

# Electric Cooktop

---

## User manual

CC70F30\*\*\*\*\*

---



To find out if your model is ENERGY STAR Certified  
go to [www.energystar.gov/productfinder](http://www.energystar.gov/productfinder)

**SAMSUNG**

# Contents

## Important safety instructions 3

What you need to know about safety instructions	3
For your safety	4
Surface cooking units	5
Electrical safety	7
Child safety	7
Ventilating hood	8
Glass/ceramic cooking surfaces	8
Critical installation warnings	8
Critical usage warning	9
Usage cautions	11
Critical cleaning warnings	13
California Proposition 65 Warning	15

## Before you start 15

About induction cooktop cooking	15
Location of the induction cooktop elements and controls	16
Cooking areas	17
Initial cleaning	17
Digital display	17
Safety shutoff	17

## Operation 18

Residual heat indicator	18
Switching the appliance on	18
Select cooking zone and heat setting	18
Using keep warm	19
Power boost control	19
Power management	19
Switching the appliance off	20
SYNC	20
Quick stop	21
Pause	21
Using the child safety lock	21
Timer	22
Sound on/off	22

Before using the cooktop	23
Cookware for induction cooking zones	24
Using the correct size cookware	24
Pot and pan sizes	24
Operating noises	25
Using suitable induction cookware	25
Temperature detection	26
Protecting the cooktop surface	26
Using the SmartThings connect feature	27

## SmartThings 27

Installation	27
Samsung account	28
Getting started	28
Cooktop app	28
Monitoring your cooktop remotely	28
Controlling your Hood remotely	28
Troubleshooting	29

## Maintaining your appliance 30

Care and cleaning of the glass cooktop	30
--	----

## Troubleshooting and Information code 31

Troubleshooting	31
Information codes	32

## Warranty (U.S.A) 33

## Warranty (CANADA) 34

## Appendix 36

Open source announcement	36
Model name & serial number	36

## Important safety instructions

Read and follow all instructions before using your cooktop to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the cooktop. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or the manufacturer about problems that you do not understand.

## WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important safety instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your cooktop.

### Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

#### 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**.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

#### CAUTION

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

-  Do NOT attempt.
-  Do NOT disassemble.
-  Do NOT touch.
-  Follow directions explicitly.
-  Unplug the power plug from the wall socket.
-  Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
-  Call a Samsung service center for help.
-  Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly.

After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions



---

### FOR YOUR SAFETY



---

When using electrical appliances, you should follow basic safety precautions, including the following:

#### CAUTION

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Potentially hot surfaces include cooktop, the cooktop facing, and areas near the cooktop.
-  User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
-  Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

-  • **Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop surface.** Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- **Do not leave children alone.** Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not use water on grease fires.** Turn off the cooktop to avoid spreading the flames. Smother the fire or flames or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.
-  • **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.
- **Use only dry potholders.** Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- 
- ★ • Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
  - 🔌 • Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
  - ☐ • Avoid scratching or striking the cooktop. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a cooktop with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
  - ★ • For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the cooktop.
  - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
  - The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  - Do not lean on the cooktop as you may turn the control knobs inadvertently.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## SURFACE COOKING UNITS

- ☐ • **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can damage the cooktop and cause the cooktop to malfunction.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- ★ • **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- **Use proper pan sizes.** This appliance is equipped with surface units of different size. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

- ★ • **Cookware Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage due to unintentional contact with cookware, position cookware handles so that they are turned inward and do not extend over adjacent surface units.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware can be used for rangetop service without breaking due to sudden changes in temperature.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- ☒ • To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods that have excessive amounts of ice.
- **Do not operate the cooktop without cookware.** If the cooktop operates without cookware, the control knobs will become hot.
- ★ • Do not move the container and bowl in a horizontal position on cooktop surface.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- ★ • **Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use.** They may become hot and could cause burns.
- **Cleaning.** Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Be sure you know which control knob operates each surface unit. Make sure you have turned on the correct surface unit.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- **Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.**
- **Do not Use Decorative Surface Element Covers** – If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## ELECTRICAL SAFETY

---

Use factory installed flexible cord to connect to power supply only, do not use power supply cord kit.

- ★ • The cooktop should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact a Samsung authorized service center. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks, or splits appear:
  - switch off all cooking zones
  - unplug the cooktop from the AC wall outlet
  - contact your local Samsung service center.

### WARNING

If the surface is cracked, switch off and unplug the appliance to avoid the possibility of electrical shock. Do not use your cooktop until the glass surface has been replaced.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## CHILD SAFETY

---

### WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The cooking zones will become hot when you cook. To keep small children from being burned, always keep them away from the appliance while you are cooking.

### WARNING

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

### VENTILATING HOOD

---

- ★ • **Clean ventilating hoods frequently.** Do not let grease accumulate on the hood or filter.
- **When flaming foods under the hood, turn the fan on.**

### GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

---

- ☐ • **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas near the units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and the facing of the cooktop.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. If your cooktop breaks, contact an authorized Samsung service center immediately.
- ★ • **Clean the cooktop with caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**




### CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

---

#### ⚠ WARNING

- ★ • This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
  - Failing to have a qualified technician install the cooktop may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the cooktop, remove all packaging material and examine the cooktop for any damage such as dents. If there is any damage, do not operate the cooktop and notify your dealer immediately.
- Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your cooktop should be the only item connected to this circuit.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
- Install the cooktop on a sturdy, level cabinet that can support its weight.
  - Failing to do so may result in problems with the cooktop.


**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

-  • This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
  - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Do not cut or remove the grounding prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the cooktop to a circuit that provides the correct amperage.
-  • Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or bend the power cord excessively.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.
-  If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## CRITICAL USAGE WARNING

### CAUTION

-  • If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
  - A spark may result in an explosion or fire.
- Take care not to contact the cooktop surface with your body while cooking or just after cooking.
  - Failing to do so may result in burns.
- Always observe safety precautions when using your cooktop. Never try to repair the cooktop on your own - there is dangerous voltage inside. If the cooktop needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

- ★ • If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- ☒ • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
- ☒ • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- ☒ • Do not touch the power cord with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
  - This may cause a spark and result in electric shock or fire.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- ☒ • Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
  - If a child places a plastic bag over his or her head, the child can suffocate.
- Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.
- Keep pets away from the appliance because pets may step on the controls of the appliance, causing a malfunction.
- Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
  - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
- Do not use or place flammable sprays or objects near the cooktop.
  - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- 
- ❑ • Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest Samsung service center.
  - Never use this appliance for purposes other than cooking.
    - Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.
  - Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.
    - Failing to do so may result in a fire.
  - Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.
    - This may result in a fire.
  - Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.
    - Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
    - As the handle and cooktop surfaces may be hot enough to cause burns after cooking, use cooking gloves to protect your hands from burns.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## USAGE CAUTIONS

### ⚠ CAUTION

- ★ • If the surface is cracked, turn the appliance off.
  - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away from your hands and face.
- Remove lids from baby food jars before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or the surface of the food may appear to be cooler than the interior, which can be hot enough to burn an infant's mouth.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating.
  - Especially when feeding a child, make sure that the food or beverage has cooled sufficiently.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

- ★ • Take care when heating liquids such as water or other beverages.
  - Make sure to stir during or after cooking.
  - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
  - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
  - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
- ☒ • Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
  - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Do not operate the appliance with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance.
  - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.

- ☒ • Do not put your face or body close to the appliance while cooking.
  - Take care that children do not come too close to the appliance.
  - Failing to do so may result in children burning themselves.
- Do not scratch the glass of the cooktop with a sharp object.
  - This may result in the glass being damaged or broken.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Do not over-heat food.
  - Overheating food may result in a fire.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**


**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

---

### CAUTION

-  • Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
  - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally).
  - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
  - This may result in corrosion.
- Keep the cooktop surface clean. Food particles or spattered oils stuck to the cooktop surface can cause paint damage and reduce the efficiency of the cooktop.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## 1. FCC NOTICE

### FCC STATEMENT :

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch codes.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **WARNING**

Any changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

## **FCC RF Exposure Requirements**

This device complies with FCC RF radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The antenna(s) used for this transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter and must be installed to provide a separation distance of at least 20cm from all persons.

## **2. IC Notice**

This device contains licence-exempt transmitter(s)/ receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- 1)** This device may not cause interference.
- 2)** This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
  - CAN ICES(B)/NMB(B)

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

---

## CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

### WARNING

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## Before you start

---

### About induction cooktop cooking

---

#### CAUTION

##### BEFORE COOKING

- Do not use the Induction cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the Induction cooktop, even when it is not being used.
- Turn the induction cooktop on only after placing the cookware on it.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and damage it.

#### CAUTION

##### DURING COOKING

- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the induction cooktop surface since they can get hot.
- After use, switch off the induction element using its control. Do not rely on the pan detector.
- Use this appliance for normal cooking and frying in the home only. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the induction cooktop to heat the room.
- Take care when plugging electrical appliances into a power outlet near the cooktop. Power cords must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking french fries.
- Turn the cooking zones off after use.
- Never place combustible items on the induction cooktop. It may cause a fire.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil, or frozen foods packaged in aluminium cookware.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Do not let cables from electrical appliances touch hot cookware or the hot surface of the induction cooktop.

## Before you start

- Do not use the induction cooktop to dry clothes.
- Never store flammable materials such as aerosols and detergents in the drawer or cupboards under the induction cooktop.
- Users with Pacemakers or Active Heart Implants must keep their upper body at least 1 ft. (30 cm) from the induction cooking zones when they are turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor.

### ⚠ CAUTION

#### AFTER COOKING

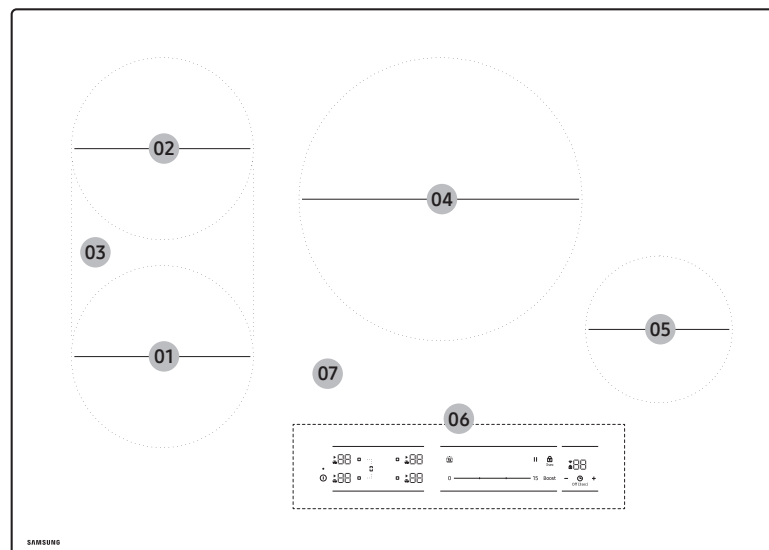
- Do not touch the Induction elements until they have cooled down.
- The surface can stay hot for some time after cooking is complete. If you touch the surface before it has had time to cool down sufficiently, you can burn yourself.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- After you have activated elements on the cooktop, the internal fan may come on for cooling purposes.
- The fan activation time may differ depending on the temperature of the internal sensor. (10 minutes or 20 minutes)
- If you have cabinet storage directly above the cooking surface, make sure that the items in the cabinet are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays.

### ⚠ CAUTION

If the cooktop is installed above an oven, do not use the cooktop while the oven's Self-cleaning function is on.

## Location of the induction cooktop elements and controls

### Cooking zones

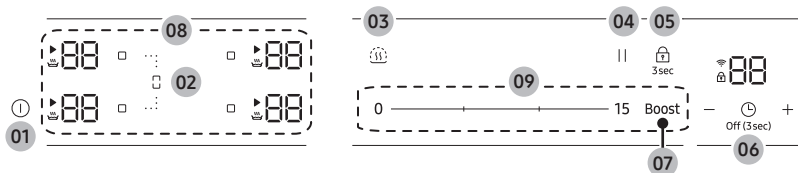


01	Induction Left front 7", 1800 W with Power Boost 2300 W
02	Induction Left rear 7", 1800 W with Power Boost 2300 W
03	Induction Left SYNC, 3400 W with Power Boost 3600 W
04	Induction Center 11", 2300 W with Power Boost 4300 W
05	Induction Right front 6", 1200 W with Power Boost 1500 W
06	Control Panel
07	Wi-Fi communication area

### 📖 NOTE

Do not put cookware on the Wi-Fi communication area.

## Control Panel



01	<b>Power</b>	To activate and deactivate the hob.
02	<b>SYNC</b>	To activate SYNC Function.
03	<b>Simmer</b>	To keep cooked food warm.
04	<b>Pause</b>	To switch all cooking zones on to the low power setting.
05	<b>Lock</b>	Press 3 seconds to lock or unlock the control panel. (Child safety lock)
06	<b>Timer</b>	To turn timer on or off and set timer.
07	<b>Power boost key</b>	To activate the function.
08	<b>Cooking zone</b>	To select the cooking zone.
09	<b>Control key</b>	To set a heat setting and increase or decrease the time.

## Cooking areas

- The cooking areas on your cooktop are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- Pans should not extend more than 1/2" to 1" beyond the cooking area.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section "**Use quality cookware in good condition**". See page 23.

## Initial cleaning

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

### WARNING

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

## Digital display

- to , selected heat settings.
- Residual heat (Still Hot).
- Residual heat.
- The child lock is activated.
- message. A touch key has been touched and held for more than 8 seconds.
- message. The cooktop has overheated because of abnormal operation.
- The cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.  
(Example : An element was turned on with empty cookware on top.)
- message. The power applied to the cooktop is too high or low.

## Safety shutoff

- If the cooktop overheats because of abnormal operation, will be displayed and the cooktop will turn off.
- If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone, will be displayed.  
After 30 seconds, the corresponding cooking zone will turn off.

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

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over and lands 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, you will need to turn the cooktop on again using the main **Power** (01) key after the liquid or the cloth has been removed.

# Operation

## Residual heat indicator

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

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

### NOTE

The uppercase '**H**' indicates higher temperatures than the lowercase '**h**'.

### WARNING

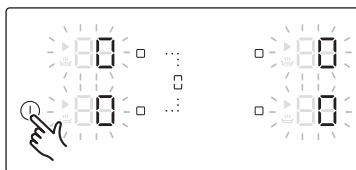
As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

### WARNING

If the power supply is interrupted, the **H**, **h** symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.

However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the cooktop.

## Switching the appliance on

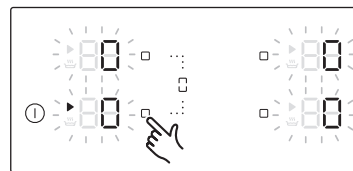


The appliance is switched on using the **Power** (⏻) key. Touch the **Power** (⏻) key for approximately 1 ~ 2 seconds. The digital displays will show **0**.

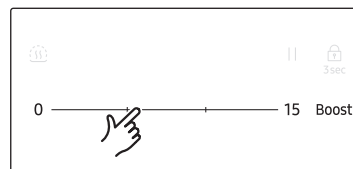
### NOTE

After the **Power** (⏻) key has been touched to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 20 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

## Select cooking zone and heat setting



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

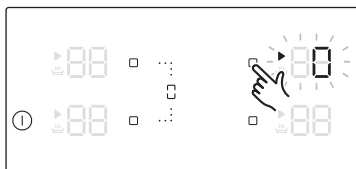


2. For setting and adjusting the power level, touch the Heat setting selectors.

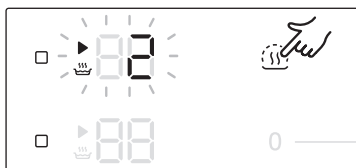
### NOTE

- The default level is set to 0 when selecting the cooking zone.
- To keep your food warm, select a cooking zone, and then touch the **Simmer** (⏻) key.
- If more than one sensor is pressed for longer than 8 seconds, **8sec** will show in the heat setting display. To reset, touch the **Power** (⏻) key.

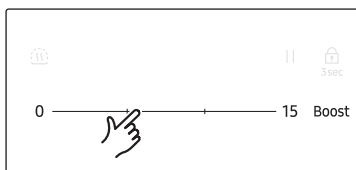
## Using keep warm



1. Use this function to Keep cooked food Warm. Touch the corresponding cooking zone's sensor.



2. Touch the **Simmer** (🔥) key. The burner display will be changed.



3. For setting and adjusting the Simmer level, touch the Heat setting selectors.
4. Touch the **Simmer** (🔥) key again to turn off the burner.

## Power boost control

The **Power Boost (Boost)** function makes additional power available to each cooking zone (for example, when you want to bring a large volume of water to a boil).

Cooking zones	Max Boost time
Right front (6")	5 min
Left rear / front / SYNC (7")	5 min
Center (11")	5 min

When the Max Boost times expire, the cooking zones automatically return to power level 15.

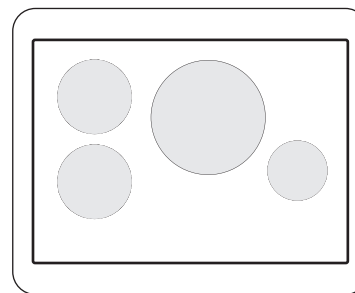
### NOTE

In certain circumstances, the **Power Boost (Boost)** function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the cooktop.

## Power management

The cooking zones have a maximum power available to them.

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



The indicator for this cooking zone alternates for 3 seconds between the set heat setting and the maximum possible heat setting. After then, the indicator changes from the set heat setting to maximum possible heat setting.

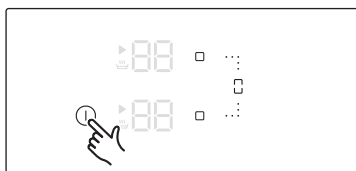
# Operation

## Recommended settings

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

Setting	Power levels	Type of cooking
High/Boost	14 - 15 Boost	<ul style="list-style-type: none"><li>Bringing water to a boil</li><li>Start food cooking</li><li>Quickly searing meat</li></ul>
Medium high	10 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>Holding a rapid boil</li><li>Deep fat frying, pan frying, stir frying</li></ul>
Medium	7 - 9	<ul style="list-style-type: none"><li>Cooking sauces and gravies</li><li>Steaming vegetables</li></ul>
Medium low	4 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>Maintaining a slow boil</li><li>Keeping foods cooking, poaching, stewing</li></ul>
Low	1 - 3 Melt, Simmer	<ul style="list-style-type: none"><li>Melting chocolate or butter</li><li>Keeping foods warm</li><li>Simmering</li></ul>

## Switching the appliance off



1. To completely switch off the appliance, use the **Power** (ⓐ) key.  
Touch the **Power** (ⓐ) key for approximately 1 ~ 2 seconds.

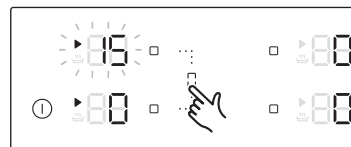
### NOTE

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

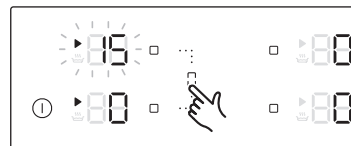
As the temperature lowers, **H** will change to **h**, and then disappear.

## SYNC

You can use the SYNC function to operate and control the two elements on the left side simultaneously, as a single cooking zone, and then use containers large enough to cover two burners. (Examples : oval cookware, large Non-circular cookware, large spaghetti pots, etc.)



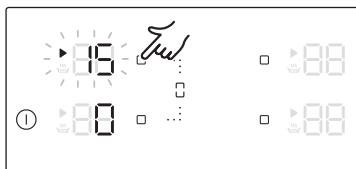
1. Touch the **SYNC** (ⓐ) selector. The two left elements are synched and will now work together.
2. Use an element control as shown to adjust the power level of the two left elements. The power setting displays of the two left elements (front and rear) will change together.
3. To disable the SYNC function, touch the **SYNC** (ⓐ) selector.



### NOTE

To turn the synched elements off, touch the **SYNC** (ⓐ) key for any synched element. The two synched elements will turn off simultaneously.

## Quick stop



To switch off a cooking zone, press and hold the cooking zone sensor for 2 seconds.

## Pause

The **Pause** function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the heat setting 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** function is activated, all touch sensors except for the **Pause** (||), **Child lock** (🔒) and the **Power** (Ⓛ) key are disabled. To resume cooking, touch the **Pause** (||) sensor again.

	Control Panel	Display
To Switch On	Touch <b>Pause</b> (  )	Ⓛ
To Switch Off	Touch <b>Pause</b> (  )	Return to previous power level

### NOTE

Timer functions are not stopped by the **Pause** function.

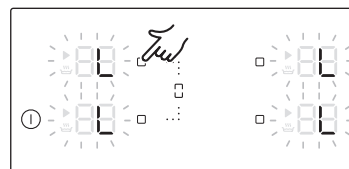
## Using the child safety lock

You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also the control panel, with the exception of the **Child lock** (🔒) key (Only turn off control), can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

### Switching the child safety lock On/Off



1. Touch and hold the **Child lock** (🔒) key for approximately 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any control sensor. **L** will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.
3. For switching the child safety lock off, touch and hold the **Child lock** (🔒) key again for 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.

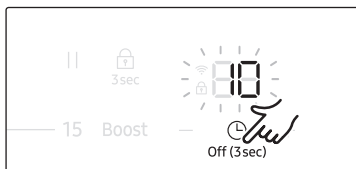


### NOTE

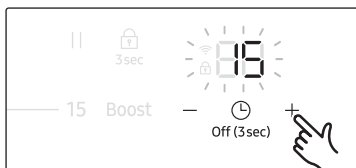
- Regardless of power on/off, child lock is activated.
- You can use Lock control during cooking. In this case, To turn off the burner, you should operate lock off or Power off.

# Operation

## Timer



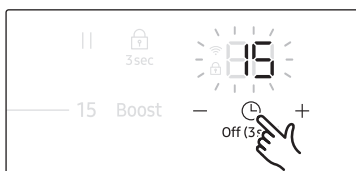
1. Press the **Timer** (🕒) key.  
The number 10 will be displayed above the timer display.



2. Use the **Timer setting** (+ or -) key to set the desired amount of time.  
Then, press **Timer** (🕒) key again.

### NOTE

The timer can be adjusted from 0 to 99.

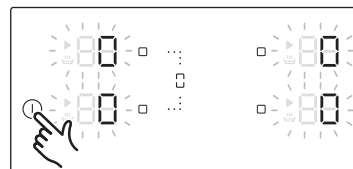


3. To cancel the timer settings, hold down the **Timer** (🕒) key for 3 seconds.

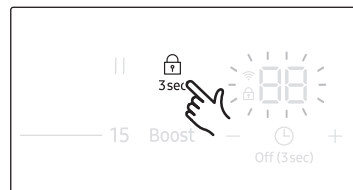
### NOTE

- To change the settings quicker, touch and hold any of the + or - control keys until the desired value is reached.
- When the timer is terminated, it sounds a beep several times. However, the cooking zone will not be turned off.

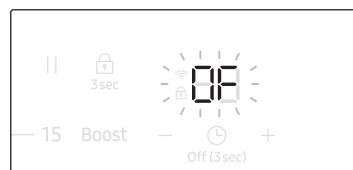
## Sound on/off



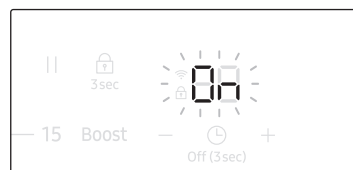
1. Touch the **Power** (⏻) key for approximately 1 ~ 2 seconds.



2. Touch and hold the **Child lock** (🔒) key for 5 seconds within 10 seconds after Power On.



3. The sound will be turned off and **OF** will show in the display.



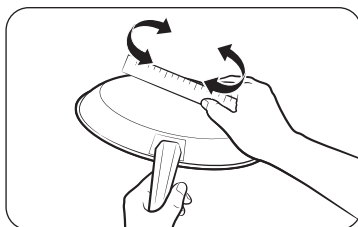
4. To change Sound setting, repeat Steps 1 and 2. The sound will be turned on and **ON** will show in the display.

### NOTE

Turn on the Power, It is not possible to operate sound **on/off** control after 10 seconds.

## Before using the cooktop

### Use quality cookware in good condition



The cookware used with the cooktop surface should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the 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.

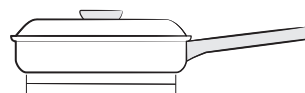
### Also remember to

- Use cookware made with the correct material for induction cooking. See "Cookware for induction cooking zones" on page 24.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution. This provides for more even cooking results.
- The pan size should match the amount of food being prepared.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty).
- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking.

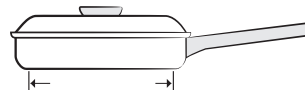
### CAUTION

- The Cooking Zones may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- **DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with your hands.** Always use oven mitts or pot holders to protect your hands from burns.
- **DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface.** Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

### CORRECT



Flat pan bottom & straight sides.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone. See "Using the correct size cookware".

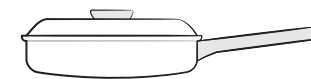


Pan rests completely on the Cooktop surface.

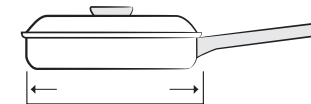


Pan is properly balanced.

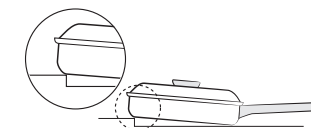
### INCORRECT



Curved or warped pan bottoms or sides.



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used. See "Using the correct size cookware".



Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



Heavy handle tilts pan.

### NOTE

ANY one of the incorrect conditions listed above may be detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. If the cookware does not meet one or more of these conditions, one or more of the Cooking Zones will not heat, and settings will flash in the affected Cooking Zone display. Correct the problems before attempting to activate the cooktop.

# Operation

## Cookware for induction cooking zones

The Induction element 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.

### Cookware material

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


### NOTE

- Cookware appropriate for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noises do not indicate that the cooktop is malfunctioning and do not affect its operation in any way.

## Using the correct size cookware

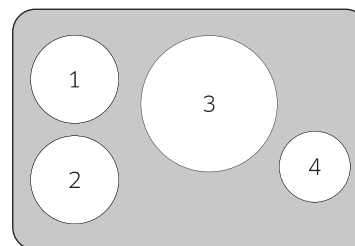
- The Induction Cooking Zones require that you use pots and pans of a **minimum** size or larger at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring at each Cooking Zone is helpful to determine the **maximum** pan size. After centering the cookware on the cooktop, make sure the cookware does not extend more than 1/2" beyond the thicker line on the Cooking Zone. The pan must fully contact the glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trim.

### NOTE

- If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Cooking Zones but is too small, the affected Cooking Zone display will flash and the pan will not heat.
- If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone,  will be displayed. After 30 seconds, the corresponding cooking zone will turn off.

## Pot and pan sizes

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



Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
1, 2	7 inch
3	11 inch
4	6 inch

---

## Operating noises

---

You may hear the following operational noises:

- **Cracking noises** : You may hear a cracking noise when you are using cookware made of two or more materials.
- **Whistling** : A whistling noise occurs when both back burners are in use. This is caused by vibrations. Whistling can vary depending on the weight or material of the cookware or the type of food you are cooking. (The noise can be reduced by using thicker cookware.)
- **Humming** : You may hear a low humming when you set an element to a high power setting. This sound is generated by energy transmission, and it will disappear when cooktop is turned off.
- **Clicking** : Electric switches are operating.
- **Hissing, Buzzing** : You may hear a fan noise during cooktop operation. You may continue to hear it even after the cooktop is turned off. This is normal. The fan runs to cool down the temperature inside the cooktop. It will automatically shut itself off after a short period of time.

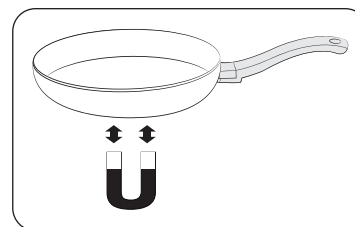
These noises are normal and do not indicate any defects.

---

## Using suitable induction cookware

---

### Suitability test



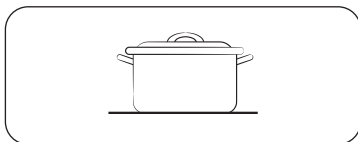
Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

### Better pans produce better results

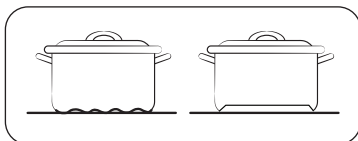
- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pots or pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough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

# Operation

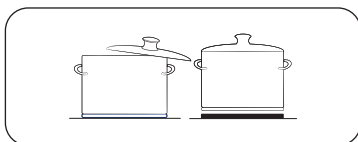
## Energy saving tips



Right!



Wrong!



Wrong!

You can save valuable energy by observing the following points:


- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position lids firmly on pots and pans so that the lids cover them completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time and use the residual heat to keep food warm.

## Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones exceeds the safety level, then the cooking zone will automatically reduce the heat to a lower power level.

When you have finished using the cooktop, the cooling fan will continue to run until the cooktop's electronics have cooled down. The cooling fan switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

### NOTE

If the induction cooktop overheats because of abnormal operation,  will be displayed and the induction cooktop will turn off.

## Protecting the cooktop surface

### Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while you are cooking, immediately clean the spill while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean, dry towel.
- **Do not** allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Do not** use abrasive cleansing powders or scouring pads, which will scratch the cooktop.
- **Do not** use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass-ceramic surface.

### Preventing marks and scratches

- **Do not** use glass cookware. It may scratch the cooktop.
- **Do not** place a trivet or wok ring between the cooktop and a pan or wok. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are clean.
- **Do not** slide metal pans across the cooktop.

### Preventing stains

- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

### Preventing other damage

- **Do not** allow plastic, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- **Do not** let a pan boil dry as this will damage the cooktop and the pan.
- **Do not** use the cooktop as a work surface or cutting board.
- **Do not** cook food directly on the cooktop. Always use the proper cookware.

---

## Using the SmartThings connect feature

---

The cooktop has built in a Wi-Fi module that you can use to sync the cooktop with the SmartThings app. On the smartphone app, you can:

- monitor the operating status and the power level settings of the cooktop elements.
- check and change the timer settings.

Functions that can be operated from the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the product is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

### How to connect the cooktop

Before you can use the remote features of your Samsung cooktop, you must pair it to the SmartThings app.

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Press the **Power** (⏻) key to turn the cooktop on.
3. Follow the app's instructions, and then touch and hold the **Pause** (||) key for 3 seconds.
4. While the connection is being made, **AP** is blinking. Once the process is complete, the Wi-Fi 📶 indicator will be on. Now the cooktop is connected successfully.
5. If the Wi-Fi indicator does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

### NOTE

- Make sure to set the Wi-Fi function only when no cooktop operation is in process.
- For further instructions, refer to the web manual at [www.samsung.com](http://www.samsung.com)
- It cannot be set if there is residual heat.

### Wi-Fi On/Off

Touch and hold the **Pause** (||) key for 3 seconds to turn on or turn off the Wi-Fi connection when Child lock is on.

---

# SmartThings

---

## Installation

---

Visit the Google Play Store, Galaxy Apps, or Apple App Store and search for "SmartThings". Download and install the SmartThings app provided by Samsung Electronics to your smart device.

### NOTE

- The supporting software version of the SmartThings app is subject to change according to the OS supporting policy the manufacturer provides. In addition, as for the SmartThings app or the functions that the app supports, the new application update policy on the existing OS version can be suspended due to usability or security reasons.
- The SmartThings app is subject to change without notice to improve usability or performance. As the mobile phone OS version is updated every year, the SmartThings is also updated continually according to the latest OS.
- If you have enquiries regarding the items mentioned above, please contact us on [st.service@samsung.com](mailto:st.service@samsung.com)
- Recommended encryption systems include WPA/TKIP and WPA2/AES. Any newer or non-standard Wi-Fi authentication protocols are not supported.
- Wireless networks may be affected by the surrounding wireless communication environment.
- If your Internet service provider has registered the MAC address of your PC or modem for identification, your device may fail to connect to the Internet. If this happens, contact your Internet service provider for technical assistance.
- The firewall settings of your network system may prevent your device from accessing the Internet. Contact your Internet service provider for technical assistance. If this symptom continues, contact a local Samsung service center or retailer.
- To configure the wireless access point (AP) settings, see the user manual of the AP (router).
- Device support both Wi-Fi 2.4 GHz with IEEE 802.11 b/g/n and Soft-AP protocols. (IEEE 802.11 n is recommended.)
- Unauthorized Wi-Fi wireless routers may fail to connect to applicable device.

# SmartThings

---

## Samsung account

---

You are required to register your Samsung account to use the app. If you don't have a Samsung account, follow the app's onscreen instructions to create a free Samsung account.

## Getting started

---

Turn on the device (refrigerator, cooktop, etc.) you want to connect, open the SmartThings app on your phone, then follow the instructions below.

If a pop-up appears saying that a new device has been found, tap ADD NOW.

If a pop-up doesn't appear, tap the + button, then select the device you want to connect from the list of available devices.

If your device isn't in the list of available devices, add the device manually by selecting the device type, and then selecting the specific device model.

Follow the instructions for setting up your device.

1. Sign in to your Samsung account (if not already signed in).
2. Add the device.
3. Check the connection.
4. Find and connect to a Wi-Fi network.
5. Register the device.
6. Setup is complete. Your device will now appear as a card on the My devices screen.

## Cooktop app

---

### Integrated control

You can monitor your cooktop at home and on the go.

- Tap the Cooktop icon in SmartThings to open the Cooktop page.
- Check the operation status or notifications related to your cooktop.

## Monitoring your cooktop remotely

---

The Cooktop App supports:

1. Monitoring the On/Off status of each burner.
2. Monitoring the power level of each burner (electric models only).
3. Setting the kitchen timer with the timeout alarm.

### Error code checking

Automatically recognize errors.

## Controlling your Hood remotely

---

The hood is paired to the cooktop via a Bluetooth connection. Once pairing is complete, the hood control screen appears on the SmartThings app.

The Hood App supports:

1. Monitoring and controlling the On/Off status of the hood.
2. Monitoring and controlling the fan speed.
3. Monitoring and controlling the lights.
4. Setting the hood shut-off timer with the timeout alarm.

### NOTE

- The SmartThings app may not run properly in areas where there is wireless interference.
- On iOS devices, when you enter Eco mode or tap the Home button, the Wi-Fi connection can be lost and you may have to reconnect.
- The image can be different from the actual shape.

## Troubleshooting

If you encounter a problem with the product, review the table below and try the suggestions. If you're still having trouble after trying the suggested solutions, call Samsung at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Problem	Action
Could not find "SmartThings" in the app market.	<ul style="list-style-type: none"> <li>SmartThings is incompatible with tablets and some mobile devices.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Android 6.0 or later (at least 2 GB of RAM) is recommended.</li> <li>Supported resolutions: 1280 x 720 (HD), 1920 x 1080 (FHD), 2560 x 1440 (WQHD)</li> </ul> </li> <li>For Apple devices, iPad and some mobile devices may not be supported.               <ul style="list-style-type: none"> <li>iOS 10.0 or later / iPhone 6 or later</li> <li>Supported resolutions: 1334 x 750, 1920 x 1080</li> </ul> </li> </ul>
The SmartThings app fails to operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The SmartThings app is available for applicable models only.</li> </ul>
The SmartThings app is installed but is not connected to my cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You must log into your Samsung account to use the app.</li> <li>Make sure that your router is operating normally.</li> <li>If you have not connected your cooktop to the SmartThings app after the app was installed, you must make the connection using the device registration function of the app.</li> </ul>

Problem	Action
Could not log into the app.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You must log into your Samsung account to use the app.</li> <li>If you don't have a Samsung account, follow the app's onscreen instructions to create one.</li> </ul>
An error message appears when I try to register my cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Easy Connection may fail due to the distance from your access point (AP) or electrical interference from the surrounding environment. Wait a moment and try again.</li> </ul>
The SmartThings app is successfully connected to my cooktop but does not run.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exit and restart the SmartThings app or disconnect and reconnect the router.</li> </ul>

# Maintaining your appliance

## Care and cleaning of the glass cooktop

### Normal daily use cleaning

Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective.

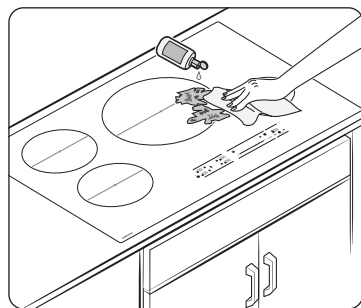
By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner.
  - This helps protect the top and makes cleanup easier.
  - Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
2. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
3. Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
4. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

### WARNING

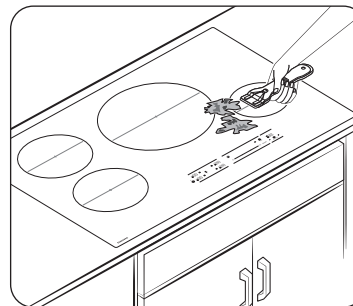
**DAMAGE** to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

### Removing burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface by applying ceramic cooktop cleaner with a paper towel.

### Removing heavy, burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a cleaning pad to remove any remaining residue. (Do not scrape the seal around the edges of the cooktop.)
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface by applying ceramic cooktop cleaner with a paper towel.

### Removing metal marks and scratches

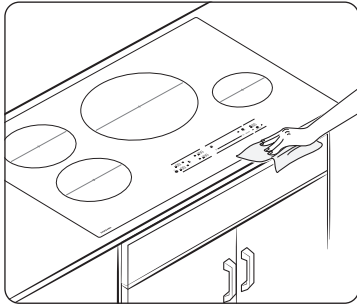
1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. You should remove this discoloration immediately or it may become permanent.

### WARNING

Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

## Troubleshooting and Information code

### Cleaning the cooktop seal



To clean the seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

### Potential for permanent damage to the glass surface

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop. This is not covered under the warranty. You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances. Refer to the section below.
- When using a scraper, be sure it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

### Cleaning sugary spills and melted plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

### NOTE

If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

### Troubleshooting

Samsung works hard to ensure that you don't have problems with your new electric cooktop. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the tables below. If you're still having trouble after trying the suggested solution, call Samsung at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Problem	Possible cause	Solution
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	Check if the correct control is set for the surface unit you are using.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	Refer to the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 30.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
The surface unit frequently cycles on and off.	The element will cycle on and off to maintain the power setting.	This is normal operation, and not a system failure. Cycling at the high power setting is normal and can occur if the cookware is too small for the cooktop element or if the cookware bottom is not flat. Use the cooktop as usual.

# Troubleshooting and Information code

Problem	Possible cause	Solution
Scratches or abrasions on the cooktop surface.	The cooktop is being cleaned improperly.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. Use ceramic glass top cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (eg. salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, follow the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	Wait until the surface cools down. Then, use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface to remove the soil.
		See the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 30.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream.
		Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
"Cracking" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during cooking.	This is normal operation and not a system failure. Use the cooktop as usual.

## Information codes

Displayed code	Possible cause	Solution
E0	The top sensor is open when the burner is operating.	Turn off the cooktop and then restart. If the problem continues, unplug the power cord for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a local Samsung service center.
	There is a short in the top sensor when the burner is operating.	
E1	This code appears if the internal temperature of a burner rises abnormally high.	
E2	The IGBT sensor is open when the burner is operating.	
	There is a short in the IGBT sensor when the burner is operating.	
d0	The key is pressed for more than 8 seconds.	Check if the key pad is wet or a key is depressed. If the problem continues, restart the appliance using the <b>Power</b> (ⓘ) key. If the problem still continues, contact a local Samsung service center.
F0	Communications between INVERTER and MAIN PCBs failed.	Restart the appliance using the <b>Power</b> (ⓘ) key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local Samsung service center.
F1	Communications between main and EEPROM failed.	
F2	Communications between Main MCU and touch IC failed.	
UP	The voltage is too high or low.	Check the power connection and make sure to turn the appliance on after regulating the voltage (208 V to 240 V).
A2	DC Motor Locking Information	It occurs when DC Motor cannot operate due to defects of PCB, wiring or blockage of on motor blade.
U	If the cooking container is not suitable for the induction, or operates without the cooking container, it is displayed.	Use a cooking container suitable for inductions.

# Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD. THE PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

Samsung ELECTRIC COOKTOP

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

This Samsung brand product, as supplied and distributed by Samsung ELECTRONICS AMERICA INC. (Samsung) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by Samsung against manufacturing defects in materials or workmanship for the limited warranty period, starting on the date of delivery to the original consumer purchaser, of:

## One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty is valid only on products purchased and used in the United States that have been installed, operated, and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product. To receive warranty service, the purchaser must contact Samsung at the address or phone number provided below for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a Samsung authorized service center. The original dated bill of sale and/or proof of delivery must be presented upon request as proof of purchase to Samsung or Samsung's authorized service center to receive warranty service.

Samsung will provide in-home service within the contiguous United States during the warranty period at no charge, subject to availability of Samsung authorized servicers within the customer's geographic area. If in-home service is not available, Samsung may elect, at its option, to provide transportation of the product to and from an authorized service center. If the product is located in an area where service by a Samsung authorized servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or required to bring the product to a Samsung authorized service center for service.

To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent.

During the applicable warranty period, a product will be repaired, replaced, or the purchase price refunded, at the sole option of Samsung. Samsung may use new or reconditioned parts in repairing a product, or replace the product with a new or reconditioned product. Replacement parts and products are warranted for the remaining portion of the original product's warranty or ninety (90) days, whichever is longer. All replaced parts and products are the property of Samsung and you must return them to Samsung.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, pest infestations, accident, fire, floods, or other acts of nature or God; damage caused by use of equipment, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by Samsung; damage caused by incorrect electrical line current, voltage, fluctuations and surges; damage caused by failure to operate and maintain the product according to instructions; in-home instruction on how to use your product; and service to correct installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e., house wiring, fuses, or water inlet hoses). In addition, damage to the glass cooktop caused by (i) use of cleaners other than the recommended cleaners and pads or (ii) hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered by this limited warranty.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be the customer's responsibility.

Visits by an authorized servicer to explain product functions, maintenance or installation are not covered by this limited warranty. Please contact Samsung at the number below for assistance with any of these issues.

## EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

## Warranty (U.S.A)

### LIMITATION OF REMEDIES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY IS PRODUCT REPAIR, PRODUCT REPLACEMENT, OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE AT Samsung's OPTION, AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY. Samsung SHALL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO TIME WAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELING EXPENSES, LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF Samsung HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. Some states do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

Samsung does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product. No warranty or guarantee given by any other person, firm, or corporation with respect to this product shall be binding on Samsung.

To obtain warranty service, please contact Samsung at:

**Samsung Electronics America, Inc.**  
85 Challenger Road  
Ridgefield Park, NJ 07660  
1-800-SAMSUNG (726-7864) and [www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support)

### Registration

Please register your product online at [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

### Questions

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call 1-800-SAMSUNG (726-7864), or visit our Web site at [www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support).

Model # \_\_\_\_\_ Serial # \_\_\_\_\_

**Please attach your receipt (or a copy) to this manual. You may need it, along with your model and serial number, when calling for assistance.**

## Warranty (CANADA)

**PLEASE DO NOT DISCARD. THIS PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE**

### Samsung ELECTRIC COOKTOP

#### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This Samsung brand product, as supplied and distributed by Samsung ELECTRONICS CANADA, INC. (Samsung) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by Samsung against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

#### One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the CANADA. To receive warranty service, the purchaser must contact Samsung for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a Samsung authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to Samsung or Samsung's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the warranty period at no charge subject to availability within the contiguous CANADA. In home service is not available in all areas. To receive in home service, the product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

---

Samsung will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of Samsung and must be returned to Samsung. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer. This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by Samsung which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; product removal and reinstallation; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user. This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the glass cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads, damage to the glass cook top caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. Samsung does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

---

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN THERE ARE NO WARRANTIES ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND Samsung DISCLAIMS ALL WARRANTIES INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. NO WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON Samsung. Samsung SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF Samsung HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST Samsung BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY Samsung AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact Samsung at:

**Samsung Electronics Canada Inc.**  
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada  
1-800-SAMSUNG (726-7864) and [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (English)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)

# Appendix

---

## Open source announcement

---

The software included in this product contains open source software.

The following URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP2\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_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.

## Model name & serial number

---

Both the model name and the serial number are labeled on the side of the cooktop base. For later use, write down the information onto the current page.

Model Name \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

**Memo**

---



Scan the QR code\* or visit  
[www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn)  
 to view our helpful  
 How-to Videos and Live Shows

\* Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone.

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.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CONTACT CENTER	WEB SITE
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



# Table de cuisson électrique

---

Manuel de l'utilisateur

CC70F30\*\*\*\*\*

---



Pour savoir si votre modèle est certifié ENERGY STAR, consultez le site  
[www.energystar.gov/productfinder](http://www.energystar.gov/productfinder)

A black and white photograph of several slices of bread, possibly whole grain or rye, stacked on a plate. The bread has a thick, textured crust and a porous interior. The background is softly blurred, showing what appears to be a kitchen setting with a bowl and other items.

**SAMSUNG**

# Contenu

## Consignes de sécurité importantes 3

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	3
Pour votre sécurité	4
Unités de cuisson de surface	5
Sécurité électrique	7
Sécurité des enfants	7
Hotte de ventilation	7
Surfaces de cuisson en verre/céramique	8
Avertissements importants relatifs à l'installation	8
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	9
Précautions d'utilisation	11
Avertissements critiques pour l'entretien	13
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	15

## Avant de commencer 15

À propos de la table de cuisson à induction	15
Emplacement des éléments et des commandes de cuisson à induction	16
Zones de cuisson	17
Nettoyage initial	17
Affichage numérique	17
Arrêt de sécurité	17

## Fonctionnement 18

Indicateur de la chaleur résiduelle	18
Mise en marche de l'appareil	18
Sélectionnez la zone de cuisson et de réglage de température.	18
Utilisation de la fonction garder au chaud	19
Commande Pleine Puissance	19
Gestion de la puissance	19
Mettre l'appareil en arrêt	20
SYNC	20
Arrêt rapide	21
Pause	21
Utilisation du verrouillage de sécurité pour enfants	21
Minuterie	22
Son activé/déactivé	22

Avant d'utiliser la table de cuisson	23
Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction	24
Utilisation des ustensiles de cuisson de la bonne taille	24
Dimensions des casseroles et des poêles	24
Bruits de fonctionnement	25
Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.	25
Détection de la température	26
Protection de la surface de la table de cuisson	26
Utilisation de la fonction SmartThings connect	27

## SmartThings 27

Installation	27
Compte Samsung	28
Démarrer	28
Application Table de cuisson	28
Surveillance de votre table de cuisson à distance	28
Contrôle de votre hotte à distance	28
Dépannage	29

## Entretien de votre appareil 30

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	30
--	----

## Dépannage et code d'information 31

Dépannage	31
Codes d'information	33

## Garantie (États-Unis) 34

## Garantie (CANADA) 35

## Annexe 37

Annonce relative à la source ouverte	37
Nom du modèle et numéro de série	37

## Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la table de cuisson. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

## CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes figurant dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous revient de faire preuve de bon sens, de précaution et d'attention au moment de l'installation, de l'entretien et de la mise en marche de votre table de cuisson.

### Mesures de sécurité et symboles importants

Signification des icônes et symboles utilisés dans le présent manuel d'utilisation :

#### AVERTISSEMENT

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









#### MISE EN GARDE

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

#### MISE EN GARDE

Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou de blessure pendant l'utilisation de votre table de cuisson, suivez ces mesures de sécurité de base.

-  Ne PAS essayer.
-  Ne PAS démonter.
-  Ne PAS toucher.
-  Respectez scrupuleusement les consignes.
-  Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Appelez un centre de service Samsung pour obtenir de l'aide.
-  Remarque

Ces symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes.

Veillez les suivre explicitement.

Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


## Consignes de sécurité importantes


### POUR VOTRE SÉCURITÉ


Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

#### MISE EN GARDE



- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, la face avant de la table de cuisson et les zones proches de la table de cuisson.

 Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous le recommande spécifiquement. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.

 Veillez toujours à couper l'alimentation de l'appareil avant de procéder au dépannage en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.

 • **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la surface de la table de cuisson.** Un enfant qui grimpe sur la table de cuisson pour atteindre des objets pourrait se blesser grièvement.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

-  • **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez la table de cuisson pour éviter que l'incendie ne se propage. Étouffez le feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
-  • **Entreposage dans ou sur l'appareil.** N'entreposez pas de matières inflammables à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- **Portez l'équipement approprié.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.
- **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des mitaines de four humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas une mitaine de four toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ★ • Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la table de cuisson.
- 🔌 • Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ☒ • Évitez d'érafler ou de heurter la table de cuisson. La vitre pourrait se briser. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson dont la vitre est brisée. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.
- ★ • Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à eau sous haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson, car vous pourriez tourner les boutons de commande par inadvertance.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## UNITÉS DE CUISSON DE SURFACE

- ☒ • **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des paramètres de chaleur élevés.** Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Garnitures de protection – N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les bols de récupération ou le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le soulèvement de la table de cuisson peut l'endommager et provoquer un dysfonctionnement.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- ★ • **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- **Utilisez des moules de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes** – Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, l'ustensile de cuisson doit être orienté de façon que ses poignées soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur les unités de surface adjacentes.
- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
- ☐ • Pour prévenir les déversements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire les aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés contenant des quantités excessives de glace.
- **N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.** Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.
- ★ • Ne déplacez pas le récipient et le bol en position horizontale sur la surface de cuisson.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ★ • **Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée.** Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de surface.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment pendant la préparation, activez la ventilation.
- **Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour recouvrir les éléments** – Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourra éventuellement fondre. Des brûlures se produiront si les couvercles chauds sont touchés. Des dommages peuvent également être causés à la table de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Utilisez uniquement le cordon flexible installé en usine pour brancher l'appareil sur secteur; n'utilisez pas le kit de cordon d'alimentation.

- ★ • La table de cuisson ne doit être réparée que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, communiquez avec un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
  - éteignez toutes les zones de cuisson
  - débranchez la table de cuisson de la prise murale CA
  - contactez votre centre de service Samsung local.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été remplacée.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou par des personnes infirmes sans la supervision d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent être surveillés.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour empêcher les jeunes enfants de se brûler, gardez-les toujours à l'écart de l'appareil pendant que vous cuisinez.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter de se brûler, les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

## HOTTE DE VENTILATION

- ★ • **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- **Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE NI LES ZONES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI.**  
Les unités de surface peuvent être chaudes, même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser vos vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones à proximité de celles-ci avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et sa face avant.
- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et entraîner un risque de choc électrique. Si votre table de cuisson se brise, contactez immédiatement un centre de service Samsung agréé.
- ★ **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillés pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**


### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

#### ⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
  - Si la table de cuisson n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une électrocution, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballer la table de cuisson, retirez tout le matériel d'emballage et inspectez la table de cuisson à la recherche de dommages tels que des bosses. En cas de dommage, n'utilisez pas la table de cuisson et prévenez immédiatement le détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et d'une configuration adéquate. Votre table de cuisson doit être le seul appareil branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.
- Installez votre table de cuisson sur un meuble solide, de niveau et pouvant supporter son poids.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes avec la table de cuisson.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
  - Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
    - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil.
  - Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
  - Branchez la table de cuisson sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.
-  • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
    - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
  - Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
  - Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
    - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le centre de service Samsung le plus proche.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

### MISE EN GARDE



- Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus près.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (gaz propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez immédiatement la pièce. Évitez de toucher le cordon d'alimentation. Évitez de toucher l'appareil.
  - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Prenez soin d'éviter de toucher la surface de la table de cuisson pendant ou juste après la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre table de cuisson. N'essayez jamais de réparer la table de cuisson vous-même, car une tension dangereuse est présente à l'intérieur. Si la table de cuisson doit être réparée, communiquez avec un centre de service Samsung agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- ☒ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
  - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
  - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ✍ • Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- ☒ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
  - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ☒ • Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
  - Si un enfant recouvre sa tête avec un sac de plastique, il risque de s'étouffer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Gardez les animaux domestiques éloignés de l'appareil, car ils pourraient marcher sur ses commandes et provoquer un dysfonctionnement.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
- N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la surface de cuisson.
  - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- 
- ☐ • Évitez d'insérer les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus près.
  - N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que la cuisson.
    - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
  - Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
  - Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de revues, de journaux, etc.
    - Cela pourrait entraîner un incendie.
  - Ne tenez pas d'aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
    - Utilisez des gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
    - La poignée et les surfaces de la table de cuisson pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

---

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

### ⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez avec précaution les couvercles des récipients, en veillant à ce que la vapeur n'atteigne pas vos mains ou votre visage.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être assez chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.
- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois réchauffés.
  - Particulièrement lorsque vous nourrissez un enfant, assurez-vous que les aliments ou les boissons ont suffisamment refroidi.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

---

- ★ • Utilisez de prudence lorsque vous faites chauffer des liquides, comme de l'eau ou d'autres boissons.
  - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
  - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
- ☒ • Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
  - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
  - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ☒ • N'approchez pas le visage ou le corps de l'appareil pendant la cuisson.
  - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne rayez pas le verre de la surface de cuisson avec un objet pointu.
  - Cela pourrait endommager le verre ou le briser.
- Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne surchauffez pas les aliments.
  - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.


**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

---

## AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

---

### MISE EN GARDE

-  • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, une électrocution ou un incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
  - Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
  - De la corrosion pourrait se former.
- Maintenez la surface de la table de cuisson propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur la surface de cuisson peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de la table de cuisson.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

---

### 1. AVIS DE LA FCC

#### DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet équipement génère et utilise l'énergie de fréquence ISM, et s'il n'est pas installé et utilisé comme il se doit, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences à la réception de la radio et de la télévision. Il a été testé; il est conforme aux limitations applicables à l'équipement ISM selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues pour fournir une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur fonctionnent selon des codes de branchement différents.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

---

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée effectuée dans ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## **⚠ AVERTISSEMENT**

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

### **Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements RF de la FCC applicables aux environnements non contrôlés. Aucune antenne utilisée pour cet émetteur ne doit être située à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni être mise en service en même temps que ceux-ci. De plus, l'antenne doit être tenue à au moins 20 cm des utilisateurs.

### **2. Avis de l'IC**

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence et conformes aux normes RSS(s) sans licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
- 2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles entraînant un fonctionnement indésirable.
  - CAN ICES(B)/NMB(B)

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

---

## DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé.

Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

## AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

---

### AVERTISSEMENT

Cancer et troubles de la fertilité – [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

---

## Avant de commencer

### À propos de la table de cuisson à induction

---

#### MISE EN GARDE

##### AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de la table de cuisson à induction comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'articles qui peuvent fondre ou prendre feu sur la table de cuisson à induction, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez la table de cuisson à induction seulement après avoir placé une casserole ou une poêle sur celle-ci.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

#### MISE EN GARDE

##### PENDANT LA CUISSON

- Des objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson à induction, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément à induction au moyen de sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Utilisez cet appareil pour la cuisson et la friture normales à la maison seulement. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction pour chauffer la pièce.
- Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques dans une prise de courant près de la table de cuisson. Les cordons d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec la table de cuisson.
- La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous préparez des aliments avec de la graisse ou de l'huile, par exemple lorsque vous faites cuire des frites.
- Éteignez les zones de cuisson après utilisation.
- Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson à induction. Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour chauffer du papier d'aluminium, des produits emballés dans du papier d'aluminium ou des aliments surgelés emballés dans des contenants de cuisson en aluminium.
- En cas d'utilisation imprudente de l'appareil, il existe un risque de brûlure.
- Ne laissez pas les câbles des appareils électriques toucher des ustensiles de cuisine chauds ou la surface chaude de la table de cuisson à induction.

## Avant de commencer

- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matières inflammables, comme des aérosols ou des détergents, dans le tiroir ou les armoires sous la table de cuisson à induction.
- Les utilisateurs ayant un stimulateur cardiaque ou un implant cardiaque actif doivent maintenir le haut du corps à au moins 30 cm (1 pi) des zones de cuisson à induction lorsque celles-ci sont allumées. En cas de doute, consultez le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

### ⚠ MISE EN GARDE

#### APRÈS LA CUISSON

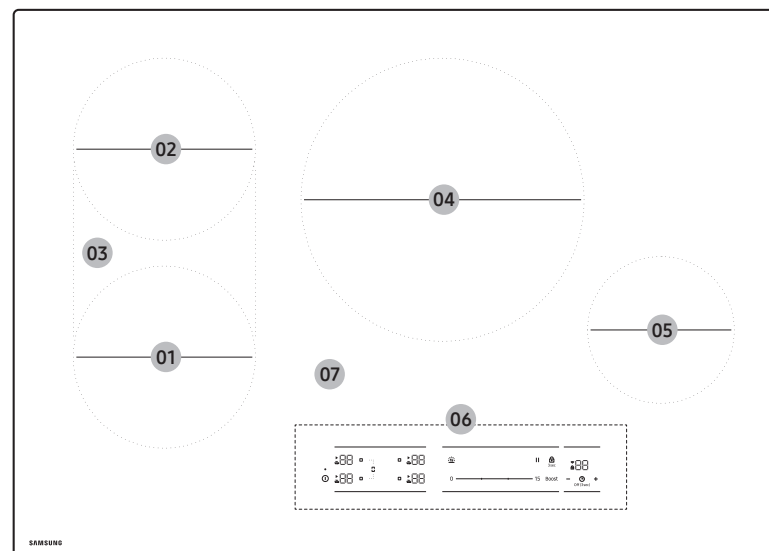
- Ne touchez pas les éléments à induction avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut rester chaude pendant un certain temps après la cuisson. Si vous touchez la surface avant qu'elle ait eu le temps de refroidir suffisamment, vous pourriez vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
- Une fois que vous avez activé les éléments de la table de cuisson, le ventilateur interne peut s'allumer à des fins de refroidissement.
- Le délai d'activation du ventilateur peut varier selon la température du capteur interne. (10 minutes ou 20 minutes)
- Si une armoire se trouve directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles dans l'armoire sont rarement utilisés et peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.

### ⚠ MISE EN GARDE

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, évitez de l'utiliser lorsque la fonction d'autonettoyage du four est activée.

## Emplacement des éléments et des commandes de cuisson à induction

### Zones de cuisson

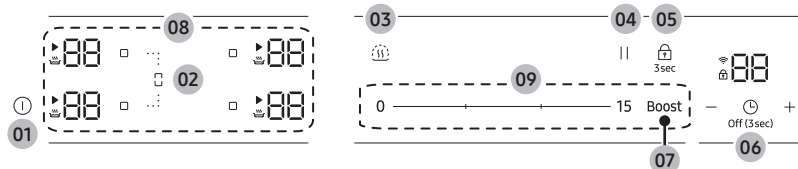


01	Foyer à induction avant gauche 7 po, puissance 1 800 W avec Pleine Puissance à 2 300 W
02	Foyer à induction arrière gauche 7 po, puissance 1 800 W avec Pleine Puissance à 2 300 W
03	Foyer à induction gauche SYNC, puissance 3 400 W avec Pleine Puissance à 3 600 W
04	Foyer à induction centrale 11 po, puissance 2 300 W avec Pleine Puissance à 4 300 W
05	Foyer à induction avant droit 6 po, puissance 1 200 W avec Pleine Puissance à 1 500 W
06	Panneau de commande
07	Zone de communication Wi-Fi

### 📖 REMARQUE

Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine sur la zone de communication Wi-Fi.

## Panneau de commande



01		<b>Marche/Arrêt</b>	Activer et désactiver la table de cuisson.
02		<b>SYNC</b>	Pour activer la fonction de synchronisation.
03		<b>Mijoter</b>	Garder la nourriture cuisinée au chaud.
04		<b>Pause</b>	Mettre toutes les zones de cuisson sur le réglage basse puissance.
05		<b>Verrouillage</b>	Appuyez pendant 3 secondes pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande. (Verrouillage de sécurité pour enfants)
06		<b>Minuterie</b>	Allumer, éteindre et configurer la minuterie.
07		<b>Touche de Power boost (Pleine Puissance)</b>	Activer la fonction.
08		<b>Zone de Cuisson</b>	Sélectionner la zone de cuisson.
09		<b>Touche de commande</b>	Définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer la durée.

## Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre appareil sont déterminées par des cercles indélébiles sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.
- Les casseroles ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1/2 po à 1 po.**
- Pour plus d'informations sur la sélection des types d'ustensiles de cuisson appropriés, reportez-vous à la section « Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité et en bon état ». Voir la page 23.

## Nettoyage initial

Essuyez la surface en vitrocéramique avec un chiffon humide et un nettoyeur pour vitres de table de cuisson en vitrocéramique.

### ⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques ou abrasifs. La surface pourrait être endommagée.

## Affichage numérique

- réglages de chaleur sélectionnés.
- Chaleur résiduelle (encore chaud).
- Chaleur résiduelle.
- Le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.
- Une touche tactile a été maintenue appuyée pendant plus de 8 secondes.
- La table de cuisson a surchauffé en raison d'un fonctionnement anormal.
- L'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson.  
(Exemple : Un élément a été allumé avec un ustensile de cuisson vide posé dessus.)
- La puissance appliquée à la table de cuisson est trop élevée ou trop faible.

## Arrêt de sécurité

- Si la table de cuisson surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal, s'affiche et la table de cuisson à s'éteint.
- Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson, s'affiche.  
Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

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

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

L'arrêt automatique s'active également si vous placez un chiffon humide sur le panneau de commande.

Dans les deux cas, vous devrez rallumer la table de cuisson à l'aide de la touche **Marche/Arrêt** (01) principale après avoir retiré le liquide ou le chiffon.

# Fonctionnement

## Indicateur de la chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson individuelle ou la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par **H**, **h** (pour « chaud ») sur l'affichage numérique des zones de cuisson appropriées. Même après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'éteint qu'une fois la zone de cuisson refroidie.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour décongeler ou garder les aliments au chaud.

### REMARQUE

La lettre « **H** » en majuscule indique des températures plus élevées que la lettre « **h** » en minuscule.

### AVERTISSEMENT

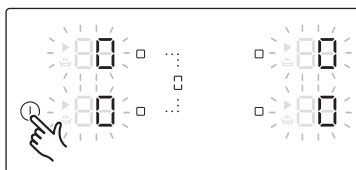
Il existe un risque de brûlure tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

### AVERTISSEMENT

En cas d'interruption de l'alimentation électrique, le symbole **H**, **h** s'éteint et les informations sur la chaleur résiduelle ne seront plus disponibles.

Le risque de brûlure reste toutefois présent. Cela peut être évité en faisant toujours attention à proximité de la table de cuisson.

## Mise en marche de l'appareil

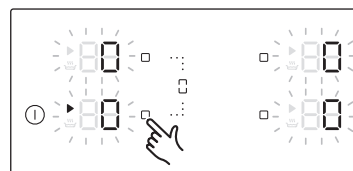


L'appareil est mis en marche à l'aide de la touche **Marche/Arrêt** (⏻). Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pendant environ 1 à 2 secondes. L'affichage numérique indiquera **1**.

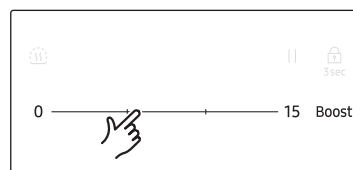
### REMARQUE

Une fois que la touche **Marche/Arrêt** (⏻) a été actionnée pour mettre en marche votre appareil, un réglage de température doit être sélectionné dans un délai d'environ 20 secondes. Sinon, l'appareil s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité.

## Sélectionnez la zone de cuisson et de réglage de température.



1. Appuyez sur le capteur de la zone de cuisson correspondante pour sélectionner la zone de cuisson.

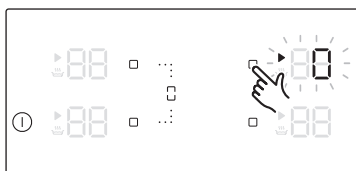


2. Appuyez sur les sélecteurs de réglage de température pour régler et ajuster le niveau de puissance.

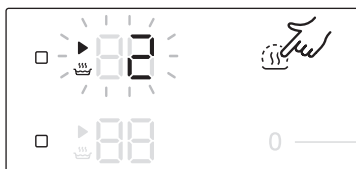
### REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 0 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez sur la touche **Mijoter** (🔥) pour garder vos aliments au chaud.
- Si vous appuyez sur plus d'un capteur pendant plus de 8 secondes, **⏻** s'affiche sur l'écran de réglage de température. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pour réinitialiser.

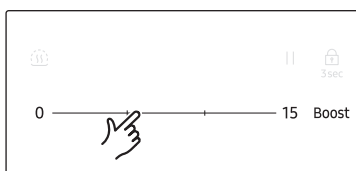
## Utilisation de la fonction garder au chaud



1. Utilisez cette fonction pour garder les aliments cuits au chaud. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante.



2. Appuyez sur la touche **Mijoter** (🔥). L'affichage du brûleur sera modifié.



3. Appuyez sur les sélecteurs de réglage de température pour régler et ajuster le niveau de mijoter.
4. Appuyez à nouveau sur la touche **Mijoter** (🔥) pour éteindre le brûleur.

## Commande Pleine Puissance

La fonction **Power Boost** (Pleine Puissance) (**Boost**) permet d'augmenter la puissance de chaque zone de cuisson (par exemple, lorsque vous voulez faire bouillir une grande quantité d'eau).

Zones de cuisson	Temps maximum d'augmentation de la puissance
Avant droit (6 po)	5 minutes
Arrière/avant gauche/SYNC (7 po)	5 minutes
Centre (11 po)	5 minutes

Lorsque les temps maximums d'augmentation de la puissance expirent, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance normale 15.

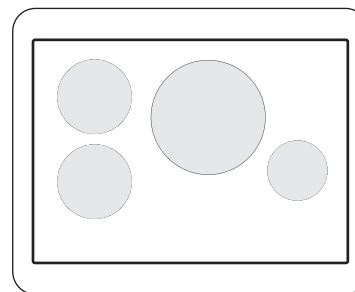
### REMARQUE

Dans certaines circonstances, la fonction **Power Boost** (Pleine Puissance) (**Boost**) peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

## Gestion de la puissance

Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée lors de l'activation de la fonction **Power Boost** (Pleine Puissance) (**Boost**), la fonction de gestion de puissance réduit automatiquement le réglage de température de la zone de cuisson.



L'indicateur de cette zone de cuisson alterne pendant 3 secondes entre le réglage de température défini et le réglage de température maximum possible. Par la suite, l'indicateur passe du réglage de température défini au réglage de température maximum possible.

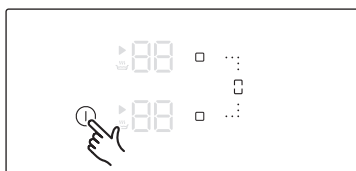
# Fonctionnement

## Paramètres recommandés

Les niveaux de puissance indiqués dans le tableau ci-dessous représentent des lignes directrices. Les réglages de puissance requis pour diverses méthodes de cuisson dépendent d'un certain nombre de variables, notamment la qualité des ustensiles de cuisine utilisés et le type et la quantité d'aliments à cuire.

Réglage	Niveaux de puissance	Types de cuisson
Élevé/Pleine puissance	14 à 15 Plaine puissance	<ul style="list-style-type: none"><li>Porter l'eau à ébullition</li><li>Commencer la cuisson des aliments</li><li>Griller rapidement la viande</li></ul>
Moyen-élevé	10 à 13	<ul style="list-style-type: none"><li>Porter à ébullition rapidement</li><li>Grande friture, friture à la poêle, faire sauter</li></ul>
Moyenne	7 à 9	<ul style="list-style-type: none"><li>Cuisson des sauces</li><li>Cuisson à la vapeur des légumes</li></ul>
Faible-moyen	4 à 6	<ul style="list-style-type: none"><li>Maintenir une ébullition lente</li><li>Conserver les aliments en cuisson, pocher, cuire en ragoût</li></ul>
Faible	1 à 3 Fondre, Mijoter	<ul style="list-style-type: none"><li>Faire fondre du chocolat ou du beurre</li><li>Garder les aliments au chaud</li><li>Mijoter</li></ul>

## Mettre l'appareil en arrêt



1. Utilisez la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pour arrêter complètement l'appareil. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pendant environ 1 à 2 secondes.

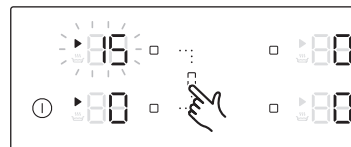
### REMARQUE

Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la présence de température résiduelle sera indiquée sur les afficheurs numériques des zones de cuisson correspondantes sous forme de **H**, **h** en deux étapes pour « chaud ».

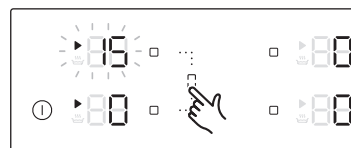
Lorsque la température baisse, **H** se transforme en **h**, puis disparaît.

## SYNC

Vous pouvez utiliser la fonction SYNC pour utiliser simultanément les deux éléments du côté gauche comme une seule zone de cuisson, puis utiliser des récipients assez grands pour couvrir deux zones de cuisson; (Exemples : ustensiles de cuisson ovales ou grands non circulaires, grandes marmites à spaghetti, etc.)



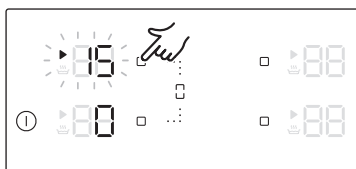
1. Appuyez sur le sélecteur **SYNC** (☐). Les deux éléments de gauche sont synchronisés et fonctionnent maintenant ensemble.
2. Utilisez un contrôle d'élément comme indiqué pour régler le niveau de puissance des deux éléments de gauche. Les affichages du réglage de puissance des deux éléments de gauche (avant et arrière) changent ensemble.
3. Pour désactiver la fonction SYNC, appuyez sur le sélecteur **SYNC** (☐).



### REMARQUE

Pour désactiver les éléments synchronisés, appuyez sur la touche **SYNC** (☐) pour tout élément synchronisé. Les deux éléments synchronisés s'éteindront simultanément.

## Arrêt rapide



Appuyez sur la touche du capteur de zone de cuisson pendant 2 secondes pour éteindre une zone de cuisson.

## Pause

La fonction **Pause** permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson qui sont activées sur le réglage de faible puissance, puis de revenir au réglage de température précédemment défini. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement, puis poursuivre le processus de cuisson, p. ex., pour prendre un appel téléphonique.

Lorsque la fonction **Pause** est activée, tous les capteurs tactiles à l'exception des fonctions **Pause** (||), la fonction **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) et la touche **Marche/Arrêt** (Ⓛ) sont désactivés. Appuyez à nouveau sur la touche **Pause** (||) pour reprendre la cuisson.

	Panneau de commande	Affichage
Pour mettre en marche	Appuyez sur la touche <b>Pause</b> (  )	82
Pour éteindre	Appuyez sur la touche <b>Pause</b> (  )	Revenir au niveau de puissance précédent

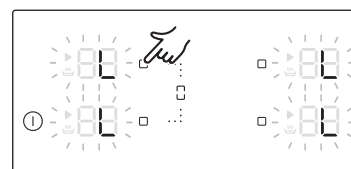
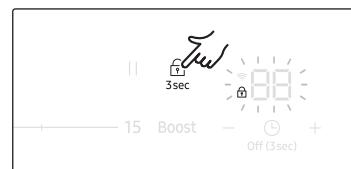
### REMARQUE

Les fonctions de minuterie ne sont pas arrêtées par la fonction **Pause**.

## Utilisation du verrouillage de sécurité pour enfants

Vous pouvez utiliser la fonction de verrouillage de sécurité pour enfants afin de vous protéger contre l'activation involontaire d'une zone de cuisson et de la surface de cuisson. De plus, le panneau de commande, à l'exception de la touche **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) (Désactiver uniquement la commande), peut être verrouillé afin d'éviter que les paramètres ne soient modifiés involontairement, par exemple, en nettoyant le tableau avec un chiffon.

### Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour enfants



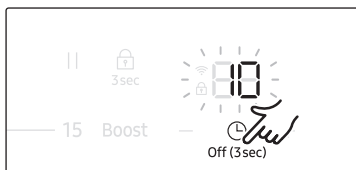
1. Touchez et maintenez la touche **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit pour confirmation.
2. Appuyez sur la touche de n'importe quel capteur de commande.  
🔒 apparaîtra sur les écrans, indiquant que le verrouillage de sécurité pour enfants a été activé.
3. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes sur la touche **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) pour désactiver le verrouillage de sécurité pour enfants. Un signal sonore retentit pour confirmation.

### REMARQUE

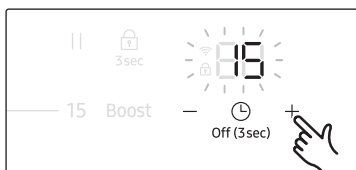
- Indépendamment de l'activation/la désactivation, le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.
- Vous pouvez utiliser la commande de Verrouillage pendant la cuisson. Dans ce cas, pour éteindre le brûleur, vous devez actionner le verrouillage ou la mise en arrêt.

# Fonctionnement

## Minuterie



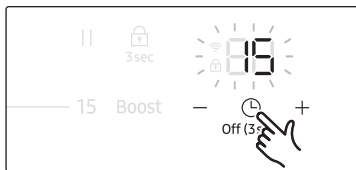
1. Appuyez sur la touche **Minuterie** (🕒). Le numéro 10 sera affiché au-dessus de l'affichage de la minuterie.



2. Utilisez la touche de **Réglage de la minuterie** (+ ou -) pour définir la durée désirée. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie** (🕒).

### REMARQUE

La minuterie peut être réglée de 0 à 99.

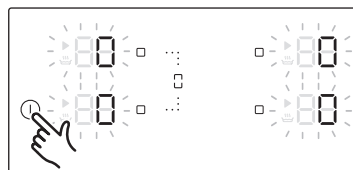


3. Maintenez la touche **Minuterie** (🕒) enfoncée pendant 3 secondes pour annuler les réglages de la minuterie.

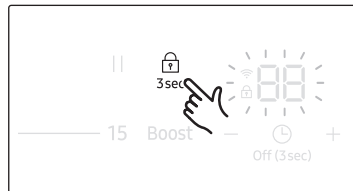
### REMARQUE

- Pour modifier les paramètres plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncée + ou - jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte.
- Lorsque la minuterie est terminée, elle émet un signal sonore à plusieurs reprises. Cependant, la zone de cuisson ne sera pas désactivée.

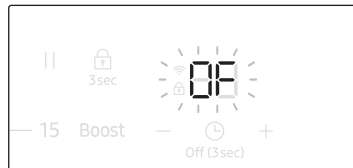
## Son activé/désactivé



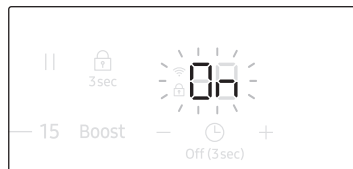
1. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pendant environ 1 à 2 secondes.



2. Touchez et maintenez la touche **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) pendant 5 secondes dans les 10 secondes suivant la mise en marche.



3. Le son se désactive et **OFF** s'affiche à l'écran.



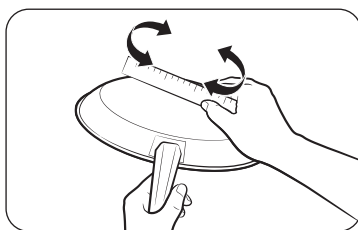
4. Pour modifier le réglage du son, répétez les étapes 1 et 2. Le son sera activé et **ON** s'affichera à l'écran.

### REMARQUE

Après avoir appuyé sur Marche/Arrêt, il n'est pas possible d'activer la commande **activation/désactivation** du son après 10 secondes.

## Avant d'utiliser la table de cuisson

### Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité et en bon état



Les ustensiles de cuisson utilisés avec la surface de la table de cuisson devraient comporter un fond plat qui établit un bon contact avec toute la surface de cuisson. Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. Veillez à suivre toutes les recommandations d'utilisation des ustensiles de cuisson.

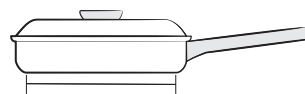
### N'oubliez pas les éléments suivants :

- Utilisez des ustensiles de cuisson fabriqués dans un matériau adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à « Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction » à la page 24.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité avec des fonds plus épais pour une meilleure répartition de la chaleur. Cela permet d'obtenir des résultats de cuisson plus uniformes.
- La taille du contenant devrait correspondre à la quantité de nourriture préparée.
- **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 de casseroles ou poêles sales avec une accumulation de graisse. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson faciles à nettoyer après la cuisson.

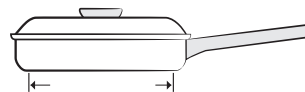
### ⚠ MISE EN GARDE

- Les zones de cuisson peuvent sembler froides lorsqu'elles sont allumées et après qu'elles aient été éteintes. La surface en verre peut être CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle transférée de l'ustensile de cuisson, et des brûlures peuvent survenir.
- **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.** Cela pourrait endommager de façon permanente l'apparence de la table de cuisson en céramique.

### CORRECT



Fond plat et côtés droits.



L'ustensile de cuisson respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à « Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille ».

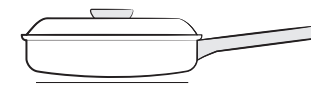


La casserole ou poêle repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.

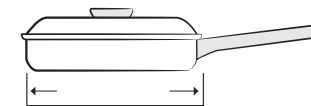


La casserole ou poêle est bien équilibrée.

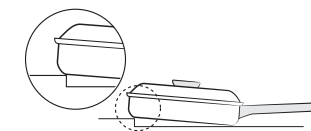
### INCORRECT



Fond ou côtés courbés ou gauchis.



La casserole ou poêle n'a pas la taille minimale requise pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à « Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille ».



Le fond de la casserole ou poêle repose sur la garniture de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de celle-ci.



Une poignée lourde fait s'incliner la casserole ou poêle.

### 📖 REMARQUE

Les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique peuvent détecter N'IMPORTE QUELLE des conditions incorrectes énumérées ci-dessus. Si la casserole ou le poêle ne répond pas à une ou plusieurs de ces conditions, une ou plusieurs des zones de cuisson ne chaufferont pas et les paramètres clignoteront à l'écran de la zone de cuisson concernée. Corrigez les problèmes avant de tenter d'activer la table de cuisson.

# Fonctionnement

## Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction

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

### Matériau de la batterie de cuisine

Matériau de la batterie de cuisine	Adéquat
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si désigné à cet effet par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non


### REMARQUE

- Les ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tels par le fabricant.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des éléments à induction. Ces bruits n'indiquent pas une défaillance de la table de cuisson et n'affectent en rien son fonctionnement.

## Utilisation des ustensiles de cuisson de la bonne taille

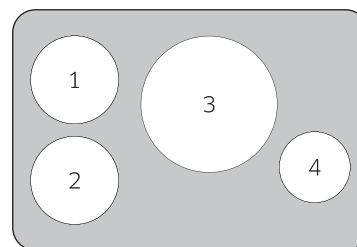
- Les zones de cuisson à induction exigent que vous utilisiez des casseroles et poêles d'une taille **minimale** ou plus grande à chaque emplacement. L'anneau intérieur de chaque zone de cuisson est votre guide pour déterminer la taille **minimale** de l'ustensile de cuisson. Le fond de la casserole ou poêle doit couvrir entièrement l'anneau interne pour assurer une cuisson adéquate.
- L'anneau extérieur plus épais de chaque zone de cuisson est utile pour déterminer la taille **maximale** de l'ustensile de cuisson. Après avoir centré la casserole ou poêle sur la table de cuisson, assurez-vous qu'elle ne dépasse pas de plus de 13 mm (1/2 po) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson. L'ustensile de cuisson doit entrer en contact avec la surface en verre sans que le fond du contenant touche la garniture métallique de la table de cuisson.

### REMARQUE

- Si une casserole fabriquée avec le bon matériau est correctement centrée sur l'une des zones de cuisson actives mais est trop petite, l'affichage de la zone de cuisson concernée clignotera et la casserole ne chauffera pas.
- Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson,  s'affiche. Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

## Dimensions des casseroles et des poêles

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 minimal qui dépend de la taille de la zone de cuisson.



Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond de l'ustensile
1, 2	17,8 cm (7 po)
3	27,9 cm (11 po)
4	15,2 cm (6 po)

---

## Bruits de fonctionnement

---

Il se peut que vous entendiez les bruits de fonctionnement suivants :

- **Bruits de craquement** : Vous entendrez peut-être un craquement lorsque vous utilisez une batterie de cuisine faite de deux matériaux ou plus.
- **Sifflement** : Un sifflement se produit lorsque les deux éléments chauffants arrière sont utilisés. Cela est causé par des vibrations. Le sifflement peut varier selon le poids ou le matériau de la batterie de cuisine ou le type d'aliment que vous cuisez. (Le bruit peut être réduit en utilisant des ustensiles de cuisson plus épais.)
- **Bourdonnement** : Il se peut que vous entendiez un faible bourdonnement lorsque vous réglez un élément à une puissance élevée. Ce son est généré par la transmission d'énergie et disparaît lorsque la table de cuisson est éteinte.
- **Cliquetis** : Des commutateurs électriques sont en fonction.
- **Sifflement, bourdonnement** : Vous pourriez entendre un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson. Vous pouvez continuer à l'entendre même après avoir éteint la table de cuisson. Cela est normal. Le ventilateur fonctionne pour refroidir la température à l'intérieur de la table de cuisson. Il s'éteindra automatiquement après une courte période.

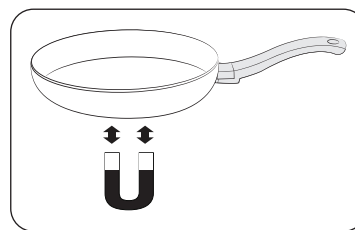
Les bruits sont normaux et ne témoignent pas d'un quelconque problème.

---

## Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.

---

### Test d'adéquation



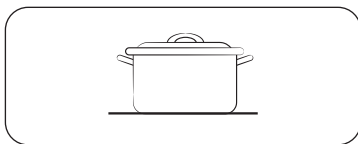
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson à induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme approprié par le fabricant.

### De meilleures casseroles et poêles donnent de meilleurs résultats

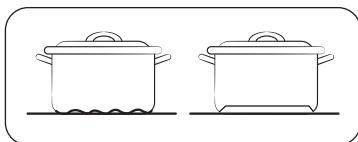
- Vous pouvez reconnaître les bons ustensiles de cuisson à leur base. La base devrait être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez de nouvelles casseroles ou poêles, portez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord supérieur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont la base est endommagée, avec des bords rugueux ou des bavures. Vous pourriez égratigner la table de cuisson en céramique de façon permanente si vous glissez sur celle-ci une casserole ou une poêle dont la base est endommagée.
- À froid, les fonds des ustensiles de cuisson sont normalement légèrement courbés vers l'intérieur (concaves). Ils ne devraient jamais être courbés vers l'extérieur (convexe).
- 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.

# Fonctionnement

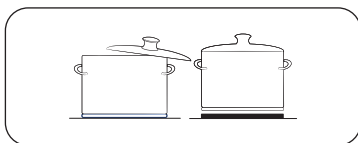
## Conseils pour économiser l'énergie



Correct!



Incorrect!



Incorrect!

Vous pouvez économiser de l'énergie en suivant les conseils suivants :


- Placez toujours les casseroles et les poêles avant de mettre en marche la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson et les bases de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Lorsque c'est possible, placez les couvercles fermement sur les casseroles et les poêles de façon à ce que les couvercles les couvrent complètement.
- Éteignez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.

## Détection de la température

Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse le niveau 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 des composants électroniques.

### REMARQUE

Si la table de cuisson à induction surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal,  s'affiche et la table de cuisson à induction s'éteint.

## Protection de la surface de la table de cuisson

### Nettoyage

- Nettoyez minutieusement la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez la table de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Vous garderez ainsi votre table de cuisson en bon état et vous éviterez de l'endommager.
- En cas de débordement pendant que vous cuisinez, nettoyez immédiatement le déversement pendant qu'il est chaud afin d'éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard. En faisant très attention, essuyez le déversement avec un chiffon propre et sec.
- **Ne laissez pas** les déversements demeurer longtemps sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre nettoyante ni de tampons à récurer abrasifs, qui pourraient rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de javellisant au chlore, d'ammoniac ou d'autres produits nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une surface en vitrocéramique.

### Prévention des marques et des égratignures

- **N'utilisez pas** d'ustensiles de cuisson en verre. Cela pourrait rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de sous-plat ou d'anneau de wok entre la table de cuisson et une casserole ou wok. Ces articles peuvent marquer ou rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole ou de la poêle sont propres.
- **Ne faites pas** glisser des ustensiles de cuisson en métal sur la table de cuisson.

### Prévention des taches

- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

### Prévention d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre du plastique, du sucre ou des aliments à teneur élevée en sucre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- **Ne laissez pas** le contenu liquide d'une casserole s'évaporer entièrement, car cela endommagerait la table de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas** cuire les aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours les ustensiles de cuisson appropriés.

## Utilisation de la fonction SmartThings connect


La table de cuisson a intégré un module Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour synchroniser la table de cuisson au moyen de l'application SmartThings. Sur l'application pour téléphone intelligent, vous pouvez :

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

Les fonctions qui peuvent être contrôlées à partir de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le produit est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible.

### Comment connecter la table de cuisson?

Avant de pouvoir utiliser les fonctions à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez la jumeler à l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pour mettre en marche la table de cuisson.
3. Suivez les instructions de l'application, puis appuyez de manière prolongée sur la touche **Pause** (||) pendant 3 secondes.
4. Pendant que la connexion est établie, **AP** clignote. Une fois le processus terminé, l'indicateur Wi-Fi  sera activé. Maintenant, la table de cuisson est connectée avec succès.
5. Si l'indicateur Wi-Fi ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

#### REMARQUE

- Assurez-vous de régler la fonction Wi-Fi uniquement lorsqu'aucune opération n'est en cours sur la table de cuisson.
- Pour de plus amples instructions, consultez le manuel Web à [www.samsung.com](http://www.samsung.com)
- Il ne peut pas être réglé s'il y a de la chaleur résiduelle.

### Wi-Fi activé/désactivé

Touchez et maintenez la touche **Pause** (||) pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la connexion Wi-Fi lorsque le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.

## Installation

Accédez au Google Play Store, à Galaxy Apps ou à l'Apple App Store et recherchez « SmartThings ». Téléchargez l'application SmartThings fournie par Samsung Electronics et installez-la sur votre appareil mobile.

#### REMARQUE

- La version du logiciel de prise en charge de l'application SmartThings peut être modifiée conformément à la politique connexe du système d'exploitation fournie par le fabricant. De plus, en ce qui concerne l'application SmartThings ou les fonctions prises en charge par l'application, la politique de mise à jour de la nouvelle application sur la version existante du système d'exploitation peut être suspendue à des fins de facilité d'utilisation ou de sécurité.
- L'application SmartThings peut être modifiée sans préavis afin d'améliorer la convivialité ou les performances. Comme la version du système d'exploitation des téléphones mobiles est mise à jour tous les ans, l'application SmartThings est également mise à jour en permanence en fonction du dernier système d'exploitation.
- Si vous avez des questions concernant les éléments mentionnés ci-dessus, veuillez nous contacter à l'adresse [st.service@samsung.com](mailto:st.service@samsung.com)
- Les systèmes de chiffrement recommandés incluent WPA/TKIP et WPA2/AES. Les protocoles d'authentification Wi-Fi plus récents ou non standard ne sont pas pris en charge.
- Les réseaux sans fil peuvent être affectés par l'environnement de communication sans fil environnant.
- Si votre fournisseur de services Internet a enregistré l'adresse MAC de votre PC ou de votre modem à des fins d'identification, votre appareil risque de ne pas réussir à se connecter à Internet. Si cela se produit, contactez votre fournisseur de services Internet pour obtenir une assistance technique.
- Les paramètres du pare-feu de votre système réseau peuvent empêcher votre appareil d'accéder à Internet. Contactez votre fournisseur de services Internet pour obtenir une assistance technique. Si ce symptôme persiste, contactez un centre de service ou un détaillant Samsung local.
- Pour configurer les paramètres du point d'accès sans fil (AP), consultez le manuel d'utilisation de l'AP (routeur).
- L'appareil prend en charge les protocoles Wi-Fi 2,4 GHz avec IEEE 802.11 b/g/n et Soft-AP. (Le protocole IEEE 802.11 n est recommandé.)
- Les routeurs sans fil Wi-Fi non autorisés peuvent ne pas réussir à se connecter à l'appareil concerné.

## Compte Samsung

Vous devez enregistrer votre compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous ne disposez pas d'un compte Samsung, suivez les instructions à l'écran de l'application pour créer un compte Samsung gratuit.

## Démarrer

Allumez l'appareil (réfrigérateur, table de cuisson, etc.) que vous souhaitez connecter, ouvrez l'application SmartThings sur votre téléphone, puis suivez les instructions ci-dessous.

Si une fenêtre contextuelle s'affiche, indiquant qu'un nouvel appareil a été détecté, appuyez sur ADD NOW (AJOUTER MAINTENANT).

Si aucune fenêtre contextuelle ne s'affiche, appuyez sur le bouton +, puis sélectionnez l'appareil que vous souhaitez connecter dans la liste des appareils disponibles.

Si votre appareil ne figure pas dans la liste des appareils disponibles, ajoutez-le manuellement en sélectionnant le type d'appareil, puis en sélectionnant le modèle d'appareil spécifique.

Suivez les instructions pour configurer votre appareil.

1. Connectez-vous à votre compte Samsung (si vous n'êtes pas déjà connecté).
2. Ajoutez l'appareil.
3. Vérifiez la connexion.
4. Recherchez un réseau Wi-Fi et connectez-vous.
5. Enregistrez l'appareil.
6. L'installation est terminée. Votre appareil s'affichera désormais sous forme de carte sur l'écran My devices (Mes appareils).

## Application Table de cuisson

### Contrôle intégré

Vous pouvez surveiller votre table de cuisson chez vous et en déplacement.

- Appuyez sur l'icône Table de cuisson dans SmartThings pour ouvrir la page Table de cuisson.
- Vérifiez l'état de fonctionnement ou les notifications liées à votre table de cuisson.

## Surveillance de votre table de cuisson à distance

L'application table de cuisson prend en charge :

1. La surveillance de l'état de marche/arrêt de chaque élément.
2. La surveillance du niveau de puissance de chaque brûleur (modèles électriques uniquement).
3. Le réglage de la minuterie de cuisine avec l'alarme de temporisation.

### Vérification des codes d'erreur

Permet de reconnaître automatiquement les erreurs.

## Contrôle de votre hotte à distance

La hotte est couplée à la table de cuisson via une connexion Bluetooth. Une fois le couplage terminé, l'écran de contrôle de la hotte s'affiche dans l'application SmartThings.

L'application Hotte prend en charge :

1. La surveillance et le contrôle de l'état marche/arrêt de la hotte.
2. La surveillance et le contrôle de la vitesse du ventilateur.
3. La surveillance et le contrôle de l'éclairage.
4. Le réglage de la minuterie d'arrêt de la hotte avec l'alarme de temporisation.

### REMARQUE

- L'application SmartThings peut ne pas fonctionner correctement dans les zones où il y a des interférences sans fil.
- Sur les appareils iOS, lorsque vous passez en Mode Éco ou que vous appuyez sur le bouton Accueil, la connexion Wi-Fi peut être perdue et vous devrez peut-être vous reconnecter.
- L'image peut être différente de la forme réelle.

## Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec le produit, consultez les tableaux ci-dessous et essayez d'appliquer les recommandations. Si vous avez toujours des difficultés après avoir essayé les solutions proposées, appelez Samsung au 1 800 SAMSUNG (1 800 726-7864).

Problème	Action
Impossible de trouver « SmartThings » sur le marché des applications.	<ul style="list-style-type: none"><li>SmartThings est incompatible avec les tablettes et certains appareils mobiles.<ul style="list-style-type: none"><li>Android 6.0 ou une version ultérieure (au moins 2 Go de RAM) est recommandé.</li><li>Résolutions prises en charge : 1 280 x 720 (HD), 1 920 x 1 080 (FHD), 2 560 x 1 440 (WQHD)</li></ul></li><li>Les appareils Apple, iPad et certains appareils mobiles peuvent ne pas être pris en charge.<ul style="list-style-type: none"><li>iOS 10.0 ou une version ultérieure / iPhone 6 ou une version ultérieure</li><li>Résolutions prises en charge : 1 334 x 750, 1 920 x 1 080</li></ul></li></ul>
L'application SmartThings ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>L'application SmartThings est disponible uniquement pour les modèles concernés.</li></ul>
L'application SmartThings est installée, mais n'est pas connectée à ma table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application.</li><li>Vérifiez que votre routeur fonctionne normalement.</li><li>Si vous n'avez pas connecté votre table de cuisson à l'application SmartThings après l'installation de l'application, vous devez établir la connexion à l'aide de la fonction d'enregistrement de l'appareil de l'application.</li></ul>

Problème	Action
Impossible de se connecter à l'application.	<ul style="list-style-type: none"><li>Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application.</li><li>Si vous ne disposez pas d'un compte Samsung, suivez les instructions à l'écran de l'application pour en créer un.</li></ul>
Un message d'erreur s'affiche lorsque je tente d'enregistrer ma table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>La connexion assistée peut échouer en raison de la distance par rapport à votre point d'accès (AP) ou d'interférences électriques provenant du milieu environnant. Attendez un instant, puis réessayez.</li></ul>
L'application SmartThings est connectée avec succès à ma table de cuisson, mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>Quittez l'application SmartThings, puis redémarrez-la ou déconnectez et reconnectez le routeur.</li></ul>

# Entretien de votre appareil

## Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

### Nettoyage quotidien normal

Utilisez seulement un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

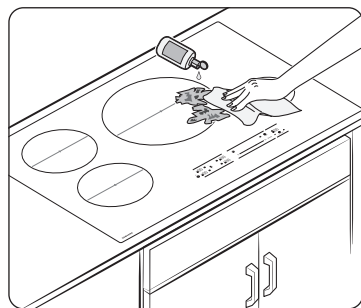
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique.
  - Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage ultérieur.
  - L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique vous aidera à conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.
2. Agitez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
3. Utilisez un essuie-tout ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique afin de nettoyer toute la surface de cuisson.
4. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de produit de nettoyage. Nul besoin de rincer.

### **⚠** AVERTISSEMENT

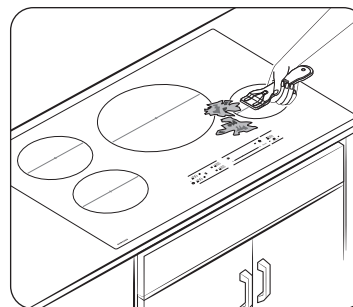
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

### Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique, frottez la surface en question en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez au besoin les étapes ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

### Retrait des résidus brûlés et abondants



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Puis utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45 degrés sur la surface en verre pour retirer les saletés. Il sera nécessaire d'appliquer une pression pour enlever les résidus.
3. Après avoir gratté la surface avec le grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour enlever tout résidu tenace. (Ne grattez pas le joint d'étanchéité sur les bords de la table de cuisson.)
4. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

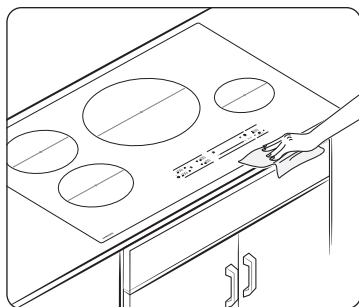
### Retrait des marques et des rayures métalliques

1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.
2. Si des casseroles avec une mince couche d'aluminium ou de cuivre sont chauffées alors que tout leur contenu liquide est évaporé, cette mince couche peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration; sinon, elle pourrait devenir permanente.

### **⚠** AVERTISSEMENT

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles et poêles pour voir s'il y a des aspérités qui pourraient rayer la table de cuisson.

## Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint d'étanchéité autour du verre, appliquez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec un nettoyant non abrasif.

## Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie. Vous devriez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame du rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

## Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de la surface. Retirez les ustensiles de cuisson chauds.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Enlevez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant devrait être laissé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas à nouveau les unités de la surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

### REMARQUE

Si des piqûres ou des renforcements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

## Dépannage et code d'information

### Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous ne rencontriez aucun problème avec votre table de cuisson électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous avez toujours des difficultés après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1 800 SAMSUNG (1 800 726-7864).

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisson inadéquats.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui de l'unité utilisée.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur désirée.
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 30.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.

## Dépannage et code d'information

Problème	Cause possible	Solution
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Le cycle au réglage puissance élevée est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément de la table de cuisson ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles dotés de fonds abîmés ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (p. ex., du sel ou du sable) étaient présentes entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile de cuisson a été glissé sur la surface de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 30.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
« Craquement » ou « bruit sec ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant la cuisson.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

## Codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
CO	Le capteur supérieur est ouvert lorsque l'élément chauffant fonctionne.	Éteignez la table de cuisson puis redémarrez-la. Si le problème persiste, débranchez le cordon d'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service Samsung local.
	Il y a un court-circuit dans le capteur supérieur lorsque le brûleur fonctionne.	
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un élément chauffant augmente de façon anormale.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est ouvert lorsque l'élément fonctionne.	
	Il y a un court-circuit dans le capteur IGBT lorsque le brûleur fonctionne.	
d0	La touche est enfoncée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si le clavier est mouillé ou si une touche est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche <b>Marche/Arrêt</b> (Ⓢ). Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Code affiché	Cause possible	Solution
F0	Les communications entre l'ONDULEUR et les CARTES DE CIRCUIT IMPRIMÉ PRINCIPALES ont échoué.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche <b>Marche/Arrêt</b> (Ⓢ). 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 Samsung local.
F1	Échec des communications entre l'interface principale et l'EEPROM.	
F2	Les communications entre le microcontrôleur principal et le circuit intégré tactile ont échoué.	
UP	La tension est trop élevée ou trop faible.	Vérifiez la connexion d'alimentation et assurez-vous d'allumer l'appareil après avoir régulé la tension (208 V à 240 V).
A2	Informations sur le verrouillage du moteur à courant continu	Cela se produit lorsque le moteur à courant continu ne peut pas fonctionner en raison de défauts de la carte à circuit imprimé, de câblage ou de blocage d'une pale de moteur.
U-	Si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou si la plaque détecte un élément en contact direct sans récipient adapté à l'induction, ce message s'affiche.	Utilisez un récipient de cuisson adapté à l'induction.

# Garantie (États-Unis)

NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE Samsung

### GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque Samsung, tel que fourni et distribué par Samsung ELECTRONICS AMERICA, INC. (Samsung) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par Samsung contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

#### Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter Samsung à l'adresse ou au numéro de téléphone ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé Samsung. Lors de la remise d'un produit défectueux à Samsung ou à un centre de service Samsung agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

Samsung fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés Samsung dans la zone géographique du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, Samsung peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport de son choix vers et depuis un centre de service agréé Samsung. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé Samsung n'est pas disponible, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé Samsung pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou le prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de Samsung. Samsung peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la plus longue de ces durées. Toute pièce ou tout produit remplacé est la propriété de Samsung et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent pas être facilement identifiés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (par ex., le câblage de la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la surface de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur agréé pour expliquer les fonctions du produit, son entretien ou son installation ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez contacter Samsung au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

#### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

## Garantie (CANADA)

### LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE Samsung, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage Samsung.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez Samsung à l'adresse suivante :

Samsung Electronics America, Inc.  
85 Challenger Road  
Ridgefield Park, NJ 07660  
1 800 SAMSUNG (726-7864) et [www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support)

### Enregistrement

Veuillez faire enregistrer votre produit en ligne sur [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

### Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1 800 SAMSUNG (726-7864) ou consulter notre site Internet [www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support).

Numéro du modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

Veuillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

### NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

#### TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE Samsung

#### GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

Ce produit de marque Samsung, tel que fourni et distribué par Samsung ELECTRONICS CANADA, INC. (Samsung) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de Samsung contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre pendant une période limitée de :

#### Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter Samsung afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé Samsung. Lors de la remise d'un produit défectueux à Samsung ou à un centre de service Samsung agréé, l'acquéreur est tenu de présenter, sur demande, le coupon d'achat d'origine à titre de preuve d'achat. Samsung proposera gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité dans la zone contiguë du CANADA. Le service à domicile n'est pas disponible dans toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

## Garantie (CANADA)

Samsung réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la plus longue de ces durées. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas à ce qui suit : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes d'entretien; une tension électrique incorrecte, des fluctuations et des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant, de tension ou d'alimentation électrique incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET Samsung DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE NON-CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE Samsung. Samsung N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE Samsung NE SAURAIT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR Samsung ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez Samsung à l'adresse suivante :

Samsung Electronics Canada Inc.  
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada  
1 800 SAMSUNG (726-7864) et [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (English)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)

# Annexe

---

## Annnonce relative à la source ouverte

---

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel libre.

L'URL suivante [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP2\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0) permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce 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 concernant 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.

## Nom du modèle et numéro de série

---

Le nom du modèle et le numéro de série sont indiqués sur une étiquette située sur le côté de la base de la table de cuisson.

Pour une utilisation ultérieure, notez ces informations sur la page en cours.

Nom du modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_



Numériser-le à l'aide de votre  
téléphone intelligent.

Numériser le code QR\* ou visitez  
le site Internet [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn)  
pour regarder nos vidéos et nos  
émissions en direct.

\* Nécessite l'installation d'un lecteur sur votre  
téléphone intelligent

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut PAS les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)

