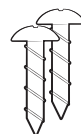
Stroomkabel
(met ferrietkern)



Kanaalsamenstelling

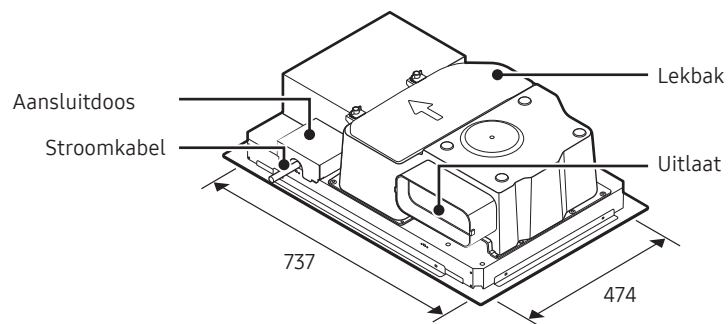
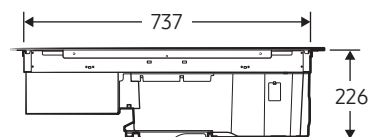
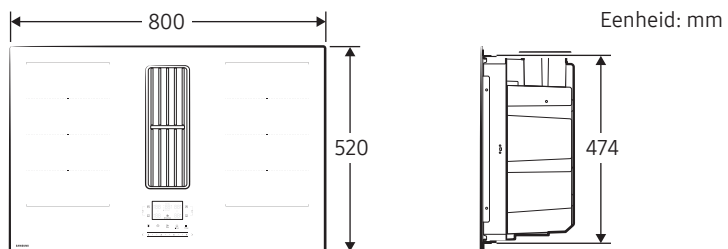


Clipconnector (2)



Schroeven M4 X L16 (2)

Productafmetingen



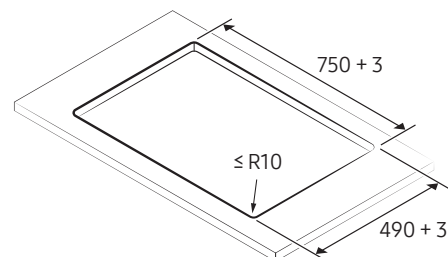
Alle afmetingen worden in millimeters weergegeven.

- Lengte van de stroomkabel: 1.500 mm

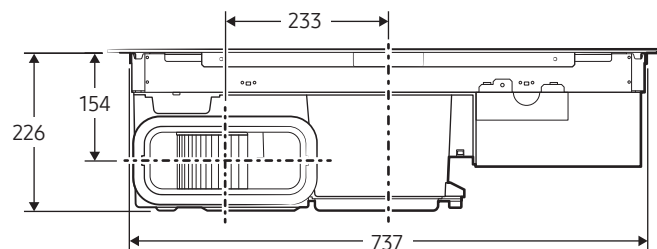
OPMERKING

Aan de linkerkant van de onderkant van het glas is schuimtape aangebracht om de impact te verminderen en breuk te voorkomen.

Afmeting van de uitsparing in het werkblad

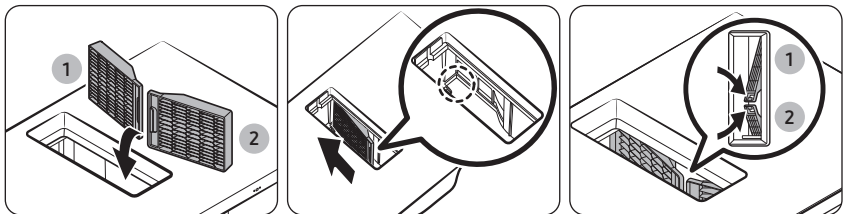


Grootte van de luchtuitlaat

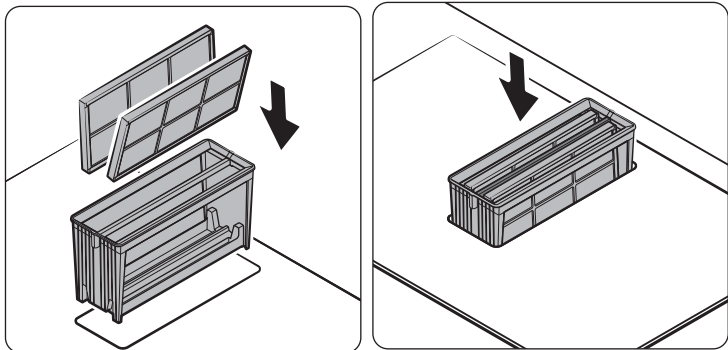


De kookplaat installeren

Filtermateriaaalsamenstelling



- Plaats één koolstoffilter in de vaste sleuf en druk op de bovenkant om deze vast te zetten.
- Plaats het andere koolstoffilter in de naastgelegen sleuf en druk op de bovenkant om het filter vast te zetten.



- Plaats de filterbox (trayfilter + vetfilter) in de set.
- Plaats het afzuigkaprooster op de set.

OPMERKING

- Demontage: Verwijder de filters in de omgekeerde volgorde van installatie.
- Het koolstoffilter moet in een recirculatiesysteem worden gemonteerd.

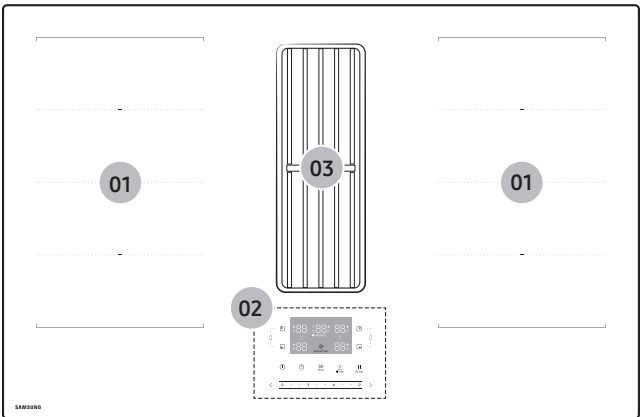
⚠ LET OP

Let er tijdens de installatie of het schoonmaken op dat u de accessoires (afzuigkaprooster en filters) niet laat vallen.

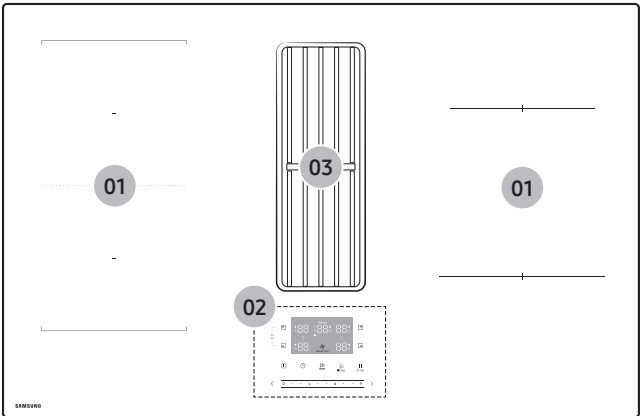
Voordat u begint

Kookzones

CC90H84JAD



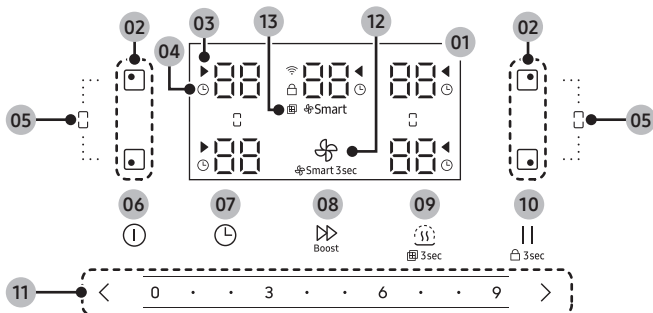
CC90H84PAD



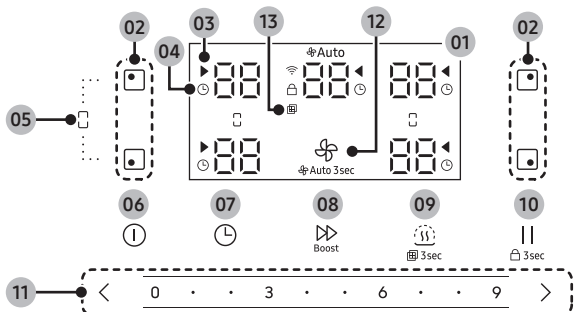
01	Inductiekookzone
02	Bedieningspaneel
03	Kapventilatie

Bedieningspaneel

CC90H84JAD



CC90H84PAD

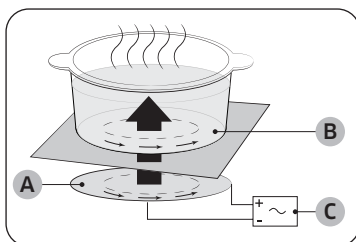


01	Scherm	Geeft de algehele operationele status van het product weer.
02	Selectieknop kookzone	Knoppen voor het selecteren van elke kookzone.
03	Indicator voor de gekozen kookzone	Licht op wanneer een kookzone is geselecteerd.
04	Timerindicatie	Geeft de kookzone weer waar de timer is ingesteld.
05	Flex-selectieknop	Knoppen voor het selecteren van de Flexzone.
06	Aan/uit-knop	Hiermee schakelt u het apparaat in en uit.

07	Timerknop	Hiermee kunt u de kooktijd instellen of annuleren.
08	Boost-knop	Gebruik de Boost-functie om het vermogen van een kookzone tijdelijk te verhogen.
09	Knop warmhouden/koolstoffilter resetten	Stelt de warmtebehoudfunctie in. U kunt de temperatuur van de pan constant houden. Wanneer de filteralarmindicator oplicht  , kunt u de knop 'Warmhouden' 3 seconden aanraken om hem uit te schakelen.  .
10	Knop pauze/vergrendelen	Verlaagt het vermogen van alle kookzones. Vergrendelt het bedieningspaneel wanneer u de knop 3 seconden ingedrukt houdt (kinderslot).
11	Uitvoercontroleknop	Het vermogen van de kookzone en de afzuigkap kan worden aangepast.
12	Kapselectie Knop kapmodus Smart/Auto	Knoppen voor het selecteren van de kap. De kapmodus Smart/Auto kan worden gebruikt om de luchtstroom van de afzuigkap te regelen op basis van de sensor en het vermogen van de kookzone. - Sensor en vermogen van de kookzone (CC90H84JAD): Smart - Vermogen kookzone (CC90H84PAD): Auto
13	Alarmindicator voor vervanging van het koolstoffilter	De alarmindicator voor het vervangen van het koolstoffilter licht op als de filtervervangingscyclus is bereikt. De melding op uw mobiele telefoon wordt ook geactiveerd (alleen voor installatie in recirculatiemodus).

Voordat u begint

Inductieverwarming



- A. Inductiespoel
- B. Geïnduceerde stromen
- C. Elektronische circuits

- **Het principe achter verhitting door inductie:** Als u een pan op een kookzone plaatst en de kookzone inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een inductiestroom in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.
- **Sneller koken en bakken:** Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is de werking efficiënter dan bij andere systemen omdat geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.

Veiligheidsuitschakeling

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als het vermogensniveau gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Vermogensniveau	Uitschakelen
1-2	Na 6 uur
3-6	Na 5 uur
7-8	Na 4 uur
9	Na 1,5 uur

OPMERKING

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

OPMERKING

Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt  weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

OPMERKING

Als een of meer kookzones worden uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u 'Probleemoplossing'.

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

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

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

Restwarmte-indicator

Als een afzonderlijke kookzone of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte weergegeven met een   (voor 'heet') in het betreffende kookzonevenster. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, gaat de restwarmte-indicator pas uit nadat de kookzone weer is afgekoeld.

U kunt de restwarmte gebruiken om voedsel te ontdooien of warm te houden.

WAARSCHUWING

Zolang de restwarmte-indicator brandt, bestaat de kans op brandwonden.

WAARSCHUWING

Als de stroomtoevoer wordt onderbroken, gaat het symbool   uit en is geen informatie meer beschikbaar over restwarmte.

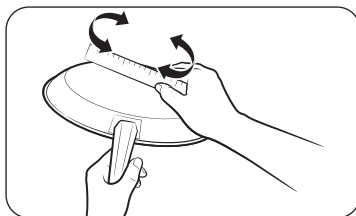
Er bestaat echter nog steeds een risico op brandwonden. Wees altijd voorzichtig in de buurt van de kookplaat.

Temperatuurdetectie

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook het veiligheidsniveau overschrijdt, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.

Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, blijft de ventilator draaien totdat de elektronica is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

Kookgerei



Gebruik pannen met een platte bodem die de volledige kookzone bedekken. Controleer op platheid door een liniaal langs de bodem van de pan te draaien. Volg alle aanbevelingen op wat betreft het gebruik van pannen.

- Gebruik kookgerei dat van het correcte materiaal is gemaakt, voor koken op inductie.
- Gebruik pannen van goede kwaliteit met een zwaardere onderkant voor betere warmteverdeling. Dit leidt tot betere kookresultaten.
- Zorg ervoor dat het formaat van de pannen overeenkomt met de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Laat kookgerei niet droogkoken. Dit kan permanente schade opleveren in de vorm van breuken, samensmelting of krassen die de keramische plaat kunnen aantasten (Dit soort schade wordt niet vergoed door uw garantie).
- Gebruik geen vuile pannen of pannen waarin veel vet is opgehoopt. Gebruik altijd pannen die makkelijk te reinigen zijn na het koken.

⚠ LET OP

- De kookzones lijken wellicht afgekoeld nadat ze zijn uitgezet. Echter kan het glazen oppervlak nog heet zijn door de restwarmte die is overgedragen via het kookgerei. Er bestaat nog steeds een risico op verbranding.
- Raak hete pannen nooit aan met uw handen. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om uw handen te beschermen tegen verbranding.
- Verschuif pannen niet over het kookplaatoppervlak. Dit kan de plaat permanent beschadigen.

Kookgerei voor inductiekookzones

De inductiekookzone kan alleen aan worden gezet wanneer kookgerei met een magnetische bodem op een van de kookzones is geplaatst. U kunt het kookgerei dat hieronder als geschikt wordt benoemd gebruiken.

Materiaal	Geschiktheid
Staal, geëmailleerd staal, gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Ja (Indien de magneet aan de onderkant van de pan hecht)
Aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein	Nee

📖 OPMERKING

- Pannen die geschikt zijn voor koken op inductie worden als geschikt aangeduid door de fabrikant.
- Bepaalde pannen kunnen geluid maken wanneer ze worden gebruikt op inductiekookzones.
- Deze geluiden betekenen niet dat de kookplaat defect is en beïnvloeden de werking ervan op geen enkele manier.
- Speciaal kookgerei van roestvrij staal is mogelijk niet geschikt voor koken op inductie. Controleer of de basis van het kookgerei wordt aangetrokken door een magneet.

Formaten kookgerei voor inductiekookzones

Inductiekookzones passen zich automatisch aan het formaat aan van de onderkant van het kookgerei, tot een bepaalde limiet. Het magnetische deel van de onderkant van het kookgerei moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van het formaat van de kookzone.

Gebruik voor de beste resultaten kookgerei waarvan de ferromagnetische diameter overeenkomt met die van een kookzone. Als het kookgerei niet wordt gedetecteerd door de kookzone, probeer dan een kleinere kookzone.

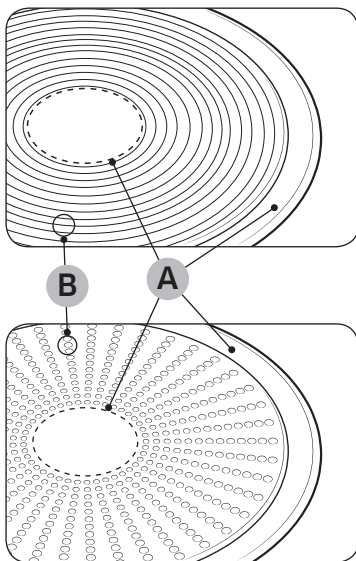
📖 OPMERKING

Bekijk voor de diameter van pannen de specificaties van de kookzones van het model dat u gebruikt.

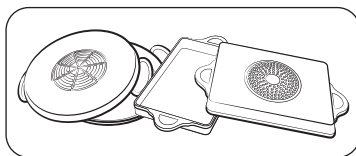
Voordat u begint

Ander inductiekookgerei

Sommige pannen hebben dun magnetisch materiaal aan de onderkant om te functioneren met een inductiekookplaat. Deze pannen zijn maar licht magnetisch en werken mogelijk niet goed. (Licht magnetisch houdt in dat een magneet niet stevig hecht of dat het gebied waar de magneet hecht klein is.)



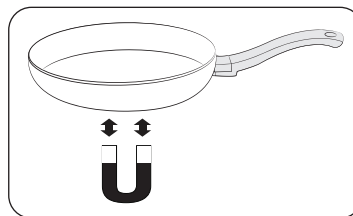
- A. Gebied waar de magneet niet hecht
- B. Gebied waar de magneet hecht.



Ook als de pan is ontworpen voor een inductiekookplaat, kan de verwarmingsprestatie toch zwak zijn, of kan het voorkomen dat de kookplaat de pan niet detecteert, afhankelijk van het formaat en de sterkte van het magnetische gebied in de bodem van de pan.

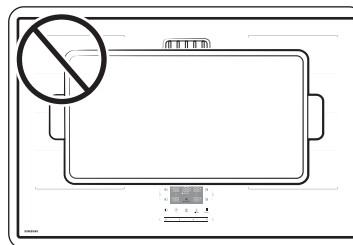
Wanneer u grotere pannen gebruikt met een kleiner ferromagnetisch element, wordt enkel het ferromagnetische element verwarmd. Daardoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld.

Geschiktheidstest



De pan is geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.

- U herkent geschikte pannen aan de onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Beschadigde pannen kunnen blijvend krassen achterlaten op de keramische kookplaat als ze worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een braadpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.



⚠ WAARSCHUWING

Gebruik niet beide kookzones aan de linker- en rechterkant van één en hetzelfde kookgerei.

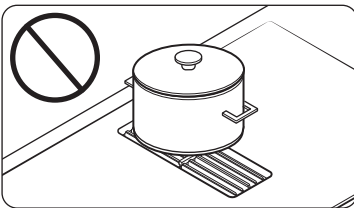
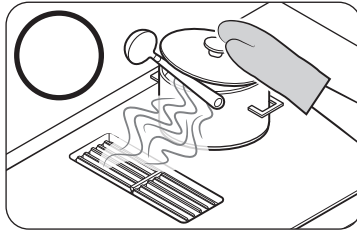
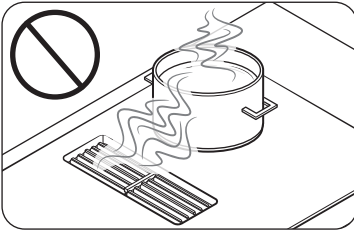
Aanbeveling voor de prestaties van de kapventilatie.

Tip: Bij gebruik van een pan met een hoogte van 15 cm of meer, dient u de stoom met behulp van het deksel en keukengerei richting de afzuigkap te leiden voor een effectieve afzuiging.

- We raden aan om lage pannen te gebruiken om de afzuigefficiëntie van de afzuigkap te verbeteren.

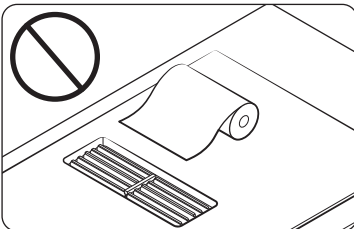
⚠ WAARSCHUWING

- Het gebruik van keukengerei dat bestand is tegen hoge temperaturen is een absolute vereiste.
- Pas op voor brandwonden en draag beslist handschoenen, want het keukengerei is heet.



⚠ WAARSCHUWING

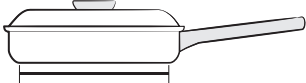
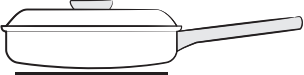
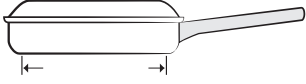
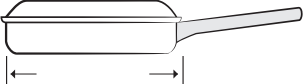
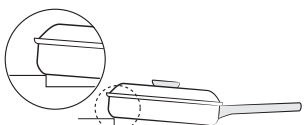
- Blokkeer de kapventilatie (het rooster) niet met een pan.
- Plaats geen hete pan op de kapventilatie (het rooster).
- Let op dat dunne en lichte voorwerpen (bijv. keukenpapier) niet in de kapventilatie (het rooster) worden gezogen.
- Zelfs een kleine hoeveelheid vreemde stoffen in de kapventilatie kan de prestaties van de afzuigkap verminderen en het geluidsniveau tijdens het gebruik verhogen.



⚠ LET OP

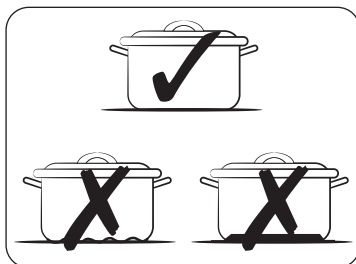
- Vanwege de krachtige afzuigfunctie kan dit product in Boost-modus relatief veel lawaai maken.
- Als er lucht passeert door het voor zuivering daarvan ontworpen koolstoffilter, kan het luchtdicht filteren een fluitend geluid veroorzaken.

Juiste plaatsing

Juist	Onjuist
	
Pannen met een platte onderkant en rechte zijanten.	Pannen met gebogen of vervormde onder- of zijanten.
	
De pan voldoet aan of is groter dan het aanbevolen minimale formaat voor de kookzone.	De pan voldoet niet aan het minimale formaat dat vereist is voor de betreffende kookzone.
	
De pan bedekt het oppervlak van de kookplaat volledig.	De pan staat op de rand van de kookplaat of staat niet volledig op het oppervlak van de kookplaat.
	
De pan is goed uitgebalanceerd.	Het zware handvat zorgt ervoor dat de pan kantelt.

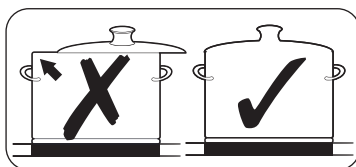
Voordat u begint

Tips voor energiebesparing



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

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Houd de kookzones en de onderkant van pannen schoon. Anders wordt er meer energie verbruikt.
- Plaats indien mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten. Dit bespaart energie.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt. Gebruik de restwarmte om voedsel warm te houden.



Juiste plaatsing

U kunt testen of pannen geschikt zijn voor gebruik met het product.

1. Druk de **aan/uit-knop** ① 1-2 seconden in om de kookplaat aan te zetten.
2. Als u het kinderslot wilt inschakelen, drukt u de knop **pauze/vergrendelen** II 3 seconden in.
3. Druk de **timerknop** ③ 3 seconden in als u de testmodus voor geschiktheid van kookgerei wilt inschakelen.
4. Plaats de pan op een van de kookzones en druk de knop voor de **kookzone** □ 3 seconden in.

Display	Beoordeling geschiktheid kookgerei		Omschrijving
0	0%	Onbruikbaar	Pan is ongeschikt
1 ~ 7	10% ~ 70%	Lage efficiëntie	Pan is geschikt, maar inefficiënt
8 ~ 10	80% ~ 100%	Hoge efficiëntie	Pan is geschikt

De aanraakknoppen gebruiken

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

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

Bedrijfsgeluiden

Als u het volgende hoort:

- **Krakend geluid:** de pan is vervaardigd van verschillende materialen.
- **Gefluit:** u gebruikt meer dan twee kookzones en de pannen zijn gemaakt van verschillende materialen.
- **Gezoem:** u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- **Geklik:** er vinden elektrische schakelingen plaats.
- **Gesis, gezoem:** de ventilator is in bedrijf.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik geen pannen met verschillende groottes en materialen.

Als u pannen van verschillende groottes of materialen gebruikt, kan dit lawaai en trillingen veroorzaken.

📖 OPMERKING

Als u lage vermogensniveaus (1 - 5) gebruikt, kan dit een klikgeluid geven.

⚠ LET OP

Trilling van de kap

- Afhankelijk van de installatieomgeving en de luchtstroom van het product kunnen er trillingen en geluiden van de afzuigkap optreden.

Eerste reiniging

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

⚠ WAARSCHUWING

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

Mededeling over open source

De software die is opgenomen in dit product bevat opensourcesoftware.
De volgende URL leidt naar informatie over opensourcelicenties met betrekking tot dit product: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0



Informatie over beveiligingsupdates

Er worden beveiligingsupdates aangeboden om uw apparaat veiliger te maken en uw persoonsgegevens te beschermen. Ga voor meer informatie over beveiligingsupdates naar <https://security.samsungda.com>.

* De website is in een beperkt aantal talen beschikbaar.

SmartThings

Scan de QR-code rechtsboven op de voorkant van het product (de exacte locatie kan per model verschillen) en volg de instructies op het scherm van de app om uw apparaat toe te voegen.

Zie onderstaande specificaties voor meer informatie.

Een apparaat registreren in SmartThings

1. De app installeren
 - Ga naar de Google Play Store of Apple App Store en zoek naar 'SmartThings'.
 - Download en installeer de Samsung SmartThings-app op uw mobiele apparaat.
2. Aanmelden met een Samsung-account
 - Om de app te kunnen gebruiken is een Samsung-account vereist. Als u geen Samsung-account hebt, kunt u de instructies in de app volgen om er een te maken.
 - Gebruikers van Samsung-smartphones die een Samsung-account registreren in de instellingen van hun telefoon, worden automatisch ingelogd.
3. Een apparaat toevoegen
 - Schakel het apparaat in dat u wilt verbinden.
 - Als het product een QR-code heeft, kunt u het apparaat ook toevoegen door deze te scannen met uw camera-app.
 - Wanneer u de SmartThings-app opent, kan er ook een pop-up verschijnen met de melding dat een nieuw apparaat is gevonden. Selecteer dat u het apparaat wilt toevoegen.
 - Als het apparaat niet via bovenstaande methoden kan worden toegevoegd, tikt u op de optie voor het toevoegen van een apparaat in de SmartThings-app en volgt u de instructies op het scherm om het apparaat toe te voegen.

OPMERKING

De mobiele vereisten van de SmartThings-app vindt u in de app-informatie.

SmartThings-ondersteuningsservices

Tik op de apparaatkaart in de SmartThings-app om te leren hoe u SmartThings met het apparaat kunt gebruiken. U kunt:

- de apparaatstatus controleren en beheren
- automatiseringsroutines instellen
- het energieverbruik bewaken

OPMERKING

De beschikbare SmartThings-functies voor uw apparaat kunnen variëren afhankelijk van het model en de versie van de app.

SmartThings

Probleemoplossing

Als het aangesloten apparaat niet werkt,

- controleer de apparaatstatus in de SmartThings-app. Als 'Offline' op de apparaatkaart wordt weergegeven, is de netwerkverbinding verbroken.
- Sluit de SmartThings-app en herstart deze.
- Herstart de router.
- Verwijder het apparaat uit de SmartThings-app en voeg het opnieuw toe.
- Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de ondersteuning via Foutrapporten.

Offline-apparaatdiagnose

- Voer een offline-apparaatdiagnose uit in de SmartThings-app.
- Deze functie kan helpen de oorzaak van het probleem te achterhalen en op te lossen.

OPMERKING

Specificaties voor draadloze netwerken

- Het wordt aanbevolen om het beveiligingstype van de draadloze router in te stellen op WPA2 en de gegevensversleutelingsmethode op AES.
- Voor draadloze verbindingen wordt IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) aanbevolen.

OPMERKING

- De kwaliteit van de draadloze netwerkverbinding kan worden beïnvloed door de router en de omgeving.
- Als firewallinstellingen of MAC-adresregistratie vereist zijn, neem dan contact op met uw internetprovider.

Gebruik

Het apparaat inschakelen

Het apparaat wordt ingeschakeld met de **aan/uit-knop** ①. Druk de **aan/uit-knop** ① ongeveer 1-2 seconden in.

OPMERKING

Nadat de **aan/uit-knop** ① is ingedrukt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 20 seconden een vermogensniveau worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

Het apparaat uitschakelen

Het apparaat kan volledig worden uitgeschakeld met de **aan/uit-knop** ①. Druk de **aan/uit-knop** ① ongeveer 1-2 seconden in.

OPMERKING

Na het uitschakelen van een enkele kookzone of het gehele kookoppervlak wordt de resterende warmte weergegeven op het display van de betreffende kookzone als  H,  h (voor 'Heet'/'heet'). Wanneer de temperatuur daalt, verdwijnt  H,  h.

De kookzone en het vermogensniveau selecteren

- Om de kookzone te selecteren, drukt u de knop van de betreffende **kookzone**  in.
- Voor het instellen en aanpassen van het vermogensniveau gebruikt u de bedieningsbalk, -toets of -knop.

Bedieningsbalk	< 0 . . 3 . . 6 . . 9 >
----------------	-------------------------

OPMERKING

- Het standaardniveau is ingesteld op 0 wanneer u de kookzone selecteert.
- Wanneer meer dan één knop langer dan 8 seconden wordt ingedrukt, wordt  H weergegeven op het kookzonedisplay.

Suggesties voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen

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

Vermogensniveau	Bereidingswijze	Praktische voorbeelden
9	Verwarmen / Sauteren / Braden	Verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, koken van pasta, dichtschroeien van vlees, goulash bruinen, vlees smoren
7-8	Intensief braden	Biefstuk, ossenhaas, aardappelrösti, worstjes
6-7	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei, pannenkoeken/bakplaatkoekjes
4-5	Koken	Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten
2-3	Stomen / Stoven / Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk bereiden
1	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten

OPMERKING

Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u het vermogensniveau aan te passen.

Boost

De functie **Boost** zorgt dat extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt (bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen.) Na gebruik van **Boost**-tijden keren de kookzones automatisch terug naar de hoogste temperatuurinstelling.

OPMERKING

- Onder bepaalde omstandigheden kan **Boost** automatisch worden uitgeschakeld om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen. Het is bijvoorbeeld onmogelijk om tegelijkertijd maximaal vermogen toe te passen op de Flexzone achter én de Flexzone voor.
- Raadpleeg de kookzonespecificaties van uw model voor de **Boost**-tijd.

Energiebeheer

De kookzones kennen een maximaal vermogen.

Als dit maximum wordt overschreden doordat de functie **Boost** is ingeschakeld, wordt de vermogensinstelling van een kookzone automatisch door de energiebeheerfunctie verlaagd.

De weergave voor deze kookzone wisselt enkele seconden tussen het ingestelde vermogen en het maximale vermogen. Daarna verandert de weergave van het ingestelde vermogen naar het maximale vermogen.

Gebruik van de Flexzone (alleen voor modellen met Flexzone)

De Flex-functie combineert de kookzones aan de linkerkant tot één groot kookoppervlak voor grotere pannen (bijvoorbeeld: ovale pannen, een vispan, enz.).

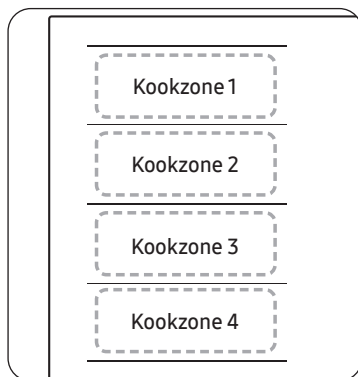
- Druk de knop voor de **Flexzone**  in.
- Voor het instellen en aanpassen van het vermogensniveau, drukt u de knop voor het **vermogensniveau** in.

OPMERKING

- Als u tijdens gebruik de knop voor **Flexzone**  indrukt, wordt de functie **Flexzone** uitgeschakeld.
- Als u op de Flex-selectieknop drukt, begint deze bij 0, ongeacht of eerder al met verschillende vuurkrachtniveaus is gewerkt.

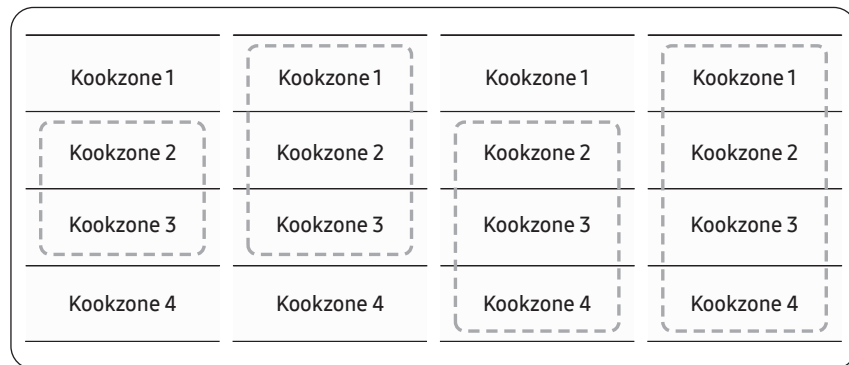
Gebruik

Flexzone Plus (alleen voor modellen met Flexzone Plus)



De Flexzone is het grote kookgedeelte aan de linkerkant van de kookplaat (zie de afbeelding links), dat speciaal is ontworpen om meerdere potten en pannen van verschillende vormen en maten tegelijkertijd te kunnen gebruiken. De Flexzone heeft vier zones die worden bediend door individuele inductoren, waardoor u, ongeacht waar de pannen worden geplaatst op een kookzone, kunt koken.

Met Flexzone Plus kunt u het kookgebied uitbreiden met een combinatie van verschillende kookzones. Druk de knop voor **Flexzone**  in om de kookzone als volgt te gebruiken.



OPMERKING

- Wanneer u een enkele kookzone gebruikt, moet de diameter van de onderkant van de pan kleiner dan 18 cm zijn.
- De kookplaat kan er 5-10 seconden over doen om de plaatsing van de pan te herkennen.
- U hoort mogelijk een geluid terwijl de kookplaat de pan detecteert.
- Verwijder de pan niet tijdens het koken. De kookplaat stopt om veiligheidsredenen automatisch als een pan gedurende meer dan 5 seconden wordt verwijderd.

Gebruik van de Flexzone Plus (alleen voor modellen met Flexzone Plus)

1. Druk de knop voor de **Flexzone**  in.
2. Voor het instellen en aanpassen van het vermogensniveau, drukt u de knop voor het **vermogensniveau** in.

OPMERKING

- Als u tijdens gebruik de knop voor **Flexzone**  indrukt, gaat de functie **Flexzone** uit.
- Als u de knop voor **Flexzone**  indrukt terwijl elke kookzone op verschillende niveaus aanstaat, wordt het niveau automatisch aangepast naar een hoger niveau.
- Wanneer u pannen verplaatst naar of toevoegt aan een nieuwe Flexzone, annuleer dan de huidige werking en druk de knop van de betreffende **kookzone**  in om de kookzone te activeren.

Warmhouden

1. Gebruik deze functie om bereide gerechten warm te houden. Druk de knop voor de betreffende **kookzone**  in.
2. Druk op de knop voor **warmhouden** .
3. Het display van de kookzone wordt gewijzigd.
4. Druk de knop voor **warmhouden**  opnieuw in om de kookzone uit te schakelen.

Timer

De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken

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

De timer instellen

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

1. Druk op de **timerknop** .
2. Stel de timer in door meerdere keren op de **timerknop**  te drukken.
3. Om de timerinstellingen te annuleren, drukt u de **timerknop**  2 seconden in.

OPMERKING

- Om de instellingen sneller te wijzigen, drukt u op de **timerknop**  en houdt u deze ingedrukt totdat de gewenste waarde is bereikt.
- Wanneer de timer is afgelopen, hoort u een pieptoon.

Onderbreken

Met de functie **Onderbreken** schakelt u alle actieve kookzones tegelijkertijd naar een laag vermogen en vervolgens terug naar het eerder ingestelde vermogensniveau. Deze functie kan worden gebruikt om het bereidingsproces kort te onderbreken en vervolgens voort te zetten, bijvoorbeeld om een telefoongesprek aan te nemen.

Wanneer de functie **Onderbreken** is geactiveerd, worden alle knoppen met uitzondering van de knoppen **pauze/vergrendelen**  en **aan/uit**  uitgeschakeld.

Als u de bereiding wilt hervatten, drukt u nogmaals op de knop **pauze/vergrendelen** .

	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Druk op de knop pauze/vergrendelen  Δ(3sec)	
Uitschakelen	Druk op de knop pauze/vergrendelen  Δ(3sec)	Terug naar vorig vermogensniveau

Snelle stop

Deze functie zorgt ervoor dat u sneller kunt stoppen met koken.

Als u een kookzone wilt uitschakelen, drukt u gedurende 2 seconden op de knop van de **kookzone** .

OPMERKING

De knop voor de **Flexzone**  ondersteunt de functie Snelle stop niet.

Kinderslot

U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Het bedieningspaneel kan worden vergrendeld om onbedoelde wijzigingen te voorkomen (bijvoorbeeld bij het afvegen van het paneel met een doek). De aan/uit-knop blijft actief en kan nog steeds worden gebruikt om het apparaat uit te schakelen.

Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Druk de **pauze/vergrendelen-knop**  ongeveer 3 seconden in. Er klinkt een geluid ter bevestiging.
2. Druk op een willekeurige knop.  verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.
3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, drukt u de **pauze/vergrendelen-knop**  nogmaals 3 seconden in. Er klinkt een geluid ter bevestiging.

OPMERKING

- Het kinderslot is geactiveerd, ongeacht of het apparaat uit of aan is.
- Tijdens het koken kunt u het kinderslot gebruiken. Om de kookzone uit te zetten met het kinderslot ingeschakeld, drukt u op de **aan/uit-knop**  of zet u eerst het kinderslot uit en drukt u vervolgens op de knop van de betreffende **kookzone** .

Gebruik

Instelling Wi-Fi aan/uit

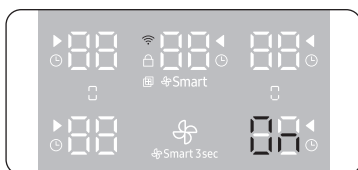
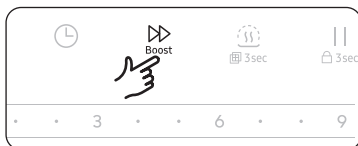
Gebruik deze instelling om Wi-Fi in/uit te schakelen.



1. Houd de **aan/uit-knop** ① ingedrukt (langer dan 1 seconde) om het apparaat in te schakelen.



2. Houd de knop **pauze/vergrendelen** II (3sec) ingedrukt om de vergrendeling in te stellen en houd de **Boost-knop** (meer dan 3 seconden) ingedrukt.

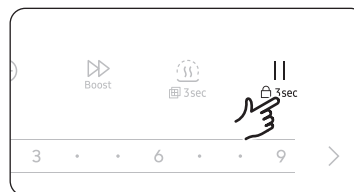


Eenvoudig instellen van verbinding met de mobiele app

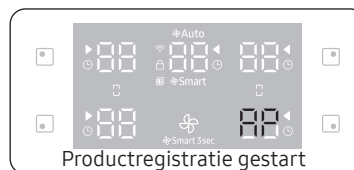
Zoek 'SmartThings' in de Google Play Store, Galaxy Store of Apple App Store. Download en installeer de SmartThings-app van Samsung Electronics op uw smartphone of tablet. Om de app te kunnen gebruiken is een Samsung-account vereist.



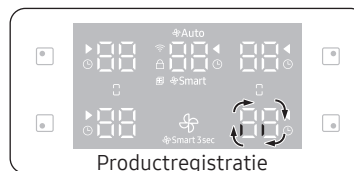
1. Houd de **aan/uit-knop** ① langer dan 1 seconde ingedrukt om het product in te schakelen en uw mobiele app (SmartThings) voor te bereiden.



2. Houd de knop **pauze/vergrendelen** II (3sec) ongeveer 5 seconden ingedrukt. Maak u klaar om verbinding te maken met de mobiele app zodra het AP-bericht verschijnt. Volg de instructies in de mobiele app om de verbinding tot stand te brengen.
 - Ook nadat de 'L' verschijnt, dient u de knop ingedrukt te houden.



3. Bij het starten van de productregistratie wordt 'AP' weergegeven.



4. Tijdens het registratieproces van het apparaat wordt dit weergegeven zoals afgebeeld.



5. Wanneer de productregistratie is voltooid, wordt dit weergegeven zoals afgebeeld en knippert het 3 seconden lang.
6. Monitor geregistreerde producten.

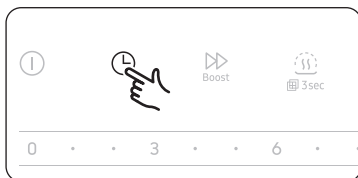
OPMERKING

Het ontwerp van de kookzone en het bedieningspaneel kan per model verschillen.

Geluid aan/uit



1. Druk de **aan/uit-knop** ① ongeveer 1-2 seconden in.



2. Druk de **timerknop** ② 2 seconden in binnen 10 seconden nadat het apparaat is ingeschakeld.

OPMERKING

- Het geluid wordt uitgeschakeld en **OFF** wordt weergegeven op het display.
- Als u de geluidsinstelling wilt wijzigen, herhaalt u stap 1 en 2. Het geluid wordt ingeschakeld en **ON** wordt weergegeven op het display.
- Na 10 seconden na het inschakelen is het niet meer mogelijk om de geluidsinstellingen te wijzigen.

Helderheid van het display



1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld.



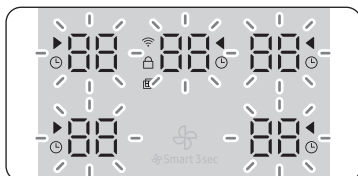
2. Houd de knop **pauze/vergrendelen** ③ ingedrukt om de vergrendeling in te stellen.



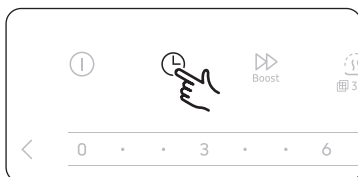
3. Druk de **timerknop** ④ 3 seconden in.

Gebruik

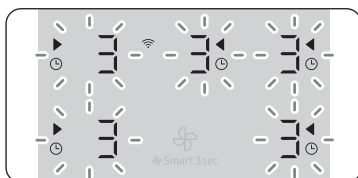
Methode om de modus voor helderheidsinstellingen te openen



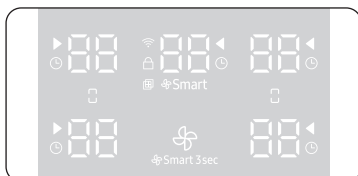
1. Wanneer u de modus voor de schermhelderheid selecteert, knipperen alle schermen.



2. Druk de **timerknop** (clock icon) in om de helderheid aan te passen.
 - Druk de **timerknop** kort in om naar de helderheidsinstellingen te gaan.



3. Het pictogram knippert mee met de huidige helderheid. Elke keer dat de **timerknop** wordt ingedrukt, verandert de helderheid in de volgende volgorde: 3 → 4 → 5 → 1 → 2.



4. Na ongeveer 3 seconden is de instelling voltooid en wordt de vergrendeling automatisch ontgrendeld.

OPMERKING

Druk de **aan/uit-knop** (power icon) niet in na het openen van de modus voor helderheidsinstelling.

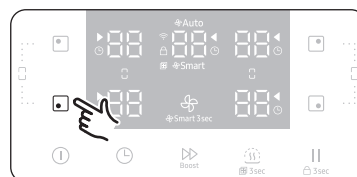
Functie voor automatische pandetectie toevoegen



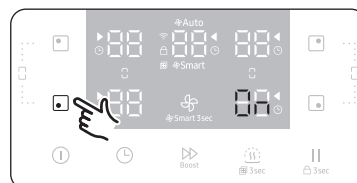
1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld.



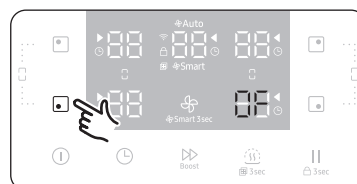
2. Houd de knop **pauze/vergrendelen** langer dan 3 seconden ingedrukt om de vergrendeling in te stellen.



3. Houd in de vergrendelde staat de knop **LF kookzone** langer dan 3 seconden ingedrukt.



4. U kunt de functie in- of uitschakelen met behulp van de knop **LF kookzone**.



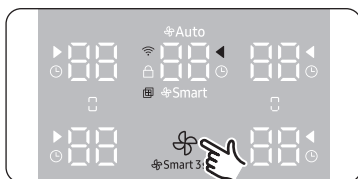
OPMERKING

De automatische pan-detectiefunctie is standaard uitgeschakeld.

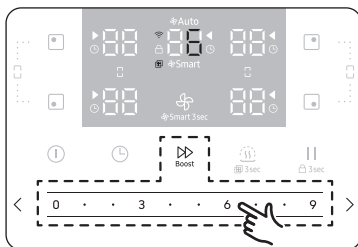
De instelling is echter alleen beschikbaar wanneer alle kookzones zijn uitgeschakeld.

De kap gebruiken

Handmatige bediening



1. Houd de knop van de **kap**  ingedrukt.



2. Druk op **0-9** of de Boost-knop  om de kap te bedienen.

OPMERKING

Gebruik de modus Boost gedurende 8 minuten en schakel vervolgens over naar niveau 9.

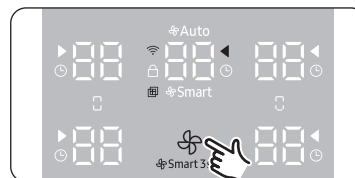
- Boost-modus op het display

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Smart/Auto gebruiken

(CC90H84JAD) Smart: Deze functie regelt automatisch de luchtstroom wanneer de sensor en het vermogen van de kookzone schadelijke gassen detecteren die tijdens het koken ontstaan.

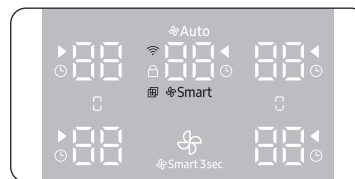
(CC90H84PAD) Auto: Deze functie past de luchtstroom automatisch aan op basis van het vermogen van de kookzone.



Houd de knop van de **kap**  3 seconden ingedrukt om de opties te selecteren.

OPMERKING

Standaardinstelling van Smart/Auto: Aan



OPMERKING

- Als de optie is ingeschakeld terwijl de handmatige modus of de functie AfterRun inactief is, licht het indicatielampje op.
- In de handmatige modus, ongeacht de eerder ingestelde opties, schakelt u door het ingedrukt houden van de knop voor de kap het controlelampje in en wordt de functie Smart/Auto geactiveerd.
- Terwijl Smart/Auto actief is wordt door ingedrukt houden van de knop voor de **kap**  de modus Smart/Auto beëindigd.
 - U kunt de afzuigkap handmatig bedienen nadat de modus Smart/Auto is uitgeschakeld.
 - Als tijdens het koken veel rook (stoom) ontstaat en de afzuiging in de modus Smart/Auto niet toereikend is, schakel dan over naar de handmatige bediening.
- Als Smart/Auto wordt beëindigd door de knop voor de **kap**  3 seconden ingedrukt te houden en vervolgens het apparaat uit en weer in wordt geschakeld, start de modus Smart/Auto niet.

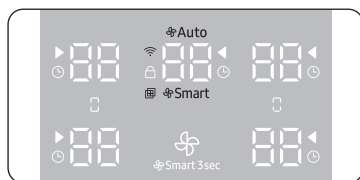
Gebruik

- Als Smart/Auto wordt geactiveerd door de knop voor de **kap** 3 seconden ingedrukt te houden en vervolgens het apparaat uit en weer in wordt geschakeld, start de modus Smart/Auto.

- Smart/Auto-modus op het display

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Functie Smart/Auto van de kap



Dit is een uitleg van de automatische startfunctie Smart/Auto.

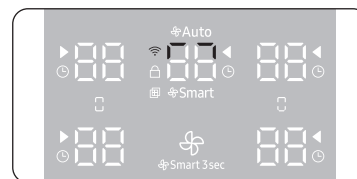
- Als u de modus Smart/Auto eerder hebt ingeschakeld, start het apparaat automatisch op in de modus Smart/Auto wanneer u het uit- en vervolgens weer inschakelt.
- Als u eerder de modus Smart/Auto hebt ingeschakeld en de afzuigkap niet handmatig wordt bediend (1~9, Boost), en de kookzones volledig zijn uitgeschakeld, en vervolgens ten minste één kookzone in werking treedt, dan zal de modus Smart/Auto automatisch starten.

OPMERKING

- Als de functie Smart/Auto eerder was ingeschakeld, licht de Smart/Auto-indicator direct op zodra u het apparaat inschakelt.
- Als de kookzone niet in gebruik is, zal de afzuigkap niet in de automatische modus werken. (Het Smart/Auto-indicatielampje blijft echter verlicht.)
- Als de kookzone gedurende 20 seconden niet in werking is, wordt het ingestelde vermogen uitgeschakeld.
- Wanneer de kookzone in werking is, zal de afzuigkap werken volgens de automatische modus.
- Bij gebruik van grote pannen kan de zuigkracht van de afzuigkap afnemen.

Functie AfterRun van de kap

Deze functie zorgt ervoor dat de afzuigkap na gebruik nog enige tijd actief blijft om het vocht in het product te laten verdampen.



- Bediening wanneer de afzuigkap is uitgeschakeld terwijl deze actief is.
- De functie AfterRun wordt geactiveerd wanneer de timer van de afzuigkap is ingesteld en het koken is voltooid, na afloop van de timer.
- De functie AfterRun wordt alleen geactiveerd wanneer de afzuigkap langer dan 1 minuut actief is geweest en vervolgens is uitgeschakeld (afhankelijk van de werking van de afzuigkapventilator).
- Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld met de **aan/uit-knop** ①, is AfterRun actief. Wanneer het apparaat nogmaals wordt **uitgeschakeld** ①, stopt AfterRun.
- Als de afzuigkap is uitgeschakeld, is AfterRun actief en kunt u vervolgens de afzuigkap selecteren om de ventilatorsnelheid aan te passen.
- AfterRun treedt in werking doordat de timer afloopt tijdens handmatige bediening van de afzuigkap.
- Zelfs als het apparaat wordt **uitgeschakeld** ① terwijl AfterRun actief is, blijft AfterRun actief.

LET OP

- Plaats nooit pannen op de kap.
- Gebruik de afzuigkap niet om de temperatuur van hete pannen te verlagen.
- Als er een geur ontstaat, ventileer dan onmiddellijk of zet de afzuigkap aan.

OPMERKING

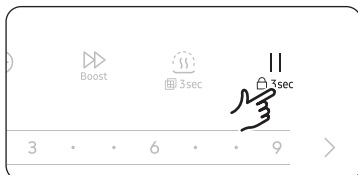
Indicator voor gebruik van de kapfunctie AfterRun

88 > 88 > 88 > 88

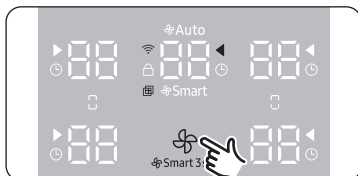
Instellingen voor de functie AfterRun



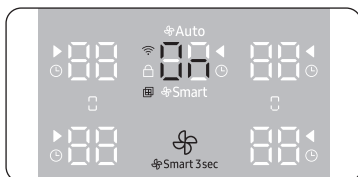
1. Controleer of het apparaat is **ingeschakeld** ①.



2. Houd de knop **pauze/vergrendelen** ② 3 seconden ingedrukt om de vergrendeling in te stellen.

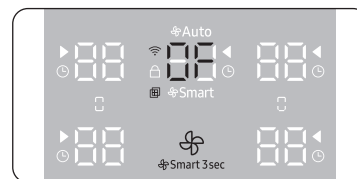


3. Houd de knop van de **kap** ③ 3 seconden ingedrukt om AfterRun in te stellen.



OPMERKING

- Standaard: Aan
- Deze instelling kan alleen worden gewijzigd wanneer zowel de afzuigkap als de kookzone niet in werking zijn.



OPMERKING

- U kunt de instellingen voor de AfterRun-luchtstroomsnelheid en ventilatietijd van de afzuigkap wijzigen via de SmartThings-app.
- AfterRun werkt op basis van de vooraf ingestelde luchtstroomsnelheid van de afzuigkap. Als u een hogere luchtstroomsnelheid instelt, werkt de functie sneller.
 - Luchtstroomsnelheid: 1 (standaard) / 2 / 3
 - Ventilatietijd: 5 minuten / 10 minuten / 15 minuten / 20 minuten (standaard) / 25 minuten

Gebruik

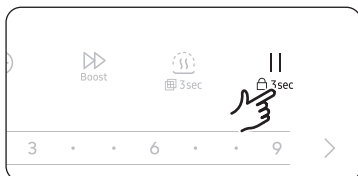
Gevoeligheidsinstelling in Smart-modus (alleen CC90H84JAD)

Met deze functie kunt u de sensorgevoeligheid instellen wanneer u in de Smart-modus werkt.

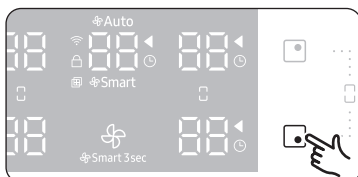


1. Gevoeligheidsinstellingen zijn beschikbaar wanneer het apparaat is ingeschakeld. Houd de **aan/uit-knop** ① 1 seconde ingedrukt.

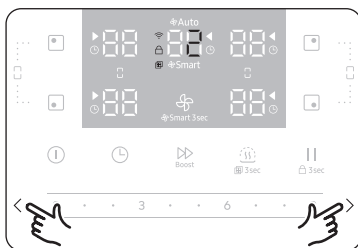
- Dit kan alleen worden ingesteld wanneer de afzuigkap niet actief is.



2. Houd de knop **pauze/vergrendelen** ② 3 seconden ingedrukt om de vergrendeling in te stellen.



3. Houd de knop **RF-kookzone** ③ 3 seconden ingedrukt om te bevestigen.
4. Controleer en wijzig de huidige gevoeligheidsinstelling.



OPMERKING

- Wijzig de instellingswaarde met behulp van de knoppen <,>.
- De gevoeligheid heeft 3 verschillende niveaus (Laag/Gemiddeld (standaard)/Hoog). (Laag: 1, Gemiddeld: 2, Hoog: 3)
- De instelling wordt automatisch toegepast en blijft na 3 seconden behouden.

Reiniging en onderhoud

De kookplaat reinigen

⚠ WAARSCHUWING

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

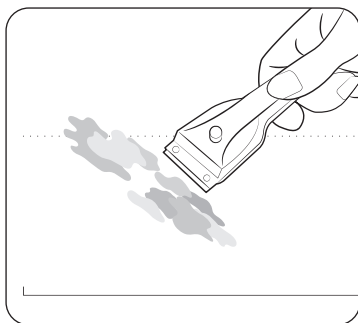
📖 OPMERKING

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

Lichte bevuiling

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

Hardnekkig vuil



1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.
4. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen zo snel mogelijk met een glasschraper. Doe dit terwijl ze nog warm zijn.

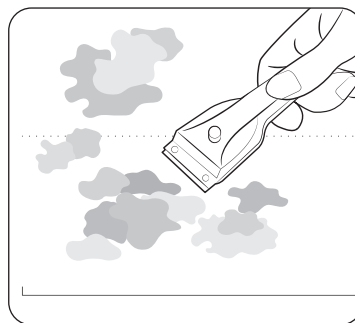
OPMERKING

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.

LET OP

Het gebruik van glasschrapers op hete kookzones brengt het risico op brandwonden met zich mee.

Probleemvuil



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

WAARSCHUWING

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

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld. Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.

OPMERKING

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

WAARSCHUWING

- Reinig de kookplaat na afkoeling op de gebruikelijke manier. Als het kookoppervlak waarop iets is gesmolten al is afgekoeld, verwarm het dan opnieuw om het schoon te maken.
- Krassen of zwarte vlekken op het oppervlak van keramisch glas, bijvoorbeeld door pannen met scherpe randen, kunnen niet worden verwijderd.
- Deze belemmeren echter de normale werking van de kookplaat niet.
- Gebruik geen azijn, citroensap of andere vlekverwijderaars op het frame van de kookplaat. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
- Bevochtig droge verontreinigingen met een vochtige doek en wrijf het oppervlak volledig droog.

Reiniging en onderhoud

- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of opbergruimte om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Plaats geen pannen in de kookzone en gebruik geen lege pannen.
- Keramisch glas is goed bestand tegen temperatuurschommelingen, maar het breekt gemakkelijk. Stoten met scherpe of harde voorwerpen veroorzaakt snel schade.
- Zet geen pannen op het frame van de kookplaat. Er bestaat een risico op krassen en beschadiging van de afwerking.
- Pas op dat u geen zure vloeistoffen zoals azijn, citroensap of kalkoplosser in het frame van de kookplaat morst. Deze vloeistoffen kunnen hardnekkige vlekken veroorzaken.
- Wanneer voedsel dat suiker bevat smelt door contact met hete kookoppervlakken, moet het onmiddellijk, zolang het nog warm is, met een schraper worden verwijderd. Als het residu afkoelt, bestaat het risico op beschadiging van het oppervlak bij verwijdering.
- Plaats geen oplosbare materialen zoals plastic, aluminiumfolie of cellofaan op het keramische oppervlak van de kookplaat. Zodra deze producten op de kookplaat gesmolten zijn, moeten ze onmiddellijk met een schraper worden verwijderd.

OPMERKING

Houd er rekening mee dat de SAMSUNG-garantie GEEN servicebezoeken dekt voor uitleg over de werking van het product, correctie van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reiniging of onderhoud.

Reiniging en onderhoud van de afzuigkap

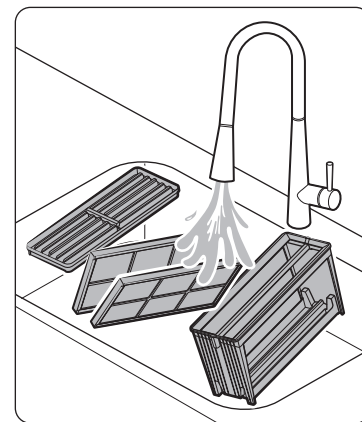
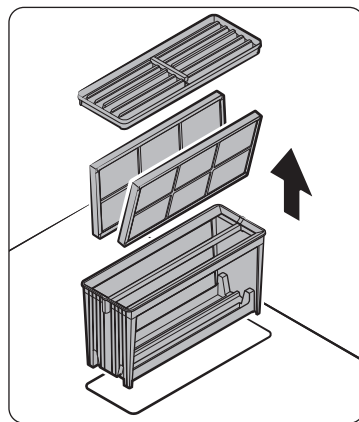
WAARSCHUWING

Vetafzettingen in het vetfilter kunnen vlamvatten en vormen een gevaar voor brand.

OPMERKING

- Om de prestaties van de afzuigkap te behouden, moet u de accessoires (trayfilter, vetfilter, rooster) regelmatig reinigen.
- De mate van vervuiling varieert afhankelijk van de gebruiksomgeving, dus reiniging moet naar behoefte worden uitgevoerd op basis van de mate van vervuiling (elke 2 of 3 weken).
- Koolstoffilters kunnen niet gewassen worden en kunnen alleen vervangen worden.

De afzuigkap schoonmaken

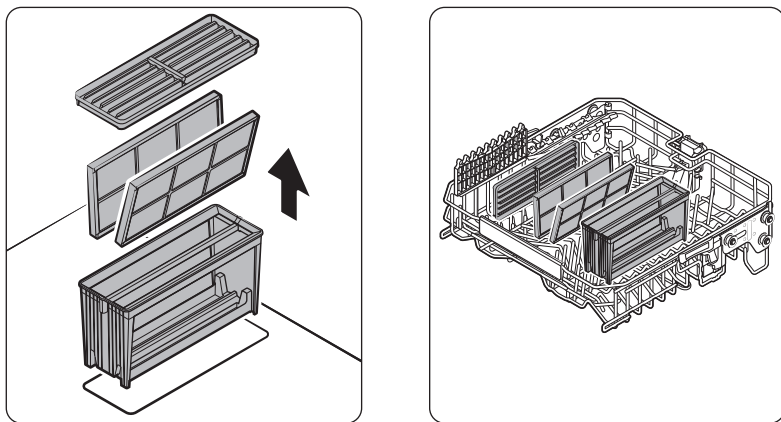


1. Til het rooster op en verwijder het trayfilter.
2. Demonteer het vetfilter.
3. Gebruik een zachte spons of borstel, gedrenkt in warm water en een neutraal vloeibaar reinigingsmiddel, om vetvlekken aan de binnenkant van de kap en op de onderdelen ervan te verwijderen.
4. Zodra het schoonmaken is voltooid, plaatst u de onderdelen in de omgekeerde volgorde terug.

WAARSCHUWING

- Vergeet niet de stroom uit te schakelen wanneer u de afzuigkap schoonmaakt.
- Gebruik geen gereedschap of apparatuur zoals staalwol.
- Gebruik geen zuiveringszout, waterstofperoxide, citroenzuur, schuurmiddelen, alcohol enz. Dit kan de coating beschadigen of verkleuring veroorzaken.
- Draag tijdens het schoonmaken altijd handschoenen voor uw eigen veiligheid.
- Spuit niet rechtstreeks water op de afzuigkap terwijl deze geïnstalleerd is. Er bestaat een risico op elektrische schokken en brand.
- Het oppervlak is gevoelig voor vingerafdrukken en vetvlekken, maar deze zijn niet zo zichtbaar als op een reflecterend glazen oppervlak.

De afzuigkap (in de vaatwasser) schoonmaken



1. Til het rooster op en verwijder het trayfilter.
2. Demonteer het vetfilter.
3. Plaats het rooster, het trayfilter en het vetfilter in de vaatwasser. Stapel ze niet op elkaar.
4. Gebruik een gangbaar afwasmiddel voor huishoudelijk gebruik en draai een kort programma met een lage temperatuur.
5. Zodra het schoonmaken is voltooid, plaatst u de onderdelen in de omgekeerde volgorde terug.

⚠ WAARSCHUWING

- Het filter kan tijdens het reinigen verkleuren, maar dit heeft geen invloed op de werking ervan.
- Reinig vetfilters die veel vet bevatten niet samen met servies.
- De randen van het filter zijn scherp en kunnen verwondingen veroorzaken, draag daarom altijd handschoenen bij het hanteren ervan.
- Het oppervlak is gevoelig voor vingerafdrukken en vetvlekken, maar deze zijn niet zo zichtbaar als op een reflecterend glazen oppervlak.

De afdekking van de kap reinigen

Als er water of voedselresten in de afzuigkap terecht zijn gekomen, reinig deze dan volgens deze methode.

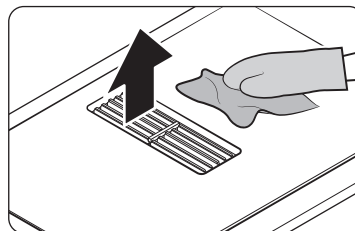
⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het reinigt.

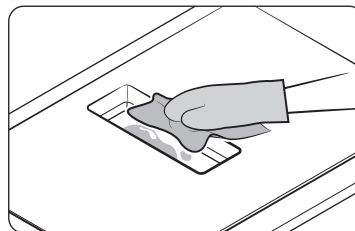
- Er bestaat een risico op elektrische schokken.

📖 OPMERKING

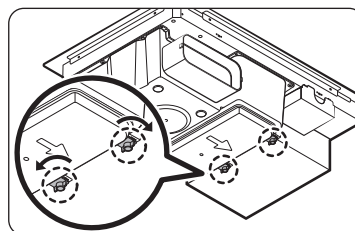
Als de kast aan de onderkant vastzit, moet er voldoende ruimte zijn om de kapafdekking te kunnen demonteren.



1. Veeg het rooster voorzichtig schoon met een droge doek. Til het rooster, het trayfilter en het vetfilter voorzichtig op en verwijder de onderdelen.
 - Raadpleeg de aparte reinigingshandleiding voor instructies over het reinigen van het rooster van de afzuigkap, het Trayfilter en het vetfilter.



2. Veeg water en voedselresten (olie) die in het product terecht zijn gekomen weg.

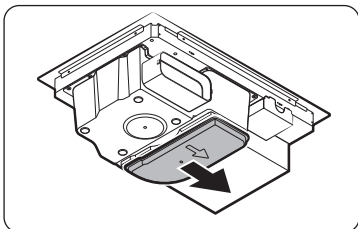


3. Draai de twee houders in tegengestelde richting.

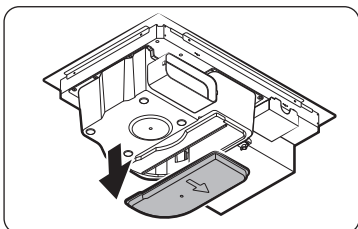
⚠ LET OP

- Let op dat u geen water morst bij het losmaken van de kapafdekking.

Reiniging en onderhoud



4. Duw de kapafdekking in de richting van de pijl.



5. Verwijder de afdekking in een neerwaartse beweging van de kapkorf en monteer de afdekking na het reinigen weer in de omgekeerde richting.

OPMERKING

- Bij lichte vervuiling kunt u de behuizing via de luchtinlaat schoonmaken met een zachte doek of spons.
- Aangeraden wordt om de kapafdekking te verwijderen om aangekoekt vet te verwijderen.
- Verwijder na het losmaken en voorafgaand aan de reiniging vocht en voedsel (vet) met een droge doek.
- Reinig de binnen- en buitenkant van de kap met een zachte doek of spons die is bevochtigd met een mild reinigingsmiddel. Spoel af met schoon water, droog grondig en breng de afdekking van de afzuigkap weer aan.

LET OP

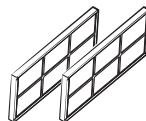
- Als er veel water in de aanzuigopening van de afzuigkap is gekomen, verwijder dan eerst het trayfilter en maak het schoon.
- Als het trayfilter overloopt, verwijder dan eerst het water uit de bodem van het trayfilter en verwijder dan de opvangbak en maak deze schoon.

- Het schoonmaken van de afdekking wordt lastig als er een plank aan de onderkant van het product in de kast is bevestigd. Verwijder in dat geval de lade voor de reiniging.
- Gebruik geen schuurmiddelen, schuurborstels, staalwol, bleekmiddel of zure of alkalische reinigingsmiddelen, omdat deze het oppervlak van de kap kunnen beschadigen.
- Gebruik geen stoomreiniger, omdat dan water in het product kan komen.
- De afdekking van de afzuigkap is ontworpen om een kracht van maximaal 10 kgf te weerstaan; als u te veel druk uitoefent, kan het beschadigd raken.

OPMERKING

- Controleer na het koken regelmatig het waterniveau in de afdekking van de afzuigkap. Controleer altijd het waterniveau en de vervuilingstatus wanneer vloeistof in de eenheid komt of wanneer het vetfilter wordt gereinigd. (Maximale capaciteit: ca. 0,92 l)
- Verwijder het water en reinig de eenheid voordat u het ontgeurfilter vervangt. Afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de bereidingsomstandigheden kunnen frequentere inspecties nodig zijn. Het wordt aanbevolen om ten minste één keer per maand schoon te maken.
- Als u de afdekking van de afzuigkap niet leeg maakt wanneer deze vol is, kan dit leiden tot schade aan de interne onderdelen en de onderste kasten.

Het vetfilter vervangen



- Het vetfilter vangt stoom en oliedampen op tijdens het koken.
- Om de prestaties van de afzuigkap te behouden, moet u het vetfilter regelmatig reinigen.

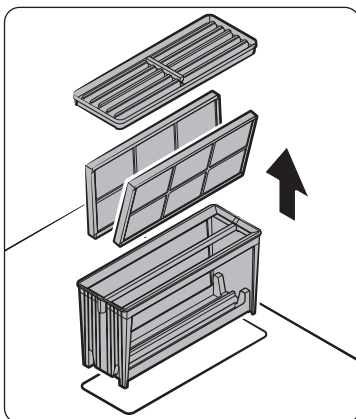
WAARSCHUWING

- Het vetfilter is van metaal gemaakt, waardoor het kan worden gedetecteerd en warm kan worden wanneer het op de inductiekookplaat wordt geplaatst.
- Plaats het vetfilter niet op de inductiekookplaat.
- Bevestig het vetfilter altijd aan het product tijdens gebruik.

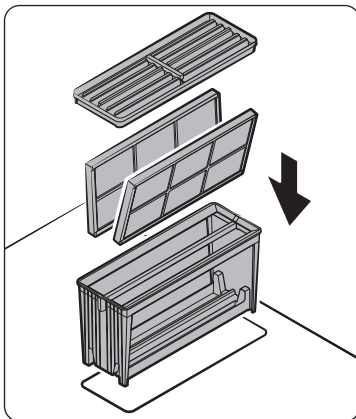
- Als u het product gebruikt zonder het vetfilter te bevestigen, kunnen de oliedampen die vrijkomen tijdens het koken rechtstreeks in het product en de ventilatormotor terechtkomen.
- Zorg ervoor dat het product wordt gebruikt met een correct geïnstalleerd vetfilter.

⚠ LET OP

Dit onderdeel moet apart worden aangeschaft en indien nodig worden vervangen via het SAMSUNG-servicecentrum en de website (www.samsung.com/support).

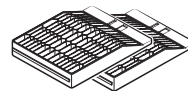


1. Til het rooster op en verwijder het trayfilter.
2. Demonteer het vetfilter.



3. Vervang het vetfilter door een nieuw filter en monteer alles weer in omgekeerde volgorde.

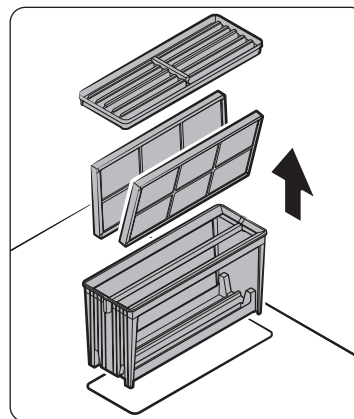
Het koolstoffilter vervangen



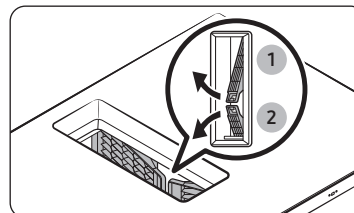
- Het koolstoffilter vermindert geuren uit de lucht die tijdens de recirculatie-installatie wordt aangezogen.
- Het koolstoffilter heeft een standaard levensduur van 360 uur, maar deze kan variëren afhankelijk van de kookomgeving en het gebruikspatroon. Aanbevolen wordt om het ten minste elke 6 maanden te vervangen.

⚠ LET OP

Dit onderdeel kan niet worden gereinigd en moet apart worden aangeschaft en indien nodig worden vervangen via het SAMSUNG-servicecentrum en de website (www.samsung.com/support).

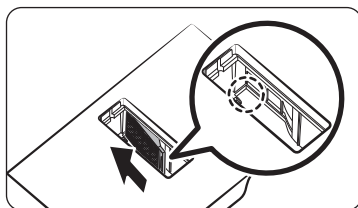


1. Til het rooster op en verwijder het trayfilter.



2. Trek het bovenste gedeelte van het koolstoffilter diagonaal naar beneden en verwijder het vervolgens.

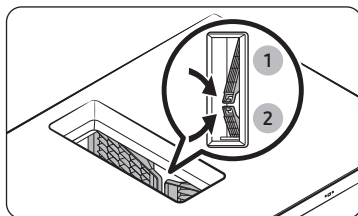
Reiniging en onderhoud



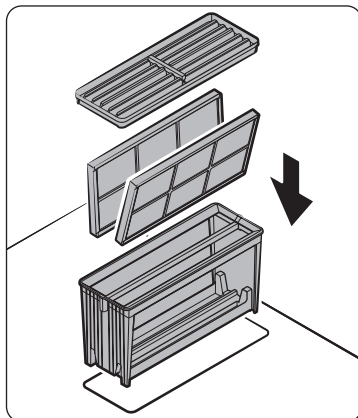
3. Monteer het nieuwe koolstoffilter volgens de markeringen aan de binnenzijde.

OPMERKING

- Monteer het geheel met de platte kant naar boven.
- Monteer de overige filters in de tegengestelde richting volgens dezelfde methode.



4. Plaats het nieuwe koolstoffilter schuin.



5. Monteer de overige onderdelen in omgekeerde volgorde.

Probleemoplossing en service

Probleemoplossing

Mocht er een klein probleem optreden, dan kunt u de volgende instructies raadplegen om het probleem zelf op te lossen. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de desbetreffende gevallen.

⚠ WAARSCHUWING

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?	• De zekering in de stoppenkast is doorgeslagen.	• Als dit meerdere malen achtereenvolgens gebeurt, belt u een elektricien.
Wat moet ik doen als de kookzones niet aangaan?	• De aan/uit-knop ① is per ongeluk ingedrukt. • Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	• Controleer of het apparaat correct ingeschakeld is. • Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als het display plotseling niet meer zichtbaar is, behalve de restwarmte-indicator (H, h)?	• De aan/uit-knop ① is per ongeluk ingedrukt. • Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	• Het apparaat is correct ingeschakeld. • Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en de restwarmte niet wordt weergegeven op het display?	• De kookzone werd slechts kort gebruikt en is daardoor niet warm genoeg geworden.	• Als de kookzone heet is, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Deodus van de afzuigkap verandert automatisch.	• Werkt de kap in de Smart/Auto-modus? • Werkt de kap in de Boost-modus?	• De Smart/Auto-modus werkt automatisch op basis van de sensor en het vermogen van de kookzone. - Sensor en vermogen van de kookzone (CC90H84JAD): Smart - Vermogen kookzone (CC90H84PAD): Auto • De Boost-modus werkt maximaal 8 minuten en schakelt daarna over naar niveau 9.
De luchtstroom van de kap is gering.	• Zit er veel vreemd materiaal in het filter?	• Reinig het filter met een neutraal reinigingsmiddel in lauw water.

Informatiecodes

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
CO	Er is een probleem met de temperatuursensor van de kookzone.	Start het apparaat opnieuw op met de aan/uit-knop ①. Als het probleem aanhoudt, schakelt u de stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
C1	De gemeten temperatuur is hoger dan de ingestelde limiet. Als een fout optreedt, stopt de afzuigkap met werken om de verspreiding van brand te voorkomen.	
C2	Er is een probleem met de PBA-sensor.	
A4, A6	De DC-motor functioneert niet vanwege problemen met de PCB of bedrading of een elektrische storing aan het motorblad.	Controleer of de knop nat is of ingedrukt wordt. Als het probleem aanhoudt, start u het apparaat opnieuw op met de aan/uit-knop ①. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
d0	Een knop is langer dan 8 seconden ingedrukt.	
F8, FA	Communicatie tussen de hoofd-PCB en sub-PCB's is mislukt.	Start het apparaat opnieuw op met de aan/uit-knop ①. Als het probleem aanhoudt, schakelt u de stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel het apparaat vervolgens opnieuw in. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
F1	Een EEPROM-fout treedt op wanneer het lezen van de EEPROM niet wordt uitgevoerd.	
F2	De aanraak-IC communiceert niet naar behoren.	
UP	Het ligt buiten het normale voltagebereik (220-240 V).	Controleer de stroomvoorziening in huis.

Probleemoplossing en service

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Dit wordt weergegeven als de pot of pan niet geschikt is voor inductie of als de kookplaat zonder pot of pan werkt.	Gebruik een pot of pan die geschikt is voor inductie.
	Communicatie tussen de hoofdprintplaat en de hoofdprintplaat van de afzuigkap.	Dit probleem treedt op wanneer de hoofdprintplaat en de hoofdprintplaat van de afzuigkap niet met elkaar communiceren. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.
	EEPROM-gegevensinformatie.	Dit treedt op wanneer de EEPROM-gegevens van de afzuigkap beschadigd raken door elektrische ruis of een defect in de hoofdprintplaat van de afzuigkap. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Communicatie tussen de hoofdprintplaat van de afzuigkap en de printplaat van de omvormer van de afzuigkap.	Dit probleem treedt op wanneer de hoofdprintplaat van de afzuigkap en de omvormerprintplaat van de afzuigkap niet met elkaar communiceren. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.
	De motor van de afzuigkap krijgt teveel stroom.	Dit treedt op wanneer er een probleem is in het elektrische circuit dat de rotatie en werking van de afzuigkap regelt. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
H1	De motor van de afzuigkap is overbelast.	Dit gebeurt wanneer de afzuigkap overbelast raakt en er overstroom optreedt. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.
H2	De draad van de afzuigkapventilator is losgekoppeld.	Dit gebeurt wanneer de afzuigkap onvoldoende stroom krijgt of wanneer de ventilatorkabel is losgekoppeld. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.
H3	De afzuigkapventilator heeft een te hoge/te lage spanning.	Dit gebeurt wanneer de spanning die aan de motor van de afzuigkap wordt geleverd te laag of te hoog is, of wanneer er een probleem is met de spanningssensor. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
H4	De IPM temperatuursensor van de afzuigkapventilator.	Dit probleem treedt op wanneer er een storing is in de temperatuursensor die de oppervlaktetemperatuur meet van het koelblok, dat de warmte afvoert van het elektrische circuit dat de afzuigkapventilator aanstuurt. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.
H5	De IPM van de motor van de afzuigkap raakt oververhit.	Dit gebeurt wanneer een hoge temperatuur wordt gedetecteerd in het interne elektrische circuit dat de afzuigkap aandrijft. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.

Probleemoplossing en service

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
H6	De stroomsensor voor de uitgang van de afzuigkapventilator.	Dit probleem treedt op wanneer er een storing is in de sensor die de stroom meet terwijl de afzuigkap in werking is. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.
H7	De DC-spanningssensor van de afzuigkapmotor.	Dit probleem treedt op wanneer er een storing is in de sensor die de spanning meet in het elektrische circuit dat de afzuigkap aanstuurt. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.
H8	De motor van de afzuigkap start niet.	Dit gebeurt wanneer de afzuigkap niet meer werkt. Haal de stekker langer dan 30 seconden uit het stopcontact en laat het product voldoende afkoelen voordat u het opnieuw opstart. Als dit probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een Samsung Electronics servicecentrum.

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

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd en op het display staat .

Wat moet ik doen als het -display brandt?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. Druk op de **aan/uit-knop**  om het apparaat te resetten.
- Als er vloeistof over het bedieningspaneel is gestroomd, veegt u de vloeistof weg.

Wat moet ik doen als het -display brandt?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Druk nadat de kookplaat is afgekoeld de **aan/uit-knop**  in om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het -display brandt?

Controleer het volgende:

- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:

- Als u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Wanneer de elektronica van de kookplaat is afgekoeld of de max. tijd van 10 minuten is verstreken, wordt de koelventilator uitgeschakeld.
- Als u een monteur laat komen voor informatie over de werking of het gebruik van het apparaat, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

Service

Raadpleeg voordat u belt voor hulp of onderhoud eerst het gedeelte 'Probleemoplossing'. Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met uw servicecentrum.

Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.

Zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:

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

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

- Model:
- Serienummer:

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

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

Technische specificaties

Productfiche conform de gedelegeerde verordening (EU) nr. 65/2014 van de Commissie

	Waarde	Eenheid
Naam van de leverancier of het handelsmerk	Samsung	-
Typeaanduiding van het model van de leverancier	CC90H84JAD/ CC90H84PAD	-
Het jaarlijkse energieverbruik - AEC _{afzuigkap}	44,1	kWh/a
Energie-efficiëntieklasse	A+	-
Hydrodynamische efficiëntie - FDE _{afzuigkap}	32,0	-
Hydrodynamische-efficiëntieklasse	A	-
Verlichtingsefficiëntie - LE _{afzuigkap}	*	lux/W
Verlichtingsefficiëntieklasse	*	-
Vetfilteringsefficiëntie - GFE _{afzuigkap}	95,1	%
Vetfilteringsefficiëntieklasse	A	-
Luchtstroom bij minimumsnelheid bij normaal gebruik	190,0	m³/h
Luchtstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik	600,0	m³/h
Luchtstroom in de intensieve of Boost-modus	720,0	m³/h
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij minimumsnelheid	42	dB(A) re 1pW
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij maximumsnelheid	68	dB(A) re 1pW
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht in de intensieve of boostmodus	72	dB(A) re 1pW
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij minimumsnelheid - Recirculatiemodus **	41	dB(A) re 1pW
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij maximumsnelheid - Recirculatiemodus **	70	dB(A) re 1pW
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht in de intensieve of Boost-modus - Recirculatiemodus **	72	dB(A) re 1pW
Het elektriciteitsverbruik in de uit-stand - P _o	0,30	W
Het elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand - P _s	*	W

Technische specificaties

Aanvullende productinformatie conform Verordening (EU) nr. 66/2014

	Symbool	Waarde	Eenheid
Tijdstoenamefactor	f	0,8	-
Energie-efficiëntie-index	EEI _{kap}	44,8	-
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	Q _{BEP}	381,0	m³/h
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	P _{BEP}	456	Pa
Maximale luchtstroom	Q _{max}	720,0	m³/h
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	W _{BEP}	151,0	W
Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem	W _L	*	W
Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	E _{middle}	*	lux

* Niet van toepassing op dit product

** Vrijwillige verklaring

Productfiche conform de gedelegeerde verordening (EU) nr. 65/2014 van de Commissie

Gegevens vastgesteld volgens de normen EN 61591, EN 60704-2-13, EN 50564, de Verordeningen (EU) nr. 65/2014 en (EU) nr. 66/2014 van de Commissie.

Suggesties voor correct gebruik om impact op het milieu te verkleinen: Zet de afzuigkap aan op de laagste snelheid wanneer u begint met koken en laat hem na afloop nog een paar minuten doorlopen. Kies alleen een hogere snelheid bij grote hoeveelheden damp of rook en gebruik de hoge snelheid/snelheden (boost) alleen voor extreme omstandigheden. Vervang tijdig de koolfilter(s) om de afzuiging van kookgeurtjes zo effectief mogelijk te houden. Reinig tijdig de vetfilter(s) om de gevolgen van vetafzetting zo effectief mogelijk tegen te gaan. Gebruik buizen van de maximale doorsnede zoals vermeld in deze gids, voor optimale efficiëntie en minimale geluidsproductie.

Technische gegevens

Modelidentificatie		CC90H84JAD	CC90H84PAD
Afmetingen apparaat	Breedte	800 mm	800 mm
	Diepte	520 mm	520 mm
	Hoogte	230 mm	230 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	750 mm	750 mm
	Diepte	490 mm	490 mm
Aansluitspanning		220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Maximaal aangesloten vermogen		7.650 W	7.650 W
Gewicht	Netto	27,2 kg	25,0 kg
	Bruto	32,9 kg	30,8 kg

Kookzones

	CC90H84JAD		CC90H84PAD	
Positie	Vermogen	Boost-tijd	Vermogen	Boost-tijd
Linksvoor	2.100 W/ Boost 2.700 W	8 min	1.800 W/ Boost 2.600 W	8 min
Linksachter	2.100 W/ Boost 2.700 W	8 min	1.800 W/ Boost 2.600 W	8 min
Rechtsvoor	2.100 W/ Boost 2.700 W	8 min	2.200 W/ Boost 3.400 W	8 min
Rechtsachter	2.100 W/ Boost 2.700 W	8 min	1.500 W/ Boost 2.600 W	8 min
Flexzone	2.100 W/ Boost 2.700 W	5 min	2.400 W / Boost 3.700 W	5 min
Volledige flex	2.700 W/ Boost 3.700 W	5 min	-	-

Bijlage

Productinformatie

Naam van leverancier	Samsung Electronics Co., Ltd.	Samsung Electronics Co., Ltd.
Modelidentificatie	CC90H84JAD	CC90H84PAD
Aantal kookzones en/of -gebieden	2	3
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC elektrisch koken)	36,5 x 21,0 cm: 190 Wh/kg 36,5 x 21,0 cm: 190,9 Wh/kg	36,5 x 18,0 cm: 196,5 Wh/kg (links) 18,0 cm: 185,5 Wh/kg (boven) 21,0 cm: 178,6 Wh/kg (beneden)
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC elektrische kookplaat)	190,5 Wh/kg	186,8 Wh/kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met de norm EN 60350-2 en Verordening (EU) 66/2014 van de Commissie.

Totaal energieverbruik in stand-by (W) (met alle netwerkpoorten ingeschakeld)		1,9 W
Tijdsduur voor het energiebeheer (min)		20 min
Wi-Fi	Energieverbruik slaapstand (W)	1,9 W
	Tijdsduur voor het energiebeheer (min)	20 min
Uit-stand	Energieverbruik	0,30 W
	Tijdsduur voor het energiebeheer (min)	20 min

Tips voor energiebesparing

Bespaar energie door:

- Potten en pannen op de kookplaat te zetten voordat u de zone inschakelt.
- De zones en de onderkant van de pannen schoon te houden.
- Dekfels stevig op potten en pannen te plaatsen.
- Kookzones voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen en restwarmte te benutten.

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung dat deze radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de relevante wettelijke vereisten in het Verenigd Koninkrijk. De volledige teksten van de conformiteitsverklaringen voor de EU en het VK zijn beschikbaar via het volgende internetadres: De officiële Conformiteitsverklaring vindt u door op <http://www.samsung.com> naar 'Ondersteuning > Productondersteuning zoeken' te gaan en de modelnaam in te voeren.

	Bereik voor frequentie	Zendvermogen (Max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	CONTACTCENTRUM	WEBSITE
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	
GERMANY	06196 77 555 77	
FRANCE	01 48 63 00 00	
SPAIN	91 175 00 15	
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	
LUXEMBURG	+352 2610 37 10	
NETHERLANDS	+31 88 909 0111	
BELGIUM	+32 26200210	
NORWAY	21 62 90 99	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	OLD 030-622 75 15, NEW number: 0800 528 475	
SWEDEN	0771-400 300	
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0800 726 786	
HUNGARY	06 1 42 92 312 	
CZECH	800726786 	
SLOVAKIA	800726786 	
CROATIA	072 726 786	

LAND	CONTACTCENTRUM	WEBSITE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	
SERBIA	011 321 6899	
Kosovo	038 40 30 90	
ALBANIA	045 620 202	
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	
LITHUANIA	0-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
UKRAINE	0-800-502-000	
MOLDOVA	+373-22-667-400	

Płyta indukcyjna z wbudowanym wyciągiem

Instrukcja obsługi

CC90H84JAD, CC90H84PAD

SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji 3

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3
Nazwa modelu i numer seryjny	3

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 4

Instrukcje dotyczące WEEE	5
---------------------------	---

Montaż płyty grzejnej 6

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	6
Potrzebne narzędzia	6
Podłączanie do zasilania	6
Montaż w blacie kuchennym	8
Komponenty	8
Wymiary produktu	9
Zespół filtrów	10

Przed rozpoczęciem 10

Pola grzejne	10
Panel sterowania	11
Podgrzewanie indukcyjne	12
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	12
Wskaźnik ciepła resztkowego	12
Wykrywanie temperatury	13
Naczynia kuchenne	13
Używanie panelu sterowania	16
Odgłosy podczas pracy	16
Pierwsze czyszczenie	16
Oświadczenie o licencji open source	17

SmartThings 17

Rejestrowanie urządzenia w aplikacji SmartThings	17
Usługi wsparcia dotyczące aplikacji SmartThings	17
Rozwiązywanie problemów	18

Obsługa 18

Włączanie urządzenia	18
Wyłączanie urządzenia	18

Wybór pola grzejnego i poziomu mocy	18
Boost (wzmocnienie mocy)	19
Korzystanie z łączonego pola Flex (tylko w przypadku modeli z polem Flex)	19
Pole Flex Zone Plus (tylko w przypadku modelu z polem Flex Zone Plus)	20
Utrzymanie ciepła	20
Minutnik	21
Pauza/Wznowienie	21
Szybkie zatrzymanie	21
Blokada przed dziećmi	21
Ustawienie włączania/wyłączania połączenia Wi-Fi	22
Łączenie z aplikacją na urządzenia mobilne z łatwą konfiguracją	22
Włączanie/wyłączanie dźwięku	23
Jasność wyświetlacza	23
Metoda przechodzenia do trybu ustawiania jasności	24
Dodawanie funkcji automatycznego wykrywania naczyń	24
Korzystanie z wyciągu	25
Tryb inteligentny/automatyczny wyciągu	26
Funkcja AfterRun - pracy wyciągu po gotowaniu	26
Ustawienia funkcji AfterRun	27
Ustawianie czułości w trybie inteligentnym (tylko CC90H84JAD)	28

Czyszczenie i konserwacja 28

Czyszczenie płyty	28
Lekkie zabrudzenia	28
Silne zabrudzenia	29
Trudne do usunięcia zabrudzenia	29
Czyszczenie i konserwacja wyciągu	30
Czyszczenie wyciągu	30
Czyszczenie wyciągu (w zmywarce)	31
Czyszczenie pokrywy wyciągu	31
Wymiana filtra przeciwtłuszczowego	32
Wymiana filtra węglowego	33

Rozwiązywanie problemów i serwis 34

Rozwiązywanie problemów	34
Kody informacyjne	35
Serwis	39

Dane techniczne	39
Karta produktu zgodna z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) nr 65/2014	39
Dodatkowe informacje o produkcie zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014	40
Karta produktu zgodna z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) nr 65/2014	40
Dane techniczne	40
Pola grzejne	40
Informacje o produkcie	41
Dodatek	41

Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości.

Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń lub śmierci**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

PRZESTROGA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażeń ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z produktu.

Nazwa modelu i numer seryjny

Zarówno nazwa modelu jak i numer seryjny podane są na etykiecie pod spodem płyty grzejnej.

Zapisz te informacje lub przyklej dodatkową etykietę produktu (znajdującą się na wierzchu produktu) na tę stronę w celu wykorzystania w przyszłości.

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Postępowanie niezgodne z instrukcjami może spowodować porażenie prądem elektrycznym, obrażenia ciała, pożar, awarię lub wybuch.

1. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
2. **(W przypadku użytkowania w Europie)** Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.
3. Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
4. Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
5. Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.
6. Urządzenie powinno mieć możliwość odłączenia się od zasilania elektrycznego po zamontowaniu. Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.
7. **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
8. **OSTRZEŻENIE:** Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
9. Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas czyszczenia powierzchnie mogą stawać się gorętsze niż zwykle, dlatego dzieci powinny przebywać w bezpiecznej odległości.
10. Nie wolno używać myjek parowych.
11. Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą przycisku oraz nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.
12. Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.
13. **(W przypadku użytkowania w Europie) OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące podczas używania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
14. **(W przypadku użytkowania w Europie) OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie płyty grzejnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. POD ŻADNYM POZOREM NIE WOLNO gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

15. **(W przypadku użytkowania w Europie) PRZESTROGA:** Proces gotowania należy nadzorować. Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.
16. **OSTRZEŻENIE:** Ryzyko pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.
17. **(W przypadku użytkowania w Europie) OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon zaprojektowanych przez producenta tego urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednich albo osłon będących częścią urządzenia. Użycie niewłaściwych osłon może doprowadzić do wypadku.
18. **PRZESTROGA:** Proces gotowania należy nadzorować. Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.
19. **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie płyty grzejnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
20. Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, gdy okap jest używany jednocześnie z urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które jedynie odprowadzają powietrze z powrotem do pomieszczenia).
21. Nieprzeprowadzanie czyszczenia zgodnie z instrukcją stwarza ryzyko pożaru.
22. **PRZESTROGA:** Przedmiotowe urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z płytami gazowymi.
23. **PRZESTROGA:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas używania z urządzeniami do gotowania.
24. **PRZESTROGA:** Nie używaj urządzenia wraz z płytami gazowymi.

OSTRZEŻENIE: Aby prawidłowo podłączyć urządzenie do źródła zasilania, należy postępować zgodnie ze schematem okablowania umieszczonym w pobliżu zacisków.

Podłączanie do źródła zasilania: Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia – podane na tabliczce znamionowej – jest zgodne z dostępnym napięciem zasilania. Tabliczka z danymi technicznymi znajduje się na dolnej części obudowy płyty.

OSTRZEŻENIE: Przed podłączeniem przewodów do obwodu należy wyłączyć zasilanie. Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 V AC.

Urządzenie działa prawidłowo również przy zasilaniu prądem 220 V~ AC lub 240 V~ AC. Płytę należy podłączyć do źródła zasilania za pomocą urządzenia umożliwiającego odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegach, ze stykami o minimalnej szerokości 3 mm – na przykład automatycznych zabezpieczeń linii, urządzeń uziemiających, bezpieczników lub wyłączników automatycznych.

OSTRZEŻENIE: Potężenia przewodów należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.

OSTRZEŻENIE: Po podłączeniu płyty do zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzewcze są gotowe do użycia, uruchamiając każde pole po kolei, na maksymalnym ustawieniu, przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Korzystając z funkcji indukcji, nie wolno podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Nie należy instalować płyty: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.

Płytę należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomocą suchej szmatki.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy płyta jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

Nie wkładać palców ani substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli na płycie znajdują się substancje niewiadomego pochodzenia, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na płytę ani jej uderzać. Nie wolno stawiać płyty na delikatnych przedmiotach.

Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiadają specyfikacji produktu.

Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszzać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za płytą.

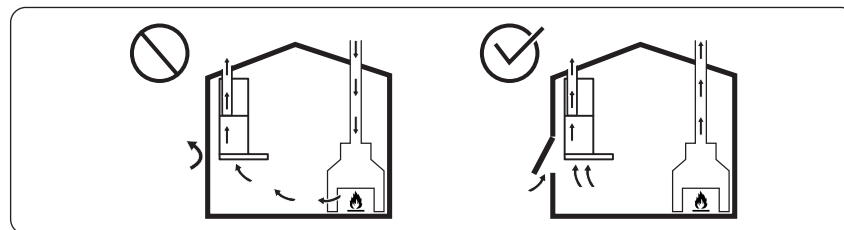
Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Nie należy wylewać wody na płytę indukcyjną ani spryskiwać jej bezpośrednio wodą, kłaść na niej żadnych przedmiotów ani używać materiałów lotnych, takich jak środki owadobójcze.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w płycie. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami płyty, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

Jeśli istnieje ryzyko poparzenia rąk o płytę indukcyjną, nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do niej ani do siebie.

Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, gdy okap jest używany jednocześnie z urządzeniami spalającymi (np. kominkiem lub urządzeniem gazowym). Należy na przykład wykorzystywać drzwi, okna, otwory wlotowe/wylotowe powietrza w ścianach lub podobne środki, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza i zapobiec hermetycznemu zamknięciu pomieszczenia podczas pracy okapu. Gdy okap jest używany razem z takimi urządzeniami, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} bar). W przeciwnym razie toksyczne gazy spalinowe z kolumny mogą przedostać się do pomieszczenia mieszkalnego.



Instrukcje dotyczące WEEE



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) (Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić zasady i warunki zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby uzyskać informacje na temat podjętych przez firmę Samsung zobowiązań środowiskowych i obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. REACH, odwiedź naszą stronę poświęconą zrównoważonemu rozwojowi dostępną za pośrednictwem witryny www.samsung.com

Montaż płyty grzejnej

Dalsze informacje dotyczące instalacji można znaleźć w instrukcji instalacji.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie może zostać zamontowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.

Dane techniczne urządzenia znajdują się na końcu niniejszej instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków wynoszącą co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy wyjąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy PN-EN 60335-2-6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Urządzenie tego typu można instalować obok wysokiej szafki lub ściany z jednej strony.
- Montaż musi zapewniać ochronę przed porażeniem prądem.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą zostać uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych wyłożonych kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą zostać całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy syntetycznej lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie musi właściwie przylegać do powierzchni roboczej i być pozbawione pustych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ utrudniłoby to demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu płytę grzewczą należy wypychać od spodu.
- Pod płytą grzewczą można zamontować płytę oddzielającą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia znajdującą się pod nim.

Potrzebne narzędzia



Ołówek



Wkrętak krzyżakowy



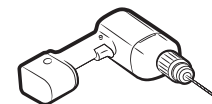
Linijka lub kątownik



Okulary ochronne



Wyrzynarka



Wiertarka

Podłączanie do zasilania

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzejnej.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.

Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 V~ AC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 V AC~ lub 240 V AC~. Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwi jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

⚠ OSTRZEŻENIE

Połączenia przewodów należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE

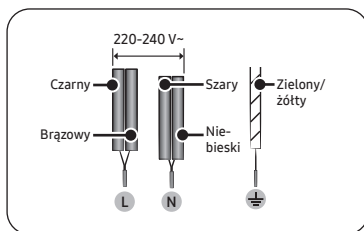
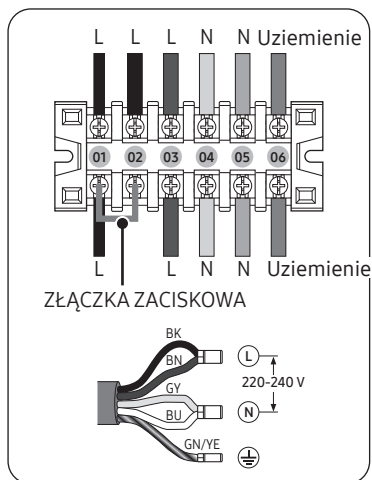
Należy zwrócić uwagę (zgodność) na fazowe i neutralne przyporządkowanie przyłączy domowych i urządzenia (schematy przyłączy); w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia komponentów.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego montażu.

⚠ OSTRZEŻENIE

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

220–240 V~



- Nieprawidłowe podłączenie ZŁĄCZKI ZACISKOWEJ może sprawić, że produkt nie będzie działał prawidłowo.

⚠ OSTRZEŻENIE

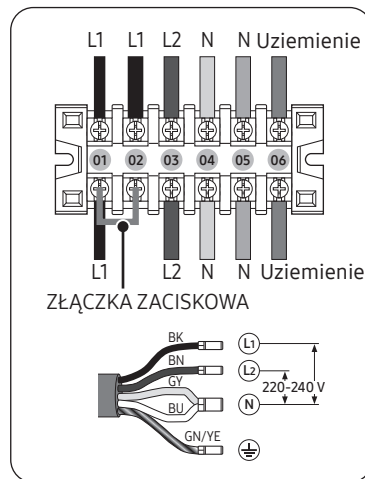
Aby zapewnić odpowiednie połączenie zasilania, postępuj według schematu okablowania w pobliżu zacisków.

⚠ OSTRZEŻENIE

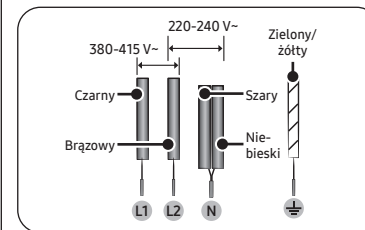
Podczas podłączania przewodu zasilającego do listwy zaciskowej należy stosować odpowiedni moment.

Moment siły: 15 ~ 20 kgf.

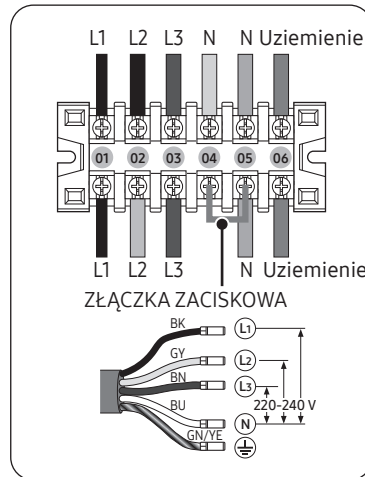
220–240 V~ / 380–415 V 2N~



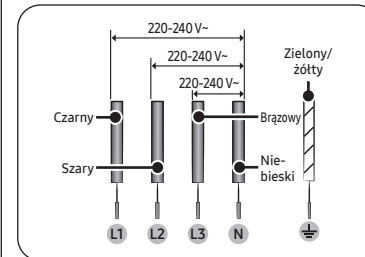
2N~ (16 A): Przed podłączeniem rozdzielić przewody 2-fazowe (L1 i L2).



220–240 V~ / 380–415 V 3N~

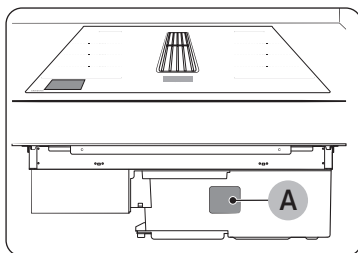


2 x 1N~ (16 A): Rozdzielić przewody przed podłączeniem.



Montaż płyty grzejnej

Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny



UWAGA

Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer ten będzie wymagany w przypadku zapytań serwisowych i nie będzie dostępny po przeprowadzeniu instalacji. Oryginalna etykieta znajduje się z boku okapu.



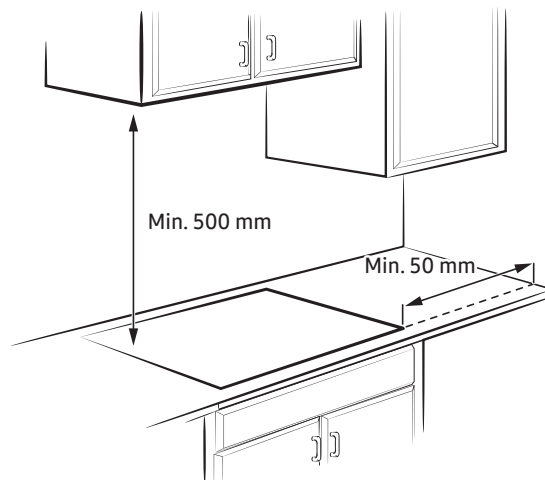
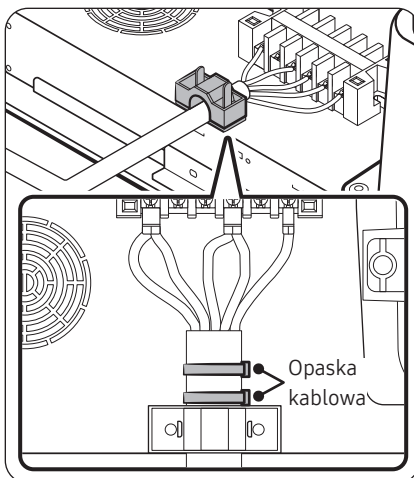
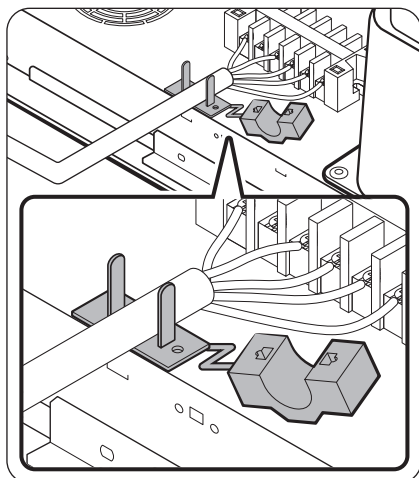
UWAGA

Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej przestrzeni i odstępu od innych elementów wyposażenia w pomieszczeniu.

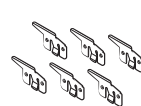


UWAGA

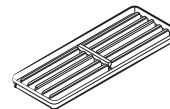
Na spodzie płyty grzejnej zamontowany jest wentylator. Jeżeli pod płytą grzejną znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje możliwość uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wciągnięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.



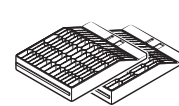
Komponenty



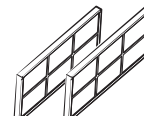
Sprężyna wspornika (6)



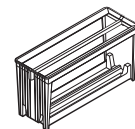
Kratka



Filtr węglowy (2)



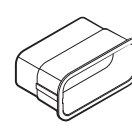
Filtr przeciwtłuszczowy (2)



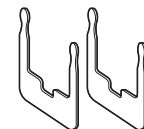
Uchwyt do filtrów przeciwtłuszczowych



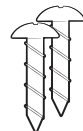
Przewód zasilający (z rdzeniem ferrytowym)



Kanał montażowy

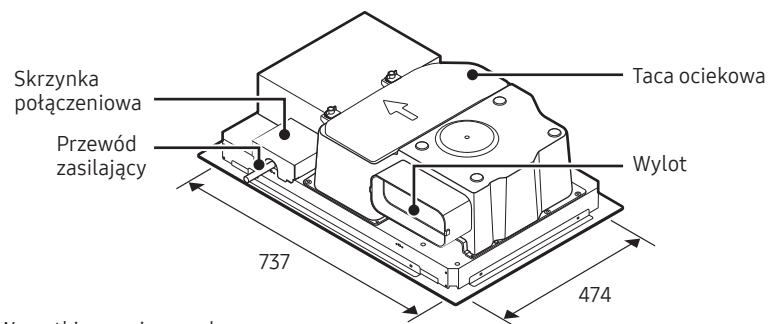
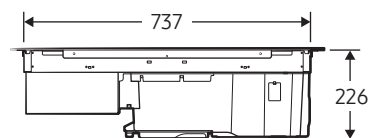
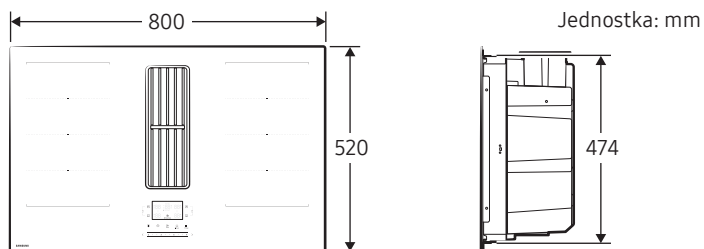


Złączka zaciskowa (2)



Śruby M4 X L16 (2)

Wymiary produktu



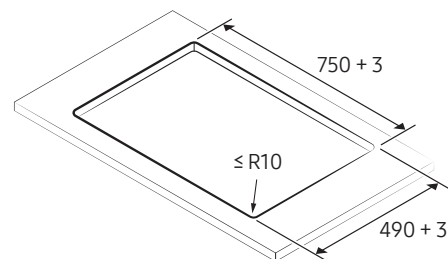
Wszystkie wymiary podano w mm.

- Długość przewodu zasilającego: 1 500 mm

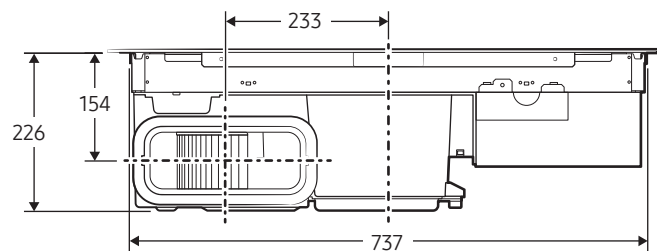
UWAGA

Taśma piankowa jest przymocowana do lewej strony dolnej krawędzi szyby i zmniejsza uderzenia oraz zapobiega stłuczeniu.

Wymiar wycięcia w blacie

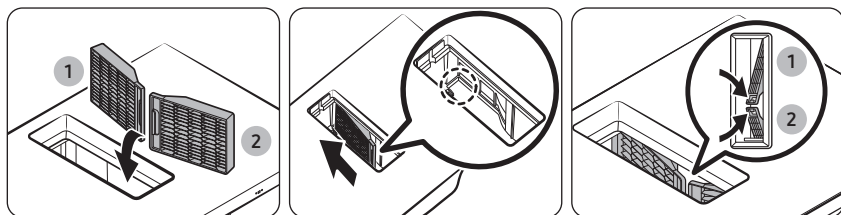


Wymiar wylotu powietrza

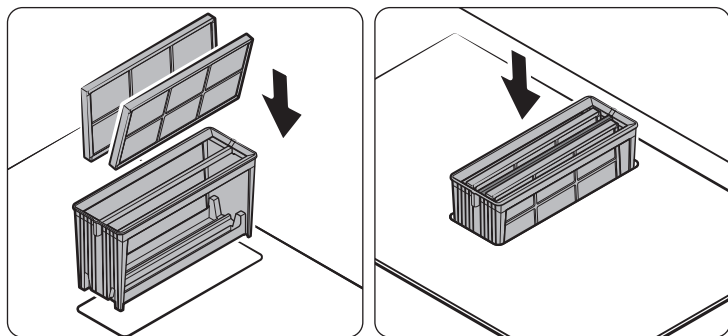


Montaż płyty grzejnej

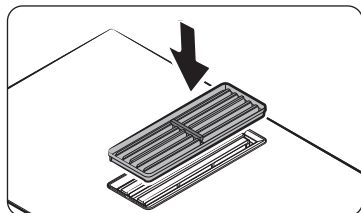
Zespół filtrów



1. Umieść jeden filtr węglowy w stałym gnieździe i dociśnij jego górną część, aby go zablokować.
2. Umieść drugi filtr węglowy w sąsiednim gnieździe i dociśnij jego górną część, aby go zablokować.



3. Włóż skrzynkę filtrującą (uchwyt na filtry przeciwtłuszczowe + filtr przeciwtłuszczowy) do zestawu.



⚠ PRZESTROGA

Podczas montażu lub czyszczenia urządzenia uważaj, aby nie upuścić jego akcesoriów (kratki i filtrów okapu).

4. Załóż kratkę wyciągu na zestaw.

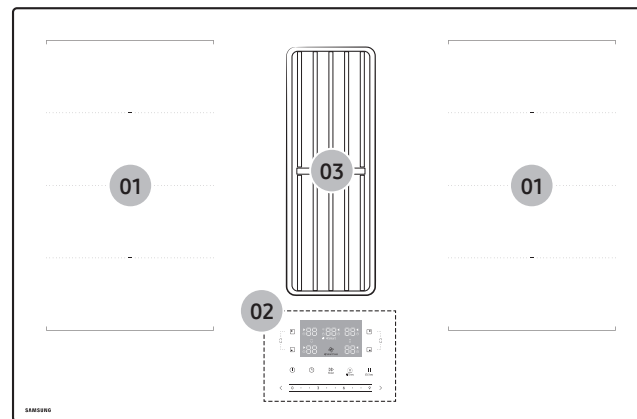
📄 UWAGA

- Demontaż: Wyjmij filtry w kolejności odwrotnej do instalacji.
- Montaż filtra węglowego jest wymagany w przypadku instalacji recyrkulacyjnej.

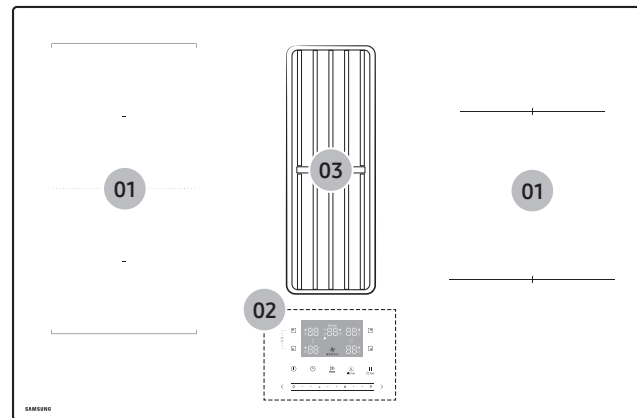
Przed rozpoczęciem

Pola grzejne

CC90H84JAD



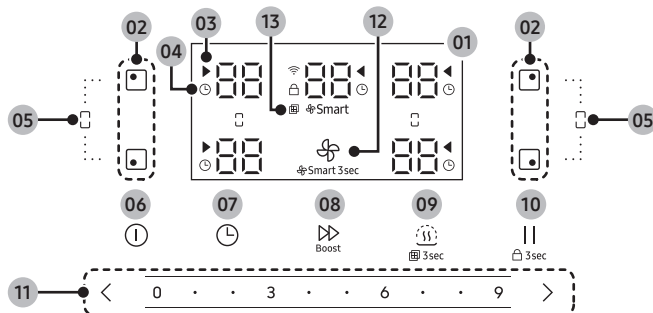
CC90H84PAD



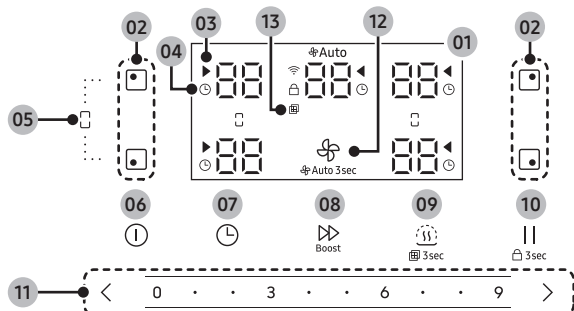
01	Indukcyjne pole grzejne
02	Panel sterowania
03	Wentylacja wyciągu

Panel sterowania

CC90H84JAD



CC90H84PAD

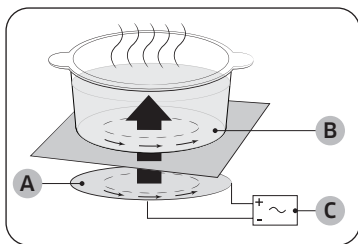


01	Ekran	Przedstawia ogólny stan roboczy produktu.
02	Przycisk wyboru pola grzejnego	Przyciski umożliwiające wybranie każdego pola grzejnego.
03	Wskaźnik wyboru pola grzejnego	Świeci się po wybraniu pola grzejnego.
04	Wskaźnik minutnika	Wyświetla pole grzejne, dla którego ustawiono minutnik.
05	Przycisk wyboru pola Flex	Przyciski umożliwiające wybranie pola Flex.

06	Przycisk zasilania	Służy do włączania i wyłączania produktu.
07	Przycisk minutnika	Ustawianie lub anulowanie czasu gotowania.
08	Przycisk Boost (wzmocnienie)	Funkcja wzmocnienia polega na tymczasowym zwiększeniu mocy pola grzejnego.
09	Przycisk utrzymywania ciepła/Resetowania filtra węglowego	Służy do ustawiania funkcji utrzymywania ciepła. Istnieje możliwość utrzymywania stałej temperatury duszonej potrawy. Gdy włączy się wskaźnik alarmu filtra  , można nacisnąć przycisk utrzymywania ciepła i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby wyłączyć ten wskaźnik  .
10	Przycisk Pauza/Blokada	Zmniejszanie mocy wszystkich pól grzejnych. Naciśnięcie i przytrzymanie przez 3 sekundy powoduje zablokowanie panelu sterowania (blokada przed dziećmi).
11	Przycisk sterowania mocą wyjściową	Istnieje możliwość regulacji mocy wyjściowej okapu i pola grzejnego.
12	Przycisk wyboru okapu / trybu inteligentnego/ automatycznego okapu	Przyciski umożliwiające wybranie okapu. Trybu inteligentnego/automatycznego okapu można używać w celu sterowania przepływem powietrza w okapie zgodnie z czujnikiem i mocą pola grzejnego. - Czujnik i moc pola grzejnego (CC90H84JAD) : Tryb inteligentny - Moc pola grzejnego (CC90H84PAD) : Tryb automatyczny
13	Wskaźnik alarmu dotyczącego wymiany filtra węglowego	Wskaźnik alarmu informującego o konieczności wymiany filtra węglowego włącza się po osiągnięciu cyklu wymiany filtra i towarzyszy mu także aktywacja powiadomienia wysyłanego na urządzenie mobilne. (Tylko w przypadku trybu instalacji recyrkulacyjnej)

Przed rozpoczęciem

Podgrzewanie indukcyjne



- A. Cewka indukcji
- B. Prądy indukcyjne
- C. Układy elektroniczne

- **Zasada ogrzewania indukcyjnego:** Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej generują prądy indukcyjne w spodniej części naczynia, co powoduje jego natychmiastowe ogrzewanie.
- **Szybsze gotowanie i smażenie:** Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, zamiast płyty szklanej urządzenia, jest ono wydajniejsze niż inne systemy, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej energii jest przekształcana w ciepło.

Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub poziom mocy nie zostanie zmieniony przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie podanego niżej czasu.

Poziom mocy	Wyłączenie
1 - 2	Po 6 godzinach
3 - 6	Po 5 godzinach
7 - 8	Po 4 godzinach
9	Po 1,5 godziny

UWAGA

Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu nieprawidłowego działania, wyświetli się symbol

Następnie płyta grzejna zostanie wyłączona.

UWAGA

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe, zbyt małe lub na polu grzejnym nie umieszczono żadnego naczynia, wyświetli się symbol Po upływie 1 minuty dane pole grzejne zostanie wyłączone.

UWAGA

Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola grzejne wyłączają się automatycznie, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość.

Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu przycisku **zasilania** po usunięciu cieczy lub ściereczki.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy pojedyncze pole grzejne lub płyta jest wyłączona, obecność ciepła resztkowego wskazana jest na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego w postaci (z ang. słowa Hot - gorące). Wskaźnik ciepła resztkowego wyłączy się dopiero po schłodzeniu się pola grzejnego, nawet jeśli zostało ono już wyłączone.

Z ciepła resztkowego można skorzystać do roztopiania lub utrzymywania temperatury żywności.

OSTRZEŻENIE

Dopóki wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, istnieje ryzyko poparzenia.

OSTRZEŻENIE

W wypadku przerwy w zasilaniu, symbol wyłączy się i informacja o ciepłe resztkowym przestanie być widoczna.

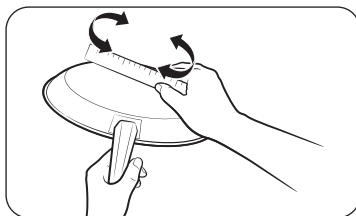
Nadal jednak będzie występowało ryzyko oparzenia. Należy zawsze uważać podczas przebywania przy płycie.

Wykrywanie temperatury

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie automatycznie zmniejszony.

Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator wyłącza się w zależności od temperatury układów elektronicznych.

Naczynia kuchenne



Należy korzystać z naczyń z płaskim dnem, które umożliwiają pełen kontakt z powierzchnią pola grzejnego. To, czy dno naczynia jest płaskie, można sprawdzić obracając na nim linijkę. Należy pamiętać o przestrzeganiu wszystkich zaleceń dotyczących wykorzystywanych naczyń kuchennych.

- Używać naczyń wykonanych z materiału odpowiedniego do gotowania indukcyjnego.
- Wybierać naczynia wysokiej jakości z cięższym dnem, które zapewniają lepsze rozpraszanie ciepła. Pozwoli to uzyskać najlepsze rezultaty.
- Rozmiar naczynia dobierać do ilości przygotowywanego pożywienia.
- Nie zostawiać pustych naczyń na włączonych polach grzejnych. Może to spowodować ich trwałe uszkodzenie w postaci pęknięcia, stopienia lub zniszczenia, które może wpłynąć na działanie ceramicznej płyty grzejnej (tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją).
- Nie używać brudnych naczyń ani naczyń z grubą warstwą tłuszczu. Zawsze używać naczyń, które można w łatwy sposób wyczyścić po zakończeniu gotowania.

PRZESTROGA

- Może się wydawać, że pola grzejne wystygły po wyłączeniu. Jednak szklana powierzchnia może być gorąca z uwagi na ciepło resztkowe pochodzące z naczynia. Dlatego nadal istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie dotykać gorących naczyń gołymi rękoma. Zawsze stosować rękawice kuchenne lub łapki, aby chronić ręce przed poparzeniem.
- Nie przesuwaj naczyń po powierzchni płyty grzejnej. Może to spowodować jej trwałe uszkodzenie.

Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

Pole grzejne płyty indukcyjnej można włączyć tylko wtedy, gdy na jednym z pól grzejnych zostanie umieszczone naczynie z dnem magnetycznym. Można używać naczyń określonych poniżej jako odpowiednie.

Materiał	Kompatybilność
Stal, emaliowana stal, żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Tak (jeśli magnes przyczepia się do spodu naczynia)
Aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana	Nie

UWAGA

- Naczynia nadające się do stosowania na płytach indukcyjnych są przez producenta odpowiednio oznaczone.
- Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych.
- Odgłosy te nie oznaczają, że płyta grzejna działa nieprawidłowo i nie mają żadnego wpływu na jej funkcjonowanie.
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej mogą nie nadawać się do gotowania indukcyjnego. Należy sprawdzić, czy magnes przyczepia się do podstawy naczynia.

Wymiary naczyń do gotowania na płycie indukcyjnej

Pola indukcyjne do pewnego stopnia automatycznie dostosowują się do rozmiaru dna naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak mieć określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego.

Najlepsze rezultaty można uzyskać używając naczyń kuchennych, których średnica części ferromagnetycznej odpowiada średnicy pola grzejnego. Jeśli naczynie nie jest wykrywane przez pole grzejne, należy wypróbować mniejsze pole.

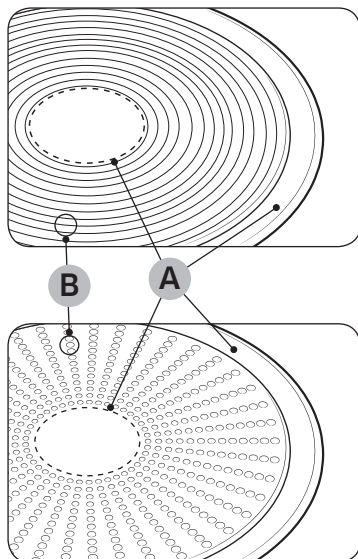
UWAGA

Średnice naczyń kuchennych podane są w specyfikacjach pól grzejnych danego modelu.

Przed rozpoczęciem

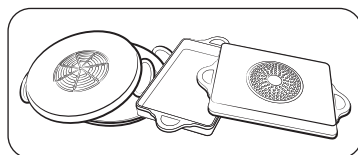
Inne naczynia indukcyjne

Niektóre naczynia mają na dnie cienką warstwę materiału magnetycznego umożliwiającą ich wykorzystanie do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej. Naczynia te charakteryzują się słabym magnetyzmem i mogą działać nieprawidłowo (oznacza to, że magnes nie przyczepia się wystarczająco mocno lub obszar przyciągający magnes jest niewielki).



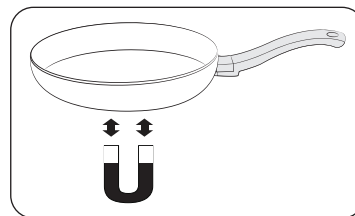
Nawet jeśli naczynie zostało stworzone z myślą o gotowaniu na płycie indukcyjnej, siła grzania może być słaba lub może się zdarzyć, że płyta grzejna nie wykryje naczynia – jest to zależne od wielkości i siły przyciągania obszaru magnetycznego znajdującego się na dnie naczynia.

- A. Obszar, który nie przyciąga magnesu
- B. Obszar przyciągający magnes



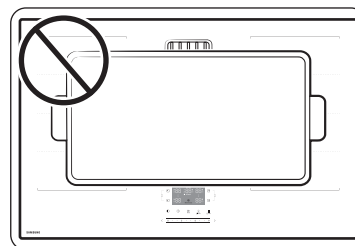
W przypadku używania dużych naczyń z mniejszym elementem ferromagnetycznym nagrzewa się wyłącznie ten element. W efekcie ciepło może nie być równomiernie rozprzestrzeniane.

Test przydatności



Naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, jeśli zostało przez producenta opatrzone oznaczeniem wskazującym na możliwość używania go na płycie indukcyjnej, a magnes przyczepia się do jego spodu.

- Dobre naczynie można rozpoznać, sprawdzając jakość jego dna. Dno powinno być tak grube i płaskie, jak to tylko możliwe.
- Kupując nowe naczynia, należy zwracać szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczynia.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno (nierówne krawędzie lub zadziory). Przesuwanie uszkodzonych naczyń po powierzchni ceramicznej płyty grzejnej może ją trwale zarysować.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęśte). Nie powinno być wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Chcąc skorzystać z naczyń specjalnego rodzaju, na przykład woka, szybkowaru lub naczynia do gotowania na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.



⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy korzystać z obu pól grzejnych po lewej i prawej stronie jednego naczynia.

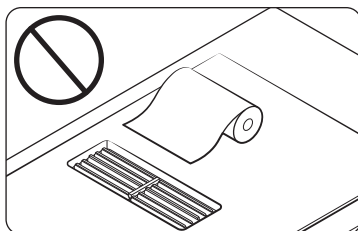
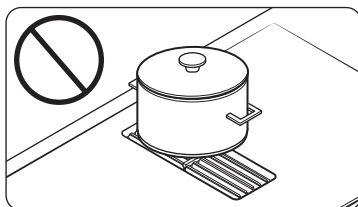
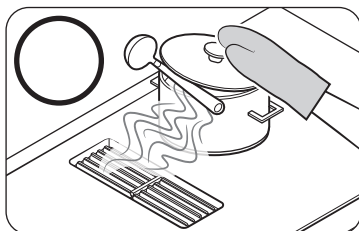
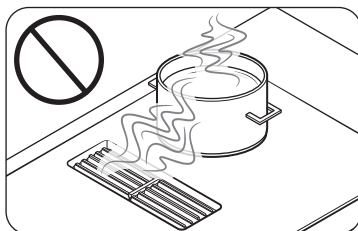
Zalecenie dotyczące wydajności wentylacji okapu.

Wskazówka: W przypadku używania garnka o wysokości 15 cm lub większej, kieruj strumień pary w stronę otworu wentylacyjnego wyciągu, używając pokrywy i przyborów kuchennych, aby zapewnić skuteczne zasysanie.

- Zalecamy używanie niskich garnków, aby zwiększyć wydajność zasysania przez wyciąg.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Należy koniecznie używać naczyń odpornych na wysoką temperaturę.
- Uważaj na oparzenia i koniecznie noś rękawice, ponieważ naczynia są gorące.



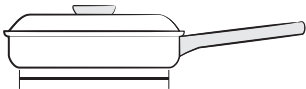
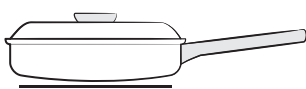
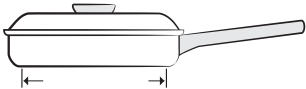
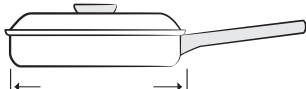
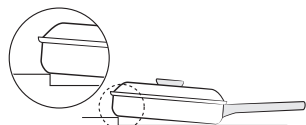
⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie blokuj otworu wentylacyjnego okapu (kratki) garnkiem.
- Nie stawiaj gorącego garnka na otworze wentylacyjnym okapu (kratce).
- Uważaj, aby nie dopuścić do zassania cienkich i lekkich przedmiotów (np. ręczników papierowych) do otworu wentylacyjnego okapu (kratki).
- Obecność nawet niewielkiej zanieczyszczeń w otworze wentylacyjnym okapu może zmniejszyć jego wydajność i zwiększyć hałas podczas pracy.

⚠ PRZESTROGA

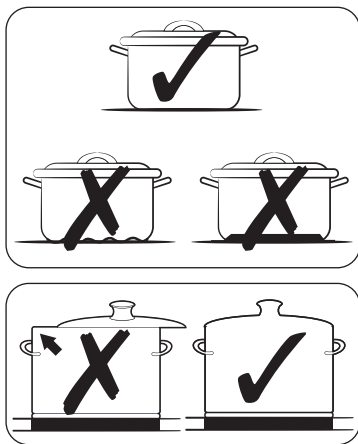
- Ten produkt może wytwarzać względnie duży hałas podczas pracy w trybie wzmacnienia ze względu na mocną funkcję okapu.
- Podczas przepływu powietrza przez filtr węglowy, który je oczyszcza w szczelnej osłonie, może być słyszalny gwizd.

Prawidłowe ustawienie

Prawidłowe	Nieprawidłowe
	
Naczynie z płaskim dnem i prostymi ściankami.	Naczynie z zakrzywionym lub wygiętym dnem lub ścianką.
	
Naczynie spełnia lub przekracza zalecenia dotyczące minimalnego rozmiaru dla danego pola grzejnego.	Naczynie nie spełnia zaleceń dotyczących minimalnego rozmiaru wymaganego dla danego pola grzejnego.
	
Naczynie całkowicie przylega do powierzchni płyty grzejnej.	Naczynie opiera się o brzeg płyty grzejnej lub nie przylega całkowicie do powierzchni płyty.
	
Naczynie jest odpowiednio wyważone.	Ciężki uchwyt powoduje przechylenie się naczynia.

Przed rozpoczęciem

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii



W celu ograniczenia zużycia energii należy postępować zgodnie z opisanymi wskazówkami.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy zawsze postawić na nim naczynie.
- Utrzymywać pola grzejne oraz dna naczyń w czystości. W przeciwnym razie urządzenie będzie zużywało więcej energii.
- Jeśli to możliwe, dokładnie zakrywać naczynie. Ograniczy to zużycie energii.
- Wyłączać używany palnik przed końcem czasu gotowania. Wykorzystywać ciepło resztkowe do utrzymania temperatury pożywienia.

Prawidłowe ustawienie

Naczynie można przetestować pod względem przydatności do zastosowania z urządzeniem.

1. Naciśnij przycisk **Zasilanie** i przytrzymaj go przez 1–2 sekundy, aby włączyć płytę grzejną.
2. Naciśnij przycisk **Pauza/Blokada** oraz przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby uruchomić blokadę przed dziećmi.
3. Naciśnij przycisk **Minutnik** i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć tryb testu przydatności naczynia.
4. Umieść naczynie na jednym z pól grzejnych, po czym naciśnij przycisk **Pole grzejne** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Wyświetlacz	Wskaźnik dopasowania naczynia		Opis
0	0%	Nieprzydatne	Naczynie nie nadaje się do używania
1 ~ 7	10% ~ 70%	Mała wydajność	Naczynie nadaje się do używania, lecz jest niewydajne
8 ~ 10	80% ~ 100%	Duża wydajność	Naczynie nadaje się do używania

Używanie panelu sterowania

Aby użyć przycisku dotykowego, dotknijżądanego przycisku końcem wyprostowanego palca w celu włączenia lub wyłączeniażądanego wyświetlacza bądź włączeniażądanej funkcji. Upewnij się, że podczas obsługi urządzenia dotykasz tylko jednego przycisku. Umieszczenie palca zbyt płasko na przycisku może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

Odgłosy podczas pracy

Jeśli słychać:

- **Odgłos trzaskania:** naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Gwizdanie:** wykorzystywane są więcej niż dwa pola grzejne, a naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Brzęczenie:** korzystanie z wysokich poziomów mocy.
- **Klikanie:** występowanie przetaczania elektrycznego.
- **Szum, buczenie:** wentylator pracuje.

Odgłosy te są normalne i nie oznaczają żadnej usterki.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno korzystać z naczyń o różnym rozmiarze lub wykonanych z różnych materiałów. Korzystanie z naczyń o różnych rozmiarach lub materiałach może wywołać hałas i wibracje.

📖 UWAGA

Korzystanie z niskich poziomów mocy (1–5) może wywołać odgłosy „klikania”.

⚠ PRZESTROGA

Drgania okapu

- W zależności od warunków instalacji i przepływu powietrza przez produkt, okap może drgać i hałasować.

Pierwsze czyszczenie

Przetrzeć powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia szklanych płyt grzejnych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy używać substancji żrących ani ściernych. Może to doprowadzić do uszkodzenia powierzchni.

Oświadczenie o licencji open source

Oprogramowanie dołączone do tego produktu zawiera oprogramowanie na licencji open source.

Informacje na temat licencji open source związanej z tym produktem dostępne są pod następującym adresem URL:

http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



Informacje na temat aktualizacji zabezpieczeń

Aktualizacje zabezpieczeń są dostarczane w celu zwiększenia bezpieczeństwa urządzenia i ochrony danych osobowych użytkownika. Więcej informacji na temat aktualizacji zabezpieczeń można znaleźć na stronie <https://security.samsungda.com>.

* Na stronie dostępna jest obsługa tylko niektórych języków.

SmartThings

Zeskanuj kod QR znajdujący się na prawej górnej powierzchni produktu (lokalizacja może się różnić w zależności od modelu) i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie aplikacji, aby dodać urządzenie.

Szczegółowe informacje znajdują się w poniższej specyfikacji.

Rejestrowanie urządzenia w aplikacji SmartThings

1. Zainstaluj aplikację
 - Odwiedź sklep Google Play Store lub Apple App Store i wyszukaj „SmartThings”.
 - Pobierz i zainstaluj aplikację Samsung SmartThings na urządzeniu mobilnym.
2. Zaloguj się za pomocą konta Samsung
 - Do korzystania z aplikacji wymagane jest konto Samsung. Jeśli nie masz konta Samsung, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby je utworzyć.
 - Użytkownicy smartfonów firmy Samsung, którzy zarejestrują konto Samsung w ustawieniach telefonu, zostaną automatycznie zalogowani.
3. Dodaj urządzenie
 - Włącz urządzenie, które chcesz połączyć.
 - Jeśli produkt ma kod QR, możesz również dodać urządzenie, skanując go za pomocą aplikacji aparatu.
 - Lub po otwarciu aplikacji SmartThings może pojawić się wyskakujące okienko z informacją o znalezieniu nowego urządzenia. Wybierz opcję Dodaj.
 - Jeśli urządzenia nie udało się dodać za pomocą powyższych metod, dotknij opcji Dodaj urządzenie w aplikacji SmartThings i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby dodać urządzenie.

UWAGA

Wymagania aplikacji SmartThings dotyczące urządzenia mobilnego można znaleźć w informacjach o aplikacji.

Usługi wsparcia dotyczące aplikacji SmartThings

Aby dowiedzieć się, jak korzystać z aplikacji SmartThings na urządzeniu, dotknij karty urządzenia w aplikacji SmartThings. Można:

- Sprawdzać i zarządzać stanem urządzenia
- Konfigurować procedury automatyzacji
- Monitorować zużycie energii

UWAGA

Funkcje aplikacji SmartThings dostępne dla Twojego urządzenia mogą się różnić w zależności od modelu i wersji aplikacji.

Rozwiązywanie problemów

Gdy podłączone urządzenie nie działa,

- Sprawdź jego stan w aplikacji SmartThings.
Jeśli na karcie urządzenia wyświetlany jest komunikat Offline, utracono połączenie sieciowe.
- Zamknij i ponownie uruchom aplikację SmartThings.
- Uruchom ponownie router.
- Usuń urządzenie z aplikacji SmartThings i dodaj je ponownie.
- Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z pomocą techniczną za pośrednictwem funkcji Zgłaszanie błędów.

Diagnostyka urządzenia offline

- Uruchom diagnostykę urządzenia offline w aplikacji SmartThings.
- Funkcja ta może pomóc określić przyczynę problemu i jego rozwiązanie.

UWAGA

Specyfikacja sieci bezprzewodowej

- Zaleca się ustawienie typu zabezpieczeń routera bezprzewodowego na WPA2, a metody szyfrowania danych na AES.
- W przypadku połączeń bezprzewodowych zalecany jest standard IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz).

UWAGA

- Jakość połączenia z siecią bezprzewodową może być zależna od routera i otoczenia.
- Jeśli wymagane są ustawienia zapory sieciowej lub rejestracja adresu MAC, skontaktuj się z dostawcą usług internetowych.

Włączanie urządzenia

Urządzenie włącza się za pomocą przycisku **Zasilanie** ①. Naciśnij przycisk **Zasilanie** ① i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.

UWAGA

Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku **Zasilanie** ① w ciągu ok. 20 sekund należy wybrać poziom mocy. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie urządzenia

W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy użyć przycisku **Zasilanie** ①. Naciśnij przycisk **Zasilanie** ① i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.

UWAGA

Po wyłączeniu jednego pola grzejnego lub całej powierzchni do gotowania, na wyświetlaczu danego pola grzejnego pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego w postaci ,  (oznaczający „wysoką temperaturę”). Gdy temperatura spadnie, wskaźnik ,  zniknie.

Wybór pola grzejnego i poziomu mocy

1. Aby wybrać pole grzejne, naciśnij przycisk **Pole grzejne**  danego pola grzejnego.
2. Do ustawiania i regulacji poziomu mocy użyj paska sterowania, przycisku sterowania lub pokrętła sterowania.

Pasek sterowania	< 0 . . 3 . . 6 . . 9 >
------------------	-------------------------

UWAGA

- Po wybraniu pola grzejnego domyślny poziom jest ustawiony na 0.
- Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund więcej niż jednego przycisku spowoduje wyświetlenie symbolu  na wyświetlaczu pola grzejnego.

Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

Wartości przedstawione w poniższej tabeli stanowią zalecenia. Ustawienia poziomu mocy wymagane dla różnych metod gotowania zależą od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń czy typ i ilość gotowanej żywności.

Poziom mocy	Metoda gotowania	Przykłady użycia
9	Podgrzewanie / gotowanie sauté / smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa, podsmażanie gulaszu, duszenie mięsa
7-8	Intensywne smażenie	Stek, polędwica, kiełbasa, tarte ziemniaki z cebulą
6-7	Smażenie	Sznycle / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone, naleśniki
4-5	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaków, warzyw
2-3	Gotowanie na parze / duszenie / gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
1	Roztapianie	Roztapianie masła, żelatyny, czekolady

UWAGA

Poziom mocy należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

Boost (wzmocnienie mocy)

Funkcja **Wzmocnienie** sprawia, że poszczególne pola grzejne mogą pracować z większą mocą (np. w celu zagotowania dużej ilości wody).

Po upływie czasu działania funkcji **Wzmocnienie** ustawienie podgrzewania pól grzejnych zostaje przywrócone na najwyższą moc.

UWAGA

- W niektórych przypadkach funkcja **Wzmocnienie** może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne płyty grzejnej. Nie można np. ustawić najwyższej mocy jednocześnie dla przedniej i tylnej części pola Flex.
- Czas działania funkcji **Wzmocnienie** można znaleźć w specyfikacji pól grzejnych posiadanego modelu płyty.

Zarządzanie energią

Istnieje maksymalna moc, z którą mogą działać pola grzejne.

Przekroczenie zakresu mocy przez włączenie funkcji **Wzmocnienie** spowoduje automatyczne zredukowanie ustawienia poziomu mocy pola grzejnego przez funkcję zarządzania energią.

Wyświetlacz danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy ustawionym poziomem mocy a maksymalnym możliwym poziomem mocy. Następnie wyświetlacz zmienia się z ustawionego poziomu mocy na maksymalny możliwy poziom mocy.

Korzystanie z łączonego pola Flex (tylko w przypadku modeli z polem Flex)

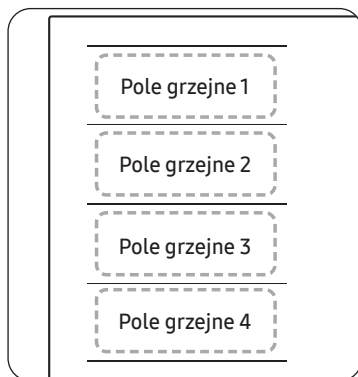
Funkcja Flex polega na połączeniu pól grzejnych po lewej stronie w jeden duży obszar grzejny, na którym można postawić większe naczynie (np. naczynia owalne, garnki do przyrządzania ryb).

- Naciśnij przycisk **Pole Flex** .
- Użyj przycisku **Poziom mocy** do ustawienia i wyregulowania poziomu mocy.

UWAGA

- Naciśnięcie przycisku **Pole Flex**  w trakcie działania spowoduje wyłączenie funkcji pola Flex.
- Naciśnięcie przycisku wyboru pola Flex powoduje rozpoczęcie pracy od poziomu 0 niezależnie od poziomu mocy ustawionego wcześniej dla płyty.

Pole Flex Zone Plus (tylko w przypadku modelu z polem Flex Zone Plus)



Pole Flex to duży obszar gotowania, który znajduje się po lewej stronie płyty grzejnej (patrz rysunek po lewej stronie), zaprojektowany tak, aby pomieścić jednocześnie wiele garnków i patelni o różnych kształtach i rozmiarach. Pole Flex wyposażone jest w cztery pola sterowane przez pojedyncze cewki indukcyjne, co umożliwia gotowanie niezależnie od ustawienia naczyń na polu grzejnym.

Funkcja pola Flex Plus umożliwia łączenie pól grzejnych w celu powiększenia powierzchni gotowania. Naciśnij przycisk **Pole Flex** , aby wykorzystać pole grzejne w następujący sposób.

Pole grzejne 1	Pole grzejne 1	Pole grzejne 1	Pole grzejne 1
Pole grzejne 2	Pole grzejne 2	Pole grzejne 2	Pole grzejne 2
Pole grzejne 3	Pole grzejne 3	Pole grzejne 3	Pole grzejne 3
Pole grzejne 4	Pole grzejne 4	Pole grzejne 4	Pole grzejne 4

UWAGA

- W przypadku korzystania z jednego pola grzejnego średnica dna naczynia musi być mniejsza niż 18 cm.
- Rozpoznanie położenia naczynia przez płytę grzejną może zająć 5–10 sekund.
- W trakcie rozpoznawania naczynia z urządzenia mogą dobiegać odgłosy.
- Nie należy zdejmować naczyń w trakcie gotowania. Działanie płyty zostanie automatycznie przerwane ze względów bezpieczeństwa, jeśli naczynia zostaną zdjęte na ponad 5 sekund.

Korzystanie z pola Flex Zone Plus (tylko w przypadku modelu z polem Flex Zone Plus)

- Naciśnij przycisk **Pole Flex** .
- Użyj przycisku **Poziom mocy** do ustawienia i wyregulowania poziomu mocy.

UWAGA

- Naciśnięcie przycisku **Pole Flex**  w trakcie działania spowoduje wyłączenie funkcji **pola Flex**.
- Naciśnięcie przycisku **Pole Flex**  w sytuacji, gdy każde pole grzejne działa z inną mocą, spowoduje automatyczne wyregulowanie mocy na najwyższy obecny poziom.
- W przypadku przenoszenia naczyń lub stawiania nowych na polu Flex należy przerwać pracę urządzenia, a następnie nacisnąć odpowiedni przycisk **Pole grzejne** , aby włączyć dane pole.

Utrzymanie ciepła

- Użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Naciśnij odpowiedni przycisk **Pole grzejne** .
- Naciśnij przycisk **Utrzymanie ciepła** .
- Informacje widoczne na wyświetlaczu pola grzejnego zmieniają się.
- Naciśnij przycisk **Utrzymanie ciepła**  ponownie, aby wyłączyć pole grzejne.

Minutnik

Zastosowanie minutnik jako wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól grzejnych jednocześnie.

Ustawianie minutnik

Pola grzejne, dla których ma zostać zastosowana funkcja wyłącznika bezpieczeństwa, muszą być włączone.

1. Naciśnij przycisk **Minutnik** .
2. Ustaw minutnik, wielokrotnie naciskając przycisk **Minutnik** .
3. Aby anulować ustawienia minutnik, przytrzymaj przycisk **Minutnik**  przez 2 sekundy.

UWAGA

- Aby szybciej dostosować ustawienia, naciśnij przycisk **Minutnik**  i przytrzymaj go do momentu osiągnięcia żądanej wartości.
- Po upływie czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Pauza/Wznowienie

Funkcja **Pauza/Wznowienie** równocześnie przetacza wszystkie włączone pola grzejne na niski poziom mocy, a następnie z powrotem na ustawienie poziomu mocy wybrane wcześniej. Za pomocą tej funkcji można przerwać gotowanie na chwilę, a później je kontynuować (np. aby odebrać telefon).

Po włączeniu funkcji **Pauza/Wznowienie** dezaktywowane zostaną wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisków **Pauza/Blokada**  oraz **Zasilanie** .

Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk **Pauza/Blokada** .

	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączanie	Naciśnij przycisk Pauza/Blokada 	
Wyłączanie	Naciśnij przycisk Pauza/Blokada 	Powrót do poprzedniego poziomu mocy

Szybkie zatrzymanie

Opcja ta zmniejsza liczbę kroków oraz czas potrzebny do zakończenia gotowania. Aby wyłączyć pole grzejne, naciśnij przycisk **Pole grzejne**  i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

UWAGA

Przycisk **Pole Flex**  nie obsługuje funkcji szybkiego zatrzymania.

Blokada przed dziećmi

Funkcja blokady przed dziećmi uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania. Panel sterowania można zablokować, aby uniemożliwić przypadkowe wprowadzanie zmian (na przykład podczas wycierania go szmatką). Przycisk Zasilanie pozostanie aktywny i nadal możliwe będzie wyłączenie urządzenia za jego pomocą.

Włączanie i wyłączanie funkcji blokady przed dziećmi

1. Naciśnij przycisk **Pauza/Blokada**  oraz przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zabrzmi sygnał dźwiękowy.
2. Naciśnij dowolny przycisk.  Na wyświetlaczu pojawi się symbol wskazujący na aktywację funkcji blokady przed dziećmi.
3. Aby wyłączyć funkcję blokady przed dziećmi, ponownie naciśnij przycisk **Pauza/Blokada**  oraz przytrzymaj go przez 3 sekundy. Jako potwierdzenie zabrzmi sygnał dźwiękowy.

UWAGA

- Blokada przed dziećmi zostanie aktywowana niezależnie od tego, czy zasilanie jest włączone.
- Funkcję blokady przed dziećmi można ustawić w czasie gotowania. Aby wyłączyć pole grzejne, gdy funkcja blokady przed dziećmi jest włączona, naciśnij przycisk **Zasilanie**  lub najpierw dezaktywuj funkcję blokady przed dziećmi, a następnie naciśnij odpowiedni przycisk **Pole grzejne** .

Obsługa

Ustawienie włączania/wyłączania połączenia Wi-Fi

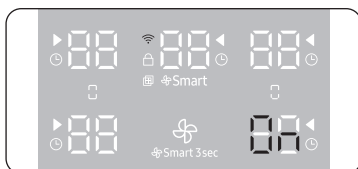
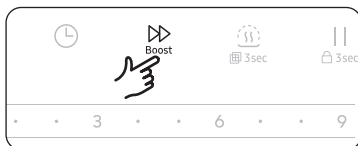
Służy do włączania/wyłączania połączenia Wi-Fi.



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Zasilanie** ① (przez ponad 1 sekundę), aby wyłączyć produkt.



2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Pauza/Blokada** ② przez około 5 sekund. Gdy pojawi się komunikat AP, przygotuj się do nawiązania połączenia z aplikacją mobilną. Postępuj zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w aplikacji mobilnej, aby nawiązać połączenie.

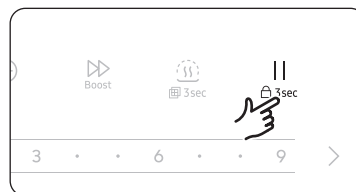


Łączenie z aplikacją na urządzenia mobilne z łatwą konfiguracją

Wyszukaj „SmartThings” w Google Play Store, Galaxy Store lub Apple App Store. Pobierz i zainstaluj aplikację SmartThings firmy Samsung Electronics na swoje urządzenie. Do korzystania z aplikacji wymagane jest konto Samsung.



1. Naciśnij przycisk **Zasilanie** ① i przytrzymaj go przez ponad 1 sekundę, aby wyłączyć produkt oraz przygotuj aplikację mobilną (SmartThings).



2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Pauza/Blokada** ② przez około 5 sekund. Gdy pojawi się komunikat AP, przygotuj się do nawiązania połączenia z aplikacją mobilną. Postępuj zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w aplikacji mobilnej, aby nawiązać połączenie.
 - Nawet po wyświetleniu symbolu „L” należy nadal przytrzymywać przycisk.



Rozpoczęto rejestrację produktu



Rejestracja produktu



Zakończono rejestrację produktu

3. Na początku rejestracji produktu wyświetlany jest symbol „AP”.
4. W trakcie rejestracji urządzenia wyświetlany jest symbol widoczny na ilustracji.
5. Po zakończeniu rejestracji produktu wyświetlany jest symbol widoczny na ilustracji, który miga przez 3 sekundy.
6. Monitoruj zarejestrowane produkty.

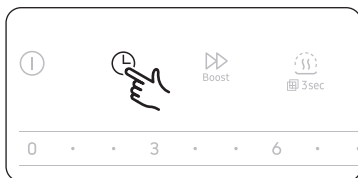
UWAGA

Konstrukcja pola grzejnego i panelu sterowania może się różnić w zależności od modelu.

Włączanie/wyłączanie dźwięku



1. Naciśnij przycisk **Zasilanie** (⏻) i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.



2. W ciągu 10 sekund od włączenia zasilania naciśnij przycisk **Minutnik** (⌚) i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

UWAGA

- Dźwięk zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2. Dźwięk zostanie włączony, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Po upływie 10 sekund od włączenia zasilania zmiana ustawień dźwięku nie jest możliwa.

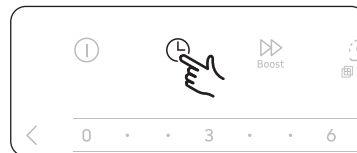
Jasność wyświetlacza



1. Sprawdź, czy zasilanie jest wyłączone.

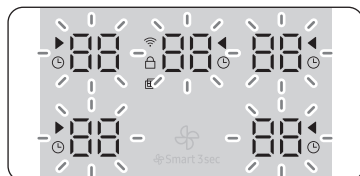


2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Pauza/Blokada** (⏸) aby ustawić blokadę.

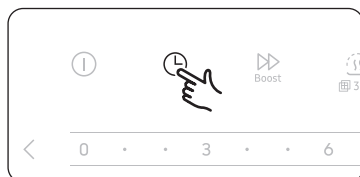


3. Naciśnij przycisk **Minutnik** (⌚) i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

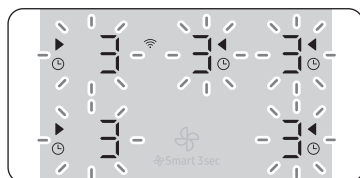
Metoda przechodzenia do trybu ustawiania jasności



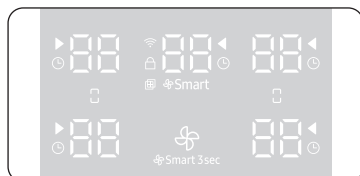
1. Po wybraniu trybu ustawiania jasności ekranu wszystkie ekrany migają.



2. Naciśnij przycisk **Minutnik** (🕒), aby wyregulować jasność.
 - Naciśnij na chwilę przycisk **Minutnik** (🕒) i przejdź do etapu ustawiania jasności.



3. Ikona będzie migała wraz z aktualnie ustawioną jasnością. Każde naciśnięcie przycisku **Minutnik** (🕒) spowoduje zmianę jasności w następującej kolejności: 3 → 4 → 5 → 1 → 2.



4. Po około 3 sekundach ustawianie zostanie zakończone, a blokada zostanie automatycznie zwolniona.

UWAGA

Nie naciskaj przycisku **Zasilanie** (🔌) po przejściu do trybu ustawiania jasności.

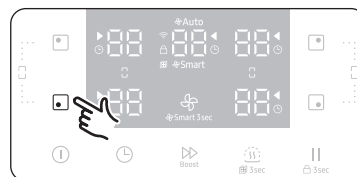
Dodawanie funkcji automatycznego wykrywania naczyń



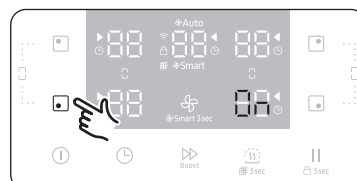
1. Sprawdź, czy zasilanie jest wyłączone.



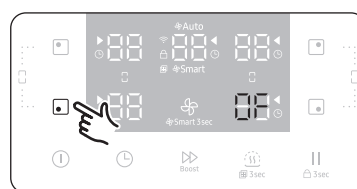
2. Naciśnij przycisk **Pauza/Blokada** (⏸) oraz przytrzymaj go przez ponad 3 sekundy, aby ustawić blokadę.



3. Po włączeniu blokady naciśnij i przytrzymaj przycisk **Pole grzejne LF** (🔌) przez ponad 3 sekundy.



4. Funkcję można włączać i wyłączać za pomocą przycisku **Pole grzejne LF** (🔌).

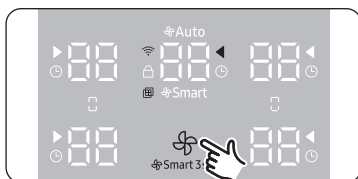


UWAGA

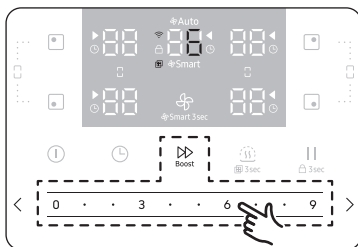
Funkcja automatycznego wykrywania naczyń jest domyślnie wyłączona. Ustawienie to jest jednak dostępne tylko wtedy, gdy wszystkie pola grzejne są wyłączone.

Korzystanie z wyciągu

Obsługa ręczna



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Wyciąg**.



2. Naciśnij przycisk **0~9** lub **Boost** (wzmocnienie) aby obsługiwać wyciąg.

UWAGA

Włącz tryb wzmocnienia na 8 minut, a następnie zmień na poziom 9.

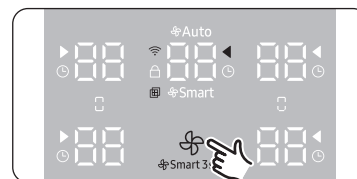
- Wyświetlacz trybu wzmocnienia

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Praca inteligentna/automatyczna

Praca inteligentna (CC90H84JAD): Ta funkcja polega na automatycznej regulacji przepływu powietrza, gdy czujnik i pole grzejne wykryją szkodliwe opary wytwarzane podczas gotowania.

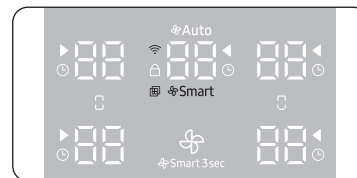
Praca automatyczna (CC90H84PAD): Ta funkcja polega na automatycznej regulacji przepływu powietrza w zależności od mocy pola grzejnego.



Naciśnij przycisk **Wyciąg** i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby wybrać opcję.

UWAGA

Domyślna praca inteligentna/automatyczna: Wł.

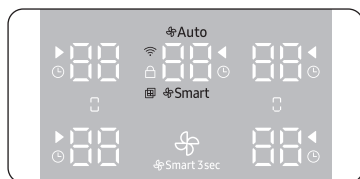


UWAGA

- Jeśli opcja zostanie włączona, gdy tryb ręczny lub funkcja AfterRun będą nieaktywne, zaświeci się wskaźnik.
- W trybie ręcznym, niezależnie od wcześniej ustawionych opcji, naciśnięcie i przytrzymanie przycisku okapu spowoduje włączenie wskaźnika i aktywację trybu inteligentnego/automatycznego.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **Wyciąg** przy aktywnym trybie inteligentnym/automatycznym spowoduje wyłączenie tego trybu.
 - Wyciąg można obsługiwać ręcznie po wyłączeniu trybu inteligentnego/automatycznego.
 - Jeśli podczas gotowania powstaje dużo dymu (pary), a siła ssąca w trybie inteligentnym/automatycznym jest niewystarczająca, należy przełączyć się na obsługę ręczną.
- Jeśli tryb inteligentny/automatyczny zostanie wyłączony poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **Wyciąg** przez 3 sekundy, po kolejnym wyłączeniu i ponownym włączeniu zasilania, tryb ten nie zostanie uruchomiony.
- Jeśli tryb inteligentny/automatyczny zostanie włączony poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **Wyciąg** przez 3 sekundy, po kolejnym wyłączeniu i ponownym włączeniu zasilania, tryb ten zostanie uruchomiony.
- Wyświetlacz trybu inteligentnego/automatycznego

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Tryb inteligentny/automatyczny wyciągu



Oto wyjaśnienie automatycznego uruchamiania trybu inteligentnego/automatycznego.

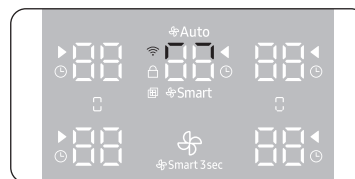
- Jeśli wcześniej włączono tryb inteligentny/automatyczny, urządzenie automatycznie uruchomi się w tym trybie po jego wyłączeniu i ponownym włączeniu.
- Jeśli wcześniej włączono tryb inteligentny/automatyczny, w warunkach, w których okap nie będzie obsługiwany ręcznie (1–9, wzmocnienie), jeśli pola grzejne zostaną całkowicie wyłączone, a następnie co najmniej jedno pole grzejne zacznie działać, tryb inteligentny/automatyczny uruchomi się automatycznie.

UWAGA

- Jeśli funkcja inteligentna/automatyczna była wcześniej włączona, jej wskaźnik zaświeci się natychmiast po włączeniu zasilania.
- Gdy pole grzejne nie będzie włączone, wentylator okapu nie będzie działał w trybie automatycznym. (Jednak wskaźnik trybu inteligentnego/automatycznego pozostanie włączony).
- Jeśli pole grzejne nie będzie używane przez 20 sekund, ustawiony poziom mocy zostanie wyłączony.
- Gdy pole grzejne będzie włączone, wentylator okapu będzie działał w trybie automatycznym.
- W przypadku używania wysokich garnków wydajność ssania okapu może być zmniejszona.

Funkcja AfterRun – pracy wyciągu po gotowaniu

Funkcja ta polega na pracy okapu przez określony czas po wyłączeniu w celu osuszenia wnętrza produktu.



- Praca po wyłączeniu działającego okapu.
- Włączanie funkcji AfterRun, gdy dla okapu ustawiony jest minutnik i następuje zakończenie gotowania po upływie ustawionego czasu minutnika.
- Funkcja AfterRun działa tylko wtedy, gdy okap pracuje dłużej niż 1 minutę, a następnie zostaje wyłączony (w zależności od pracy wentylatora okapu).
- Po wyłączeniu urządzenia przyciskiem **Zasilanie** ① funkcja AfterRun jest uruchamiana, a po jego ponownym wyłączeniu przyciskiem **Zasilanie** ① funkcja AfterRun zostaje wyłączona.
- Funkcja AfterRun działa po wyłączeniu okapu i można wtedy wybrać okap, aby zmienić prędkość wentylatora.
- Funkcja AfterRun działa z powodu zakończenia czasu minutnika podczas ręcznej obsługi okapu.
- Nawet jeśli **zasilanie** ① zostanie wyłączone podczas działania funkcji AfterRun, funkcja ta będzie nadal aktywna.

PRZESTROGA

- Nie umieszczaj naczyń na okapie.
- Nie używaj okapu do obniżania temperatury gorących naczyń.
- W przypadku pojawienia się zapachu należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie lub włączyć okap.

UWAGA

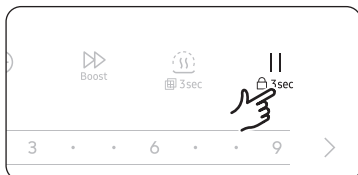
Wskaźnik działania funkcji AfterRun okapu



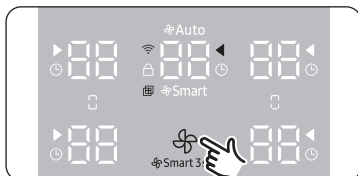
Ustawienia funkcji AfterRun



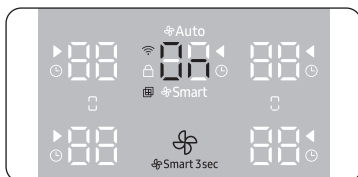
1. Sprawdź, czy **zasilanie** (I) jest włączone.



2. Naciśnij przycisk **Pauza/Blokada** (II) oraz przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby ustawić blokadę.

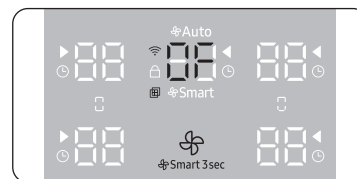


3. Naciśnij przycisk **Wyciąg** (III) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby ustawić funkcję AfterRun.



UWAGA

- Ustawienie domyślne: Wł.
- Funkcję można ustawić tylko wtedy, gdy wyciąg i pole grzejne są wyłączone.



UWAGA

- W przypadku konieczności zmiany ustawienia prędkości wentylatora i czasu wentylacji okapu z funkcją AfterRun za pomocą aplikacji SmartThings.
- Funkcja AfterRun działa zgodnie z ustawieniem prędkości wentylatora okapu skonfigurowanym przed jej uruchomieniem. Jeśli ustawisz wysoką prędkość wentylatora, będzie ona działała szybko.
 - Prędkość wentylatora: 1 (domyślna) / 2 / 3
 - Czas wentylacji: 5 minut / 10 minut / 15 minut / 20 minut (domyślnie) / 25 minut

Obsługa

Ustawianie czułości w trybie inteligentnym (tylko CC90H84JAD)

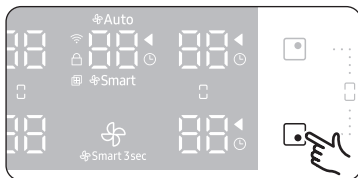
Ta funkcja umożliwia ustawienie czułości czujnika podczas pracy w trybie inteligentnym.



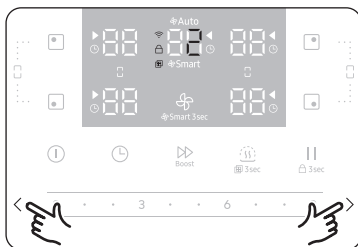
1. Ustawienia czułości są dostępne po włączeniu zasilania. Naciśnij przycisk **Zasilanie** i przytrzymaj go przez 1 sekundę.
 - Ustawienie można skonfigurować tylko wtedy, gdy okap nie pracuje.



2. Naciśnij przycisk **Pauza/Blokada** oraz przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby ustawić blokadę.



3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Pole grzejne RF** przez 3 sekundy, aby wejść.
4. Sprawdź i zmień aktualne ustawienie czułości.



- UWAGA**
- Zmień wartość ustawienia za pomocą przycisków .
 - Dla czułości dostępne są łącznie 3 poziomy (Niska/Średnia (domyślny)/Wysoka). (Niska: 1, Średnia: 2, Wysoka: 3)
 - Ustawienie zostanie automatycznie zastosowane i zachowane po 3 sekundach.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie płyty

OSTRZEŻENIE

Nie należy stosować środków czyszczących na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje czyszczące należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących (takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika), szorstkich gąbek ani druciaków do czyszczenia patelni.

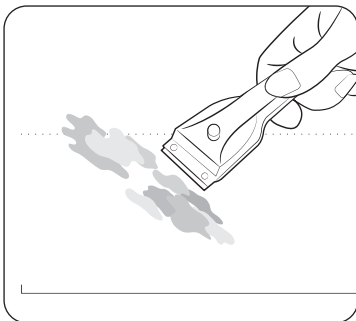
UWAGA

Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy wciąż jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody, tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Lekkie zabrudzenia

1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego ściereczką zwilżoną wodą.
2. Wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Na powierzchni nie wolno pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego z użyciem odpowiedniej ilości czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha czystą, niestrzępiącą się ściereczką.

Silne zabrudzenia



1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.
4. Spalony cukier, stopiony plastik, folię aluminiową lub inny materiał należy jak najszybciej usunąć za pomocą skrobaka do szkła. Zrób to, gdy płyta jest jeszcze gorąca.

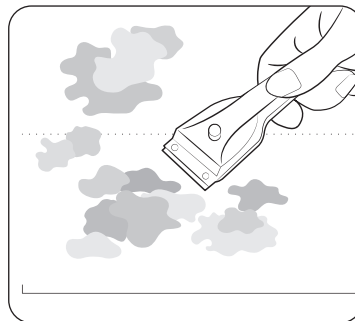
UWAGA

Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w sklepach specjalistycznych.

PRZESTROGA

Używanie skrobaków do szkła w gorących miejscach gotowania grozi poparzeniem.

Trudne do usunięcia zabrudzenia



1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

OSTRZEŻENIE

Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu. Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, należy podgrzać je ponownie w celu wyczyszczenia.

UWAGA

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe. Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.

OSTRZEŻENIE

- Po ostygnięciu wyczyść płytę w normalny sposób. Jeśli miejsce gotowania, w którym coś się stopiło, już ostygło, nagrzej je ponownie, aby je wyczyścić.
- Przykładowo zarysowań i czarnych plam spowodowanych przez garnki o ostrych krawędziach nie da się usunąć z powierzchni szkła ceramicznego.
- Nie zakłócają one jednak normalnego działania płyty.
- Nie używaj octu, soku z cytryny ani innych odplamiaczy do czyszczenia ramy płyty. Istnieje ryzyko powstania trwałych plam.
- Przetrzyj ramę za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
- Zwilż suche pozostałości wilgotną ściereczką i wycieraj do ich całkowitego wyschnięcia.
- Nie używaj płyty jako stołu roboczego ani miejsca do przechowywania, aby nie doszło do jej uszkodzenia.

Czyszczenie i konserwacja

- Nie stawiaj garnków w obszarze gotowania ani nie używaj pustych garnków.
- Szkło ceramiczne jest bardzo odporne na zmiany temperatury, ale łatwo je stłuc. Uderzenie go ostrymi lub twardymi przedmiotami może łatwo spowodować jego uszkodzenie.
- Nie stawiaj garnka na ramie płyty. Istnieje ryzyko zarysowania i uszkodzenia wykończenia.
- Uważaj, aby nie rozlać na ramę płyty kwaśnych płynów, takich jak ocet, sok z cytryny lub wapień. Płyny te mogą powodować trwałe plamy.
- Jeśli żywność zawierająca cukier rozpuści się w kontakcie z gorącymi powierzchniami gotowania, należy ją natychmiast usunąć skrobaczką, gdy jest jeszcze ciepła. Jeśli resztki ostygną, istnieje ryzyko uszkodzenia powierzchni podczas ich usuwania.
- Nie kładź żadnych topliwych przedmiotów, takich jak plastik, folia aluminiowa lub celofan, na ceramicznej powierzchni płyty. Po stopieniu się tych produktów na płycie należy je natychmiast usunąć skrobaczką.

UWAGA

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, naprawy nieprawidłowo przeprowadzonej instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

Czyszczenie i konserwacja wyciągu

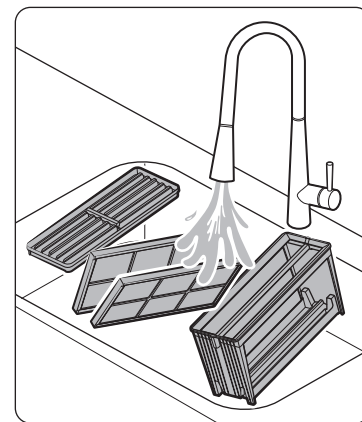
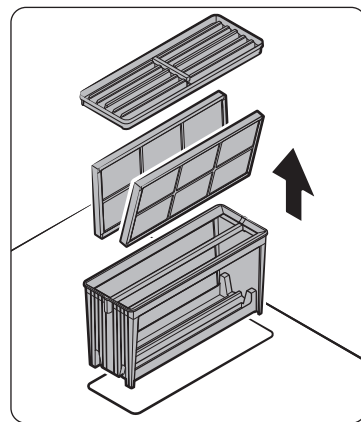
OSTRZEŻENIE

Tłuszcz osadzający się w filtrze przeciwtłuszczowym może się zapalić i stwarza ryzyko pożaru.

UWAGA

- Aby zachować wydajność okapu, należy często czyścić jego akcesoria (uchwyt na filtry przeciwtłuszczowe, filtr przeciwtłuszczowy, kratkę).
- Stopień zanieczyszczenia różni się w zależności od warunków użytkowania, dlatego czyszczenie należy przeprowadzać zgodnie z potrzebą, w zależności od stanu zanieczyszczenia (co 2 lub 3 tygodnie).
- Filtrów węglowych nie można myć i nadają się one tylko do wymiany.

Czyszczenie wyciągu

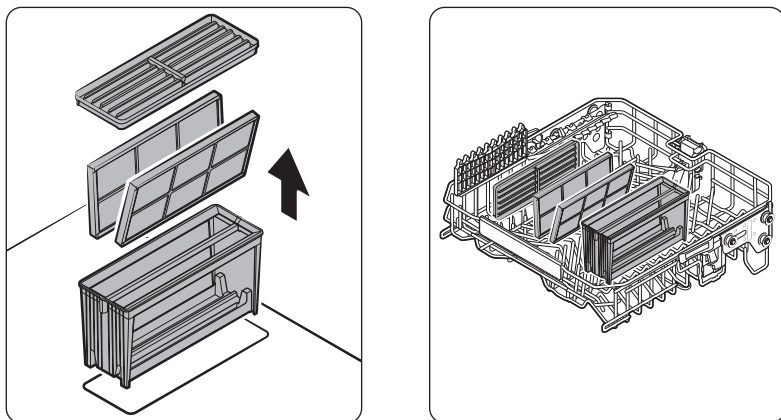


1. Podnieś kratkę i odłącz uchwyt na filtry przeciwtłuszczowe.
2. Wymontuj filtr przeciwtłuszczowy.
3. Użyj miękkiej gąbki lub szczotki nasączonej ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu w płynie w celu wytarcia i usunięcia tłustych plam z wnętrza wyciągu i jego części.
4. Po zakończeniu mycia złóż części ponownie, wykonując podane czynności w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE

- Podczas czyszczenia wyciągu należy pamiętać o jego wyłączeniu.
- Nie należy używać narzędzi ani sprzętu, takiego jak wetna stalowa.
- Nie należy używać sody oczyszczonej, nadtlenu wodoru, kwasu cytrynowego, środków ściernych, alkoholu itp. Może to uszkodzić powłokę lub spowodować odbarwienie.
- Podczas czyszczenia należy zawsze nosić rękawice ochronne.
- Nie należy bezpośrednio spryskiwać zamontowanego okapu wodą. Istnieje ryzyko pożaru i porażenia prądem elektrycznym.
- Na powierzchni łatwo pojawiają się ślady palców i tłuste plamy, ale nie są one tak widoczne jak na odbłaskowej powierzchni szklanej.

Czyszczenie wyciągu (w zmywarce)



1. Podnieś kratkę i odłącz uchwyt na filtry przeciwtłuszczowe.
2. Wymontuj filtr przeciwtłuszczowy.
3. Umieść kratkę i uchwyt na filtry przeciwtłuszczowe oraz filtr przeciwtłuszczowy w zmywarce.
Nie układaj tych elementów jeden na drugim.
4. Użyj uniwersalnego detergentu do zmywarek i myj w niskiej temperaturze, w krótkim cyklu.
5. Po zakończeniu mycia złoż części ponownie, wykonując podane czynności w odwrotnej kolejności.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Filtr może odbarwić się podczas mycia, ale nie wpływa to na jego działanie.
- Nie należy myć mocno zatłuszczonych filtrów przeciwtłuszczowych razem z naczyniami.
- Krawędzie filtra są ostre i mogą spowodować obrażenia ciała, dlatego podczas pracy z nim zawsze należy zakładać rękawice ochronne.
- Na powierzchni łatwo pojawiają się ślady palców i tłuste plamy, ale nie są one tak widoczne jak na odblaskowej powierzchni szklanej.

Czyszczenie pokrywy wyciągu

Jeśli do wyciągu dostaną się cząstki wody lub jedzenia, należy wyczyścić go w ten sposób.

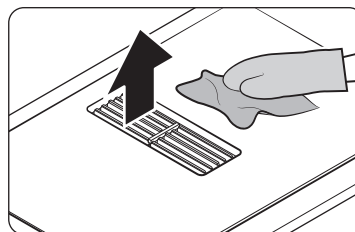
⚠ OSTRZEŻENIE

Pamiętaj, aby przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć zasilanie produktu.

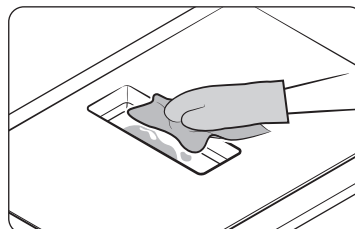
- Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

📖 UWAGA

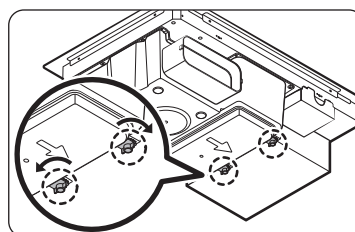
W przypadku mocowania obudowy na dole wymagane jest zapewnienie wystarczającej ilości miejsca na demontaż pokrywy wyciągu.



1. Ostrożnie wytrzyj miejsce otaczające kratkę suchym ręcznikiem. Ostrożnie podnieś i odczep kratkę, uchwyt na filtry przeciwtłuszczowe i filtr przeciwtłuszczowy.
 - Instrukcje dotyczące czyszczenia kratki okapu oraz uchwytu na filtry przeciwtłuszczowe i tłuszczowego można znaleźć w oddzielnym przewodniku dotyczącym czyszczenia.



2. Wytrzyj wodę i resztki jedzenia (tłuszcz), które dostały się do wnętrza produktu.

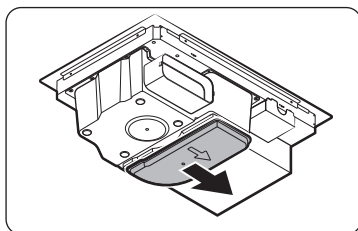


3. Obróć dwa uchwyty w przeciwnym kierunku.

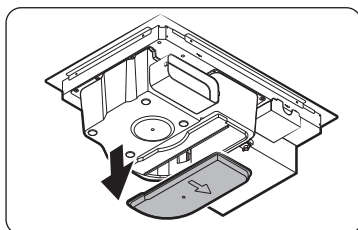
⚠ PRZESTROGA

- Uważaj, aby nie rozlać wody podczas zdejmowania pokrywy wyciągu.

Czyszczenie i konserwacja



4. Popchnij pokrywę wyciągu w kierunku wskazanym strzałką.



5. Odczep pokrywę od kosza wyciągu, kierując ją w dół, a po zakończeniu mycia zamontuj pokrywę, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

UWAGA

- W przypadku niewielkich zabrudzeń szafkę należy wyczyścić przez wlot powietrza, używając gąbki lub miękkiej szmatki.
- Zaleca się zdjęcie pokrywy wyciągu w celu usunięcia zaschniętego oleju.
- Po odłączeniu, przed myciem, wytrzyj wodę i resztki jedzenia (tłuszcz) suchym ręcznikiem.
- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie pokrywy okapu należy czyścić miękką szmatką lub gąbką nasączoną łagodnym detergentem. Spłucz czystą wodą, dokładnie osusz i ponownie zainstaluj pokrywę okapu.

PRZESTROGA

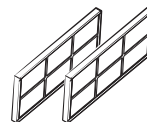
- Jeśli do górnego wlotu ssącego wyciągu dostała się duża ilość wody, najpierw wyjmij i wyczyść uchwyt na filtry przeciwtłuszczowe.
- Jeśli zawartość uchwytu na filtry przeciwtłuszczowe przelewa się, najpierw usuń wodę z dna tego uchwytu, a następnie wyjmij i wyczyść zbiornik dolny.
- Jeśli do dolnej części produktu wewnątrz szafki będzie przymocowana półka, utrudni to czyszczenie pokrywy. W takim przypadku przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć szufladę.

- Nie należy używać materiałów ciernych, skrobaków, wetny stalowej, wybielacza ani detergentów na bazie kwasów lub zasad, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powierzchni pokrywy okapu.
- Nie używaj myjki parowej, ponieważ woda może przedostać się do produktu.
- Pokrywa okapu wytrzymuje siłę o wartości sięgającej 10 kgf, jednak wywieranie na nią nadmiernego nacisku może doprowadzić do jej uszkodzenia.

UWAGA

- Należy regularnie sprawdzać poziom wody w pokrywie okapu po zakończeniu gotowania. Zawsze sprawdzaj poziom wody i zabrudzenie, jeśli do urządzenia dostanie się płyn lub czyszczony jest filtr przeciwtłuszczowy. (Maksymalna pojemność: około 0,92 l)
- Przed wymianą filtra zapachowego usuń wodę i wyczyść urządzenie. Jednak, w zależności od częstotliwości użytkowania i warunków gotowania, wymagane mogą być częstsze kontrole. Zaleca się czyszczenie przynajmniej raz w miesiącu.
- Jeśli pełna pokrywa okapu nie zostanie opróżniona, może dojść do uszkodzenia elementów wewnętrznych i dolnych szafek.

Wymiana filtra przeciwtłuszczowego



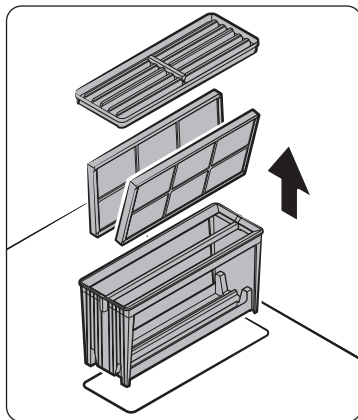
- Filtr przeciwtłuszczowy wychwytuje parę i opary tłuszczu podczas gotowania.
- Aby zachować wydajność wyciągu, należy często czyścić filtr przeciwtłuszczowy.

OSTRZEŻENIE

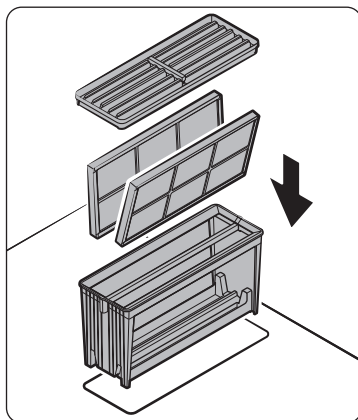
- Filtr przeciwtłuszczowy jest wykonany z metalu, dlatego po umieszczeniu na płycie indukcyjnej może zostać wykryty i nagrany.
- Nie umieszczaj filtra przeciwtłuszczowego na płycie indukcyjnej.
- Zawsze zakładaj filtr przeciwtłuszczowy w produkcie na czas jego użytkowania.
- W przypadku używania produktu bez filtra przeciwtłuszczowego, opary oleju powstające podczas gotowania mogą przedostać się bezpośrednio do wnętrza produktu i silnika wentylatora.
- Pamiętaj, aby używać produktu z prawidłowo zamontowanym filtrem przeciwtłuszczowym.

PRZESTROGA

Ta część wymaga osobnego zakupu oraz wymiany za pośrednictwem Centrum Serwisowego i strony internetowej firmy Samsung (www.samsung.com/support) zgodnie z potrzebą.

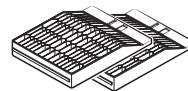


1. Podnieś kratkę i odłącz uchwyt na filtry przeciw tłuszczowe.
2. Wymontuj filtr przeciw tłuszczowy.



3. Wymień filtr przeciw tłuszczowy na nowy i złoż go ponownie, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

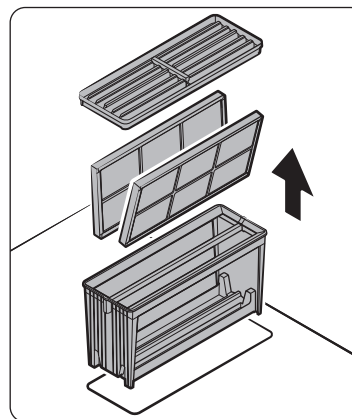
Wymiana filtra węglowego



- Filtr węglowy redukuje zapachy występujące w powietrzu zasysanym do instalacji recyrkulacyjnej.
- Standardowa żywotność filtra węglowego to 360 godzin, ale może ona się zmieniać w zależności od warunków gotowania i sposobu użytkowania. Zaleca się jego wymianę co najmniej co 6 miesięcy.

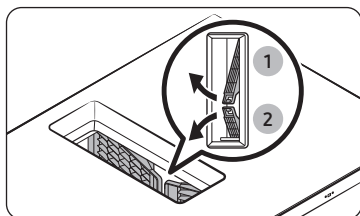
PRZESTROGA

Tej części nie można czyścić i wymaga ona osobnego zakupu oraz wymiany za pośrednictwem Centrum Serwisowego i strony internetowej firmy Samsung (www.samsung.com/support) zgodnie z potrzebą.

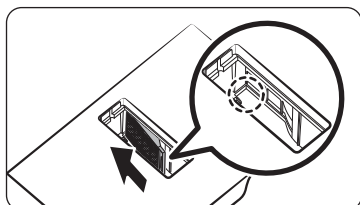


1. Podnieś kratkę i odłącz uchwyt na filtry przeciw tłuszczowe.

Czyszczenie i konserwacja



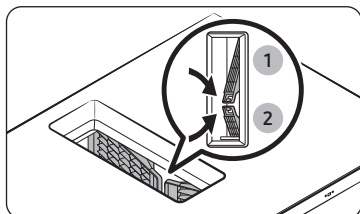
2. Pociągnij górną część filtra węglowego po przekątnej, a następnie go wyjmij.



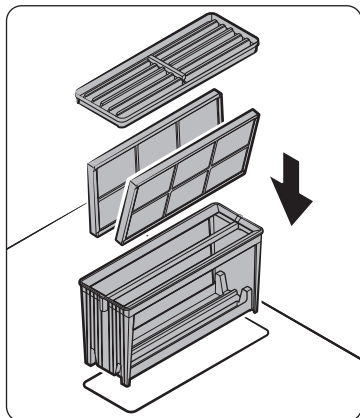
3. Zamontuj nowy filtr węglowy zgodnie z wewnętrznymi oznaczeniami.

UWAGA

- Zamontuj płaską powierzchnią do góry.
- Zamontuj pozostałe filtry w odwrotnym kierunku, stosując tę samą metodę.



4. Włóż nowy filtr węglowy pod kąt.



5. Zamontuj pozostałe części w kolejności odwrotnej do demontażu.

Rozwiązywanie problemów i serwis

Rozwiązywanie problemów

W przypadku drobnych problemów zapoznaj się z poniższymi instrukcjami, które pomogą rozwiązać je samodzielnie. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.

OSTRZEŻENIE

Naprawy urządzenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	• Bezpiecznik w instalacji elektrycznej domu nie jest sprawny.	• Jeśli bezpieczniki wyłączają się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają?	• Przypadkowo naciśnięto przycisk Zasilanie ①. • Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.	• Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo włączone. • Wyczyść panel sterowania.
Co zrobić, jeśli na wyświetlaczu nagle widoczny jest tylko wskaźnik ciepła resztkowego (H, h)?	• Przypadkowo naciśnięto przycisk Zasilanie ①. • Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.	• Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo włączone. • Wyczyść panel sterowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?	Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco.	Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Tryb wyciągu zmienia się automatycznie.	- Czy wyciągu działa w trybie inteligentnym/automatycznym? - Czy wyciągu działa w trybie wzmocnienia?	- Tryb inteligentny/automatyczny działa automatycznie, w zależności od czujnika i mocy pola grzejnego. - Czujnik i moc pola grzejnego (CC90H84JAD): Tryb inteligentny - Moc pola grzejnego (CC90H84PAD): Tryb automatyczny - Tryb wzmocnienia działa maksymalnie przez 8 minut, a następnie przełącza się na pracę na poziomie 9.
Nawiew wyciągu jest słaby.	Czy w filtrze znajduje się dużo ciąż obcych?	Umyj filtr w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.

Kody informacyjne

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Wystąpił problem z czujnikiem temperatury pola grzejnego.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku Zasilanie ①.
	Wykrywana temperatura jest wyższa od określonej wartości granicznej. Po wystąpieniu błędu następuje wyłączenie okapu, aby pożar nie mógł się rozprzestrzeniać.	Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie i spróbuj jeszcze raz. Jeżeli problem nadal nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
	Wystąpił problem z czujnikiem PBA.	
	Silnik prądu stałego nie działa z powodu problemów z obwodami drukowanymi, przewodami lub elektrycznymi zaburzeniami w wirniku silnika.	
	Przycisk jest naciskany dłużej niż przez 8 sekund.	Sprawdź, czy przycisk jest mokry lub czy jest dotykany. Jeżeli problem nadal występuje, uruchom urządzenie ponownie za pomocą przycisku Zasilanie ①. Jeżeli problem nadal nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

Rozwiązywanie problemów i serwis

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
F8 , FA	Awaria komunikacji między głównym a podrzędnym układem drukowanym.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku Zasilanie ①. Jeżeli problem nadal występuje,
F1	Występuje błąd pamięci EEPROM, gdy zapis w niej lub jej odczyt jest niemożliwy.	wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie uruchom urządzenie ponownie. Jeżeli problem nadal nie ustępuje,
F2	Dotykowy moduł IC działa niepoprawnie.	skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
UP	Jest poza normalnym zakresem napięcia (220–240 V).	Sprawdź środowisko zasilania w domu.
U	Błąd ten jest wyświetlany, jeśli naczynie do gotowania nie jest odpowiednie do indukcji lub działa ona bez naczynia do gotowania.	Należy użyć naczynia odpowiedniego do indukcji.
PO	Komunikacja między główną płytką PCB a główną płytką PCB wyciągu.	Błąd ten występuje w przypadku braku komunikacji między główną płytką PCB a główną płytką PCB wyciągu. Odtłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
HA	Dane EEPROM.	Ten błąd pojawia się w przypadku uszkodzenia danych EEPROM okapu spowodowanego zakłóceniami elektrycznymi lub uszkodzeniem głównej płytki PCB wyciągu. Odtłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.
PI	Komunikacja między główną płytką PCB wyciągu a płytką PCB falownika wyciągu.	Błąd ten występuje w przypadku braku komunikacji między główną płytką PCB wyciągu a płytką PCB falownika wyciągu. Odtłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.
HO	Przetężenie silnika wentylatora wyciągu.	Ten błąd pojawia się w przypadku wystąpienia błędu w obwodzie elektrycznym odpowiedzialnym za sterowanie obrotami i pracą wentylatora wyciągu. Odtłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
H1	Przeciążenie silnika wentylatora wyciągu.	Ten błąd pojawia się w przypadku przeciążenia i przetężenia wentylatora wyciągu. Odłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.
H2	Odłączenie przewodu silnika wentylatora wyciągu.	Ten błąd pojawia się, gdy wentylator wyciągu nie otrzymuje wystarczającego zasilania lub jego przewód został odłączony. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.
H3	Nadmierne/niskie napięcie wentylatora wyciągu.	Ten błąd pojawia się, gdy napięcie podawane do silnika wentylatora wyciągu jest za niskie lub za wysokie bądź gdy występuje problem z czujnikiem napięcia. Odłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
H4	Czujnik temperatury IPM silnika wentylatora wyciągu.	Ten błąd pojawia się w przypadku występowania problemu z czujnikiem temperatury, który mierzy temperaturę powierzchni radiatora rozpraszającego ciepło pochodzące z obwodu elektrycznego odpowiedzialnego za sterowanie wentylatorem wyciągu. Odłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.
H5	Przegrzanie IPM silnika wentylatora wyciągu.	Ten błąd pojawia się w przypadku wykrycia wysokiej temperatury w wewnętrznym obwodzie elektrycznym odpowiedzialnym za pracę wentylatora wyciągu. Odłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.

Rozwiązywanie problemów i serwis

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Czujnik prądu wyjściowego silnika wentylatora wyciągu.	Ten błąd pojawia się w przypadku występowania problemu z czujnikiem mierzącym prąd podczas pracy wentylatora wyciągu. Odłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.
	Czujnik napięcia DC silnika wentylatora wyciągu.	Ten błąd pojawia się w przypadku występowania problemu z czujnikiem, który mierzy napięcie w obwodzie elektrycznym odpowiedzialnym za sterowanie wentylatorem wyciągu. Odłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.
	Silnik wentylatora wyciągu nie uruchamia się.	Ten błąd występuje, gdy wentylator wyciągu nie działa. Odłącz wtyczkę zasilającą na ponad 30 sekund, a następnie zaczekaj, aż produkt odpowiednio się schłodzi, zanim uruchomisz go ponownie. Jeśli ten problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung Electronics.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają albo nie wyłączają?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.
- Włączono funkcję blokady przed dziećmi, widoczny jest znak .

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.
Aby zresetować urządzenie, naciśnij przycisk **Zasilanie** .
- W przypadku rozlania płynu na panel sterowania należy go wytrzeć.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu się płyty naciśnij przycisk **Zasilanie** , aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- Po użyciu odpowiedniego naczynia komunikat przestanie być wyświetlany.

Co należy zrobić, gdy wentylator wciąż działa po wyłączeniu płyty?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po schłodzeniu się części elektrycznych lub upływie maksymalnego czasu (10 minut) wentylator chłodzący wyłączy się samoistnie.
- Jeśli zamówiono rozmowę z serwisem w celu uzyskania informacji na temat działania urządzenia, wizyta technika z działu obsługi klienta może być odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

Serwis

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w części „Rozwiązywanie problemów”. Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła awaria techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbicia wizyty serwisowej u klienta.

Należy zapisać następujące informacje:

- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w tym miejscu w celu odniesienia się do nich w razie potrzeby.

- Model:
- Numer seryjny:

W jakich przypadkach zostanie naliczona opłata za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbiciem i konieczne było dodatkowe dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

Dane techniczne

Karta produktu zgodna z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) nr 65/2014

	Wartość	Jednostka
Nazwa dostawcy lub znak towarowy	Samsung	-
Identyfikator modelu dostawcy	CC90H84JAD / CC90H84PAD	-
Roczne zużycie energii - AEC _{hood}	44,1	kWh/r
Klasa efektywności energetycznej	A+	-
Wydajność przepływu dynamicznego - FDE _{hood}	32,0	-
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	A	-
Sprawność oświetlenia - LE _{hood}	*	lux/W
Klasa sprawności oświetlenia	*	-
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń - GFE _{hood}	95,1	%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	A	-
Natężenie przepływu powietrza podczas normalnej pracy	190,0	m³/h
Maksymalny przepływ powietrza podczas normalnej pracy	600,0	m³/h
Dane dotyczące natężenia przepływu powietrza przy ustawieniu trybu intensywnego lub turbo	720,0	m³/h
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej prędkości	42	dB(A) re 1pW
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy maksymalnej prędkości	68	dB(A) re 1pW
Dane dotyczące poziomu hałasu emitowanego w postaci fal akustycznych odniesionych do A w trybach intensywnym i turbo	72	dB(A) re 1pW
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej prędkości - tryb recyrkulacji **	41	dB(A) re 1pW
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy maksymalnej prędkości - tryb recyrkulacji **	70	dB(A) re 1pW
Dane dotyczące poziomu hałasu emitowanego w postaci fal akustycznych odniesionych do A w trybach intensywnym i turbo - tryb recyrkulacji **	72	dB(A) re 1pW
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia - P _o	0,30	W
Zużycie energii elektrycznej w trybie gotowości - P _s	*	W

Dane techniczne

Dodatkowe informacje o produkcie zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014

	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Współczynnik upływu czasu	f	0,8	-
Wskaźnik efektywności energetycznej	EE _{hood}	44,8	-
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	Q _{BEP}	381,0	m³/h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	P _{BEP}	456	Pa
Maksymalne natężenie przepływu powietrza	Q _{max}	720,0	m³/h
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	W _{BEP}	151,0	W
Moc nominalna systemu oświetlenia	W _L	*	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	E _{middle}	*	lux

* Nie dotyczy tego produktu

** Deklaracja dobrowolna

Karta produktu zgodna z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) nr 65/2014

Dane ustalone zgodnie z normą EN 61591, EN 60704-2-13, EN 50564, Rozporządzeniami Komisji (UE) 65/2014 i (UE) 66/2014.

Sugestie dotyczące prawidłowego użytkowania w celu zmniejszenia wpływu na środowisko: Włączyć okap na minimalne obroty w momencie rozpoczęcia gotowania i zostawić go włączony przez kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększać obroty jedynie w przypadku dużej ilości dymu i pary oraz używać wysokich obrotów tylko w ekstremalnych sytuacjach. W razie potrzeby wymienić filtr/filtry węglowe, aby utrzymać dobrą skuteczność redukcji zapachów. W razie konieczności wyczyścić filtr/filtry smaru, aby utrzymać dobrą wydajność filtra smaru. Używać maksymalnej średnicy systemu wentylacyjnego wskazanej w niniejszej instrukcji, w celu optymalizacji wydajności i minimalizacji hałasu.

Dane techniczne

Identyfikator modelu		CC90H84JAD	CC90H84PAD
Wymiary urządzenia	Szerokość	800 mm	800 mm
	Głębokość	520 mm	520 mm
	Wysokość	230 mm	230 mm
Wymiary wycięcia w blacie	Szerokość	750 mm	750 mm
	Głębokość	490 mm	490 mm
Napięcie sieciowe		220–240 V~ / 380–415 V 3N~ 50/60 Hz	220–240 V~ / 380–415 V 3N~ 50/60 Hz
Maks. moc podłączonego obciążenia		7 650 W	7 650 W
Waga	Netto	27,2 kg	25,0 kg
	Brutto	32,9 kg	30,8 kg

Pola grzejne

	CC90H84JAD		CC90H84PAD	
Położenie	Moc	Czas wzmocnienia	Moc	Czas wzmocnienia
Lewy przód	2 100 W / Wzmocnienie 2 700 W	8 min	1 800 W / Wzmocnienie 2 600 W	8 min
Lewy tył	2 100 W / Wzmocnienie 2 700 W	8 min	1 800 W / Wzmocnienie 2 600 W	8 min
Prawy przód	2 100 W / Wzmocnienie 2 700 W	8 min	2 200 W / Wzmocnienie 3 400 W	8 min
Prawy tył	2 100 W / Wzmocnienie 2 700 W	8 min	1 500 W / Wzmocnienie 2 600 W	8 min
Pole Flex	2 100 W / Wzmocnienie 2 700 W	5 min	2 400 W / Wzmocnienie 3 700 W	5 min
Flex całość	2 700 W / Wzmocnienie 3 700 W	5 min	-	-

Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics Co., Ltd.	Samsung Electronics Co., Ltd.
Identyfikator modelu	CC90H84JAD	CC90H84PAD
Liczba stref i/lub obszarów gotowania	2	3
Zużycie energii elektrycznej na pole grzejne lub obszar, obliczone na kg (EC electric cooking)	36,5 x 21,0 cm: 190 Wh/kg 36,5 x 21,0 cm: 190,9 Wh/kg	36,5 x 18,0 cm: 196,5 Wh/kg (strona lewa) 18,0 cm: 185,5 Wh/kg (góra) 21,0 cm: 178,6 Wh/kg (dół)
Zużycie energii przez płytę grzewczą obliczone na kg (EC electric hob)	190,5 Wh/kg	186,8 Wh/kg

Dane ustalone zgodnie z normą EN 60350-2 oraz Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014.

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (Wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Okres zarządzania poborem mocy (min)		20 min
Wi-Fi	Pobór prądu w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Okres zarządzania poborem mocy (min)	20 min
Tryb wyłączony	Zużycie energii elektrycznej	0,30 W
	Okres zarządzania poborem mocy (min)	20 min

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Oszczędzaj energię poprzez:

- Stawianie garnków i patelni przed włączeniem pola grzejnego.
- Utrzymywanie pól grzejnych i podstaw garnków oraz patelni w czystości.
- Dobrze przykrywanie garnków i patelni.
- Wyłączanie pól grzejnych przed końcem czasu gotowania i wykorzystywanie ciepła resztkowego.

Dodatek

UWAGA

Firma Samsung niniejszym deklaruje, że ten sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/EU oraz z odpowiednimi wymogami prawnymi w Wielkiej Brytanii. Pełna treść deklaracji zgodności UE oraz deklaracji zgodności dla Wielkiej Brytanii dostępna jest pod następującym adresem: Oficjalną Deklarację zgodności można znaleźć na stronie <http://www.samsung.com>, w sekcji Wsparcie > Wsparcie wyszukiwania produktów po wpisaniu numeru modelu.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	CENTRUM KONTAKTOWE	STRONA INTERNETOWA
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	
GERMANY	06196 77 555 77	
FRANCE	01 48 63 00 00	
SPAIN	91 175 00 15	
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	
LUXEMBURG	+352 2610 37 10	
NETHERLANDS	+31 88 909 0111	
BELGIUM	+32 26200210	
NORWAY	21 62 90 99	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	OLD 030-622 75 15, NEW number: 0800 528 475	
SWEDEN	0771-400 300	
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0800 726 786	
HUNGARY	06 1 42 92 312 	
CZECH	800726786 	
SLOVAKIA	800726786 	
CROATIA	072 726 786	

KRAJ	CENTRUM KONTAKTOWE	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	
SERBIA	011 321 6899	
Kosovo	038 40 30 90	
ALBANIA	045 620 202	
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	
LITHUANIA	0-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
UKRAINE	0-800-502-000	
MOLDOVA	+373-22-667-400	

Induktionskogeplade med integreret emhætte

Brugermanual

CC90H84JAD, CC90H84PAD

SAMSUNG

Indhold

Sådan bruges denne vejledning	3
Følgende symboler anvendes i denne brugermanual:	3
Modelnavn og serienummer	3
Sikkerhedsinstruktioner	4
Anvisninger vedrørende WEEE	5
Installation af kogeplade	6
Sikkerhedsinstruktioner til montøren	6
Nødvendigt værktøj	6
Forbindelse til strømforsyningen	6
Montering på bordpladen	8
Komponenter	8
Produktets mål	9
Isætning af filtrene	10
Før du går i gang	10
Kogezoner	10
Betjeningspanel	11
Induktionsopvarmning	12
Sikkerhedsafbrydelse	12
Restvarmeindikator	12
Temperaturregistrering	13
Kogegrej	13
Brug af berøringstasterne	16
Driftsstøj	16
Indledende rengøring	16
Open source-bekendtgørelse	17
SmartThings	17
Registrering af et apparat i SmartThings	17
SmartThings-supporttjenester	17
Fejlfinding	18
Brug	18
Sådan tændes apparatet	18
Sådan slukkes apparatet	18

Vælg kogezone og strømindstilling	18
Boost	19
Brug af Flekszone (kun modeller med Flekszone)	19
Flekszone plus (kun modeller med Flekszone plus)	20
Hold varm	20
Timer	21
Pause/Genoptag	21
Hurtigstop	21
Børnelås	21
Indstillinger for tænd/sluk Wi-Fi	22
Nem opsætning af forbindelsen til mobilappen	22
Tænd/sluk lyd	23
Displayets lysstyrke	23
Metode til aktivering af tilstanden til indstilling af lysstyrken	24
Funktion til automatisk registrering af pander	24
Brug af emhætten	25
Emhættens Smart/Auto-funktion	26
Emhættens AfterRun-funktion	26
Indstillinger for AfterRun-funktionen	27
Smart-tilstandens følsomhedsindstilling (kun CC90H84JAD)	28
Rengøring og vedligeholdelse	28
Rengøring af kogepladen	28
Let snavs	28
Fastgroet snavs	29
Problematiske snavs	29
Rengøring og vedligeholdelse af emhætten	30
Rengøring af emhætten	30
Rengøring af emhætten (opvaskemaskine)	31
Rengøring af emhættens dæksel	31
Udskiftning af fedtfilteret	32
Udskiftning af kulfilteret	33
Fejlfinding og service	34
Fejlfinding	34
Informationskoder	35
Service	39

Tekniske specifikationer	39
Produktdatablad i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014	39
Yderligere produktinformation i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014	40
Produktdatablad i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014	40
Tekniske data	40
Kogezoner	40
Produktoplysninger	41
Appendiks	41

Sådan bruges denne vejledning

Brug et øjeblik på at læse denne brugermanual, og vær særligt opmærksom på sikkerhedsoplysningerne i det næste afsnit, før du bruger dit apparat. Behold denne vejledning til senere brug.

Husk at give brugermanualen til den nye ejer, hvis apparatet skifter ejer.

Følgende symboler anvendes i denne brugermanual:

ADVARSEL

Farer eller usikker praksis, der kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfald**.

FORSIGTIG

Farer eller usikker praksis, der kunne føre til **mindre personskade eller ejendomsskade**.

FORSIGTIG

Følg disse grundlæggende sikkerhedsforholdsregler for at reducere risikoen for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personskade, når du bruger din kogeplade.

BEMÆRK

Nyttige tips, anbefalinger eller oplysninger, der hjælper brugere med at håndtere produktet.

Modelnavn og serienummer

Både modelnavnet og serienummeret er mærket under kogepladens bund.

Skriv oplysningerne ned til senere brug, eller fastgør det ekstra produktmærke (der er placeret oven på produktet) til denne side.

Modelnavn _____

Serienummer _____

⚠ ADVARSEL

Hvis anvisningerne ikke følges, kan det resultere i elektrisk stød, personskade, brand, svigt af apparatet eller eksplosion.

1. Dette husholdningsapparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn eller har fået vejledning i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
2. **(Brug i Europa)** Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er blevet korrekt vejledt eller instrueret i apparatets brug på en sikker måde og forstår farerne ved brugen af det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
3. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
4. Hvis strømforsyningskablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten, producentens servicetekniker eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.
5. Afbrydelsesmidlet skal være en del af den faste installation i overensstemmelse med installationsreglerne.
6. Dette apparat skal kunne frakobles fra strømforsyningen efter installation. Frakoblingen kan opnås ved at have et tilgængeligt stik eller ved at indarbejde en afbryder i den faste ledningsførelse i overensstemmelse med de gældende regler for ledningsførelse.
7. **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
8. **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes på afstand.
9. Hvis apparatet har en rengøringsfunktion, kan overfladerne blive varmere end normalt under rengøring, og børn bør holdes på afstand.
10. Der må ikke benyttes dampenser.
11. Efter brug skal du slukke for kogezone via betjeningen og ikke stole på grydedektoren.
12. For at undgå overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge.
13. **(Brug i Europa) ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Der skal udvises omhu for ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under kontinuerligt opsyn.
14. **(Brug i Europa) ADVARSEL:** Madlavning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk flammerne til med eksempelvis et låg eller et brandtæppe.

15. **(Brug i Europa) FORSIGTIG:** Madlavningen skal foregå under opsyn. En kortvarig tilberedning skal være under kontinuerligt opsyn.
16. **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
17. **(Brug i Europa) ADVARSEL:** Brug kun kogepladeværn, der er designet af producenten af køkkenapparatet, eller som producenten har angivet som egnet i brugsanvisningen, eller kogepladeværn som er integreret i apparatet. Brug af upassende værn kan forårsage uheld.
18. **FORSIGTIG:** Madlavningen skal foregå under opsyn. En kortvarig tilberedning skal være under kontinuerligt opsyn.
19. **ADVARSEL:** Madlavning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan være farligt og resultere i brand.
20. Der skal være tilstrækkelig udluftning i rummet, når emhætten bruges samtidig med apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer (gælder ikke for apparater, der kun leder luften tilbage til rummet).
21. Der er brandfare, hvis rengøringen ikke udføres i overensstemmelse med anvisningerne.
22. **FORSIGTIG:** Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med gaskogeplader.
23. **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan blive meget varme, når de bruges med køkkenapparater.
24. **FORSIGTIG:** Apparatet må ikke bruges med gaskogeplader.

ADVARSEL: Følg ledningsdiagrammet, der er placeret nær terminalerne, for at oprette korrekt tilslutning til strømforsyningen.

Tilslutning til strømforsyningen: Inden tilslutningen foretages, skal det kontrolleres, om apparatets nominelle spænding – anført på typeskiltet – stemmer overens med spændingen fra den tilgængelige strømforsyning. Typeskiltet er placeret på kogepladens underside.

ADVARSEL: Sluk for strømmen til kredsløbet, før kablerne tilsluttes til kredsløbet. Varmelegemets spænding er 230 V AC.

Apparatet fungerer også korrekt med strømforsyninger på AC 220 V~ eller AC 240 V~. Kogepladen skal tilsluttes strømforsyningen ved brug af en enhed, der giver mulighed for frakobling af apparatet fra strømforsyningen ved alle poler med kontakter, der har en minimumsbredde på 3 mm – for eksempel automatisk kredsløbsbeskytter, jordingsanordninger, sikringer eller afbrydere.

ADVARSEL: Kabeltilslutningerne skal foretages i overensstemmelse med bestemmelserne, og klemmeskruerne skal spændes forsvarligt.

ADVARSEL: Når kogepladen er blevet tilsluttet til strømforsyningen, skal det kontrolleres, om alle kogezone er klar til brug, ved at tænde hver zone enkeltvist ved den maksimale indstilling og med egnet kogegrej.

Eventuelle ændringer eller reparationer skal udføres af kvalificeret personale.

Undlad at opvarme mad eller væsker i lukkede beholdere, når induktionsfunktionen anvendes. Brug ikke benzen, fortynder, alkohol eller damp- eller højtryksrensere til rengøring af induktionskogepladen.

Installer ikke induktionskogepladen i nærheden af en radiator eller brandfarligt materiale, på steder, der er fugtige, fedtede, støvede eller udsatte for direkte sollys eller vand, eller hvor der kan forekomme gasudslip, eller på et ujævnt underlag.

Denne induktionskogeplade skal være korrekt jordet i overensstemmelse med lokale og nationale bestemmelser.

Brug med jævne mellemrum en tør klud til at fjerne fremmedlegemer fra strømstikkets terminaler og kontakter.

Undlad at trække i netledningen, bøje den for meget eller placere tunge genstande på den.

Rør ikke strømkablet med våde hænder.

Sluk ikke for induktionskogepladen ved at trække netledningen ud af stikkontakten, mens den er i brug.

Undlad at indføre fingre eller fremmedlegemer. Hvis der er fremmedlegemer i induktionskogepladen, skal du trække netledningen ud af stikkontakten og kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Udsæt ikke induktionskogepladen for kraftigt tryk eller stød. Placer ikke kogepladen oven på skrøbelige genstande.

Sørg for, at netspændingen, frekvensen og strømstyrken stemmer overens med produktspecifikationerne.

Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Brug ikke stikdåser, forlængerledninger eller elektriske transformere.

Hæng ikke strømkablet op på metalgenstande. Sørg for, at strømkablet er placeret mellem genstande eller bag induktionskogepladen.

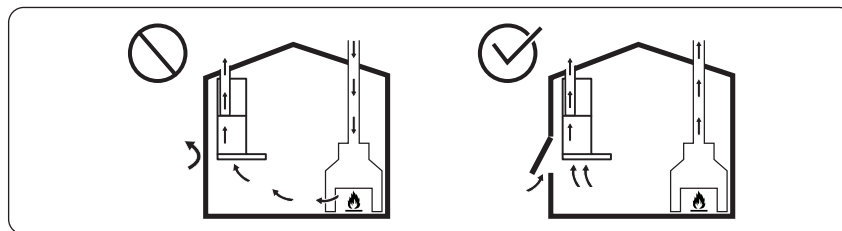
Brug ikke et beskadiget strømsstik, en beskadiget netledning eller en løs stikkontakt. Kontakt et lokalt Samsung-servicecenter, hvis strømsstik eller -kabler er beskadigede.

Hæld eller sprøjt ikke vand direkte på induktionskogepladen, placer ikke genstande på den, og brug ikke flygtige stoffer som insekticid.

Opbevar ikke brandfarlige materialer i nærheden af induktionskogepladen. Da alkoholdampe kan komme i kontakt med varme dele af induktionskogepladen, skal du udvise forsigtighed ved opvarmning af mad eller drikkevarer, der indeholder alkohol.

Hvis der er risiko for at forbrænde hænderne på toppen af induktionskogepladen, skal du sørge for, at børn ikke kommer i nærheden af hverken dig eller kogepladen, mens du laver mad.

Sørg for tilstrækkelig udluftning i rummet, når emhætten bruges samtidigt med forbrændingsapparater (f.eks. en pejs eller et gasapparat). For eksempel bør døre, vinduer, luftindtag/aftræk i væggen eller lignende foranstaltninger anvendes for at sikre tilstrækkelig luftgennemstrømning og forhindre, at rummet bliver forseglet, mens emhætten er i brug. Når emhætten bruges sammen med sådanne apparater, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). Ellers er der risiko for, at giftige forbrændingsgasser fra skorstenen kan trækkes ind i opholdsrummet.



Anvisninger vedrørende WEEE



Korrekt bortskaffelse af dette produkt (affald af elektrisk og elektronisk udstyr)

(Gælder i lande med særskilte indsamlingssystemer)

Mærkningen på dette produkt og tilbehør eller i dokumentationen angiver, at dette produkt og dets elektroniske tilbehør (f.eks. oplader, hovedtelefoner, USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved enden af deres levetid. For at forhindre potentielle skader på miljøet eller personer på grund af ukontrolleret bortskaffelse af affald skal disse elementer frasorteres fra andre typer affald og genbruges for at fremme bæredygtigt genbrug af materialeressourcer.

Private brugere bør enten kontakte deres forhandler eller lokale myndigheder for at få nærmere oplysninger om, hvor og hvordan, de kan indlevere disse elementer til miljømæssigt sikkert genbrug. Erhvervsbrugere bør kontakte deres forhandler og kontrollere vilkårene og betingelserne i henhold til deres købskontrakt. Dette produkt og dets elektroniske tilbehør må ikke blandes med andet erhvervsaffald med henblik på bortskaffelse.

Der kan findes flere oplysninger om Samsungs miljømæssige forpligtelser eller produktspecifikke regulationsforpligtelser, f.eks. REACH, på vores bæredygtighedsside på adressen www.samsung.com.

Installation af kogeplade

Se mere om installationen i samleanvisningerne.

⚠ ADVARSEL

Det nye apparat skal installeres og jordes af en kvalificeret person.

Overhold denne instruktion. Garantien dækker ikke eventuelle skader, der måtte hænde som følge af forkert installation.

Tekniske data angives i slutningen af denne vejledning.

Sikkerhedsinstruktioner til montøren

- Den elektriske installation skal forsynes med en enhed, der tillader, at apparatet kan afbrydes fra strømforsyningen på alle poler med en kontaktafstand på mindst 3 mm. Egnede isoleringsenheder inkluderer en automatisk kredsløbsbeskytter, sikringer (skruesikringer skal fjernes fra holderen), fejlstrømsafbrydere og kontaktorer.
- Dette apparat svarer til EN 60335-2-6, hvad angår brandbeskyttelse. Denne type apparat kan installeres med et højt skab eller en væg på én side.
- Installationen skal garantere beskyttelse mod elektrisk stød.
- Køkkenenheden, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For at beskytte mod fugt skal alle overflader, der skæres, forsegles med et egnet tætningsmiddel.
- På flisebelagte arbejdsflader skal fugerne i området, hvor kogepladen sidder, fyldes helt med fugemasse.
- På ægte eller kunstige sten- og keramikflader skal snap-fjedrene fastgøres med en egnet kunstig harpiks eller tokomponentlim.
- Sørg for, at tætningen flugter med arbejdsfladen uden sprækker. Der må ikke påføres yderligere silikonetætningsmiddel, da dette ville gøre det sværere at fjerne, når der skal udføres service.
- Kogepladen skal trykkes ud nedfra, når den fjernes.
- Der kan monteres et bræt under kogepladen.
- Ventilationssprækken mellem arbejdsfladen og forenden af den underliggende enhed må ikke dækkes til.

Nødvendigt værktøj



Blyant



Phillips-skruetrækker



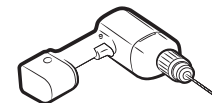
Lineal eller retske



Sikkerhedsbriller



Sabelsav



Boremaskine

Forbindelse til strømforsyningen

Før du forbinder apparatet, skal du kontrollere, at apparatets nominelle spænding – dvs. den spænding, der er anført på typeskiltet – stemmer overens med den tilgængelige netspænding. Typeskiltet er placeret på kogepladens underside.

⚠ ADVARSEL

Sluk for kredsløbet, før du forbinder ledninger til kredsløbet.

Varmelegemets spænding er AC 230 V~. Apparatet fungerer også i netværk med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Kogepladen skal forbindes til strømforsyningen med en enhed, der tillader, at apparatet kan afbrydes fra strømforsyningen på alle poler med en kontaktafstand på mindst 3 mm, eksempelvis en automatisk kredsløbsbeskytter, fejlstrømsafbryder eller sikring.

⚠ ADVARSEL

Kabeltilslutningerne skal foretages i overensstemmelse med bestemmelserne, og klemmeskruerne skal spændes forsvarligt.

⚠ ADVARSEL

Når kogepladen er forbundet med strømforsyningen, skal det kontrolleres, at alle kogezone er klar til brug ved at tænde hver zone enkeltvis i kort tid ved den maksimale indstilling med egnet kogeobjekt.

⚠ ADVARSEL

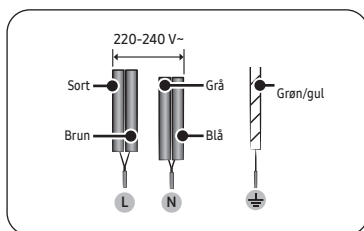
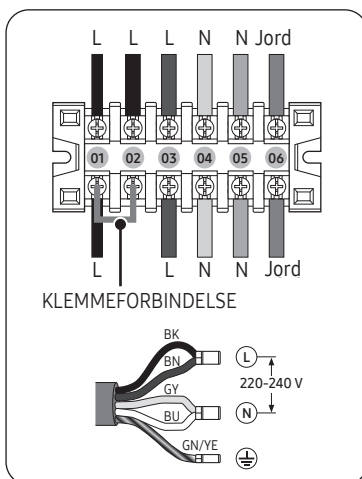
Vær opmærksom på (overensstemmelse) fase- og nulplaceringen på husets forbindelse og apparatet (forbindelsestegninger), da komponenter ellers kan tage skade.

Garantien dækker ikke skade opstået som følge af ukorrekt installation.

⚠ ADVARSEL

Hvis strømforsyningskablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten, producentens servicetekniker eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.

220-240 V~



- Hvis KLEMMESTIKKET ikke er korrekt tilsluttet, fungerer produktet muligvis ikke korrekt.

⚠ ADVARSEL

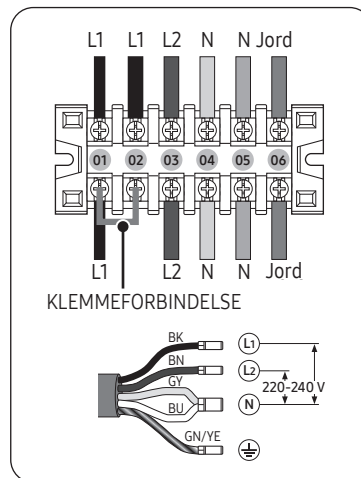
Følg tilslutningsdiagrammet, der er placeret nær terminalerne, for at oprette korrekt tilslutning til strømforsyningen.

⚠ ADVARSEL

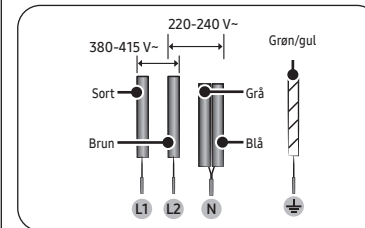
Sørg for at bruge følgende specifikationer for tilspændingsmomenterne ved tilslutning af strømforsyningskablet til klemrækken.

Tilspændingsmoment: 15 ~ 20 kgf.

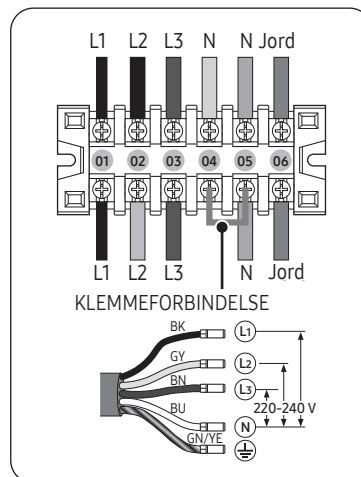
220-240 V~ / 380-415 V 2N~



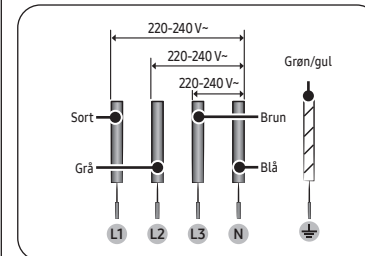
2N~ (16 A): Adskil 2-faseledningerne (L1 og L2), før der oprettes forbindelse.



220-240 V~ / 380-415 V 3N~

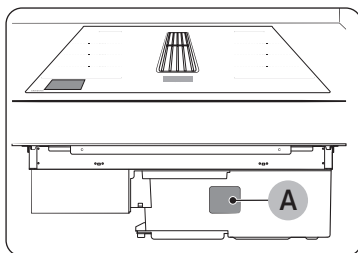


2 x 1N~ (16 A): Adskil ledningerne, før der oprettes forbindelse.



Installation af kogeplade

Montering på bordpladen



A. Serienummer



BEMÆRK

Notér serienummeret på apparatets mærkeplade, før installationen udføres. Dette nummer skal bruges i tilfælde af serviceanmodninger og er ikke længere tilgængeligt efter installationen. Den originale mærkat er fastgjort på siden af enhættten.



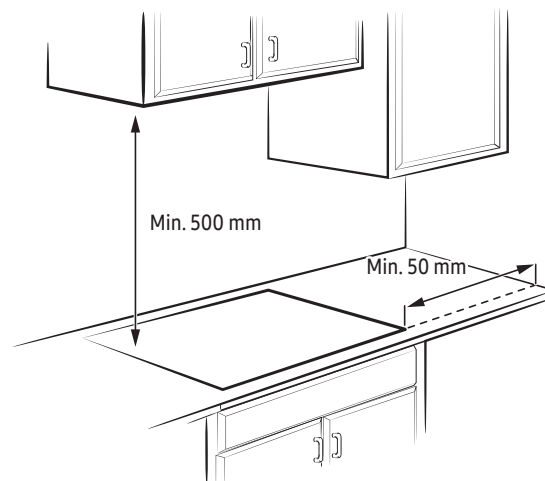
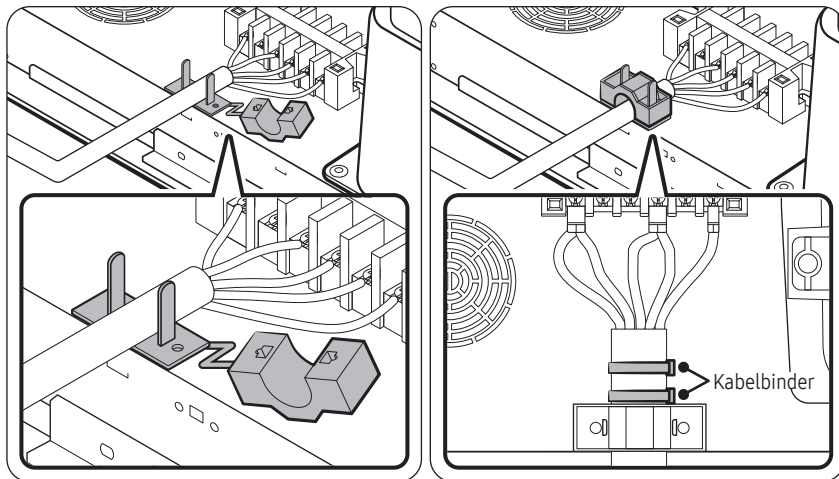
BEMÆRK

Tag særligt højde for minimumskraverne for plads og afstande.



BEMÆRK

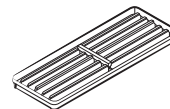
Kogepladens bund er udstyret med en blæser. Hvis der er en skuffe under kogepladen, bør den ikke bruges til at opbevare små genstande eller papir, da disse kan beskadige blæseren eller forstyrre afkølingen, hvis de suges op i den.



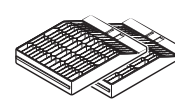
Komponenter



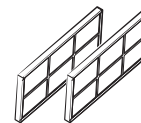
Bøjlefjeder (6)



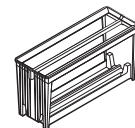
Gitter



Kulfilter (2)



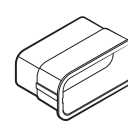
Fedtfilter (2)



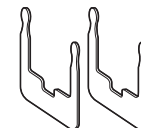
Bakkefilter



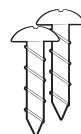
Netledning
(med ferritkerne)



Tilslutningskanal

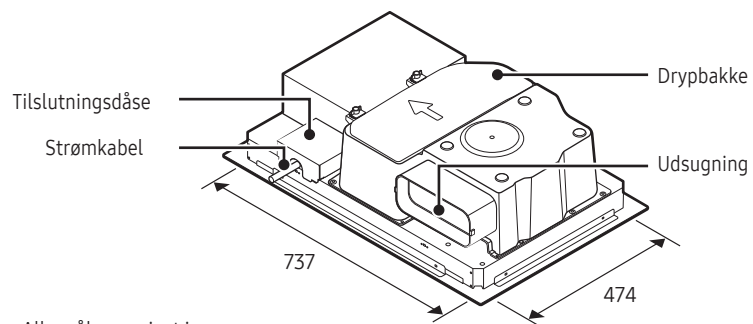
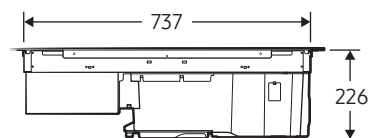
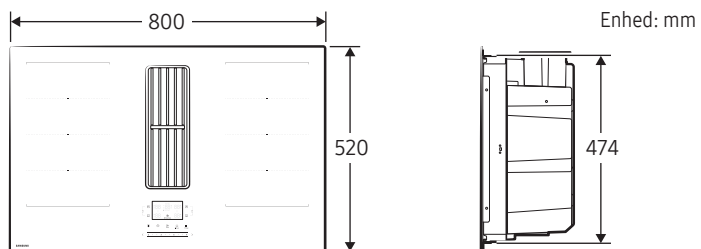


Klemmeforbindelse (2)



Skruer M4 X L16 (2)

Produktets mål



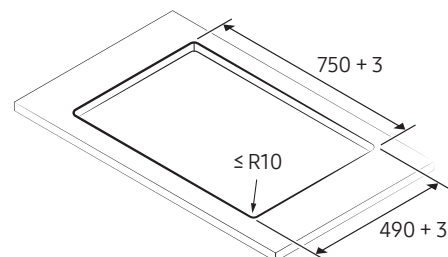
Alle mål er angivet i mm.

- Strømkablets længde: 1.500 mm

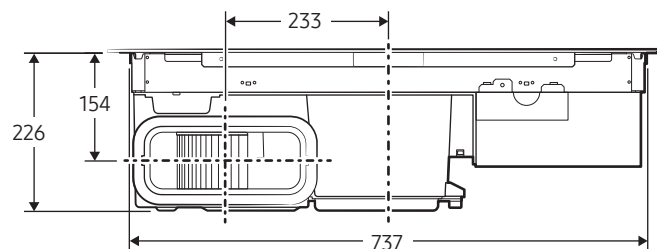
BEMÆRK

Der er fastgjort skumtape i venstre side af bunden af glasset for at reducere stød og forhindre brud.

Udskæring i bordpladen

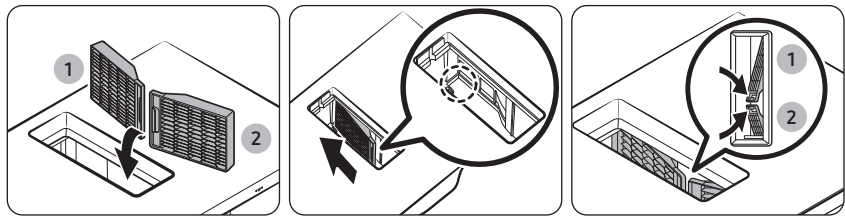


Aftrækkets mål

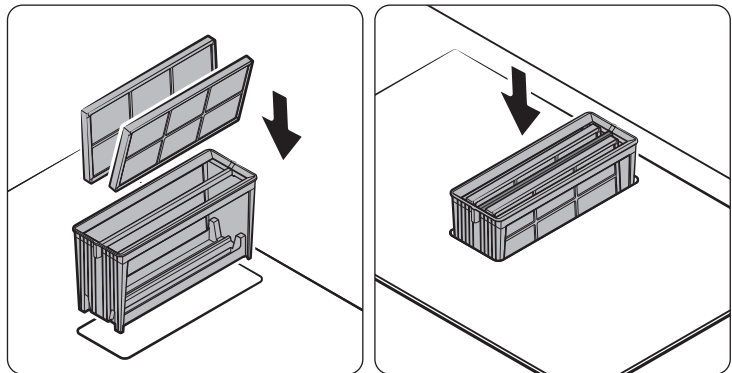


Installation af kogeplade

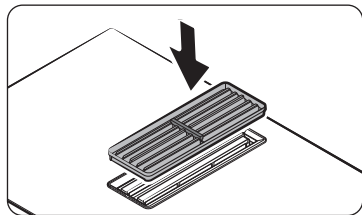
Isætning af filtrene



- 1. Placer det ene kulfilter i den faste åbning, og tryk på toppen for at låse det fast.
- 2. Placer det andet kulfilter i den tilstødende åbning, og tryk på toppen for at låse det fast.



- 3. Sæt filterboksen (bakkefilter + fedtfilter) ind i apparatet.



- 4. Anbring emhættegitteret på apparatet.

BEMÆRK

- Afmontering: Udtag filtrene i omvendt rækkefølge i forhold til isætningen.
- Kulfilteret skal monteres i recirkulationssystemet.

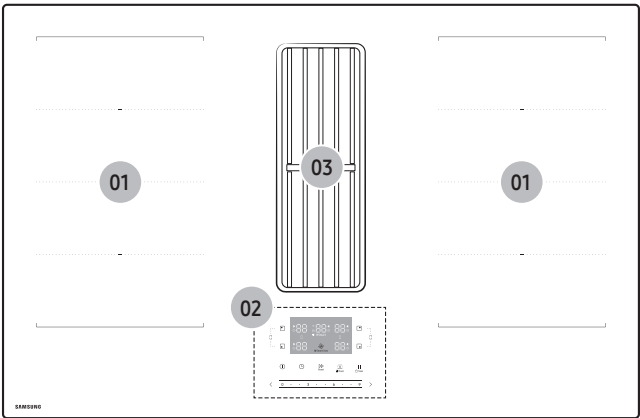
⚠ FORSIGTIG

Vær forsigtig med ikke at tabe tilbehøret (emhættegitter og filtre) under installation eller rengøring.

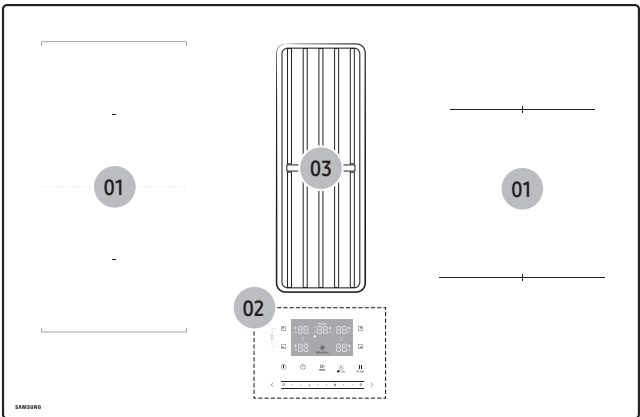
Før du går i gang

Kogezoner

CC90H84JAD



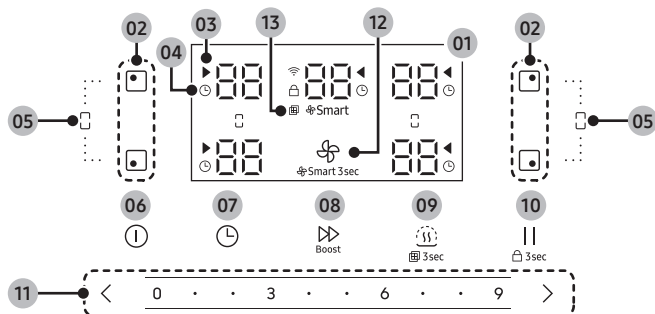
CC90H84PAD



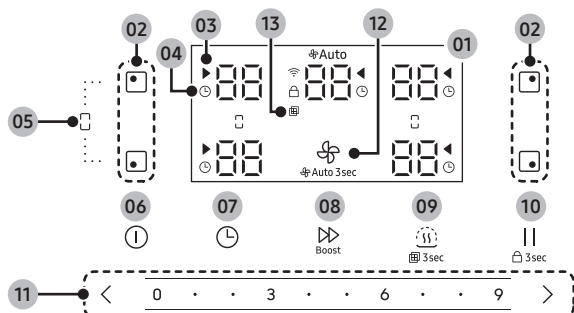
01	Induktionskogezone
02	Betjeningspanel
03	Emhættens ventilation

Betjeningspanel

CC90H84JAD



CC90H84PAD

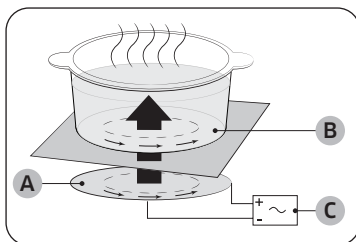


01	Skærm	Viser produktets samlede driftsstatus.
02	Knap til valg af kogezone	Knapper til valg af hver kogezone.
03	Indikator for valgt kogezone	Lyser, når en kogezone er valgt.
04	Timerindikator	Viser den kogezone, som timeren er indstillet for.
05	Knap til valg af Flekszone	Knapper til valg af Flekszone.

06	Tænd/sluk-knap	Tænder og slukker produktet.
07	Timer-knap	Indstiller eller annullerer tilberedningstiden.
08	Boost-knap	Brug boost-funktionen til midlertidigt at øge effekten i en kogezone.
09	Hold varm/nulstil kulfilter-knap	Indstiller funktionen til opretholdelse af varmen. Temperaturen på en gryderet kan holdes konstant. Når filteralarmindikatoren tændes  , kan du trykke på Hold varm-knappen i 3 sekunder for at slukke den. 
10	Pause/Lås-knap	Sænker effekten i alle kogezone. Låser betjeningspanelet, når der trykkes i 3 sekunder (børnesikring).
11	Effektkontrol-knap	Kogezonens og emhættens effekt kan justeres.
12	Emhættevalg/Smart/Auto-knap	Knapper til valg af emhætten. Emhættens Smart/Auto-tilstand kan betjenes for at styre emhættens luftstrøm i henhold til sensoren og kogezonens effekt. - Sensor og kogezonens effekt (CC90H84JAD): Smart - Kogezonens effekt (CC90H84PAD): Auto
13	Alarmindikator for udskiftning af kulfilter	Alarmindikatoren for udskiftning af kulfilteret tændes, når filterudskiftningscyklussen er nået, og mobilnotifikationen aktiveres også. (Kun i recirkulationstilstand)

Før du går i gang

Induktionsopvarmning



- A. Induktionsspole
- B. Inducerede strømme
- C. Elektroniske kredsløb

- **Princippet bag induktionsopvarmning:** Når du placerer kogegrej på en kogezone og tænder for den, skaber de elektroniske kredsløb i induktionskogepladen induceret strøm i bunden af kogegrejet, hvilket øjeblikkeligt opvarmer kogegrejet.
- **Hurtigere kogning og stegning:** Da det er selve panden eller gryden, der opvarmes direkte, og ikke glasset, er processen mere effektiv end i andre systemer, fordi der ikke går varme tabt. Det meste af den absorberede energi omdannes til varme.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis én af kogezoneerne ikke slukkes, eller effektindstillingen ikke justeres i længere tid, slukker den pågældende kogezone af sig selv.

Kogezoneerne slukker af sig selv efter følgende tidsrum.

Strømindstilling	Sluk
1-2	Efter 6 timer
3-6	Efter 5 timer
7-8	Efter 4 timer
9	Efter 1,5 timer

BEMÆRK

Hvis kogepladen overophedes på grund af unormal brug, vises . Og kogepladen vil slukkes.

BEMÆRK

Hvis kogegrejet er upassende eller for småt, eller der ikke er placeret kogegrej på kogezone, vises . Efter 1 minut vil den pågældende kogezone slukkes.

BEMÆRK

Hvis én eller flere af kogezoneerne slukkes, før den angivne tid er gået, henvises der til "Fejlfinding".

Andre årsager til at en kogezone kan slukke af sig selv

Alle kogezoneer slukker af sig selv, hvis væsker koger over på betjeningspanelet.

Den automatiske afbrydelse aktiveres også, hvis du placerer en fugtig klud på betjeningspanelet. I begge disse tilfælde skal apparatet tændes igen via **Tænd/sluk**-knappen , efter at væsken eller kluden er blevet fjernet.

Restvarmeindikator

Når en individuel kogezone eller kogepladen er slukket, vises tilstedeværelsen af restvarme med et   (for "varm") i det tilsvarende kogezone display. Selv efter at kogezoneen er blevet slukket, slukker restvarmeindikatoren først, når kogezoneen er afkølet.

Man kan bruge restvarmen til optøning eller til at holde maden varm.

ADVARSEL

Så længe restvarmeindikatoren lyser, er der risiko for forbrændinger.

ADVARSEL

Hvis strømforsyningen afbrydes, slukkes symbolet  , og oplysninger om restvarme vil ikke længere være tilgængelige.

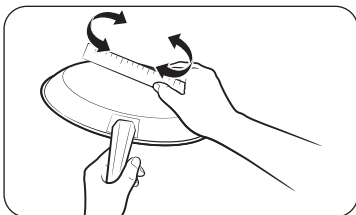
Der er dog stadigvæk risiko for forbrændinger. Vær altid forsigtig i nærheden af kogepladen.

Temperaturregistrering

Hvis temperaturen på en hvilken som helst kogezone overstiger sikkerhedsniveauet, vil kogezone automatisk gå ned til en lavere indstilling.

Når du er færdig med at bruge kogepladen, kører blæseren selvstændigt, indtil kogepladens elektronik er kølet ned. Og blæseren slukker af sig selv, afhængigt af elektronikkens temperatur.

Kogegrej



Anvend kogegrej med flad bund, der er i fuld kontakt med hele kogezone. Kontrollér fladheden ved at rotere en lineal langs kogegrejets bund. Sørg for at følge alle anbefalinger for brug af kogegrej.

- Anvend kogegrej, der er fremstillet af det rette materiale til induktionsmadlavning.
- Brug kogegrej af god kvalitet med tungere bunde for at opnå en bedre varmfordeling. Dette giver de bedste madlavningsresultater.
- Sørg for, at kogegrejets størrelse passer til den mængde mad, der tilberedes.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Dette kan forårsage permanent beskadigelse i form af brud, sammensmeltning eller beskæmmelser, der kan påvirke den keramiske kogeplade (denne type skade dækkes ikke af din garanti).
- Anvend ikke kogegrej, der er beskidt, eller hvori der er ophobet en masse fedt. Anvend altid kogegrej, der let kan rengøres efter madlavningen.

⚠ FORSIGTIG

- Kogezoner kan se ud som om, de er kølet ned, efter de er slukket. Dog kan glasfladen være varm på grund af restvarme, der er overført fra kogegrejet. Der er stadig risiko for forbrænding.
- Rør ikke ved varmt kogegrej direkte med dine hænder. Anvend altid grillhandsker eller grydeholdere, så du forhindrer, at du brænder hænderne.
- Skub ikke kogegrej langs kogepladens overflade. Dette kan beskadige kogepladen permanent.

Kogegrej til induktionskogezoner

Induktionskogezone kan kun tændes, når kogegrej med magnetisk bund er placeret på en af kogezoneerne. Du kan bruge det kogegrej, der er angivet som egnet nedenfor.

Materiale	Egnethed
Stål, emaljeret stål, støbejern	Ja
Rustfrit stål	Ja (hvis en magnet kan sidde fast på kogegrejets bund)
Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn	Nej

📖 BEMÆRK

- Kogegrej, der er egnet til induktionsmadlavning, mærkes af fabrikanten som værende egnet.
- Visse typer køkkengrej kan give lyde fra sig, når de bruges på induktionskogezoner.
- Disse lyde betyder ikke, at kogepladen lider af funktionsfejl, og de påvirker ikke driften på nogen måde.
- Særligt kogegrej i rustfrit stål vil muligvis ikke være egnet til induktionsmadlavning. Tjek, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

Kogegrejsstørrelser til induktionskogezoner

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk kogegrejets bundstørrelse op til en vis grænse. Dog skal den magnetiske del af kogegrejet have en minimumsdiameter, der afhænger af kogezonens størrelse.

For at opnå de bedste resultater, skal du anvende kogegrej, hvis ferromagnetiske diameter passer til kogezone. Hvis kogegrejet ikke registreres af kogezone, bør du prøve en mindre kogezone.

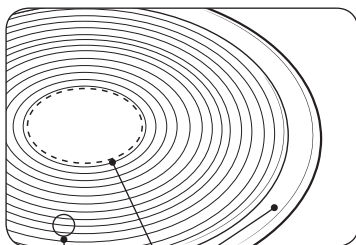
📖 BEMÆRK

Kogegrejsdiametere kan ses i modellens kogezonespecifikationer.

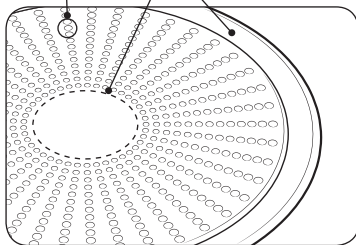
Før du går i gang

Andet induktionskøgegrej

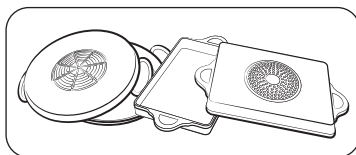
Visse typer køgegrej har tyndt magnetisk materiale på bunden, så de kan anvendes på en induktionskøgeplade. Denne slags køgegrej har en svag magnetisme og vil muligvis ikke virke optimalt (svag magnetisme betyder, at en magnet ikke sidder godt fast, eller at området, som magneten sidder fast på, er lille).



Selv om køgegrejet er designet til induktionskøgeplader, kan varmeydeevnen muligvis være svag, og af og til kan køgepladen potentielt ikke registrere køgegrejet, afhængigt af størrelsen og styrken af det magnetiske område på bunden af køgegrejet.

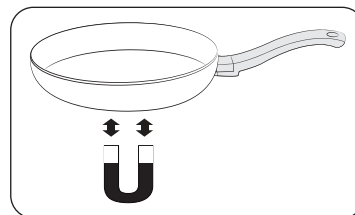


- A. Område, hvor en magnet ikke sidder fast
- B. Område, hvor en magnet sidder fast



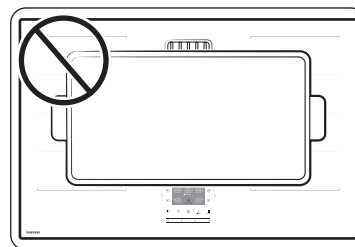
Når der bruges køgegrej med et mindre ferromagnetisk element, vil kun det ferromagnetiske element blive opvarmet. Dette kan resultere i, at varmen ikke fordeles jævnt.

Egnethedstest



Køgegrej er egnet til induktionsmadlavning, hvis en magnet kan sidde fast på køgegrejets bund, og hvis køgegrejet er mærket af dets fabrikant som værende egnet til induktionsmadlavning.

- Du kan genkende godt køgegrej ved at se på dets bund. Bunden bør være så tyk og flad som mulig.
- Læg særligt mærke til bundens diameter, når du køber nyt køgegrej. Fabrikanten angiver ofte kun diameteren af den øverste rand.
- Anvend ikke køgegrej, der har en beskadiget bund med ru kanter eller grat. Beskadiget køgegrej kan efterlade permanente ridser i den keramiske køgeplade, hvis du skubber det hen ad overfladen.
- Når de er kolde, buer køgegrejsbunde normalt lidt indad (konkav). De må ikke bue udad (konveks).
- Hvis du ønsker at bruge en særlig type køgegrej, for eksempel en trykkoger, en simrepande eller en wok, skal du følge fabrikantens instrukser.



⚠ ADVARSEL

Brug ikke både venstre og højre køgezone til et enkelt stykke køgegrej.

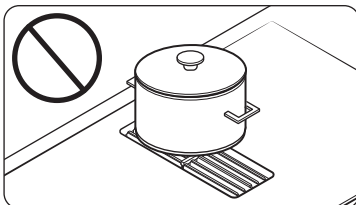
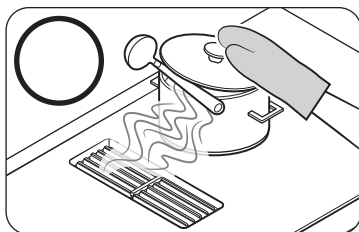
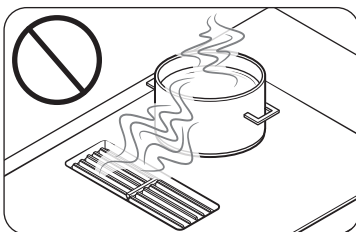
Anbefaling vedrørende emhættens ventilationsydelse

Tip: Ved brug af en gryde med en højde på 15 cm eller derover skal dampen ledes hen mod emhætten ved hjælp af grydelåget og køkkenredskaberne for at opnå effektiv udsugning.

- Vi anbefaler at bruge lave gryder for at forbedre emhættens sugeevne.

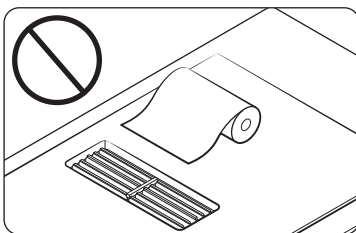
⚠ ADVARSEL

- Sørg for altid at bruge redskaber, der kan tåle høje temperaturer.
- Pas på forbrændinger, og brug altid handsker, da køkkenredskaberne er varme.



⚠ ADVARSEL

- Sørg for ikke at blokere emhættens ventilationsgitter med en gryde.
- Placer ikke en varm gryde på emhættens ventilationsgitter.
- Sørg for at undgå, at tynde og lette genstande (f.eks. papirservietter) bliver suget ind i emhættens ventilationsgitter.
- Selv et lille fremmedlegeme i emhættens ventilation kan reducere emhættens ydeevne og øge støjniveauet under brug.



⚠ FORSIGTIG

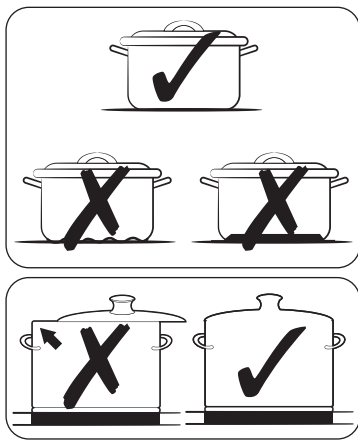
- Dette produkt støjer muligvis relativt meget, når det anvendes i boost-tilstand, på grund af den kraftige udsugningsfunktion.
- Når der strømmer luft igennem kulfilteret, som er beregnet til luftrensning, kan der forekomme en pibelyd i forbindelse med den lufttætte filtrering.

Rigtig positionering

Rigtig	Forkert
Fladbundet kogegrej og lige sider.	Kogegrej med buede eller skæve bunde eller sider.
Kogegrejet passer til eller overstiger kogezoneans anbefalede minimumsstørrelse.	Kogegrejet overholder ikke den krævede minimumsstørrelse for den pågældende kogezone.
Kogegrejet sidder med fuld kontakt til kogepladens overflade.	Kogegrejet sidder på kogepladens kanter eller sidder ikke med fuld kontakt til kogepladens overflade.
Kogegrejet er velbalanceret.	Det tunge håndtag får kogegrejet til at vippe.

Før du går i gang

Tips til at spare på strømmen



Følg disse tips for at spare på dit strømforbrug.

- Placer altid kogegrejet på en kogezone, inden du tænder for det pågældende blus.
- Hold kogezone og kogegrejets bunde rene. Ellers forbruges der mere strøm.
- Sæt låget ordentligt på kogegrejet, hvis det har et låg. Dette vil reducere strømforbruget.
- Sluk for det aktive blus, inden kogetiden er færdig. Brug restvarmen til at holde mad varm.

Rigtig positionering

Du kan teste kogegrej for at se, om det er egnet til anvendelse med produktet.

1. Tryk på **Tænd/sluk**-knappen i 1-2 sekunder for at tænde for kogepladen.
2. Tryk på **Pause/Lås**-knappen i 3 sekunder for at aktivere børnelåsen.
3. Tryk på **Timer**-knappen i 3 sekunder for at aktivere tilstanden til test af kogegrejs egnethed.
4. Placer kogegrejet på en af kogezoneerne, og tryk på og hold **kogezone**-knappen nede i 3 sekunder.

Display	Indeks over kogegrejs egnethed		Beskrivelse
0	0 %	Ubrugeligt	Kogegrejet er uegnet
1 ~ 7	10 % ~ 70 %	Lav effektivitet	Kogegrejet er egnet, men ineffektivt
8 ~ 10	80 % ~ 100 %	Høj effektivitet	Kogegrejet er egnet

Brug af berøringstasterne

For at bruge berøringsknapperne skal du røre den ønskede knap med din fingerspids, indtil de pågældende displays lyser op eller slukker, eller indtil den ønskede funktion aktiveres.

Sørg for, at du kun rører ved én knap, når du anvender apparatet. Hvis din finger sidder for fladt på knappen, kan en tilstødende knap også blive aktiveret.

Driftsstøj

Hvis du kan høre.

- **Knæklyde:** kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- **Fløjtelyde:** du bruger mere end to kogezone, og kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- **Brummen:** du anvender høje strømindstillinger.
- **Klik:** der sker elektriske skift.
- **Hvislen, summen:** blæseren er i brug.

Disse lyde er normale og er ikke tegn på nogen defekter.

⚠ ADVARSEL

Anvend ikke kogegrej af forskellige størrelser og materialer.

Brug af kogegrej af forskellige størrelser eller materialer kan forårsage lyde og vibrationer.

📖 BEMÆRK

Anvendelse af lave strømindstillinger (1-5) kan resultere i kliklyde.

⚠ FORSIGTIG

Vibrationer i emhætten

- Der kan forekomme vibrationer og støj fra emhætten afhængigt af installationsforholdene og produktets luftstrøm.

Indledende rengøring

Rengør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud og et rengøringsmiddel til keramiske kogeplader.

⚠ ADVARSEL

Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladen.

Open source-bekendtgørelse

Produktets software indeholder open source-software.

Den følgende internetadresse http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 fører til open source-licensoplysninger relateret til dette produkt.



Oplysninger om sikkerhedsopdateringer

Sikkerhedsopdateringer leveres for at styrke din enheds sikkerhed og beskytte dine personlige oplysninger. Besøg <https://security.samsungda.com> for yderligere oplysninger om sikkerhedsopdateringer.

* Webstedet understøtter kun visse sprog.

SmartThings

Scan QR-koden øverst til højre på forsiden af produktet (placeringen kan variere afhængigt af modellen), og følg anvisningerne på skærmen i appen for at tilføje dit apparat.

Se specifikationerne nedenfor for nærmere oplysninger.

Registrering af et apparat i SmartThings

1. Installer appen
 - Gå til Google Play Store eller Apple App Store, og søg efter "SmartThings".
 - Download og installer Samsung SmartThings-appen på din mobilenhed.
2. Log ind med en Samsung-konto
 - En Samsung-konto er påkrævet til brug af appen. Hvis du ikke har en Samsung-konto, skal du følge anvisningerne i appen for at oprette en.
 - Brugere med en Samsung-smartphone, der registrerer en Samsung-konto i deres telefonindstillinger, logges automatisk ind.
3. Tilføj et apparat
 - Tænd det apparat, du vil tilslutte.
 - Hvis produktet har en QR-kode, kan du også tilføje apparatet ved at scanne den med din kameraapp.
 - Eller når du åbner SmartThings-appen, åbnes der muligvis en pop op-meddelelse, der informerer om, at der er fundet et nyt apparat. Vælg Tilføj.
 - Hvis apparatet ikke tilføjes ved hjælp af ovenstående metoder, skal du trykke på Tilføj apparat i SmartThings-appen og følge anvisningerne på skærmen for at tilføje apparatet.

BEMÆRK

Se app-oplysningerne for SmartThings-appens krav til mobilenheden.

SmartThings-supporttjenester

For at lære at bruge SmartThings med apparatet, skal du trykke på apparatkortet i SmartThings-appen. Du kan:

- Kontrollere og styre apparatets status
- Opsætte automatiseringsprocesser
- Overvåge energiforbruget

BEMÆRK

SmartThings-funktioner, der er tilgængelige i forbindelse med dit apparat, kan variere afhængigt af modellen og appversionen.

Fejlfinding

Hvis det tilsluttede apparat ikke fungerer,

- kan du kontrollere apparatets status i SmartThings-appen.
Hvis apparatkortet viser Offline, er netværksforbindelsen afbrudt.
- Luk og genstart SmartThings-appen.
- Genstart routeren.
- Fjern apparatet fra SmartThings-appen, og tilføj det igen.
- Hvis problemet varer ved, skal du kontakte supportafdelingen via fejlrapporter.

Diagnose af apparater offline

- Kør diagnosen af apparater offline i SmartThings-appen.
- Denne funktion kan hjælpe med at finde årsagen til problemet og løse det.

BEMÆRK

Specifikationer for trådløst netværk

- Det anbefales at indstille den trådløse routers sikkerhedstype til WPA2 og datakrypteringsmetoden til AES.
- IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) anbefales til trådløse forbindelser.

BEMÆRK

- Kvaliteten af den trådløse netværksforbindelse kan blive påvirket af routeren og omgivelsesbetingelserne.
- Hvis firewallindstillinger eller registrering af MAC-adressen er påkrævet, bedes du kontakte din internetudbyder.

Brug

Sådan tændes apparatet

Apparatet tændes ved brug af **Tænd/sluk**-knappen . Tryk på **Tænd/sluk**-knappen  i ca. 1-2 sekunder.

BEMÆRK

Efter at **Tænd/sluk**-knappen  er blevet brugt til at tænde for apparatet, skal der inden for ca. 20 sekunder vælges en strømindstilling. Ellers vil apparatet af sikkerhedsmæssige årsager slukke af sig selv.

Sådan slukkes apparatet

For at slukke helt for apparatet skal du bruge **Tænd/sluk**-knappen . Tryk på **Tænd/sluk**-knappen  i ca. 1-2 sekunder.

BEMÆRK

Efter slukning af en enkelt kogezone eller hele kogepladen vises restvarmen på det tilhørende kogezone-display som   (for "Varm"/"varm"). Når temperaturen falder, forsvinder  .

Vælg kogezone og strømindstilling

1. For at vælge kogezone skal du trykke på den pågældende **kogezone-knap** .
2. Brug kontrolbjælken, kontroltasten eller kontrolknappen til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.

Kontrolbjælke	< 0 . . 3 . . 6 . . 9 >
---------------	-------------------------

BEMÆRK

- Standardniveauet indstilles til 0, når kogezone vælges.
- Hvis mere end én tast trykkes i længere end 8 sekunder, vises  i kogezone-displayet.

Foreståede indstillinger til tilberedning af specifikke madvarer

Tallene i tabellen nedenfor er vejledende. Den strømindstilling, der kræves til forskellige madlavningsmetoder, afhænger af flere variabler, heriblandt kvaliteten af det anvendte kogegej og typen og mængden af mad, der tilberedes.

Strømindstilling	Tilberedningsmetode	Brugseksempler
9	Opvarmning/ sautering/stegning	Opvarmning af store væskemængder, kogning af nudler, brunng af kød eller gullasch, braisering af kød
7-8	Intens stegning	Bøf, mørbrad, brasede kartofler, pølser
6-7	Stegning	Schnitzel/koteletter, lever, fisk, kødboller, spejlæg, pandekager
4-5	Kogning	Kogning af op til 1,5 l væske, kartofler, grøntsager
2-3	Dampkogning/ småkogning/kogning	Dampkogning og småkogning af små mængder grøntsager, kogning af ris og retter med mælk
1	Smeltning	Smeltning af smør, opløsning af gelatine, smeltning af chokolade

BEMÆRK

Du bliver nødt til at tilpasse indstillingen afhængigt af det specifikke kogegej og maden.

Boost

Boost-funktionen giver hver kogezone adgang til yderligere strøm.

(eksempel: for at koge en stor mængde vand)

Når **Boost** udløber, skifter kogezoneerne automatisk tilbage til den højeste varmeindstilling.

BEMÆRK

- Under visse omstændigheder kan **Boost**-funktionen deaktiveres automatisk for at beskytte kogepladens interne elektroniske komponenter.
For eksempel er det umuligt at opnå maks. strøm på den bageste og forreste Flekszone samtidigt.
- Se din models kogezonespecifikationer for at se **Boost**-tiden.

Strømstyring

Kogezoneerne har en maksimal strømmængde til rådighed.

Hvis dette strøminterval overskrides ved at slå **Boost**-funktionen til, vil strømstyringen automatisk reducere kogezoneens strømindstilling.

Displayet for denne kogezone skifter i nogle sekunder mellem den indstillede strømindstilling og den maksimalt tilladte strømindstilling. Derefter vil displayet skifte fra den indstillede strømindstilling til den maksimalt tilladte strømindstilling.

Brug af Flekszonen (kun modeller med Flekszone)

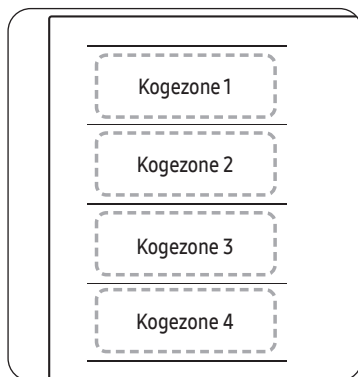
Fleksfunktionen kombinerer kogezoneerne i venstre side til ét stort kogeområde til større kogegej. (f.eks. ovalt kogegej, fiskekoger)

- Tryk på **Flekszone**-knappen .
- Brug **Strømindstillings**-knappen til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.

BEMÆRK

- Tryk på **Flekszone**-knappen , når funktionen er aktiv, så slås **Flekszone**-funktionen fra.
- Hvis du trykker på knappen til fleksibelt valg, starter den fra 0, uanset om den tidligere har været tændt med forskellige strømeffektniveauer.

Flekszone plus (kun modeller med Flekszone plus)



Flekszonen er det store kogeområde på venstre side af kogepladen (se figuren til venstre), der er særligt designet til at kunne rumme flere gryder og pander af forskellige former og størrelser på én gang. Flexzonen har fire zoner, der drives af individuelle induktionsspoler, hvilket gør det muligt for dig at udføre madlavning, uanset hvor kogeuret placeres i en kogezone.

Med Flexzone plus kan du bruge en kombination af forskellige kogezone til at gøre kogeområdet større. Tryk på **Flekszone**-knappen  for at bruge kogezone som følger.

Kogezone 1	Kogezone 1	Kogezone 1	Kogezone 1
Kogezone 2	Kogezone 2	Kogezone 2	Kogezone 2
Kogezone 3	Kogezone 3	Kogezone 3	Kogezone 3
Kogezone 4	Kogezone 4	Kogezone 4	Kogezone 4

BEMÆRK

- Når der kun bruges én kogezone, skal diameteren på kogeurets bund være mindre end 18 cm.
- Kogepladen kan være 5-10 sekunder om at registrere kogeurets position.
- Der høres muligvis lyde, mens kogepladen genkender kogeuret.
- Fjern ikke kogeuret under madlavningen. Kogepladen stopper automatisk af sikkerhedsårsager, hvis kogeuret fjernes i mere end 5 sekunder.

Brug af Flexzone plus (kun modeller med Flexzone plus)

- Tryk på **Flekszone**-knappen .
- Brug **Strømindsstillings**-knappen til at indstille eller tilpasse strømindsstillingen.

BEMÆRK

- Hvis du trykker på **Flekszone**-knappen , når funktionen er aktiv, slås **Flekszone**-funktionen fra.
- Hvis du trykker på **Flekszone**-knappen , når hver kogezone står på en forskellig indstilling, justeres det automatisk op til en højere indstilling.
- Når kogeuret flyttes eller tilføjes en ny Flexzone, skal den igangværende drift annulleres, hvorefter den tilsvarende **kogezone**-knap  trykkes for at aktivere kogezone.

Hold varm

- Brug denne funktion for at holde maden varm. Tryk på den pågældende **kogezone**-knap .
- Tryk på **Hold varm**-knappen .
- Kogezone-displayet ændres.
- Tryk på **Hold varm**-knappen  igen for at slukke for kogezone.

Timer

Brug af timeren som en sikkerhedsafbrydelse

Hvis en specifik tid indstilles for en kogezone, slukkes kogezone af sig selv, når denne tidsperiode udløber. Denne funktion kan anvendes på flere kogezone samtidigt.

Indstilling af timeren

Den eller de kogezone, som du ønsker at anvende sikkerhedsafbrydelsen på, skal være tændt.

1. Tryk på **Timer**-knappen .
2. Indstil timeren ved at trykke på **Timer**-knappen  gentagne gange.
3. For at annullere timer-indstillingerne skal du trykke på **Timer**-knappen  i 2 sekunder.

BEMÆRK

- For at skifte indstillingerne hurtigere skal du trykke på og holde en af **Timer**-knapperne  nede, indtil den ønskede værdi nås.
- Når timeren udløber, lyder der et bip.

Pause/Genoptag

Pause/Genoptag-funktionen skifter alle tændte kogezone til den lave strømindstilling og derefter tilbage til den strømindstilling, som de før var indstillet til. Denne funktion kan bruges til at afbryde madlavningsprocessen kort og derefter fortsætte den, f.eks. hvis man har brug for at tage telefonen. Når **Pause/Genoptag**-funktionen aktiveres, låses alle taster med undtagelse af **Pause/Genoptag**-knappen  og **Tænd/sluk**-knapperne .

Du genoptager madlavningen ved at trykke på **Pause/Genoptag**-knappen  igen.

	Betjeningspanel	Display
For at tænde	Tryk på Pause/Lås -knappen 	
For at slukke	Tryk på Pause/Lås -knappen 	Vend tilbage til den tidligere strømindstilling

Hurtigstop

Denne valgmulighed reducerer de trin og den tid, det tager at standse madlavningen. For at slukke en kogezone, skal du trykke på **kogezone**-knappen  i 2 sekunder.

BEMÆRK

Flekszone-knappen  understøtter ikke hurtig stop-funktionen.

Børnelås

Du kan bruge børnelåsen til at forhindre, at nogen utilsigtet tænder en kogezone og aktiverer kogepladen. Betjeningspanelet kan låses for at forhindre utilsigtede ændringer (for eksempel når panelet tørres af med en klud). Tænd/sluk-knappen forbliver aktiv og kan stadig bruges til at slukke apparatet.

Tænd og sluk af børnelåsen

1. Tryk på **Pause/Lås**-knappen  i cirka 3 sekunder. Der lyder et akustisk signal som bekræftelse.
2. Tryk på en vilkårlig knap.  vises på displayene, hvilket indikerer, at børnelåsen er aktiveret.
3. For at slukke for børnelåsen skal du trykke på **Pause/Genoptag**-knappen  igen, og holde den nede i 3 sekunder.
Der lyder et akustisk signal som bekræftelse.

BEMÆRK

- Uanset, om der tændes/slukkes for strømmen, vil børnelåsen forblive aktiveret.
- Du kan indstille børnelåsen, mens du laver mad. For at slukke for kogezone mens børnelåsen er slået til, skal du trykke på **Tænd/sluk**-knappen  eller slå børnelåsen fra og derefter trykke på den pågældende **kogezone**-knap .

Brug

Indstillinger for tænd/sluk Wi-Fi

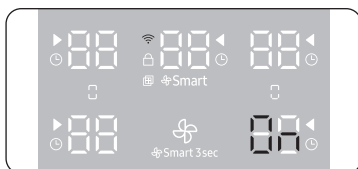
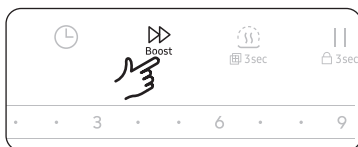
Bruges til at slå Wi-Fi til/fra.



1. Tryk på og hold **Tænd/sluk**-knappen **I** nede (i mere end 1 sekund) for at tænde for produktet.



2. Tryk på og hold **Pause/Lås**-knappen **II** nede for at aktivere låsen, og tryk på og hold **Boost**-knappen **III** nede (i mere end 3 sekunder).

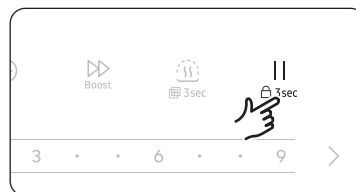


Nem opsætning af forbindelsen til mobilappen

Søg efter "SmartThings" i Google Play Store, Galaxy Store eller Apple App Store. Download og installer SmartThings-appen, som udbydes af Samsung Electronics, på din smartenhed. En Samsung-konto er påkrævet til brug af appen.



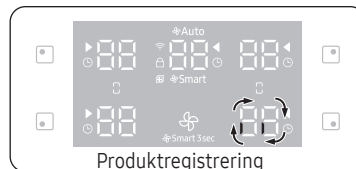
1. Tryk på og hold **Tænd/sluk**-knappen **I** nede i mere end 1 sekund for at tænde for produktet, og forbered din mobilapp (SmartThings).



2. Tryk på og hold **Pause/Lås**-knappen **II** nede i cirka 5 sekunder. Når AP-meddelelsen vises, skal du forberede dig på at oprette forbindelse til mobilappen. Følg vejledningen, der vises i mobilappen, for at oprette forbindelsen.

- Selv efter at "L" vises, skal du fortsætte med at holde knappen nede.

3. Når produktregistreringen starter, vises "AP".



4. Mens registreringen af apparatet er i gang, vises den som illustreret.



5. Når produktregistreringen er gennemført, vises det som vist af illustrationen og blinker i 3 sekunder.

6. Overvåg registrerede produkter.

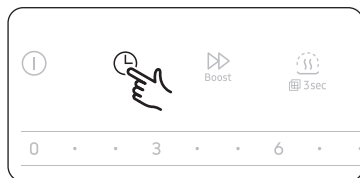
BEMÆRK

Kogezonens og betjeningspanelets design kan variere afhængigt af modellen.

Tænd/sluk lyd



1. Tryk på **Tænd/sluk**-knappen  i ca. 1-2 sekunder.

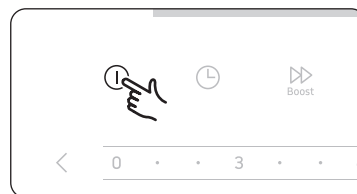


2. Tryk på **Timer**-knappen  i 2 sekunder inden for 10 sekunder efter, at strømmen slås til.

BEMÆRK

- Lyden slås fra, og  vises på displayet.
- Gentag trin 1 og 2 for at skifte lydindstillingen. Lyden slås til, og  vises på displayet.
- Det er ikke muligt at ændre lydindstillingerne efter, at der er gået 10 sekunder fra, at strømmen blev slået til.

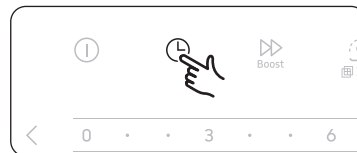
Displayets lysstyrke



1. Kontrollér, om der er slukket for strømmen.



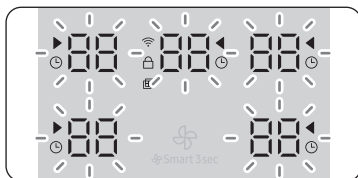
2. Tryk på og hold **Pause/Lås**-knappen  nede for at aktivere låsen.



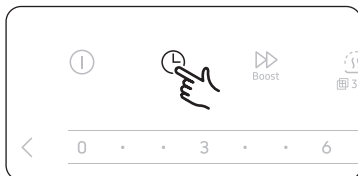
3. Tryk på **Timer**-knappen  i 3 sekunder.

Brug

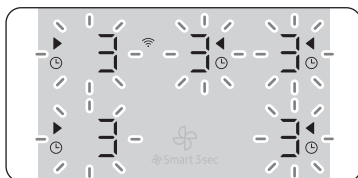
Metode til aktivering af tilstanden til indstilling af lysstyrken



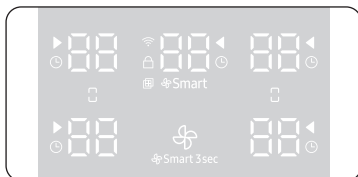
1. Når du vælger tilstanden til indstilling af skærmens lysstyrke, blinker alle skærme.



2. Tryk på **Timer**-knappen  for at justere lysstyrken.
 - Tryk kortvarigt på **Timer**-knappen , og gå til indstilling af lysstyrken.



3. Ikonet blinker sammen med den aktuelle lysstyrke. Hver gang der trykkes på **Timer**-knappen , ændres lysstyrken i følgende rækkefølge: 3 → 4 → 5 → 1 → 2.



4. Efter cirka 3 sekunder er indstillingen gennemført, og låsen låses automatisk op.

BEMÆRK

Tryk ikke på **Tænd/sluk**-knappen  efter aktivering af tilstanden til indstilling af lysstyrken.

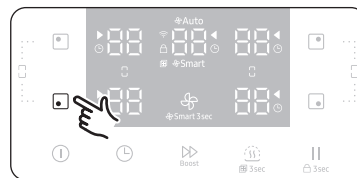
Funktion til automatisk registrering af pander



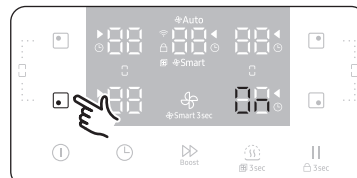
1. Kontrollér, om der er slukket for strømmen.



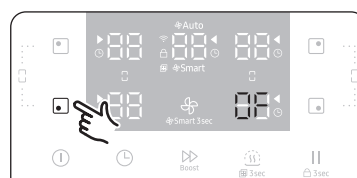
2. Tryk på og hold **Pause/Lås**-knappen  nede i mere end 3 sekunder for at aktivere låsen.



3. I låst tilstand skal du trykke på og holde **LF-kogezone**-knappen  nede i mere end 3 sekunder.



4. Du kan tænde eller slukke for funktionen ved hjælp af **LF-kogezone**-knappen .

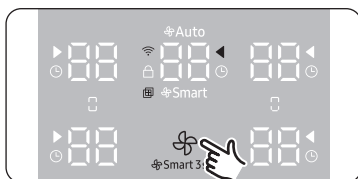


BEMÆRK

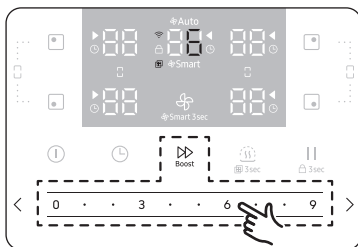
Funktionen til automatisk registrering af pander er som standard slået FRA. Indstillingen er dog kun tilgængelig, når alle kogezoner er slukkede.

Brug af emhætten

Manuel betjening



1. Tryk på og hold **Emhætte**-knappen  nede.



2. Tryk på **0~9** eller **Boost**  for at betjene emhætten.

BEMÆRK

Kør Boost-tilstanden i 8 minutter, og skift derefter til niveau 9.

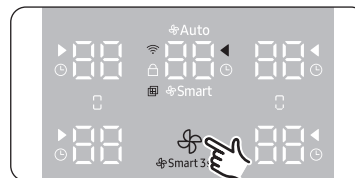
- Visning af Boost-tilstanden

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Smart/Auto-funktion

(CC90H84JAD) Smart: Denne funktion justerer automatisk luftstrømmen, når sensoren og kogezoneeffekt registrerer skadelige gasser, der dannes under madlavningen.

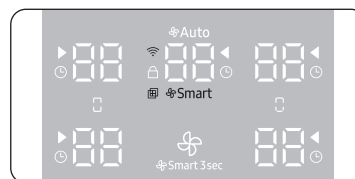
(CC90H84PAD) Auto: Denne funktion justerer automatisk luftstrømmen i henhold til kogezoneeffekt.



Tryk på **Emhætte**-knappen , og hold den nede i 3 sekunder for at vælge indstillingerne.

BEMÆRK

Standard Smart/Auto-funktion: Til

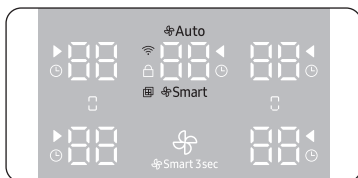


BEMÆRK

- Indikatoren lyser, hvis indstillingen er aktiveret, mens manuel tilstand eller AfterRun-funktionen er inaktiv.
- Uafhængigt af tidligere indstillede indstillinger tændes indikatoren, og Smart/Auto-funktionen aktiveres, hvis der trykkes på emhætteknappen, og den holdes nede i manuel tilstand.
- Når der trykkes på **Emhætte**-knappen , og den holdes nede, når Smart/Auto-funktionen er aktiv, afsluttes Smart/Auto-funktionen.
 - Du kan betjene emhætten manuelt, når Smart/Auto-tilstanden er slået fra.
 - Hvis der opstår meget røg (damp) under madlavningen, og sugeevnen i Smart/Auto-tilstand er utilstrækkelig, skal du skifte til manuel betjening.
- Hvis Smart/Auto afsluttes ved at trykke på og holde **Emhætte**-knappen  nede i 3 sekunder, og strømmen derefter slukkes og tændes igen, starter Smart/Auto-funktionen ikke.
- Hvis Smart/Auto aktiveres ved at trykke på og holde **Emhætte**-knappen  nede i 3 sekunder, og strømmen derefter slukkes og tændes igen, starter Smart/Auto-funktionen.
- Visning af Smart/Auto-tilstanden

88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88 > 88

Emhættens Smart/Auto-funktion



Dette er en forklaring af den automatiske start af Smart/Auto-funktionen.

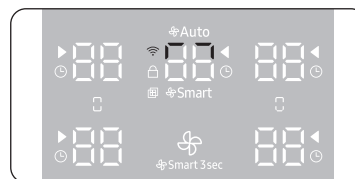
- Hvis du tidligere har aktiveret Smart/Auto-tilstanden, starter apparatet automatisk i Smart/Auto-tilstand, når du slukker det og tænder for det igen.
- Hvis du tidligere har aktiveret Smart/Auto-tilstanden under forhold, hvor emhætten ikke betjenes manuelt (1~9, boost), og kogezoneerne er helt slukket, og mindst én kogezone derefter aktiveres igen, starter Smart/Auto-funktionen automatisk.

BEMÆRK

- Hvis Smart/Auto-funktionen tidligere har været aktiveret, lyser Smart/Auto-indikatoren med det samme, når du tænder for strømmen.
- Når kogezoneen ikke er aktiveret, kører emhættens blæser ikke i henhold til den automatiske tilstand. (Smart/Auto-indikatoren forbliver dog tændt.)
- Hvis der ikke er nogen kogezonefunktion i 20 sekunder, slukkes den indstillede effekt.
- Når kogezoneen er aktiveret, kører emhættens blæser i henhold til den automatiske tilstand.
- Ved brug af høje gryder kan emhættens sugesevne være reduceret.

Emhættens AfterRun-funktion

Denne funktion aktiverer emhætten i et bestemt tidsrum efter stop for at fjerne fugten inde i produktet.



- Aktiveres, når emhætten slukkes, mens den kører.
- AfterRun-funktion, når emhættens timer er indstillet, og madlavningen er afsluttet, når timeren udløber.
- Kun AfterRun-funktion, når emhætten har været aktiveret i mere end 1 minut og derefter blev slukket (baseret på emhættens blæserfunktion).
- Når apparatet slukkes med **Tænd/sluk**-knappen ①, aktiveres AfterRun, og når **Tænd/sluk**-knappen ① slukkes igen, deaktiveres AfterRun.
- Når emhætten slukkes, aktiveres AfterRun, og derefter kan du vælge emhætten for at ændre blæserhastigheden.
- AfterRun aktiveres, fordi timeren slutter under manuel betjening af emhætten.
- Selv hvis der slukkes på **Tænd/sluk**-knappen ①, mens AfterRun-funktionen er aktiv, opretholdes AfterRun.

⚠ FORSIGTIG

- Placér ikke pander og gryder på emhætten.
- Undgå at bruge emhætten til at sænke temperaturen på varme pander og gryder.
- Hvis der opstår en lugt, skal du straks lufte ud eller tænde for emhætten.

📖 BEMÆRK

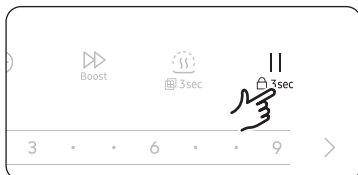
Indikator for emhættens AfterRun-funktion

00 > 00 > 00 > 00

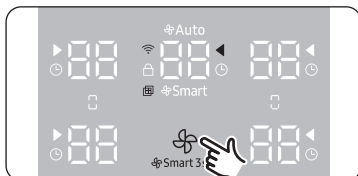
Indstillinger for AfterRun-funktionen



1. Kontrollér, om der er tændt på **Tænd/sluk**-knappen ①.



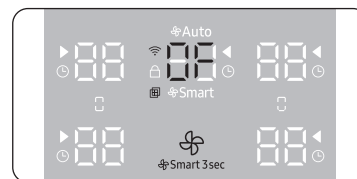
2. Tryk på og hold **Pause/Lås**-knappen  nede i 3 sekunder for at aktivere låsen.



3. Tryk på og hold **Emhætte**-knappen  nede i 3 sekunder for at aktivere AfterRun-funktionen.

BEMÆRK

- Standard: Til
- Den kan kun aktiveres, når både emhætten og kogezone ikke er i brug.



BEMÆRK

- Hvis du har brug for at ændre indstillingerne for emhættens blæserhastighed og udluftningstid i forbindelse med AfterRun-funktionen, kan du gøre det via SmartThings-appen.
- AfterRun-funktionen aktiveres i henhold til emhættens tidligere indstillede blæserhastighed, og hvis du indstiller en høj blæserhastighed, fungerer den hurtigt.
 - Blæserhastighed: 1 (standard)/2/3
 - Udluftningstid: 5 minutter/10 minutter/15 minutter/20 minutter (standard)/25 minutter

Brug

Smart-tilstandens følsomhedsindstilling (kun CC90H84JAD)

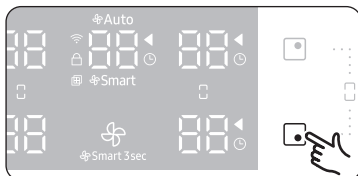
Denne funktion gør det muligt at indstille sensorfølsomheden ved drift i Smart-tilstand.



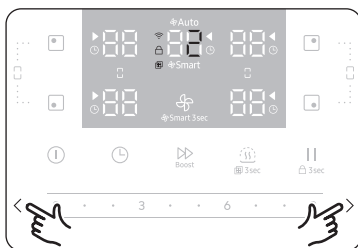
1. Følsomhedsindstillinger er tilgængelige, når der er tændt for strømmen. Tryk på **Tænd/sluk**-knappen ① i ca. 1 sekund.
 - Den kan kun indstilles, når emhætten ikke er i brug.



2. Tryk på og hold **Pause/Lås**-knappen ② nede i 3 sekunder for at aktivere låsen.



3. Tryk og hold **RF-kogezone**-knappen ③ nede i 3 sekunder for at aktivere tilstanden.
4. Kontrollér og skift den aktuelle følsomhedsindstilling.



- BEMÆRK**
- Skift indstillingsværdien ved brug af knapperne < og >.
 - Følsomheden har i alt 3 niveauer (Lav/Mellem (standard)/Høj). (Lav: 1, Mellem: 2, Høj: 3)
 - Indstillingen anvendes automatisk og opretholdes efter 3 sekunder.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring af kogepladen

⚠ ADVARSEL

Rengøringsmidler må ikke komme i kontakt med en varm keramisk glasoverflade: Alle rengøringsmidler skal fjernes med en passende mængde rent vand efter rengøring, da de kan have en ætsende effekt, når overfladen bliver varm. Brug ikke barske rengøringsmidler, såsom grill- eller ovnsprays, skurebørster eller skuremidler til rengøring af pander.

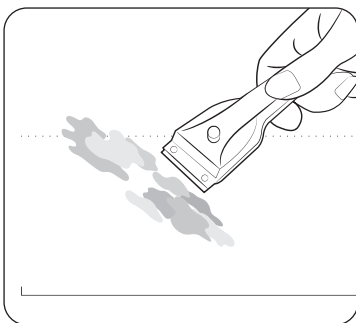
📖 BEMÆRK

Rengør den keramiske glasoverflade efter hver brug, mens den stadig føles varm. Dette forhindrer, at spild brænder fast på overfladen. Fjern kalkaflejringer, vandmærker, fedtdråber og metallisk misfarvning ved at bruge et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til keramisk glas eller rustfrit stål.

Let snavs

1. Rengør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud.
2. Gnub den tør med en ren klud. Der må ikke efterlades rester af rengøringsmidlet på overfladen.
3. Rengør hele den keramiske glaskogeflade én gang om ugen med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til keramisk glas eller rustfrit stål.
4. Tør den keramiske glasoverflade af med en passende mængde rent vand, og gnub den tør med en ren fnugfri klud.

Fastgroet snavs



1. Du skal bruge en glasskraber for at fjerne mad, der er kogt over eller fastgroede stænk.
2. Placér glasskraberen vinklet på den keramiske glasoverflade.
3. Fjern snavset ved at skrape med bladet.
4. Fjern hurtigst muligt brændt sukker, smeltet plastik, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskraber. Gør det, mens de stadig er varme.

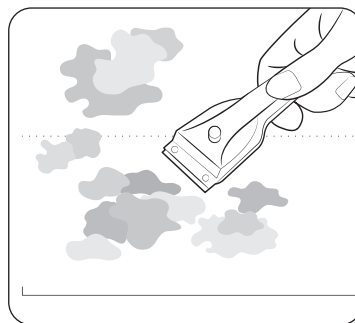
BEMÆRK

Glasskrabere og keramiske glasrensemidler er tilgængelige hos specialforhandlere.

FORSIGTIG

Brug af glasskrabere på varme kogeområder er forbundet med risiko for forbrændinger.

Problematiske snavs



1. Du skal fjerne brændt sukker, smeltet plastik, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskraber straks, og mens de stadig er varme.

ADVARSEL

Der er risiko for, at du brænder dig, når glasskraberen bruges på en varm kogezone:

2. Rengør kogepladen som normalt, når den er kølet ned. Hvis kogezone, hvorpå der var smeltede elementer, er kølet ned, skal den varmes op igen i forbindelse med rengøring.

BEMÆRK

Ridser og mørke pletter på den keramiske glasoverflade forårsaget af eksempelvis en pande med skarpe kanter kan ikke fjernes. De påvirker dog heller ikke kogepladens funktion.

ADVARSEL

- Rengør kogepladen som normalt, når den er kølet af. Hvis kogeområdet, hvor noget er smeltet, allerede er afkølet, skal det varmes op igen for at rengøre det.
- Ridser eller sorte pletter på overfladen af keramisk glas på grund af gryder med skarpe kanter kan eksempelvis ikke fjernes.
- Disse ting forringer dog ikke kogepladens normale funktion.
- Brug ikke eddike, citronsaft eller andre pletfjernere på kogepladens ramme. Der er risiko for permanente pletter.
- Tør rammen af med en fugtig klud.
- Fugt tørre aflejringer med en fugtig klud, og gnid på dem, indtil de tørrer helt.
- Brug ikke kogepladen som bordplade eller opbevaringsplads for at undgå skader på apparatet.
- Placer ikke gryder i kogeområdet, og brug ikke tomme gryder.
- Keramisk glas er meget bestandigt over for temperaturændringer, men der kan nemt opstå brud på det. Skarpe eller hårde genstande kan nemt beskadige det i tilfælde af stød.
- Placér ikke gryder på kogepladens ramme. Der er risiko for ridser og beskadigelse af overfladen.

Rengøring og vedligeholdelse

- Vær forsigtig med ikke at spilde sure væsker såsom eddike, citronsaft eller kalk på kogepladens ramme. Disse væsker kan forårsage permanente pletter.
- Hvis mad, der indeholder sukker, smelter i kontakt med varme kogeplader, skal den straks rengøres med en skraber, mens den stadig er varm. Hvis resterne køler af, er der risiko for, at overfladen bliver beskadiget, når de fjernes.
- Placer ikke opløselige genstande såsom plastik, aluminiumsfolie eller cellofan på kogepladens overflade af keramisk glas. Hvis disse produkter smelter på kogepladen, skal de straks fjernes med en skraber.

BEMÆRK

Vær opmærksom på, at Samsungs garanti IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets funktion, afhjælpning af forkert installation eller udførelse af normal rengøring eller vedligeholdelse.

Rengøring og vedligeholdelse af emhætten

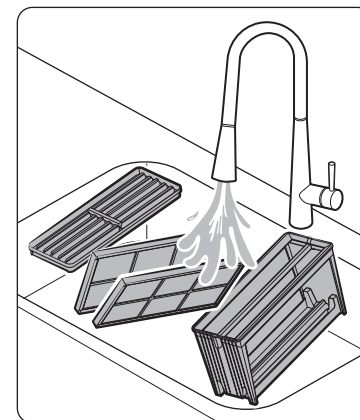
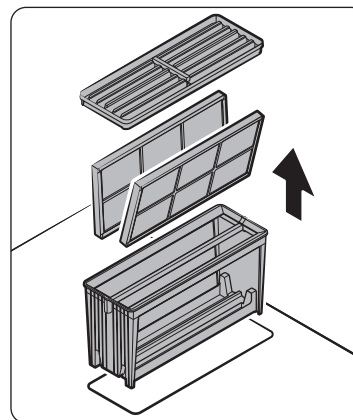
ADVARSEL

Der kan opstå brand i fedtaflejringer i fedtfilteret, hvilket udgør en brandfare.

BEMÆRK

- For at sikre, at emhættens ydeevne opretholdes, skal tilbehøret (bakkefilter, fedtfilter, gitter) rengøres ofte.
- Graden af tilsmudsning varierer afhængigt af omgivelsesbetingelserne, og derfor skal rengøring udføres efter behov baseret på tilsmudsningen (hver 2. eller 3. uge).
- Kulfiltre kan ikke vaskes. De kan kun udskiftes.

Rengøring af emhætten

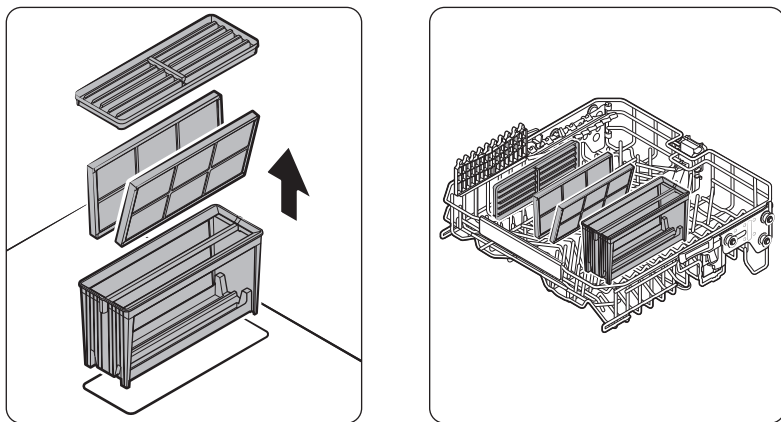


1. Løft gitteret, og tag bakkefilteret ud.
2. Tag fedtfilteret ud.
3. Brug en blød svamp eller en blød børste dyppet i varmt vand og et neutralt flydende rengøringsmiddel til at fjerne fedtpletter fra undersiden af emhætten og dens dele.
4. Når rengøringen er afsluttet, skal delene indsættes igen i omvendt rækkefølge i forhold til udtagningen.

ADVARSEL

- Sørg for at slukke for strømmen under rengøring af emhætten.
- Brug ikke værktøj eller redskaber såsom ståluld.
- Brug ikke bagepulver, brintoverilte, citronsyre, slibemidler, alkohol osv. Det kan beskadige belægningen eller forårsage misfarvning.
- Brug af hensyn til sikkerheden altid handsker under rengøringen.
- Sprøjt ikke vand direkte på emhætten, når den er installeret. Der er risiko for elektrisk stød og brand.
- Der opstår let pletter fra fingre og fedt på overfladen, men de er ikke så synlige som på en reflekterende glasoverflade.

Rengøring af emhætten (opvaskemaskine)



1. Løft gitteret, og tag bakkefilteret ud.
2. Tag fedtfilteret ud.
3. Placer gitteret og bakkefilteret samt fedtfilteret i opvaskemaskinen. Men sørg for ikke at stable dem.
4. Brug et almindeligt opvaskemiddel til husholdningsbrug, og rengør ved lav temperatur og et kort program.
5. Når rengøringen er afsluttet, skal delene indsættes igen i omvendt rækkefølge i forhold til udtagningen.

⚠ ADVARSEL

- Filteret kan blive misfarvet i forbindelse med rengøringen, men det påvirker ikke dets ydeevne.
- Vask ikke meget fedtede fedtfiltere sammen med service.
- Filterets kanter er skarpe og kan forårsage personskader. Brug derfor altid handsker under håndteringen af det.
- Der opstår let pletter fra fingre og fedt på overfladen, men de er ikke så synlige som på en reflekterende glasoverflade.

Rengøring af emhættens dæksel

Hvis der er kommet vand eller madrester ind i emhætten, skal den rengøres på denne måde.

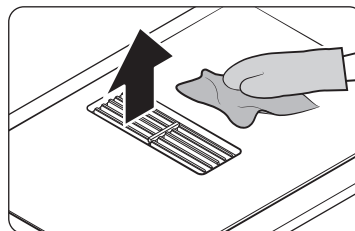
⚠ ADVARSEL

Sørg for, at produktet er slukket, inden rengøringen udføres.

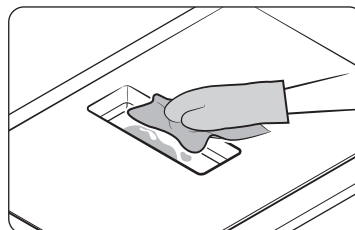
- Der er risiko for elektrisk stød.

📖 BEMÆRK

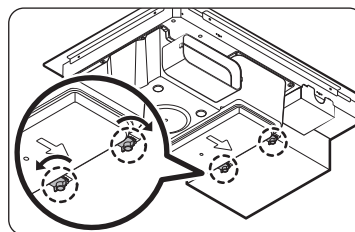
Hvis skabet er fastgjort forneden, skal der være plads nok til at emhættens dæksel kan afmonteres.



1. Tør forsigtigt rundt om gitteret med et tørt viskestykke. Løft forsigtigt gitteret, bakkefilteret og fedtfilteret, og løs dem.
 - Se mere om rengøring af grill, bakkefilter og fedtfilter i den separate rengøringsvejledning.



2. Fjern vand og madrester (olie), der er kommet ind i produktet ved aftørring.

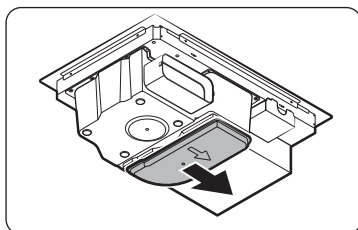


3. Drej de to holdere i modsat retning.

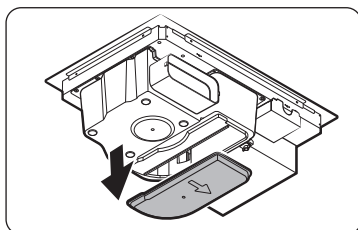
⚠ FORSIGTIG

- Vær forsigtig med ikke at spilde vand, når emhættens dæksel tages af.

Rengøring og vedligeholdelse



4. Tryk emhættens dæksel i pilens retning.



5. Løsn dækslet fra emhætteholderen i nedadgående retning, og fastgør dækslet i den omvendte rækkefølge, når rengøringen er afsluttet.

BEMÆRK

- Ved mindre urenheder renses kabinettet igennem luftindsugningen med en blød klud eller en svamp.
- Det anbefales at tage emhættens dæksel af for at rengøre indtørret olie.
- Efter aftagningen fjernes vand og madrester (olie) med et tørt viskestykke forud for rengøringen.
- Rengør de indvendige og udvendige overflader på emhættens dæksel med en blød klud eller svamp fugtet med et mildt rengøringsmiddel. Skyl med vand, tør grundigt, og monter igen emhættens dæksel.

FORSIGTIG

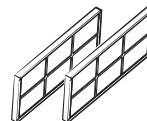
- Hvis der er kommet meget vand ind i emhættens øverste indsugning, skal bakkefilteret udtages og rengøres først.
- Hvis bakkefilteret løber over, skal vandet udtømmes fra bunden af bakkefilteret, hvorefter tanken under det kan udtages og rengøres.
- Det vil være vanskeligt at rengøre dækslet, hvis der er en hylde fastgjort til bunden af produktet inde i skabet. I så tilfælde skal skuffen fjernes forud for rengøringen.

- Brug ikke skurepulver, skuresvampe, ståluld, blegemiddel eller syreholdige eller alkaliske rengøringsmidler, da de kan ødelægge emhættens dæksel.
- Brug ikke damprenser, da der kan trænge vand ind i produktet.
- Emhættens dæksel er beregnet til at kunne holde til en kraft på op til 10 kgf; men voldsomme tryk kan gøre skade på det.

BEMÆRK

- Kontroller regelmæssigt vandstanden i emhættens dæksel efter madlavning. Hold altid øje med vandstanden og urenheder, når der trænger væske ind i apparatet, eller når fedtfilteret rengøres. (Maksimal kapacitet: cirka 0,92 L)
- Fjern vandet, og rengør apparatet inden udskiftning af lugtfilteret. Det kan dog blive nødvendigt at foretage flere inspektioner, alt efter hvor ofte du bruger produktet, og hvordan du tilbereder. Det anbefales at gøre rent mindst én gang om måneden.
- Hvis emhættens dæksel ikke tømmes, når det er fuldt, kan der ske skader på de indre dele og de nederste kabinetter.

Udskiftning af fedtfilteret



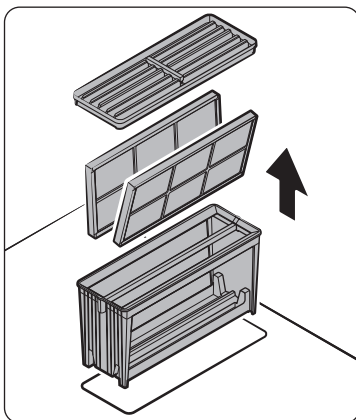
- Fedtfilteret opfanger damp og oliedampe under madlavningen.
- For at sikre, at emhættens ydeevne opretholdes, skal fedtfilteret rengøres ofte.

ADVARSEL

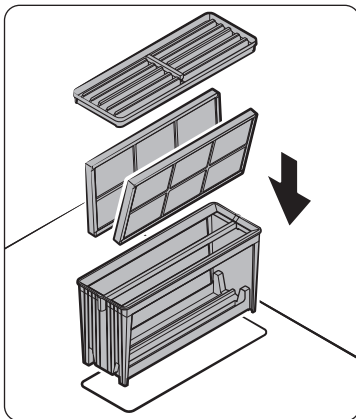
- Fedtfilteret er lavet af metal, så det kan registreres og blive varmt, når det placeres på induktionskogepladen.
- Placer ikke fedtfilteret på induktionskogepladen.
- Sørg for altid at indsætte fedtfilteret i produktet, når det er i brug.
- Hvis produktet bruges uden fedtfilteret, kan oliedampe under madlavningen trænge direkte ind i produktet og i blæsermotoren.
- Sørg for at bruge produktet med fedtfilteret indsat korrekt.

FORSIGTIG

Denne del skal købes og udskiftes særskilt via Samsungs servicecenter og hjemmeside (www.samsung.com/support) efter behov.

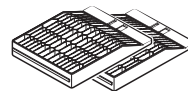


1. Løft gitteret, og tag bakkefilteret ud.
2. Tag fedtfilteret ud.



3. Brug et nyt fedtfilter, og indsæt det i den omvendte rækkefølge i forhold til udtagningen.

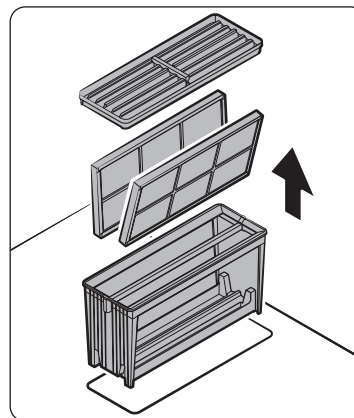
Udskiftning af kulfilteret



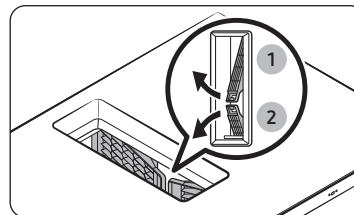
- Kulfilteret reducerer lugtgener fra den luft, der suges ind af recirkulationssystemet.
- Kulfilteret har en standardlevetid på 360 timer, men levetiden kan variere afhængigt af madlavningsforholdene og anvendelsen. Det anbefales at udskifte det mindst hver 6. måned.

FORSIGTIG

Denne del kan ikke rengøres og skal købes og udskiftes særskilt via Samsungs servicecenter og hjemmeside (www.samsung.com/support) efter behov.

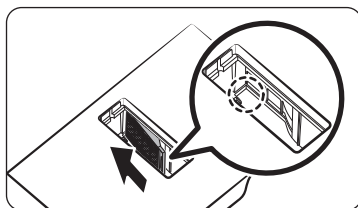


1. Løft gitteret, og tag bakkefilteret ud.



2. Træk den øverste del af kulfilteret diagonalt, og tag det derefter ud.

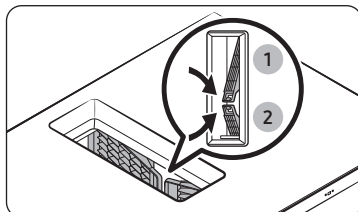
Rengøring og vedligeholdelse



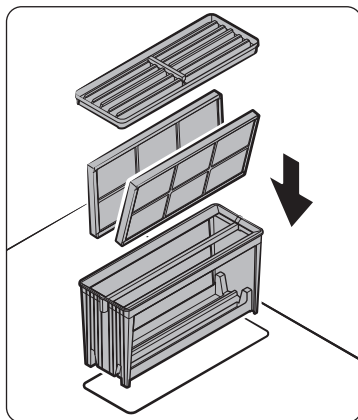
3. Indsæt det nye kulfilter i henhold til de indvendige markeringer.

BEMÆRK

- Skal indsættes med den flade side opad.
- Indsæt de andre filtre i modsat retning på samme måde.



4. Sæt det nye kulfilter skråt ind.



5. Anbring resten af delene i den omvendte rækkefølge i forhold til afmonteringen.

Fejlfinding og service

Fejlfinding

Hvis der opstår et mindre problem, kan du følge nedenstående anvisninger for at løse problemet selv. Forsøg ikke at foretage yderligere reparationer, hvis de følgende oplysninger ikke hjælper i hvert enkeltstående tilfælde.

ADVARSEL

Reparationer af apparatet bør kun udføres af en kvalificeret servicetekniker. Forkert udførte reparationer kan indebære betydelige risici for brugeren. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit lokale servicecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke fungerer?	• Sikringen i husets ledningsførelse er ikke intakt.	• Hvis sikringerne udløses et antal gange, skal du ringe til en autoriseret elektriker.
Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke kan tændes?	• Der er blevet trykket på Tænd/sluk-knappen ① ved et uheld. • Betjeningspanelet er delvist tildækket af en fugtig klud eller væske.	• Sørg for, at apparatet er tændt. • Rengør betjeningspanelet.
Hvad bør jeg gøre, hvis displayet pludselig ikke længere er synligt, med undtagelse af restvarmeindikatoren (H, H)?	• Der er blevet trykket på Tænd/sluk-knappen ① ved et uheld. • Betjeningspanelet er delvist tildækket af en fugtig klud eller væske.	• Apparatet er tændt. • Rengør betjeningspanelet.
Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne er slukkede, og restvarmeindikatoren ikke vises på displayet?	• Kogezoneen blev kun brugt kortvarigt, og derfor blev den ikke varm nok.	• Hvis kogezoneen er varm, bedes du ringe til et lokalt servicecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Emhættens tilstand skifter automatisk.	- Kører den i tilstanden Smart/Auto? - Kører den i tilstanden Boost?	- Tilstanden Smart/Auto er automatisk i henhold til sensoren og kogezoneens effekt. - Sensor og kogezoneens effekt (CC90H84JAD): Smart - Kogezoneens effekt (CC90H84PAD): Auto - Tilstanden Boost er maksimalt aktiveret i 8 minutter og skifter derefter til drift på niveau 9.
Emhættens sugeevne er svag.	Er der fremmedlegemer i filteret?	Rengør filteret med et neutralt rengøringsmiddel i lunkent vand.

Informationskoder

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
C0	Der er et problem med kogezoneens temperaturføler.	Genstart apparatet ved hjælp af Tænd/sluk-knappen ①. Hvis problemet varer ved, skal strømmen afbrydes i mere end 30 sekunder. Genstart derefter apparatet, og prøv igen. Hvis problemet stadigvæk varer ved, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
C1	Den registrerede temperatur er højere end den indstillede grænse. Når der opstår en fejl, stopper emhætten for at forhindre spredning af branden.	
C2	Der er opstået et problem med PBA-føleren.	
A4, A6	DC-motoren fejler grundet problemer med PCB eller el-forbindelser eller elektrisk forstyrrelse på motorbladet.	
d0	Der er blevet trykket på en tast i over 8 sekunder.	Kontrollér, om tasten er våd, eller om der trykkes på den. Hvis problemet varer ved, skal du genstarte apparatet med Tænd/sluk-knappen ①. Hvis problemet stadigvæk varer ved, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
F8, FA	Kommunikation mellem hoved- og underprintkort fejlede.	Genstart apparatet ved hjælp af Tænd/sluk-knappen ①. Hvis problemet vedbliver, skal strømmen afbrydes i over 30 sekunder. Genstart derefter apparatet. Hvis problemet stadigvæk varer ved, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
F1	Der opstår en EEPROM-fejl, når EEPROM eller læsning ikke udføres.	
F2	Den berøringsaktiverede IC kommunikerer unormalt.	

Fejlfinding og service

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
UP	Den er uden for det normale spændingsområde (220-240 V).	Kontrollér strømmiljøet i hjemmet.
U	Hvis panden eller gryden ikke er egnet til induktion, eller hvis kogepladen er aktiveret uden gryden eller panden, vises det.	Anvend kogegrej, der er egnet til induktion.
PO	Kommunikation mellem hovedprintkortet og emhættens hovedprintkort.	Det forekommer, når hovedprintkortet og emhættens hovedprintkort ikke kommunikerer. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.
HA	EEPROM-dataoplysninger.	Det forekommer, når emhættens EEPROM-data er beskadigede på grund af elektrisk interferens eller en defekt i emhættens hovedprintkort. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
PI	Kommunikation mellem emhættens hovedprintkort og emhættens inverterprintkort.	Det forekommer, når emhættens hovedprintkort og emhættens inverterprintkort ikke kommunikerer. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.
HO	Overstrøm i emhættens blæsermotor.	Det forekommer, når der opstår et problem i det elektriske kredsløb, der styrer emhættens rotation og funktion. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.
HI	Overbelastning af emhættens blæsermotor.	Det forekommer, når emhættens blæser er overbelastet, og der opstår overstrøm. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
H2	Frakobling af ledningen til emhættens blæsermotor.	Det forekommer, når emhættens blæser ikke modtager tilstrækkelig strøm, eller når blæserens ledning frakobles. Hvis problemet varer ved, skal du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.
H3	Overspænding/lavspænding i emhættens blæser.	Det forekommer, når spændingen, der tilføres til emhættens blæsermotor er for lav eller for høj, eller når der er et problem med spændingssensoren. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
H4	Emhættens blæsermotors IPM-temperaturføler.	Det forekommer, når der er et problem med temperaturføleren, der måler overfladetemperaturen på kølelegemet, som afleder varme fra det elektriske kredsløb, der styrer emhættens blæser. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.
H5	Emhættens blæsermotor (IPM) er overophedet.	Det forekommer, når der registreres en høj temperatur i det interne elektriske kredsløb, der driver emhættens blæser. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.

Fejlfinding og service

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
H6	Emhættens blæsermotors udgangsstrømsensor.	Det forekommer, når der er et problem med sensoren, der måler strømmen, når emhættens blæser er i brug. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.
H7	Emhættens blæsermotors DC-spændingssensor.	Det forekommer, når der er et problem med den sensor, der måler spændingen i det elektriske kredsløb, der styrer emhættens blæser. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.
H8	Emhættens blæsermotor starter ikke.	Det forekommer, når emhættens blæser ikke fungerer. Tag stikket ud af stikkontakten i mere end 30 sekunder, og lad derefter produktet køle tilstrækkeligt af, før du genstarter det. Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte et Samsung Electronics-servicecenter.

Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke vil tændes eller slukkes?

Dette kan skyldes følgende årsager:

- Betjeningspanelet er delvist tildækket af en fugtig klud eller væske.
- Børnelåsen er aktiveret og viser .

Hvad skal jeg gøre, hvis -displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Betjeningspanelet er delvist tildækket af en fugtig klud eller væske. Tryk på **Tænd/sluk**-knappen  for at nulstille.
- Hvis en væske har oversvømmet kontrolpanelet, skal væsken tørres op.

Hvad skal jeg gøre, hvis -displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Kogepladen er overophedet på grund af unormal brug.
- Når kogepladen er kølet ned, skal du trykke på **Tænd/sluk**-knappen  for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis -displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Kogegrej er upassende, for småt eller intet kogegrej er blevet placeret på kogezone.
- Hvis du bruger passende kogegrej, forsvinder beskeden automatisk.

Hvad bør jeg gøre, hvis blæseren kører, når kogepladen er slukket?

Kontrollér følgende:

- Når du er færdig med at bruge kogepladen, kører blæseren selvstændigt for at køle ned.
- Når kogepladens elektronik er kølet ned, eller den maksimale tid (10 minutter) er gået, slukker blæseren.
- Hvis du anmoder om et servicebesøg for at få oplysninger om apparatets funktion eller betjening af apparatet, kan besøget fra kundeserviceteknikeren medføre et gebyr, selv i garantiperioden.

Service

Før du ringer efter hjælp eller service, kan du med fordel læse afsnittet "Fejlfinding". Hvis du stadig har brug for hjælp, skal du følge instruktionerne nedenfor.

Er det en teknisk fejl?

Hvis ja, skal du kontakte dit lokale servicecenter.

Forbered dig altid forud for samtalen. Det vil lette processen med at diagnosticere problemet og også gøre det nemmere at afgøre, om et servicebesøg er nødvendigt.

Tag notits af følgende oplysninger.

- Hvilken form har problemet?
- Under hvilke omstændigheder opstår problemet?

Når du ringer, skal du kende dit apparats model- og serienummer. Disse oplysninger er angivet på mærkepladen i dette format:

- Modelbeskrivelse
- S/N-kode (15 cifre)

Vi anbefaler, at du nedfælder oplysningerne i denne manual, så de er let tilgængelige.

- Model:
- Serienummer:

Hvornår pådrager du dig omkostninger, selv i garantiperioden?

- Hvis du havde været i stand til at løse problemet selv ved at følge en af løsningerne angivet i afsnittet "Fejlfinding".
- Hvis kundeserviceteknikeren har måttet foretage flere servicebesøg, fordi han ikke fik alle relevante oplysninger før sit besøg og som følge heraf f.eks. har måttet køre ekstra ture efter reservedele. Forberedelse af dit telefonopkald som beskrevet ovenfor vil spare dig for omkostningerne til disse ture.

Tekniske specifikationer

Produktdatablad i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014

	Værdi	Enhed
Leverandørens navn eller varemærke	Samsung	-
Model	CC90H84JAD / CC90H84PAD	-
Årligt energiforbrug – AEC _{emhætte}	44,1	kWh/år
Energieffektivitetsklasse	A+	-
Væskedynamisk effektivitet – FDE _{emhætte}	32,0	-
Væskedynamisk effektivitetsklasse	A	-
Belysningseffektivitet – LE _{emhætte}	*	lux/W
Belysningseffektivitetsklasse	*	-
Effektivitet af fedtfiltrering – GFE _{emhætte}	95,1	%
Effektivitetsklasse af fedtfiltrering	A	-
Luftstrøm ved minimal effekt	190,0	m³/h
Luftstrøm ved maksimal effekt	600,0	m³/h
Luftstrøm ved intensiv brug eller boost	720,0	m³/h
A-vægtet lydeffekt ved minimal hastighed	42	dB(A) re 1pW
A-vægtet lydeffekt ved maksimal hastighed	68	dB(A) re 1pW
A-vægtet lydeffekt ved intensiv- eller boosthastighed	72	dB(A) re 1pW
A-vægtet lydeffekt ved minimumshastighed – Recirkulationstilstand **	41	dB(A) re 1pW
A-vægtet lydeffekt ved maksimal hastighed – Recirkulationstilstand **	70	dB(A) re 1pW
A-vægtet lydeffekt ved intensiv- eller boosthastighed – Recirkulationstilstand **	72	dB(A) re 1pW
Energiforbrug i slukket tilstand – P ₀	0,30	W
Energiforbrug i standby – P _s	*	W

Tekniske specifikationer

Yderligere produktinformation i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014

	Symbol	Værdi	Enhed
Tidsforøgelsesfaktor	f	0,8	-
Energieffektivitetsindeks	EEl _{emhætte}	44,8	-
Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt (BEP)	Q _{BEP}	381,0	m³/h
Målt lufttryk i det optimale driftspunkt	P _{BEP}	456	Pa
Maksimal luftstrøm	Q _{maks}	720,0	m³/h
Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt	W _{BEP}	151,0	W
Belysningssystemets nominelle effekt	W _L	*	W
Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogepladen	E _{midt}	*	lux

* Gælder ikke for dette produkt

** Frivillig erklæring

Produktdatablad i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014

Data bestemt i henhold til standarderne EN 61591, EN 60704-2-13, EN 50564, Kommissionens forordninger (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014.

Forslag til korrekt anvendelse for at reducere miljøbelastningen: Tænd emhætten på laveste hastighed, når du begynder at lave mad, og lad den køre i et par minutter efter endt madlavning. Øg kun hastigheden ved store mængder røg og damp, og anvend kun boost-hastighed(er) i ekstreme situationer. Udskift kulfilteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at bibeholde en god lugtreduktionseffektivitet. Rens fedtfilteret/fedtfiltrene, når det er nødvendigt for at bibeholde en god fedtfiltereffektivitet. Anvend den maksimale diameter for kanalsystemet angivet i denne vejledning for at optimere effektiviteten og minimere støjen.

Tekniske data

Modelidentifikation		CC90H84JAD	CC90H84PAD
Apparatets mål	Bredde	800 mm	800 mm
	Dybde	520 mm	520 mm
	Højde	230 mm	230 mm
Mål på udskæringen i bordpladen	Bredde	750 mm	750 mm
	Dybde	490 mm	490 mm
Tilslutningsspænding		220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz	220-240 V~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Maksimal tilsluttet effekt		7.650 W	7.650 W
Vægt	Nettovægt	27,2 kg	25,0 kg
	Bruttovægt	32,9 kg	30,8 kg

Kogezoner

	CC90H84JAD		CC90H84PAD	
Placering	Effekt	Boost-tid	Effekt	Boost-tid
Venstre forrest	2.100 W / Boost 2.700 W	8 min	1.800 W / Boost 2.600 W	8 min
Venstre bagest	2.100 W / Boost 2.700 W	8 min	1.800 W / Boost 2.600 W	8 min
Højre forrest	2.100 W / Boost 2.700 W	8 min	2.200 W / Boost 3.400 W	8 min
Højre bagest	2.100 W / Boost 2.700 W	8 min	1.500 W / Boost 2.600 W	8 min
Flekszone	2.100 W / Boost 2.700 W	5 min	2.400 W / Boost 3.700 W	5 min
Flekszone samlet	2.700 W / Boost 3.700 W	5 min	-	-

Produktoplysninger

Leverandørens navn	Samsung Electronics Co., Ltd.	Samsung Electronics Co., Ltd.
Modelidentifikation	CC90H84JAD	CC90H84PAD
Antal kogezone og/eller -områder	2	3
Energiforbrug pr. kogezone eller -område udregnet pr. kg (EC elektrisk tilberedning)	36,5 x 21,0 cm: 190 Wh/kg 36,5 x 21,0 cm: 190,9 Wh/kg	36,5 x 18,0 cm: 196,5 Wh/kg (venstre) 18,0 cm: 185,5 Wh/kg (foroven) 21,0 cm: 178,6 Wh/kg (forneden)
Blussets energiforbrug udregnet pr. kg (EC elektrisk blus)	190,5 Wh/kg	186,8 Wh/kg

Data bestemt i henhold til standarden EN 60350-2 og Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014.

Samlet strømforbrug i standbytilstand (W) (Alle netværksporte er "tændt")		1,9 W
Tidsperiode for strømstyringen (min)		20 min.
Wi-Fi	Strømforbrug (W) i standbytilstand	1,9 W
	Tidsperiode for strømstyringen (min)	20 min.
Slukket tilstand	Strømforbrug	0,30 W
	Tidsperiode for strømstyringen (min)	20 min.

Tips til at spare på strømmen

Gør følgende for at spare på strømmen:

- Anbring gryder og pander, før du tænder kogezone.
- Sørg for at holde kogezoneerne og bunden på gryder og pander rene.
- Brug låg, der lukker tæt, på gryder og pander.
- Sluk for kogezoneerne, inden tilberedningstiden er udløbet, og gør brug af restvarmen.

Appendiks

BEMÆRK

Samsung erklærer hermed, at dette radioudstyr er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og de relevante lovkrav i Storbritannien. Den fulde ordlyd af EU-overensstemmelseserklæringen og overensstemmelseserklæringen for Storbritannien er tilgængelig på følgende internetadresse: Den officielle overensstemmelseserklæring kan findes på <http://www.samsung.com>. Gå til Support > Søg efter produktsupport, og indtast modelnavnet.

	Frekvensområde	Transmittereffekt (maks.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	KONTAKTCENTER	WEBSITE
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	
GERMANY	06196 77 555 77	
FRANCE	01 48 63 00 00	
SPAIN	91175 0015	
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	
LUXEMBURG	+352 2610 3710	
NETHERLANDS	+31 88 909 0111	
BELGIUM	+32 26200210	
NORWAY	21 62 90 99	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	OLD 030-622 75 15, NEW number: 0800 528 475	
SWEDEN	0771-400 300	
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0800 726 786	
HUNGARY	061 42 92 312 	
CZECH	800726786 	
SLOVAKIA	800726786 	
CROATIA	072 726 786	

LAND	KONTAKTCENTER	WEBSITE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	
SERBIA	011 321 6899	
Kosovo	038 40 30 90	
ALBANIA	045 620 202	
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	
LITHUANIA	0-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
UKRAINE	0-800-502-000	
MOLDOVA	+373-22-667-400	