

Induction Hob

User manual

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3
The following symbols are used in this User Manual:	3
Model name & serial number	3
Safety instructions	3
Disposing of the packaging material	7
Proper disposal of your old appliance	7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7
Installing the hob	8
Safety instructions for the installer	8
Tools you will need	8
Connecting to the mains power supply	8
Installing into the work surface	9
Selection of installation equipment	10
Ensuring adequate ventilation	10
Before installing the hob	11
After installing the hob	11
Components	12
Before you start	13
Cooking zones	13
Control panel	13
Induction heating	14
Safety shutoff	14
Residual heat indicator	15
Temperature detection	15
Cookware	15
Using the touch buttons	19
Operating noises	19
Initial cleaning	19
Operation	20
Start cooking	20
Finish cooking	20
Suggested settings for cooking specific foods	21
Boost	21

Flexible area	22
Timer	23
Keep Warm	24
Child safety lock	24
Pause control	24
Changing method of maximum power limit (for Italy)	25
Maintaining your appliance	27
Hob	26
Light soiling	26
Stubborn soiling	26
Problem dirt	27
Hob frame (option)	27
To avoid damaging your appliance	27
Troubleshooting and service	28
Troubleshooting	28
Service	29
Technical data	30
Technical data	30
Cooking zones	30
Product information	30

Using this manual

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

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

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

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

Model name & serial number

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

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

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

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

WARNING

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

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Safety instructions

This Appliance should be allowed to disconnect from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

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

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

The surfaces are liable to get hot during use. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

CAUTION

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

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

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

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

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

If the hob cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

Safety instructions

Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.

Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump.

Always ensure that the hob and the base of the pan are kept dry.

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

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

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

Keep pets away from the appliance because pets may step on the controls of the appliance, causing a malfunction.

Disposing of the packaging material

⚠ WARNING

Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

Proper disposal of your old appliance

⚠ WARNING

Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger. To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

The appliance may not be disposed of in the household rubbish.

Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installing the hob

⚠ WARNING

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

Safety instructions for the installer

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

Tools you will need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



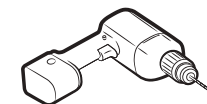
Ruler or Straightedge



Safety Glasses



Saber Saw



Drill

Connecting to the mains power supply

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

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

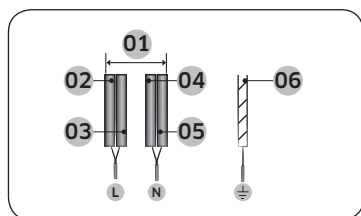
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

⚠ WARNING

Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged. Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

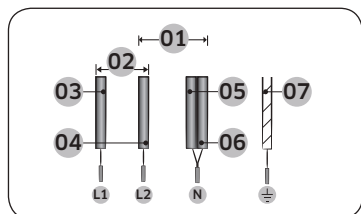
⚠ WARNING

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



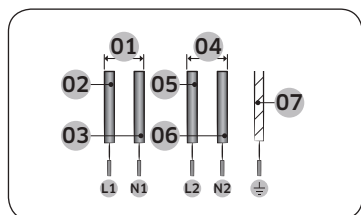
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Blue
02	Brown	05	Gray
03	Black	06	Green/Yellow



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

01	220-240 V ~	05	Blue
02	380-415 V ~	06	Gray
03	Brown	07	Green/Yellow
04	Black		



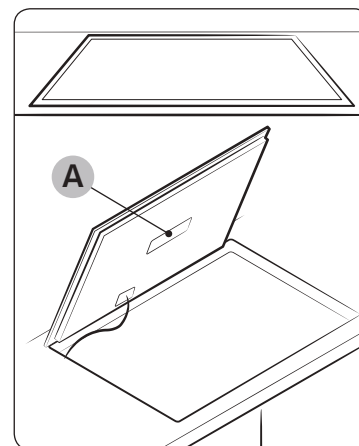
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

01	220-240 V ~	05	Black
02	Brown	06	Gray
03	Blue	07	Green/Yellow
04	220-240 V ~		

⚠ WARNING

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

Installing into the work surface



A. Serial number

NOTE

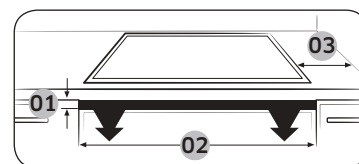
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the upperside or underside of the appliance.

NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

NOTE

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



No.	Explanation	Size
01	Height of ventilation hole	Min. 2 mm
02	Width of ventilation hole	560 mm
03	Distance between end of appliance and side wall of work surface	Min. 50 mm

Installing the hob

Selection of installation equipment

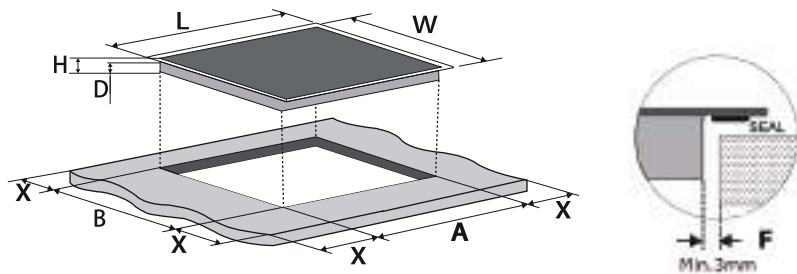
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 20mm. Please select heat resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the this appliance.

As shown below:

NOTE

The safety distance between the sides of the hob and the inner sides of the work surface should be at least 3mm.



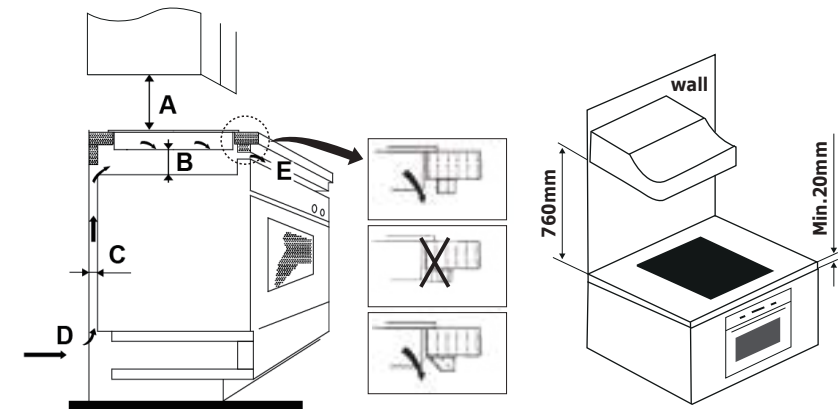
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

Ensuring adequate ventilation

Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the appliance is in a good working state. As shown below:

NOTE

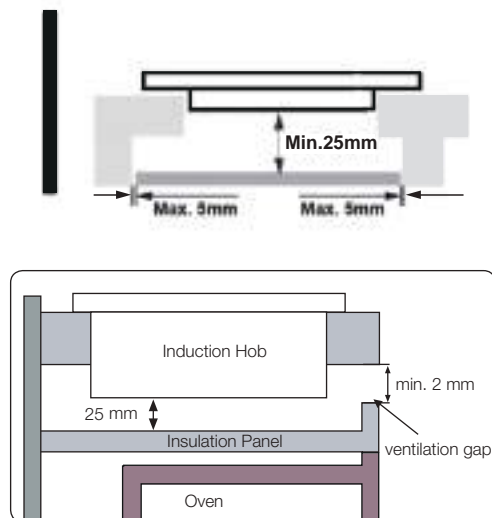
The safety distance between the top of this appliance and the cupboard above the this appliance should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Air intake	Air exit 2

Make sure the appliance is well ventilated and that air inlets and outlets are not blocked.

In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ WARNING

There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the work surface when you put the hob into position.

⚠ WARNING

- Be aware that the glue that joins the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperatures not below 150 °C, to avoid the paneling becoming unstuck.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90 °C.

Before installing the hob

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob

⚠ CAUTION

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Installing the hob

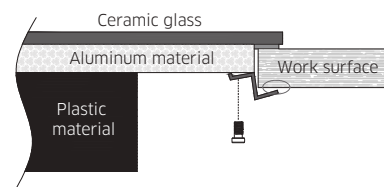
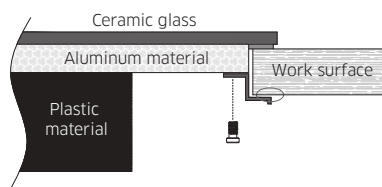
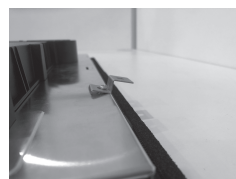
Components

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screws and 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different thickness of work surface.



⚠ WARNING

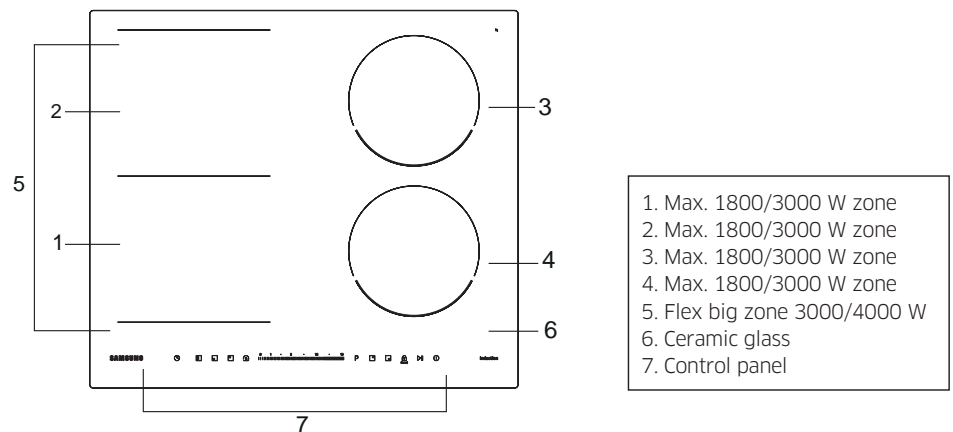
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

⚠ CAUTION

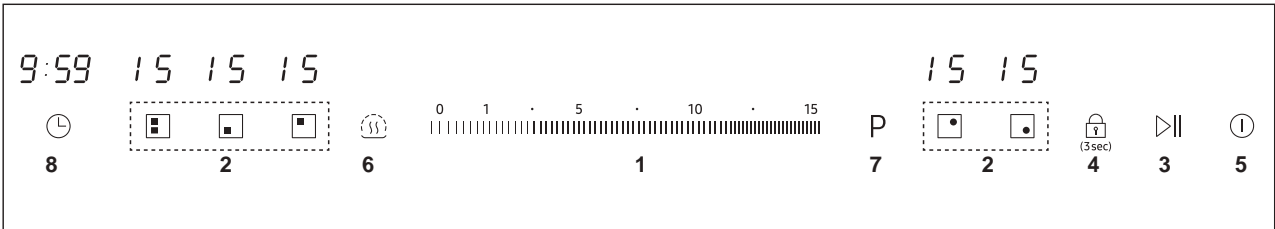
- The appliance must be installed by qualified personnel or technicians.
- We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance.
- The appliance shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
- Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
 - The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 - The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 - The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

Before you start

Cooking Zones



Control Panel



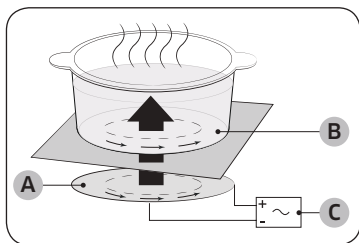
- 1. Power / Timer slider touch control
- 2. Cooking zone selection controls
- 3. Pause control
- 4. Child safety lock control
- 5. ON/OFF control
- 6. Keep warm control
- 7. Boost control
- 8. Timer control

Guide for cooking zone display

Display	Meaning
1 to 15, P	Selected power level
H	Residual heat (hot)
L	The child lock is activated
u	Cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone

Before you start

Induction heating



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

- **The Principle of Induction Heating:**
When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.
- **Greater speed in cooking and frying:**
As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.

Safety shutoff

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

Any residual heat will be indicated with **H** (for “hot”) in the corresponding cooking zone display.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Power level	Switch off
Keep warm	After 2 hours
1-5	After 8 hours
6-10	After 4 hours
11-14	After 2 hours
15	After 1 hours

NOTE

If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone, **E** will be displayed.

And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.

NOTE

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the “**Troubleshooting**” on page 28.

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over on the control panel.

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the **1** button after the liquid or the cloth has been removed.

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an **H** (for “hot”) in the corresponding cooking zone display. 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.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

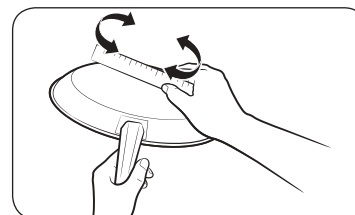
If the power supply is interrupted, the **H** symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.

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

Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, the cooking zone will automatically reduce to a lower power level. When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run until the hob's electronics has cooled down. And the cooling fan switches itself off depending upon the temperature of the electronics.

Cookware



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

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

⚠ CAUTION

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



Before you start

Cookware for induction cooking zones

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

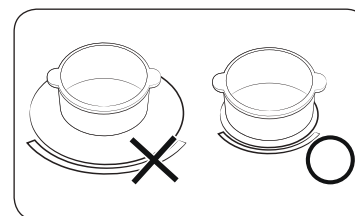
Material	Suitability
Steel, enameled steel, cast iron	Yes
Stainless steel	Yes (If magnet sticks to the bottom of the cookware)
Aluminum, copper, brass, glass, ceramic, porcelain	No

NOTE

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

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

Cooking zone		Minimum (mm)	Maximum (mm)
Flex Zone	Front or Rear zone	140	220
	Flex big zone	220	220 x 400
Right Rear cooking zone		140	180
Right Front cooking zone		140	180

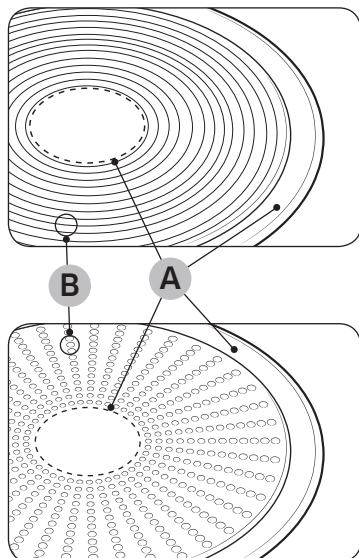


For best results, use cookware whose ferromagnetic diameter match that of a burner. If the cookware is not sensed by the burner, try a smaller sized burner.

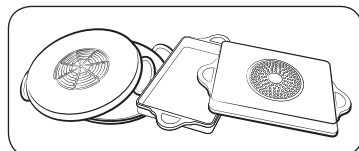


Other induction cookware

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



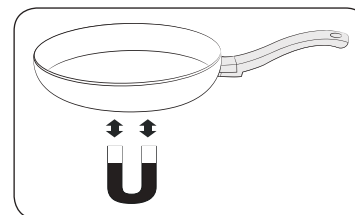
- A. Area where magnet does not stick
- B. Area where magnet sticks



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

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

Suitability test

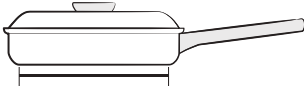
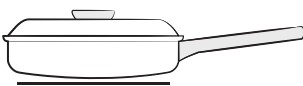
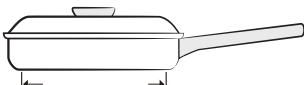
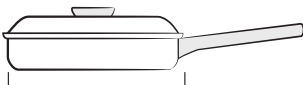
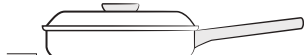
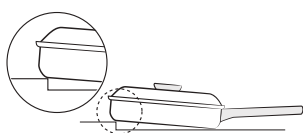




Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

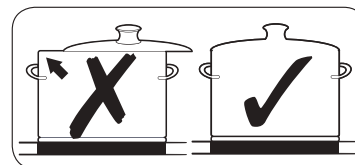
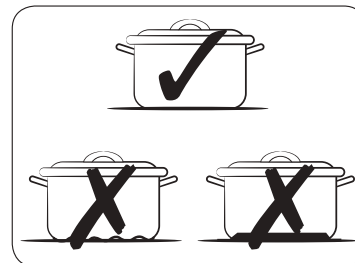
- You can recognise good cookware by their bases. The base is supposed to be as thick and flat as possible.
- When buying new cookware, pay special attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use cookware which have damaged bases with rough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

Before you start

Correct positioning

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

Energy saving tips



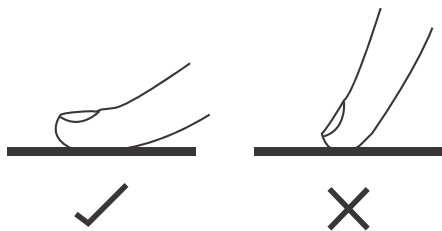
Follow these tips to save power consumption.

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

Using the touch buttons

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

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



Operating noises

If you can hear:

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

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

⚠ WARNING

Do not use cookware of different size and material.

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

📖 NOTE

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

Initial cleaning


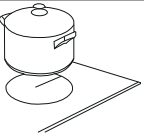

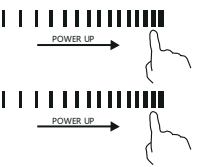
Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic hob glass cleaner.

⚠ WARNING

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

Operation

Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, timer control show "---", cooking zone selection controls show "-", indicating that the appliance has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the cooking zone selection control and an indicator where you touched will flash.	
Adjust heat setting by touching the slider control. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the appliance will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display shows with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

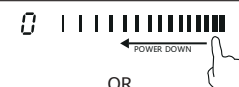
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".

OR

Touching the cooking zone selection control for approximately 2 seconds to turn off the cooking zone.



OR



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the ceramic glass that is still hot.

H

Suggested settings for cooking specific foods


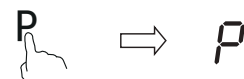

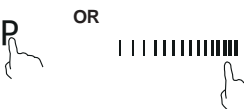
The numbers in the table below are guidelines. The power level required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> delicate warming for small amounts of food melting chocolate, butter, and foods that burn quickly gentle simmering slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> reheating rapid simmering cooking rice
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> poaching steaming
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> gentle frying pancakes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> sauteing cooking pasta
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> stir-frying searing bringing soup to the boil boiling water

NOTE

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

Boost

Activate the boost function	
Touching the cooking zone selection control.	
Touching the boost control "P", the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the cooking zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
a) Touching the boost control "P", then the cooking zone will revert to its original setting. or b) Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

NOTE

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. Vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after 5 minutes.



Operation

Boost

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

Cooking zones	Max Boost time
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Front or Rear Flex zone	5 min
Flex big zone	5 min

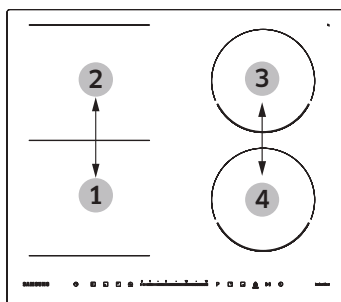
After these times, the cooking zones automatically return to power level 15 or original setting level.

NOTE

In certain circumstances, the **Power Boost** function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob. For example, It is impossible to output max power on Flex zone rear and Flex zone front at the same time.

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them. If this power range is exceeded by switching on the **Power Boost** function, Power management automatically reduces the power level of cooking zone.

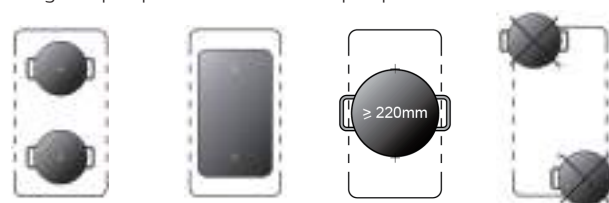


- No.1 and No.2 is paired
 - No.3 and No.4 is paired
- The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After then, the display changes from the set power level to maximum possible power level.

Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important:** Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.



The power setting works as any other normal area.

If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.








As two independent zones





To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the individual keys.

OR



Timer

To set the cooking zone	
Touching the cooking zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the "0:00" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 1)	
Touch timer control  again, the "0" will flash.	
set the time by touching the slider control (e.g.1), now the timer you set is 11 minutes	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

To set the more cooking zones	
<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.</p> <p>The shown as below:</p> <div> <div>  <p>(set to 15 minutes)</p> </div> <div>  <p>(set to 45 minutes)</p> </div> </div> <p>Cooking zone display</p> <p>Timer display</p> <p>15</p>	
<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.</p> <p>The shown as right:</p>	<div> <div>  <p>Cooking Zone display</p> </div> <div>  <p>Timer display</p> </div> </div>
Touch the cooking zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

NOTE






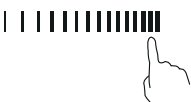
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timer permitted is 9:59
- Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.


Cooking Zone display



Operation

Keep Warm



Activate the keep warm function	
Touching the cooking zone selection control.	
Touching the keep warm control  , the zone indicator show "  ".	
Cancel the keep warm function	
Touching the cooking zone selection control.	
Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

NOTE



- This function may be used on all cooking zones at the same time.
- Be sure to use a lid, as this could affect the final result.
- Better not use cast iron cookware.

Child safety lock


- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control  for approximately 3 seconds	The timer indicator will show " L "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for approximately 3 seconds	

NOTE

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the appliance off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Pause control

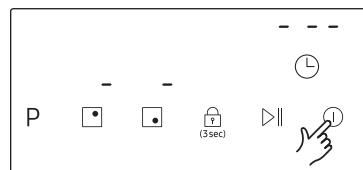
When the cooking zones are running, touch the " >|| " control , all the displays will show " || " and stop heating. At this moment only " >|| " and "  " control can be operated.

Touch " >|| " again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

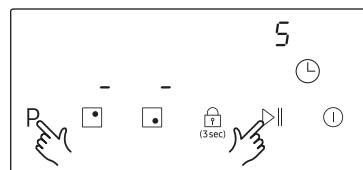


Changing method of maximum power limit

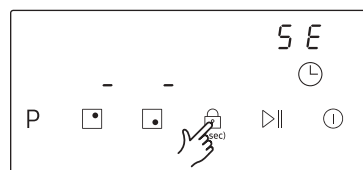
This function allows you to adjust the maximum power of the unit.



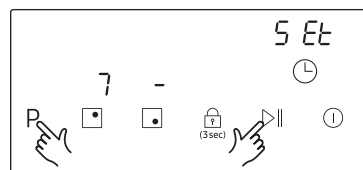
1. Turn the power **On**



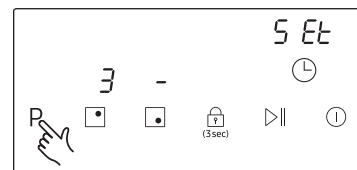
2. Touch the **P** button and the **▶||** button at the same time till it shows **S** at the timer display.



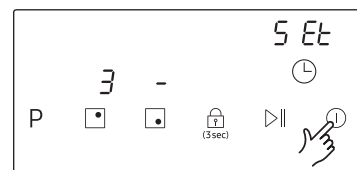
3. Touch the **(3sec)** button till it shows **SE** at the timer display.



4. Touch the **P** button and the **▶||** button at the same time till it shows **SEt** on the timer display and **7** on the right rear burner power display.



5. Touch the **P** button till the indicator of right rear burner turns from **7** to **3**. At this time, maximum power has been a change into 3000W.



6. Turn the power **Off** to set the power limit.

7. You can change the maximum power from 3000W to 7200W by repeating the same operation

NOTE

- In low-power (3000 W) mode, the Power Boost function is not available with a flex big zone.
- In low-power (3000 W) mode, the Power level will be adjusted automatically.
- During cooking maximum available power of each cooking zone depends on how much cooking is needed at the same time:

Number of cooking zones in use at the same time	1 burner	2 burner	3 burner	4 burner
Maximum power level	P or 15	11 / 13 or 10 / 14 or 9 / 15	9 / 9 / 9 or 8 / 9 / 10 or 7 / 8 / 11 or 6 / 9 / 11 or . . .	6 / 7 / 7 / 7 or 5 / 7 / 7 / 8 or 5 / 6 / 7 / 9 or 5 / 6 / 8 / 8 or . . .

Maintaining your appliance

Hob

WARNING

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

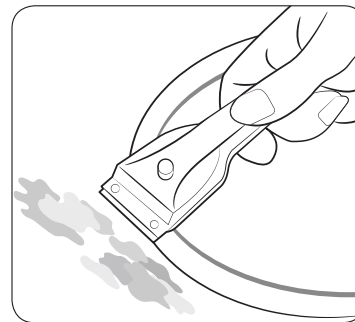
NOTE

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

Light soiling

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

Stubborn soiling

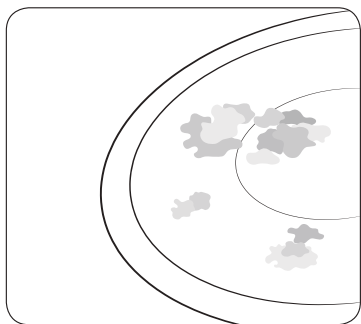


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

NOTE

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

Problem dirt



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

⚠ WARNING

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

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

📄 NOTE

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

Hob frame (option)

⚠ WARNING

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

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

To avoid damaging your appliance

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.




Troubleshooting and service

Troubleshooting

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

WARNING

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

Problem	Possible cause	Solution
What should I do if the cooking zones are not functioning?	<ul style="list-style-type: none">The fuse in the house wiring is not intact.	<ul style="list-style-type: none">If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	<ul style="list-style-type: none">The ① button was accidentally actuated.The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	<ul style="list-style-type: none">The appliance is properly switched on.Clean the control panel.
What should I do if the display except for  the residual heat indicator suddenly disappears?	<ul style="list-style-type: none">The ① button was accidentally actuated.The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	<ul style="list-style-type: none">The appliance is properly switched on.Clean the control panel.
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual heat is not indicated in the display	<ul style="list-style-type: none">The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough.	<ul style="list-style-type: none">If the cooking zone is hot, please call a local service centre.

Information code	Possible cause	Solution
F1-F6	Temperature sensor failure	<ul style="list-style-type: none">Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor failure for the IGBT	<ul style="list-style-type: none">Please contact the supplier.
FC	The connection between the power board and the main board is fail	<ul style="list-style-type: none">Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	<ul style="list-style-type: none">Please inspect whether power supply is normal.Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass is high	<ul style="list-style-type: none">Please restart after the appliance cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT is high	<ul style="list-style-type: none">Please restart after the appliance cools down.



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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

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

Service

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

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

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

Technical data

Technical data

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	60 mm
Work surface cut- out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
	Height	72 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	12.2 kg
	Gross	14.5 kg

Cooking zones

Position	Diameter	Power
Right Front	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Right Rear	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Flex big zone	-	3000 W / Boost 4000 W

Product information

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking area
Number of cooking zones and/or area	3
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	18.0 cm, 18.0 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	21.0 x 40.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Ø 18.0 cm (Front) : 185.4 Wh/kg
	Ø 18.0 cm (Rear) : 184.3 Wh/kg
	21.0 x 40.5 cm : 201.3 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob)	190.3 Wh/kg

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

Energy saving tips

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Using a pressure cooker reduces cooking time.

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	3
Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :	3
Nom du modèle et numéro de série	3
Consignes de sécurité	3
Elimination du matériel d'emballage	7
Mise au rebut de l'appareil usagé	7
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)	7
Installation de la table de cuisson	8
Consignes de sécurité pour l'installateur	8
Outils dont vous aurez besoin	8
Raccordement à la prise d'alimentation secteur	8
Installation de l'appareil sur le plan de travail	9
Sélection de l'équipement d'installation	10
Assurer une ventilation suffisante	10
Avant l'installation de la table de cuisson	11
Après l'installation de la table de cuisson	11
Composants	12
Avant de commencer	13
Zones de cuisson	13
Panneau de commande	13
Chauffage par induction	14
Dispositif d'arrêt de sécurité	14
Témoin de chaleur résiduelle	15
Détection de la température	15
Table de cuisson	15
Utilisation des boutons tactiles	19
Bruits de fonctionnement	19
Premier nettoyage	19
Fonctionnement	20
Mise sous tension de l'appareil	20
Une fois la cuisson terminée	20
Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques	21

Pleine puissance « boost »	21
Zone flexible	22
Minuterie	23
Maintien au chaud	24
Sécurité enfants	24
Commande mettre au chaud	24
Limite de puissance maximale (pour l'Italie)	25
Entretien de votre appareil	27
Table de cuisson	26
Salissures légères	26
Salissures tenaces	26
Salissures spécifiques	27
Cadre de la table de cuisson (en option)	27
Pour éviter d'endommager votre appareil	27
Dépannage et assistance	28
Dépannage	28
Assistance	29
Caractéristiques techniques	30
Caractéristiques techniques	30
Zones de cuisson	30
Informations sur l'appareil	30

Utilisation de ce manuel

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

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série apparaissent tous deux sur l'étiquette apposée en dessous de la base de la table de cuisson. Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, mettez à l'écrit les informations fournies ou apposez l'étiquette produit supplémentaire (située en haut de l'appareil) sur la page actuelle.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux normes techniques et de sécurité en vigueur. En tant que fabricant de ce produit, nous pensons toutefois qu'il est important que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité suivantes.

AVERTISSEMENT

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles, ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance. Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Consignes De Sécurité

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou ses agents de service ou bien une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

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

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

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT: l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

AVERTISSEMENT: une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile pourrait s'avérer dangereuse et entraîner un incendie..

N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT: danger d'incendie : n'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

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

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

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

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

ATTENTION

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

L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service d'assistance technique le plus proche. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

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

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

- éteignez toutes les zones de cuisson ;
- débranchez la table de cuisson de l'alimentation ;et
- contactez le service d'assistance technique le plus proche.

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

Consignes de sécurité

N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer du papier aluminium, des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium. Le liquide situé entre le fond du plat et la table de cuisson peut produire une pression de vapeur. Cela peut faire sauter le plat. Assurez-vous toujours que le foyer et le fond du plat sont maintenus au sec.

Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez.

Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants. Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle. N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.

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

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

Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).

Éteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.

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

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

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

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

N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher des vêtements. Les utilisateurs équipés de stimulateurs ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et la zone de cuisson à induction lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin. (Modèle avec table à induction uniquement)

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

Éteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.

Respectez les consignes de nettoyage et de sécurité fournies dans ce manuel.

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

Elimination du matériel d'emballage

⚠ AVERTISSEMENT

Les éléments en papier et en mousse dure portent la mention appropriée. Veuillez jeter le matériel d'emballage et les appareils usagés en respectant les normes de sécurité et d'environnement en vigueur dans votre pays.

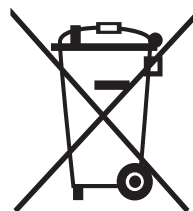
Mise au rebut de l'appareil usagé

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de votre appareil usagé, veuillez à le mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger. Pour cela, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de retirer la prise mâle.

L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre ville ou de votre mairie pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères.

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

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

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation et le branchement de cet appareil doivent impérativement être effectués par un technicien qualifié.

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

Les caractéristiques techniques figurent à la fin de ce manuel.

Consignes de sécurité pour l'installateur

- L'installation électrique nécessite un dispositif permettant de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur socle), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- Cet appareil est conforme à la directive EN60335-2-6 relative à la protection contre les incendies. Ce type d'appareil peut être installé avec un placard ou un mur sur l'un des ses côtés.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- Les éléments de cuisine dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN68930 en matière de stabilité.
- Afin d'éviter tout risque de moisissure, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic protecteur.
- Sur les surfaces carrelées, la zone sur laquelle repose la table doit être complètement jointoyée.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces céramiques, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants appropriés.
- Assurez-vous que le mélange adhère parfaitement et uniformément au plan de travail. N'utilisez pas de mastic silicone. En cas de réparation, il serait très difficile de déplacer la table de cuisson.
- Pour démonter la table de cuisson, dégagez-la en la soulevant par dessous.
- Une planche peut être installée sous la table de cuisson.
- L'interstice de ventilation entre la surface de travail et l'avant de l'élément situé sous la table ne doit pas être couvert.

Outils dont vous aurez besoin



Crayon



Tournevis à tête Phillips



Règle ou règle de vérification



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Perceuse à main et mèche

Raccordement à la prise d'alimentation secteur

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

⚠ AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation avant de brancher les câbles.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

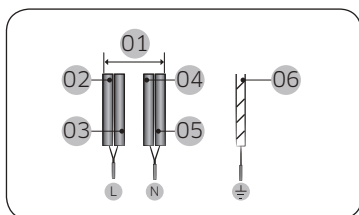
AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager les composants, vérifiez bien (au niveau de la conformité) l'attribution phase et neutre des branchements de l'habitation et des appareils (cf. Schémas de câblage).

Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.

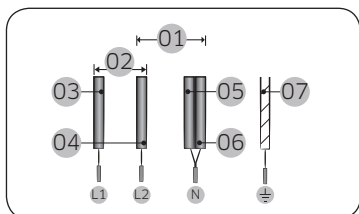
AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.



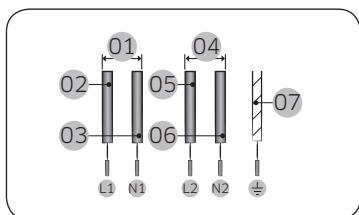
1N~ (32A)

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



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

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



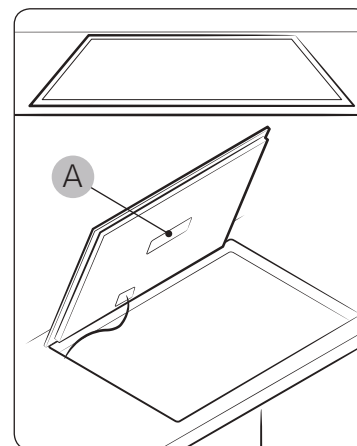
2 x 1N~ (16A): Séparez les deux câbles avant de procéder au branchement.

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

AVERTISSEMENT

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

Installation de l'appareil sur le plan de travail



A. Numéro de série

REMARQUE

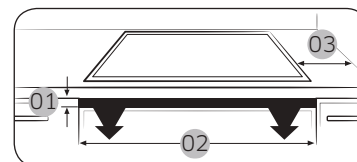
Recopiez le numéro de série inscrit sur la plaque signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation. Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage. Étant donné qu'il figure sur la plaque signalétique située sous l'appareil, vous ne pourrez plus y accéder après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

REMARQUE

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

REMARQUE

Veillez à respecter scrupuleusement les indications relatives aux espaces et distances de sécurité minimums exigés. Le dessous de la table de cuisson est doté de deux ventilateurs. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, il ne doit pas être utilisé pour stocker des petits objets ou du papier. Ils pourraient endommager le ventilateur ou interférer avec le refroidissement s'ils sont aspirés à l'intérieur.



No.	Explication	Dimensions
01	Hauteur de l'orifice de ventilation	Min. 2 mm
02	Largeur de l'orifice de ventilation	560 mm
03	Distance entre l'extrémité de l'appareil et la paroi latérale du plan de travail	Min. 50 mm

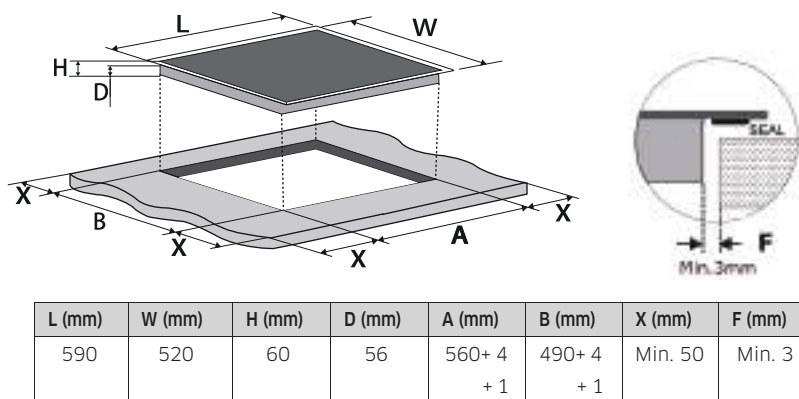
Installation de la table de cuisson

Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail comme indiqué sur le dessin ci-dessous. Pour l'installation et l'utilisation, il est nécessaire de préserver un espace minimal de 50 mm autour du trou. Assurez-vous que la surface de travail soit au moins de 20 mm d'épaisseur. Choisissez une matière résistante à la chaleur pour la surface de travail (Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériaux de surface de travail sans imprégnation) afin d'éviter toute déformation due aux rayonnements de chaleur de la plaque de cuisson. Comme indiqué ci-dessous:

REMARQUE

La distance de sécurité entre la plaque et le meuble au-dessus de la plaque de cuisson doit être au moins de 3mm.

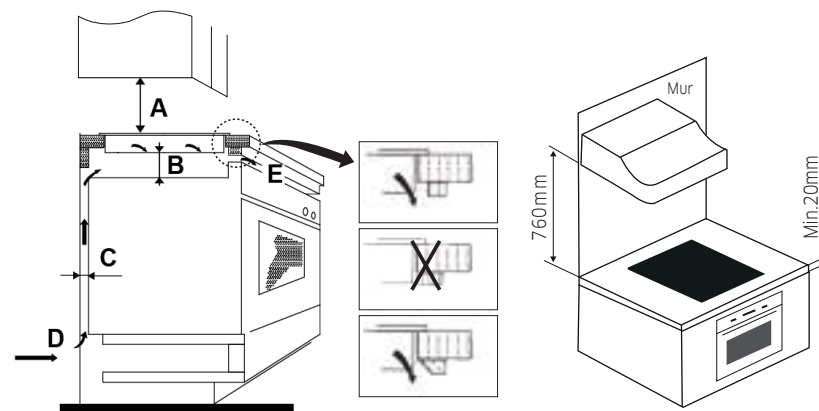


Assurer une ventilation suffisante

Assurez-vous qu'à tout moment la plaque de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état. Comme indiqué ci-dessous:

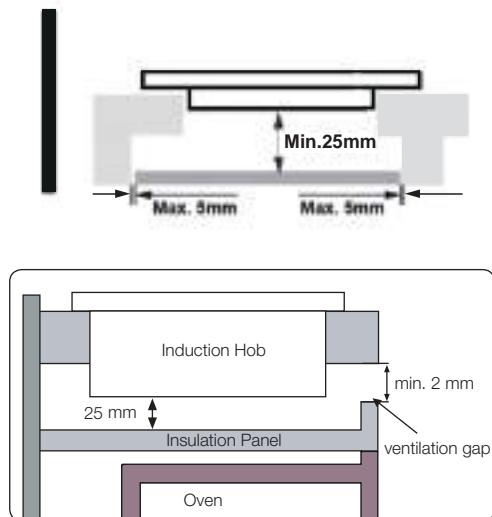
REMARQUE

la distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air 2

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffant de la table de cuisson, ou tout choc électrique inexplicable pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 25 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.



⚠ AVERTISSEMENT

Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

⚠ AVERTISSEMENT

- Sachez que la colle qui relie le plastique ou le bois au meuble, doit résister à une température non inférieure à 150°C, afin d'éviter le décollement des panneaux.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

Avant l'installation de la table de cuisson

- Le plan de travail est carré et au niveau et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences, normes et réglementations applicables.
- Un disjoncteur assure une séparation complète de l'alimentation électrique, monté et positionné conformément aux réglementations locales.
- Le disjoncteur pour déconnecter toutes les phases doit être d'un type agréé, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le disjoncteur est facile d'accès pour l'utilisateur final avec la table de cuisson installée.
- En cas de doute consultez les autorités locales et la réglementation municipale.
- Il est préférable que les murs autour de la table de cuisson soient faits d'un matériau résistant à la chaleur et facile à nettoyer, tel que de la céramique.

Après l'installation de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

- Le câble d'alimentation n'est pas inaccessible à travers des portes de placard ou des tiroirs.
- Il y a une circulation d'air suffisante autour, et surtout, dans le bas de l'appareil, provenant de l'extérieur du meuble.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique est installée au-dessous de la base de la table de cuisson.
- Le disjoncteur est facile d'accès pour l'utilisateur final.

Installation de la table de cuisson

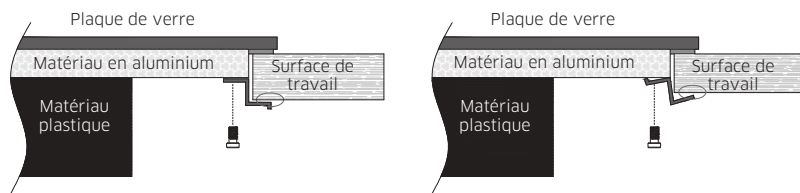
Composants

Placez la table de cuisson à l'envers sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage pour la protéger). Faites bien attention de ne pas appuyer sur la table de cuisson afin de ne pas abîmer les touches ou boutons de commande.

Ajustez la position du support

Fixez la plaque de cuisson sur la surface de travail en vissant les 4 ressorts que vous avez précédemment fixés sur la base de la plaque de cuisson (voir image) après l'avoir mise en position.

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.



⚠ AVERTISSEMENT

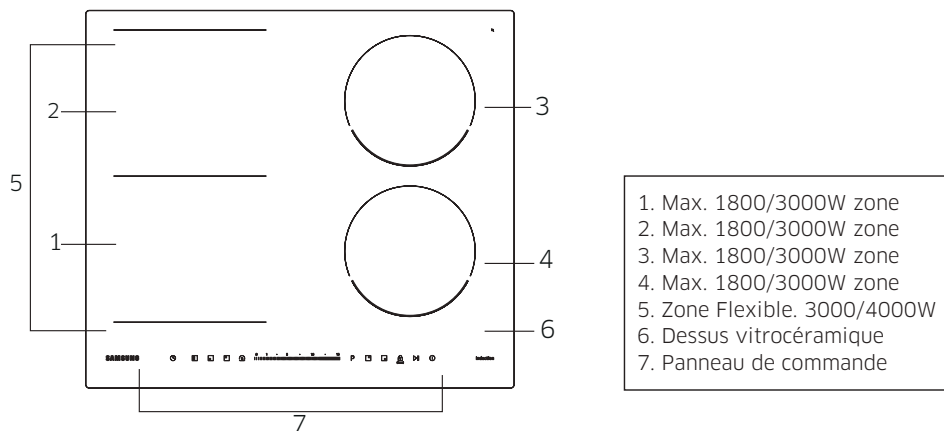
En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

⚠ ATTENTION

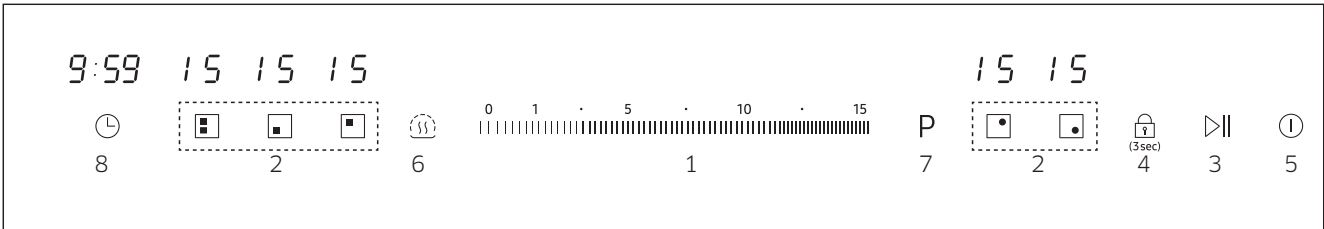
- La table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié. Votre appareil ne sera plus sous garantie s'il n'a pas été installé correctement.
- S'il vous plaît ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge car l'humidité dégagée par ces appareils pourrait l'endommager.
- La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte que le rayonnement thermique soit optimisé, augmentant ainsi l'efficacité de l'appareil.
- Le mur et les surfaces se trouvant au-dessus de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout endommagement, les couches de protection et adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé
- La table de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique par une personne qualifiée.
- Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, il faut vérifier que:
 - Le réseau est adapté pour une alimentation dessinée par la table de cuisson.
 - La tension correspond à la valeur inscrite sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - Le câble d'alimentation électrique peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- Pour connecter la table de cuisson au réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou de répartiteurs de puissance car ils peuvent causer une surchauffe et/ou un incendie.

Avant de commencer

Zones de cuisson



Panneau de commande



1. Réglage puissance du foyer / minuterie
2. Touches de sélection de la zone de cuisson
3. Commande Mettre en pause
4. Commande de verrouillage de sécurité pour enfants
5. Commande ON / OFF
6. Commande de Maintien au chaud
7. Contrôle de la fonction Boost
8. Commande de témoin de la minuterie

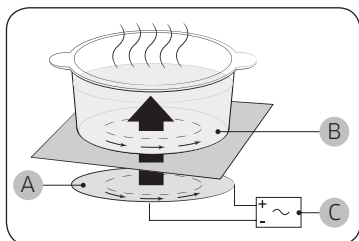
Guide pour l'affichage des zones de cuisson

Affichage	Signification
1 à 15, P	Réglages de la température sélectionnée
H	Chaleur résiduelle (Maintien au chaud)
L	Sécurité enfants activée
U	Le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.

Avant de commencer

Avant de commencer

Chauffage par induction



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

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

Dispositif d'arrêt de sécurité

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

Toute présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre **H**, (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage correspondant à la zone de cuisson en question.

Niveau de puissance	Mise hors tension
Maintien au chaud	Au bout de 2 heures
1-5	Au bout de 8 heures
6-10	Au bout de 4 heures
11-14	Au bout de 2 heures
15	Au bout de 1 heure

REMARQUE

Si le récipient est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, **H** s'affiche. Après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

REMARQUE

Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « **Dépannage** » dans la page 28.

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande. Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande.

Activer/Désactiver ① d'alimentation principale une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

Témoin de chaleur résiduelle

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

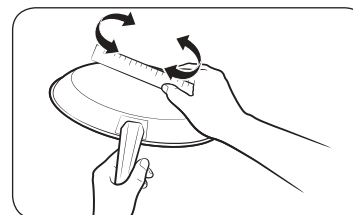
⚠ AVERTISSEMENT

Si l'appareil est mis hors tension, le symbole **H** disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles. Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

Détection de la température

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

Récipients



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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Avant de commencer

Récipients pour les zones de cuisson a induction

La table de cuisson à induction ne peut être allumée que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants.

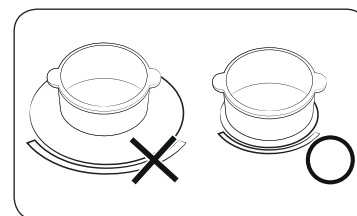
Matière des récipients	Convient
Acier, acier émaillé, Fonte	Oui
Acier	Oui (de préférence inoxydable si recommandé par le fabricant)
Aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine	Non

REMARQUE

- Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.
- Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction.
- Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.
- Les récipients spéciaux en inox peuvent ne pas convenir à la cuisson par induction. Vérifiez si la base du récipient est attirée par un aimant.

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

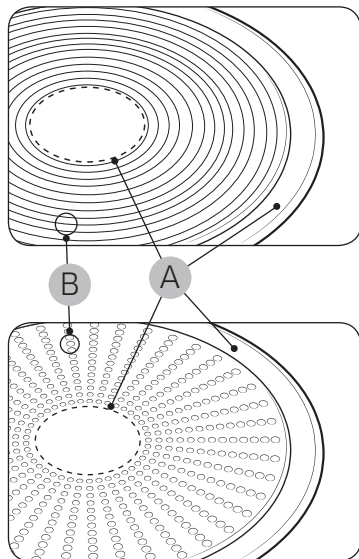
Zones De Cuisson		Minimum (mm)	Maximum (mm)
Zone de flexion	Zone avant ou arrière	140	220
	Zone de flexion	220	220 x 400
Zone de cuisson arrière droite		140	180
Zone de cuisson avant droite		140	180



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

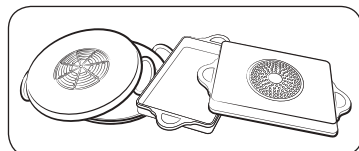
Autres récipients pour la cuisson à induction

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



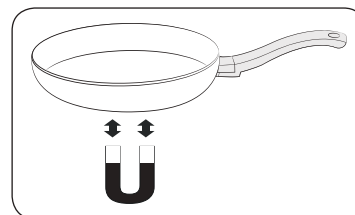
A. Zone où l'aimant n'adhère pas
B. Zone où l'aimant adhère

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



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

Teste d'aptitude à l'emploi



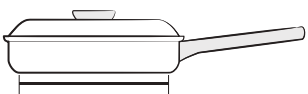
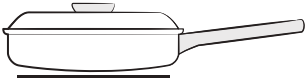
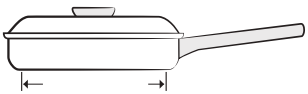
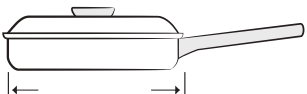

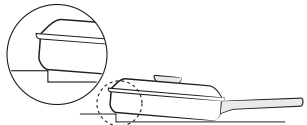
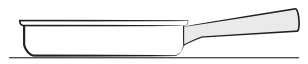

Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

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

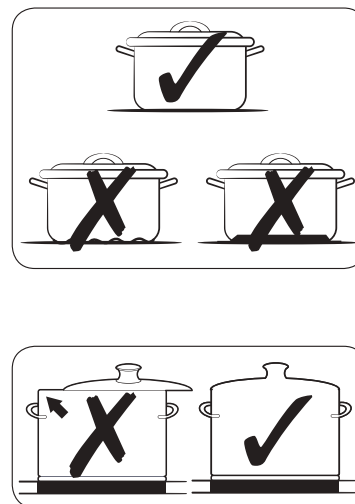
Si vous souhaitez utiliser un type spécial de récipient (ex : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Avant de commencer

Bon positionnement

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

Conseils pour économiser de l'énergie

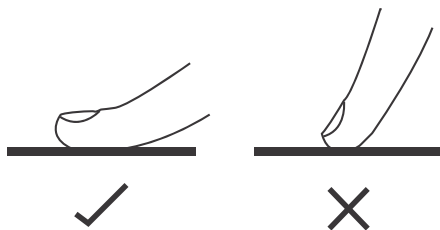


Suivez ces astuces pour réduire la consommation d'énergie.

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

Utilisation des boutons tactiles

Si vous souhaitez utiliser les boutons tactiles, touchez du bout de votre doigt le bouton de votre choix jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active. Assurez-vous de ne toucher qu'un seul bouton lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le bouton, vous risquez d'actionner également le bouton adjacent.



Bruits de fonctionnement

Il se peut que vous entendiez :

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

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de récipients de taille et de matériau différents. Utiliser des récipients de tailles ou matériaux différent(s) peut entraîner l'émission de bruits et de vibrations.

📖 REMARQUE

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

Premier nettoyage


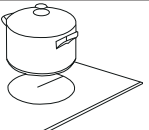

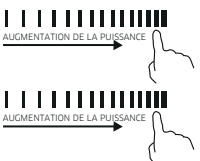
Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.

⚠ AVERTISSEMENT

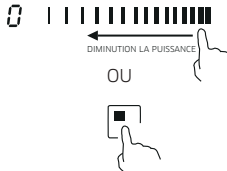


N'utilisez jamais de nettoyants corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

Fonctionnement

Mise sous tension de l'appareil

Touchez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT. Après avoir mis la plaque en marche, un bip sonore sera émis une fois. Le témoin de la minuterie s'affiche "---", sélection de la zone de cuisson s'affiche "-", indiquant que la plaque à induction est en mode de veille.	
Placez une casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont propres et secs.	
Touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera.	
Sélectionnez un niveau de température avec les boutons de contrôle • Si vous ne choisissez pas un niveau de température avant 1 minute, la plaque à induction s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1. • Vous pouvez modifier le niveau de température à n'importe quel moment durant la cuisson.	

Une fois la cuisson terminée

Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler les réglages vers la gauche. Assurez-vous que l'affichage indique "0" ou Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pendant environ 2 secondes pour l'éteindre.	
Éteignez la plaque de cuisson entière en touchant l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.	
Faites attention aux surfaces chaudes. "H" indique quelle zone de cuisson est encore chaude au toucher. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi jusqu'à une température sûre. Cela peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez utiliser de nouveau la plaque de cuisson ; pour cela utilisez la zone de cuisson qui est encore chaude.	

Si l'affichage indique avec le réglage du chauffage

Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la zone de cuisson sélectionnée ou,
- La casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- La casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Si l'ustensile de cuisson n'est pas adapté, la casserole ne le chauffera pas. L'affichage s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la plaque à induction.

Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques


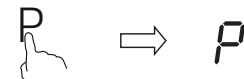

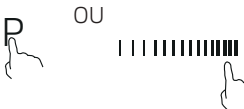
Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. La puissance requise pour les différents modes de cuisson présentés repose sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des récipients utilisés ainsi que la nature et la quantité des aliments cuisinés.

Réglages de puissance	Convient à
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffer de petites quantités d'aliments délicats faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement mijotage doux réchauffement lent
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffage mijotage rapide cuisson du riz
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> Poché faire sauter
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> Friture douce crêpes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> sautés cuisson des pâtes
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> faire sauter saisir porter la soupe à ébullition bouillir de l'eau

REMARQUE

Vous pouvez régler et ajuster le niveau de puissance en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

Pleine puissance « boost »

Activer la fonction boost	
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson.	
Touchez la commande pleine puissance «P», la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Booster. L'afficheur de puissance affiche «P» pour indiquer que la zone a atteint le MAX.	
Annulation la fonction Boost	
Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction boost.	
a) Touchez la commande pleine puissance «P», la zone de cuisson retournera à son réglage d'origine. ou b) Sélectionnez un réglage de cuisson en faisant glisser votre doigt sur la touche de commande.	

REMARQUE

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- Le zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Lorsque la fonction Pleine puissance « Boost » de la 1ère zone de cuisson est activée, la 2ème zone de cuisson est automatiquement limitée au niveau 2 et Vice versa.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 15 au bout de 5 minutes.



Fonctionnement

Pleine puissance « Boost »

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

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

Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement à la puissance 15 ou niveau du réglage d'origine.

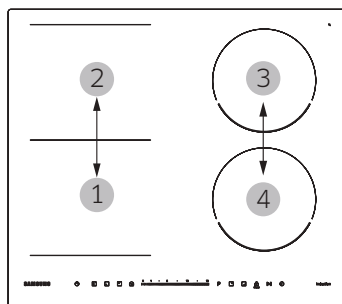
REMARQUE

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

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

Gestion de la puissance

Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale qui lui est propre. Si la plage de puissance est dépassée lors de l'activation de la fonction **Pleine puissance**, le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement la puissance de la zone de cuisson.

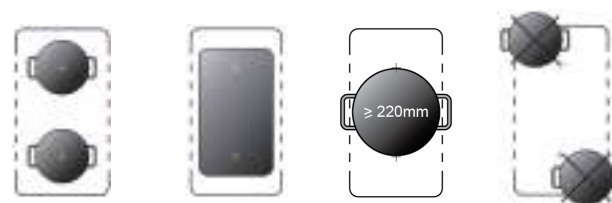


- 1 et 2 sont jumelées
 - 3 et 4 sont jumelées
- L'affichage pour cette zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre la puissance actuellement réglée et la puissance maximale possible. L'affichage passe ensuite de la puissance réglée à la puissance maximale possible.

Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une zone unique ou comme deux zones indépendantes à tout moment, en fonction des besoins de cuisson.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément ou ensemble. Lors de l'utilisation comme grande zone flexible, un récipient peut couvrir les deux zones, le niveau de puissance initialement sélectionné sur une zone de cuisson restera maintenu, et la partie non couverte par les récipients est automatiquement désactivée.
- **Remarque:** Assurez-vous que les ustensiles de cuisson sont centrés sur la zone de cuisson unique. Lors de l'utilisation d'une grande casserole ovale ou rectangulaire, veuillez-vous assurer qu'elle couvre les deux croix.

Exemples de placement correct / incorrect.



La zone flexible utilisée en une seule partie

Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche dédiée.



Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position de la casserole, en gardant la même puissance de cuisson.

Pour ajouter une nouvelle casserole, appuyez de nouveau sur la touche prévue à cet effet.

La zone flexible utilisée en deux parties indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones indépendantes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée.



Minuterie

Sélectionnez la zone de cuisson	
Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson.	
Appuyez sur la touche du minuterie, « 0:00 » s'affiche et le « 0 » commence à clignoter.	
Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 1)	
Appuyez sur la touche de la minuterie encore une fois et le « 0 » commencera à clignoter.	
Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 1) : vous avez réglé la minuterie sur 11 minutes.	
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.	
Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondant s'éteint automatiquement.	

Réglage de plusieurs zones de cuisson	
<p>Les étapes du réglage de plusieurs zones sont les mêmes que celles d'une seule zone. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernés sont allumés. L'affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point de la zone concernée clignote. Comme ci-dessous:</p>	
<p>(réglage à 15 minutes)</p> <p>(réglage à 45 minutes)</p> <p>Indicateur de zone de cuisson</p>	<p>indicateur de minuterie</p>
<p>Quand le décompte est terminé, le foyer correspondant s'éteint. Ensuite, c'est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s'affiche et le point de la zone correspond commence à clignoter. Comme indiqué sur la droite :</p>	<p>Indicateur de zones de cuisson indicateur de minuterie</p>
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson et la durée de cuisson lui correspondant s'affichera sur l'indicateur de minuterie.	

REMARQUE







- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps de cuisson choisi écoulé.
- Le réglage maximum est égal à 9:59
- Les zones de cuisson allumée auparavant continuent de fonctionner normalement.
- Un point lumineux rouge près de l'indicateur du niveau de cuisson indique que la zone est sélectionnée.

Indicateur de zones

de cuisson

Fonctionnement

Maintien au chaud



Activer la fonction de maintien au chaud	
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson.	
Appuyez brièvement sur la touche maintien au chaud  , L'indicateur de zone indique "  ".	
Annuler la fonction de maintien au chaud	
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson.	
Sélectionnez un réglage de cuisson en faisant glisser votre doigt sur la touche de commande.	

REMARQUE



- Cette fonction peut être utilisée sur toutes les zones de cuisson en même temps.
- Ce résultat final doit être effectué par l'assurance de l'utilisation d'un couvercle.
- N'utilisez pas de récipient en fonte.

Sécurité enfants





- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher l'utilisation involontaire de la table de cuisson (par exemple éviter que les enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la touche « Marche/Arrêt » sont désactivées.


Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage des touches  environ 3 secondes.	" L " apparaît sur l'indicateur de minuterie.
Pour déverrouiller les commandes	
Appuyez et maintenez la touche verrouillage  pendant 3 secondes	

REMARQUE

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillée, toutes les commandes sauf la touche « Marche/Arrêt »  sont désactivées. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la touche « Marche/Arrêt »  en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

Commande de mettre en pause

Lorsque les zones de cuisson fonctionnent, Appuyez sur la commande "  ". Il apparaît alors à tous les écrans "  " et la puissance de tous les brûleurs sera arrêter. A ce moment, seuls les commandes "  " et "  " peuvent être activées.

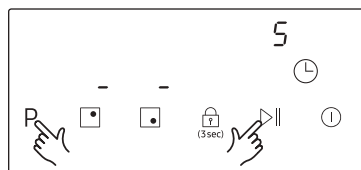
Appuyez sur "  " de nouveau, Le réglage précédemment défini va apparaître et les zones de cuisson continuent à chauffer.

Modification de la limite de puissance maximale

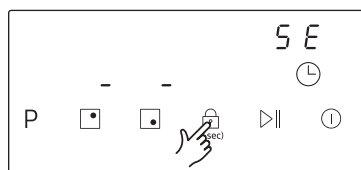
Cette fonction vous permet d'ajuster la puissance maximale de l'appareil.



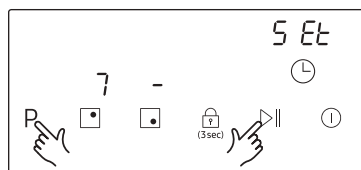
1. Allumez l'appareil



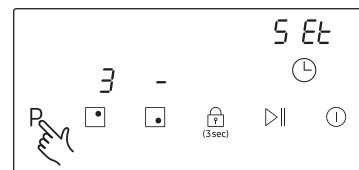
2. Touchez le bouton **P** et le bouton **P** en même temps jusqu'à ce que 'S' apparaisse sur l'affichage de la minuterie.



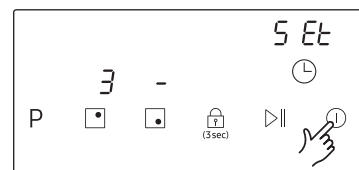
3. Appuyez sur le bouton **P** (3sec) jusqu'à ce que 'SE' apparaisse sur l'affichage de la minuterie



4. Touchez le bouton **P** et le bouton **P** en même temps jusqu'à ce que 'SEt' apparaisse sur l'affichage de la minuterie et «7» sur l'affichage de la puissance du brûleur arrière droit.



5. Appuyez sur le bouton **P** jusqu'à ce que l'indicateur du brûleur arrière droit passe de '7' à '3'. À ce moment, la puissance maximale a été changée en 3000W.



6. Éteindre l'appareil pour ajuster le réglage de Limite de puissance.

7. Vous pouvez modifier la puissance maximale de 3000 W à 7200 W en répétant la même opération

REMARQUE

- En mode basse consommation (3000 W), la fonction Pleine puissance n'est pas disponible avec la Flex zone Plus.
- En mode basse consommation (3000 W), la puissance est ajustée automatiquement.
- Pendant la cuisson, la puissance maximale disponible de chaque zone de cuisson dépend de la quantité de cuisson nécessaire en même temps:

Nombre de zones de cuisson utilisées simultanément	1 brûleur	2 brûleurs	3 brûleurs	4 brûleurs
Niveau de puissance maximale	P ou 15	11/13 ou 10/14 ou 9/15	9/9/9 ou 8/9/10 ou 7/8/11 ou 6/9/11 ou . . .	6/7/7/7 ou 5/7/7/8 ou 5/6/7/9 ou 5/6/8/8 ou . . .

Entretien de votre appareil

Table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

N'appliquez aucun produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Rincez la table à l'eau claire après le nettoyage car les produits peuvent avoir un effet corrosif s'ils sont chauffés. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif (ex. : décapants pour grills ou fours, éponges ou poudre à récurer).

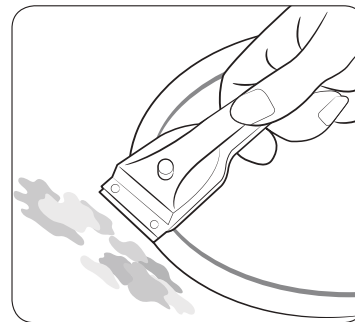
📖 REMARQUE

Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer afin que les éventuelles projections de produits nettoyants ne brûlent pas sur la table. S'il y a lieu, retirez les traces de saleté incrustée, d'eau, de graisse ainsi que celles laissées par les ustensiles métalliques à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).

Salissures légères

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

Salissures tenaces

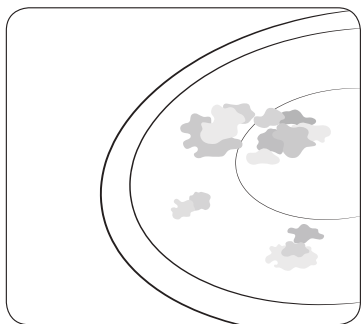


1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les aliments en cours de cuisson ou les taches incrustées.
2. Inclinez légèrement le grattoir au-dessus de la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en frottant la lame contre la surface de la plaque.

📖 REMARQUE

Les grattoirs pour surfaces en verre et les nettoyants pour vitrocéramique sont disponibles auprès de commerçants spécialisés.

Salissures spécifiques



1. Enlevez immédiatement les traces de sucre brûlé, de plastique fondu, d'aluminium ou de tout autre produit à l'aide du grattoir lorsqu'elles sont encore chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT

Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir sur une surface de cuisson chaude :

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

📖 REMARQUE

Les rayures ou taches sombres causées par exemple par les bords rugueux d'une casserole ne peuvent pas être enlevées. Ces taches n'entravent cependant pas le fonctionnement normal de la table.

Cadre de la table de cuisson (en option)

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Pour éviter d'endommager votre appareil

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



Dépannage et assistance

Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT

Les réparations doivent impérativement être effectuées uniquement par un technicien qualifié. Des réparations non conformes peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, prenez contact avec le service après-vente.

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

Code d'information	Cause possible	Solution
F1-F6	Capteur de température de la panne de la bobine d'induction	<ul style="list-style-type: none">Veuillez contacter le fournisseur
F9-FA	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT.	<ul style="list-style-type: none">Veuillez contacter le fournisseur
FC	La connexion entre le panneau de puissance et le panneau principal a échoué.	<ul style="list-style-type: none">Veuillez contacter le fournisseur
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	<ul style="list-style-type: none">Vérifiez si la tension d'alimentation est normaleAllumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3/E4	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	<ul style="list-style-type: none">Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.
E5	Température élevée du capteur de température d'un module IGBT	<ul style="list-style-type: none">Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.



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

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

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

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

Vérifiez les points suivants:

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

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

Vérifiez les points suivants:

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

Assistance

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

S'agit-il d'un défaut technique?

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

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

Veuillez noter les informations suivantes.

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

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

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

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

- Modèle:
- Numéro de série:

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

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

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Dimensions de l'appareil	Largeur	590 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	60 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Hauteur	72 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance connectée maximale		7,2 kW
Poids	Net	12,2 kg
	Brut	14,5 kg

Zones de cuisson

Emplacement	Diamètre	Puissance
Avant droit	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Arrière droit	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
zone flexible entière	-	3000 W / Boost 4000 W

Informations sur l'appareil

Nom du fournisseur	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identification du modèle	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Type de plaque	Encastrable
Technologie de chauffage	Zones de cuisson à induction et surface de cuisson
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique (L x W)	21,0 x 40,5 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Ø 18,0 cm (Avant): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (Arrière): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	190.3 Wh/kg

Données déterminées conformément à la norme EN60350-2 et aux Règlements de la Commission Européenne (EU) No 66/2014.

Conseils pour l'économie d'énergie

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

Notes

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES ?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUTRICHE	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIQUE	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANEMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLANDE	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
ALLEMAGNE	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLANDE (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIY	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CHYPRE	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRÈCE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBOURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
PAYS-BAS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORVÈGE	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLOGNE	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
ESPAGNE	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SUÈDE	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SUISSE	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Induktionsherd

Bedienungsanleitung

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Inhaltsverzeichnis

Erläuterung der Bedienungsanleitung	3
Symbole und Erläuterungen	3
Modellname & Seriennummer	3
Sicherheitsinformationen	3
Entsorgung von Verpackungsmaterialien	7
Ordnungsgerechte Entsorgung Ihres alten Geräts	7
Ordnungsgerechte Entsorgung dieses Produkts (WEEE)	7
Installation des Herds	8
Sicherheitsinformationen für den Installateur	8
Erforderliches Werkzeug	8
Anschluss an die Stromversorgung	8
Installation in einer Arbeitsfläche	9
Installationswerkzeug	10
Ordnungsgemäße Belüftung	10
Vor der Installation	11
Nach der Installation	11
Komponenten	12
Vor der Inbetriebnahme	13
Kochfelder	13
Bedienfeld	13
Erhitzung mit Induktion	14
Sicherheitsabschaltung	14
Restwärme-Anzeige	15
Temperaturerfassung	15
Geschirr	15
Verwendung der Touch-Tasten	19
Geräusche während des Betriebs	19
Erstmalige Reinigung	19
Betrieb	20
Start des Kochvorgangs	20
Ende des Kochvorgangs	20
Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen	21
Hochleistungsfunktion	21

Flexibler Bereich	22
Kochdauer	23
Warmhalten	24
Kindersicherung	24
Pause-Funktion	24
Änderung der maximalen Leistung (für Italien)	25
Wartungsanleitungen	27
Herd	26
Leichte Verschmutzungen	26
Hartnäckige Verschmutzungen	26
Problematische Verschmutzungen	27
Herdfassung (optional)	27
Schutz vor Beschädigungen	27
Störbehebung und Reparaturen	28
Störbehebung	28
Reparaturen	29
Technische Daten	30
Technische Daten	30
Kochfelder	30
Produktinformationen	30

Erläuterung der Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und insbesondere die im nachfolgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, überreichen Sie bitte auch immer diese Bedienungsanleitung.

Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

WARNUNG

Gefahrensituationen oder gefährliche Handlungen, die schwerwiegende oder sogar tödliche Verletzungen verursachen können.

ACHTUNG

Gefahrensituationen oder gefährliche Handlungen, die leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen können.

VORSICHT

Um während der Verwendung des Produkts die Gefahr von Feuer, Explosion, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden, folgen Sie diesen grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen.

HINWEIS

Nützliche Tipps oder Informationen für die Verwendung des Produkts.

Modellname & Seriennummer

Sowohl den Modellnamen als auch die Seriennummer finden Sie an der Unterseite des Geräts.

Notieren Sie sich diese Informationen oder kleben Sie das zusätzliche Etikett (an der Oberseite des Geräts) hier auf diese Seite.

Modellname _____

Seriennummer _____

Sicherheitsinformationen

Die Sicherheitsvorrichtungen dieses Geräts sind mit allen einschlägigen technischen und sicherheitsrelevanten Normen konform. Als Hersteller ist es jedoch auch unsere Pflicht, Sie mit den nachfolgenden Informationen näher vertraut zu machen.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Betrieb durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder hinsichtlich der Verwendung des Geräts angeleitet.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Die Trennvorrichtung muss gemäß Verdrahtungsvorschriften in die Festverkabelung integriert werden.

Sicherheitsinformationen

Es muss möglich sein, das Gerät nach der Installation von der Stromversorgung trennen zu können. Dafür muss der Netzstecker zugänglich sein oder ein Schalter gemäß Verdrahtungsvorschriften in die Festverkabelung integriert werden.

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

Die Befestigung sollte sich nicht auf Klebeband stützen, da die Verwendung von Klebeband keine zuverlässige Befestigungsmethode ist.

WARNUNG: Falls die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vorsicht ist geboten, um den Kontakt mit den Heizelementen im Inneren des Herds zu vermeiden.

WARNUNG: Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel sollten nicht auf der Herdoberfläche abgelegt werden, da sie dort heiß werden könnten.

Schalten Sie den Herd nach dem Gebrauch mit den entsprechenden Tasten aus; verlassen Sie sich nicht auf den Sensor zur Erfassung von Töpfen.

Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.

VORSICHT: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Auch kurze Kochvorgänge müssen kontinuierlich beaufsichtigt werden.

Das Gerät darf nicht hinter einer Deko-Tür installiert werden; es besteht die Gefahr von Überhitzung.

WARNUNG: Das Gerät und dessen zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten oder anderenfalls kontinuierlich beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl ist sehr gefährlich und kann Feuer verursachen.

Löschen Sie Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

WARNUNG: Verwenden Sie nur die mitgelieferten bzw. vom Hersteller entwickelten oder in der Bedienungsanleitung vorgegebenen Herdabdeckungen. Die Verwendung ungeeigneter Abdeckungen kann zu Unfällen führen.

Die Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur dann durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

VORSICHT

Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
Das Gerät darf nur von qualifiziertem Wartungspersonal repariert werden. Reparaturen, die von nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können Verletzungen oder Fehlfunktionen verursachen. Falls Ihr Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an einen Kundendienst vor Ort. Bei Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung können Schäden entstehen und die Garantie erlischt.
Flächenbündig installierte Geräte dürfen nur dann betrieben werden, sofern Sie in Schränken oder Arbeitsbereichen installiert wurden, die einschlägigen Vorschriften entsprechen. So wird der Schutz vor Kontakt mit elektrischen Geräten gemäß grundlegenden Sicherheitsnormen gewährleistet.
Falls Fehlfunktionen auftreten oder Brüche, Risse oder Bruchstellen entstehen:

- schalten Sie alle Kochfelder aus;
- trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und
- wenden Sie sich an einen Kundendienst vor Ort.

Bei Rissen im Gerät schalten Sie dieses aus, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasoberfläche ersetzt wurde.

Sicherheitsinformationen

Erwärmen Sie auf bzw. in dem Herd keine Aluminiumfolie, in Aluminiumfolie eingewickelte Speisen oder tiefgekühlte Speisen in Geschirr aus Aluminium.

Flüssigkeiten zwischen der Unterseite des Topfes und der Herdfläche können Dampfdruck erzeugen und dazu führen, dass der Topf wackelt.

Achten Sie immer darauf, dass der Herd und die Topfunterseite trocken sind.

Die Kochfelder werden während des Betriebs sehr heiß.

Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.

Bewahren Sie Verpackungsmaterialien für Kinder unzugänglich auf, da solche Materialien gefährlich werden können.

Dieses Gerät darf nur für normales Kochen und Braten zuhause verwendet werden. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. industriellen Einsatz vorgesehen.

Verwenden Sie den Herd nicht zum Erwärmen von Räumen.

Vorsicht ist geboten, wenn Sie elektrische Geräte an eine Steckdose in der Nähe des Herds anschließen. Das Netzkabel darf nicht mit dem Herd in Kontakt kommen.

Überhitztes Öl oder Fett kann sich sehr leicht entzünden.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen mit Öl oder Fett zubereiten, z.B. beim Frittieren von Pommes Frites.

Schalten Sie die Kochfelder nach dem Gebrauch aus.

Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken.

Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände auf den Herd; es besteht Brandgefahr.

Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Oberfläche des Herdes oder mit heißem Geschirr in Kontakt kommen.

Verwenden Sie den Herd nicht zum Trocknen von Kleidung. Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten müssen nach dem Einschalten des Geräts zwischen Oberkörper und Kochfeld einen Mindestabstand von 30 cm einhalten. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Geräts oder an Ihren Arzt (nur für Modelle mit Induktion).

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren, demontieren oder modifizieren.

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.

Reinigen Sie den Herd gemäß den Reinigungs- und Wartungsvorschriften in diesem Dokument.

Halten Sie Haustiere vom Gerät fern; Tiere könnten auf die Tasten des Geräts treten und so Fehlfunktionen auslösen.

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

⚠️ WARNUNG

Folien und Hartschaumteile sind entsprechend gekennzeichnet. Bitte entsorgen Sie Verpackungen und Altgeräte sicherheits- und umweltgerecht.

Entsorgung Ihres alten Geräts

⚠️ WARNUNG

Vor der Entsorgung Ihres Geräts müssen Sie dieses unbrauchbar machen, damit es keine Gefahren mehr verursachen kann. Lassen Sie dafür das Gerät von einem qualifizierten Techniker vom Netzstrom trennen und das Netzkabel entfernen. Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Wenden Sie sich für Informationen im Hinblick auf Abholtermine und öffentliche Entsorgungsstellen an Ihr Entsorgungsunternehmen oder Ihre Behörde vor Ort.

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts (WEEE)



(Für Länder mit Mülltrennungssystemen)

Diese Markierung auf dem Produkt, auf Zubehör oder in der Begleitliteratur weist darauf hin, dass das Produkt und dessen elektronisches Zubehör (z.B. Ladegerät, Headset, USB-Kabel) am Ende der Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Trennen Sie Müll und recyceln Sie das Produkt verantwortungsbewusst, um mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden durch eine unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden und um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu unterstützen.

Private Benutzer wenden sich an den Einzelhändler, bei dem sie das Gerät erworben haben, oder an ihre Behörde vor Ort. Dort erhalten sie Informationen darüber, wo und wie das Gerät umweltgerecht recycelt werden kann.

Geschäftliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und überprüfen die Lieferbedingungen des Kaufvertrags. Dieses Produkt und dessen elektronisches Zubehör dürfen nicht über den normalen gewerblichen Müll entsorgt werden.

Informationen über das Umweltbewusstsein von Samsung sowie über produktspezifische Verpflichtungen (z.B. REACH) erhalten Sie unter: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation des Herds

⚠️ WARNUNG

Das neue Gerät muss von einer qualifizierten Fachkraft installiert und geerdet werden.

Beachten Sie diese Bedienungsanleitung. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation.

Technische Daten finden Sie am Ende der Bedienungsanleitung.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm für die allpolige Trennung vom Netzstrom installiert werden. Geeignete Trennvorrichtungen sind u.a. Schutzabschaltungen, Sicherungen (Schraubsicherungen, die aus der Halterung entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Das Gerät entspricht den Brandschutzbestimmungen gemäß EN60335-2-6. Dieses Gerät kann mit Schränken oder Wänden an der Seite installiert werden.
- Die Installation muss einen ordnungsgemäßen Stoßschutz gewährleisten.
- Die Küchenvorrichtung, in der das Gerät installiert wird, muss den Stabilitätsanforderungen gemäß DIN68930 entsprechen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle Schnittflächen mit einem geeigneten Mittel abgedichtet werden.
- Auf gefliesten Arbeitsflächen müssen die Verbindungsstellen in dem Bereich, wo der Herd sitzt, vollständig mit Fugenmörtel ausgefüllt werden.
- Bei Herden aus Natur- oder Kunststein oder aus Keramik muss die Schnappfeder mit einem geeigneten Kunstharz oder Klebergemisch entsprechend gesichert werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig auf der Arbeitsfläche sitzt und keine Lücken vorhanden sind. Zusätzlicher Silikondichtstoff ist nicht erforderlich; dieser würde das Entfernen des Herds für Reparaturen erschweren.
- Der Herd darf beim Entfernen nicht von unten nach oben gedrückt werden.
- Unter dem Herd kann eine Platte installiert werden.
- Der Belüftungsspalt zwischen der Arbeitsfläche und der Vorderseite des Geräts darf nicht blockiert werden.

Erforderliches Werkzeug



Bleistift



Kreuzschlitzschraubenzieher



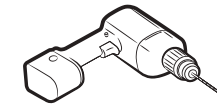
(Kanten)Lineal



Schutzbrille



Säbelsäge



Bohrmaschine

Anschluss an die Stromversorgung

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Nennspannung des Geräts (siehe Typenschild) mit der Spannung im Haushalt übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich am unteren Gehäuse des Herds.

⚠️ WARNUNG

Trennen Sie den Stromkreislauf, bevor Sie Kabel mit der Stromversorgung verbinden.

Die Spannung des Heizelements beträgt AC 230 V~. Das Gerät funktioniert auch mit Spannungen von AC 220 V~ oder AC 240 V~. Verwenden Sie für den Anschluss an die Stromversorgung eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, wie z.B. automatische Stromabschaltungen, Fehlerstromauslöser oder Sicherungen.

⚠️ WARNUNG

Die Kabel müssen gemäß geltenden Vorschriften angeschlossen und die Klemmschrauben sicher festgezogen werden.

⚠️ WARNUNG

Überprüfen Sie nach dem Anschluss an die Stromversorgung die Funktionstüchtigkeit aller Kochfelder, indem Sie diese nacheinander mit maximaler Leistung einschalten und dabei einen geeigneten Topf verwenden.

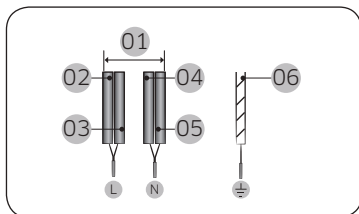
⚠️ WARNUNG

Achten Sie sowohl beim Gerät als auch der Hausspannung auf Phase und Nullpunkt (Schaltprogramme). Anderenfalls könnten Komponenten beschädigt werden.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Installation.

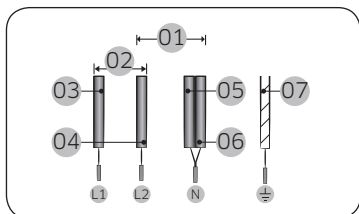
⚠️ WARNUNG

Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.



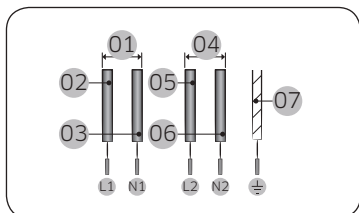
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Blau
02	Braun	05	Grau
03	Schwarz	06	Grün/Gelb



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

01	220-240 V~	05	Blau
02	380-415 V~	06	Grau
03	Braun	07	Grün/Gelb
04	Schwarz		



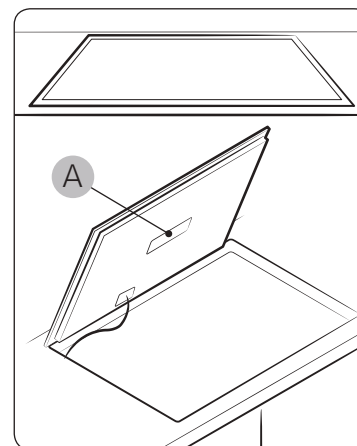
2 x 1 N ~ (16 A): Trennen Sie die Kabel vor dem Anschluss.

01	220-240 V~	05	Schwarz
02	Braun	06	Grau
03	Blau	07	Grün/Gelb
04	220-240 V~		

⚠️ WARNUNG

Folgen Sie für die richtige Verbindung den Schaltprogrammen neben den Klemmen.

Installation in einer Arbeitsfläche



A. Seriennummer

📄 HINWEIS

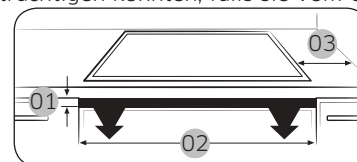
Notieren Sie sich vor der Installation die Seriennummer auf dem Typenschild des Geräts. Diese Nummer wird für mögliche Reparaturen benötigt und ist nach der Installation nicht mehr sichtbar, da sich das Typenschild an der Unterseite des Geräts befindet.

📄 HINWEIS

Beachten Sie alle Angaben im Hinblick auf erforderliche Mindestabstände.

📄 HINWEIS

An der Unterseite des Herds ist ein Gebläse integriert. Falls sich unterhalb des Herds ein Schrank befindet, sollten dort keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden, da diese das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten, falls sie vom Gebläse angesogen werden.



No.	Erläuterung	Größe
01	Höhe Belüftungsloch	Min. 2 mm
02	Breite Belüftungsloch	560 mm
03	Abstand zwischen Ende des Geräts und Seitenwand der Arbeitsfläche	Min. 50 mm



Installation des Herds

Installationswerkzeug

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den Abmessungen in der Abbildung aus.

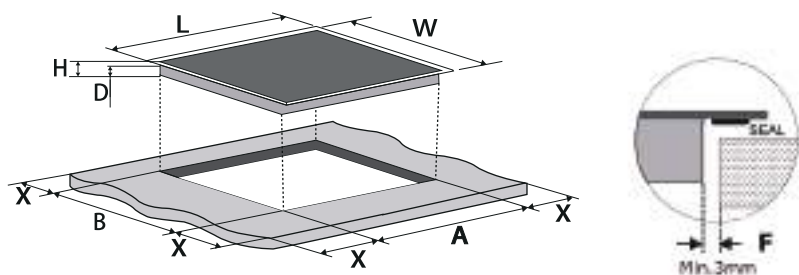
Für die ordnungsgemäße Installation und Verwendung des Geräts muss um die Öffnung herum ein zusätzlicher Abstand von mindestens 50 mm eingehalten werden.

Die Arbeitsfläche muss mindestens 20 mm dick sein. Wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isoliertem Material (Holz oder ähnliche Fasern oder hygroskopische Werkstoffe sollten nicht als Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn sie wurden imprägniert), um die Gefahr von Stromschlägen und größeren Verformungen aufgrund der vom Gerät abgestrahlten Wärme zu vermeiden.

Siehe nachfolgende Abbildung:

HINWEIS

Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Herds und den Innenseiten der Arbeitsfläche muss mindestens 3 mm betragen.



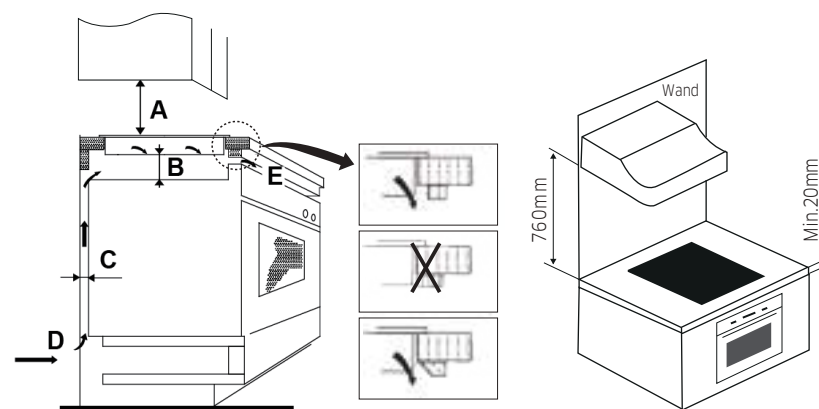
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+ 4 + 1	490+ 4 + 1	Min. 50	Min. 3

Ordnungsgemäße Belüftung

Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät gut belüftet wird und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert werden. Das Gerät muss sich immer in einem einwandfreien Arbeitszustand befinden. Siehe nachfolgende Abbildung:

HINWEIS

Der Sicherheitsabstand zwischen der Oberseite des Geräts und einem Schrank oberhalb des Geräts muss mindestens 760 mm betragen.

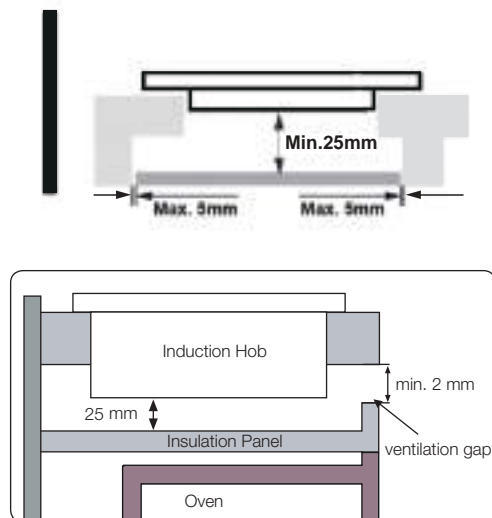


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Lufteintritt	Luftaustritt 2



Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät gut belüftet wird und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert werden.

Um versehentliche Berührungen mit der heißen Unterseite des Geräts oder unvorhergesehene Stromschläge während des Betriebs zu vermeiden, ist es erforderlich, unterhalb des Geräts mit einem Abstand von mindestens 25 mm eine Holzplatte zu installieren (mit Schrauben gesichert). Beachten Sie die nachfolgenden Vorgaben.



⚠️ WARNUNG

Außen am Gerät befinden sich Belüftungsöffnungen. SIE MÜSSEN dafür sorgen, dass diese Öffnungen durch die Installation nicht blockiert werden.

⚠️ WARNUNG

- Bitte beachten Sie, dass der Kleber, mit dem Kunststoff- oder Holzteile an Möbelstücken befestigt werden, Temperaturen von mindestens 150°C standhalten muss, damit sich die Abdeckplatten nicht lösen.
- Die rückseitige Wand und angrenzende bzw. umliegende Oberflächen müssen Temperaturen von mindestens 90°C standhalten können.

Vor der Installation

- Die Arbeitsfläche muss viereckig und eben sein; Bauelemente dürfen die Platzanforderungen nicht beeinträchtigen.
- Die Arbeitsfläche besteht aus hitzebeständigen und isolierten Materialien.
- Falls der Herd über einem Backofen installiert wird, muss der Ofen über ein Kühl-Gebläse verfügen.
- Die Installation muss allen Abstandsangaben und geltenden Normen und Vorschriften entsprechen.
- Es wurde ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung vom Netzstrom in die permanente Verkabelung integriert und gemäß örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften und Gesetzen installiert.
- Es muss sich um einen Trennschalter adäquaten Typs mit einem Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen] Leitern, sofern örtliche Verkabelungsvorschriften diese Variation zulassen) handeln.
- Der Trennschalter muss nach der Installation des Herds leicht zugänglich sein.
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall an örtliche Bauämter und konsultieren Sie entsprechende Geschäftsordnungen.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Keramikfliesen) an den Wänden, die den Herd umgeben.

Nach der Installation

⚠️ ACHTUNG

- Das Netzkabel darf nicht durch Schränke oder Schubladen verlaufen.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung von außerhalb des Schanks bis zur Unterseite des Herds.
- Falls der Herd oberhalb einer Schublande oder eines Schanks installiert wird, muss unterhalb des Herds ein Wärmeschutz installiert werden.
- Der Trennschalter muss leicht zugänglich sein.

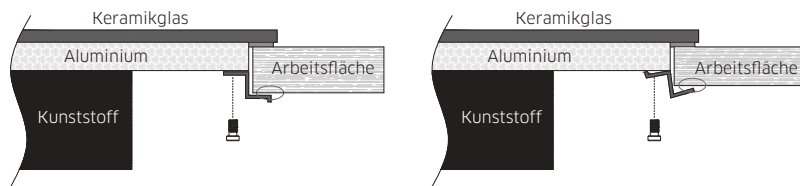
Installation des Herds

Komponenten

Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, glatten Untergrund (verwenden Sie die Verpackung). Schützen Sie die am Herd hervorstehenden Regler vor Krafteinwirkungen.

Position der Halterung einstellen

Befestigen Sie den Herd nach der Installation an der Arbeitsfläche. Verwenden Sie dafür die Schrauben und die 4 Halterungen an der Unterseite des Herds (siehe Abbildung).
Stellen Sie die Position der Halterungen anhand der Dicke der Arbeitsfläche ein.



⚠️ WARNUNG

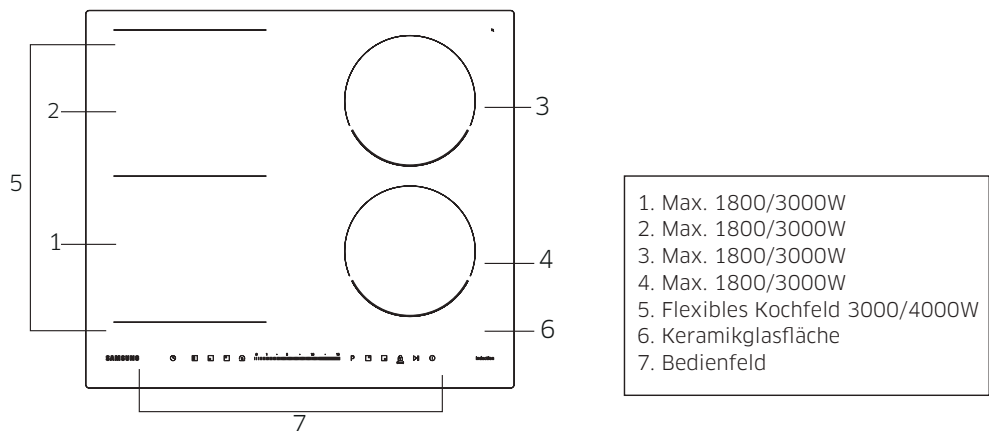
Die Halterungen dürfen nach der Installation unter keinen Umständen mit den Innenseiten der Arbeitsfläche in Kontakt kommen (siehe Abbildung).

⚠️ ACHTUNG

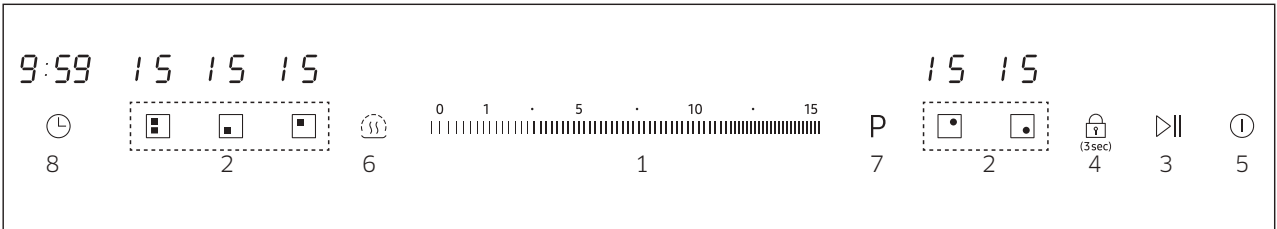
- Das Gerät muss von einem qualifizierten Experten oder Techniker installiert werden.
- Wir können Ihnen Fachkräfte bereitstellen. Führen Sie die Installation niemals eigenständig durch.
- Der Herd darf nicht unmittelbar über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Tiefkühler, Trockner oder einer Waschmaschine installiert werden; das Gerät könnte aufgrund der Feuchtigkeit beschädigt werden.
- Installieren Sie das Gerät so, dass eine optimale Wärmeverteilung und somit eine bessere Funktionalität gewährleistet werden kann.
- Die Wand und der induzierte Wärmebereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten können.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Ebenen und Klebmittel hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Der Herd darf nur von einer qualifizierten Fachkraft mit der Stromversorgung verbunden werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung folgende Punkte:
 - Das Leitungssystem in Ihrem Haushalt ist für die vom Herd benötigte Leistung geeignet.
 - Die Haushaltsspannung entspricht den Angaben auf dem Typenschild.
 - Die Abschnitte des Netzkabels können den auf dem Typenschild angegebenen Lasten standhalten.
- Verwenden Sie für den Anschluss an die Stromversorgung keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen; diese könnten zu Überhitzung oder Feuer führen.

Vor der Inbetriebnahme

Kochfelder



Bedienfeld



- 1. Schieberegler Leistung/Kochdauer
- 2. Kochfeld-Auswahl-taste
- 3. Pause-Taste
- 4. Taste Kindersicherung
- 5. EIN/AUS-Taste
- 6. Warmhaltetaste
- 7. Hochleistungstaste
- 8. Timer-Taste

Kochfeld-Display

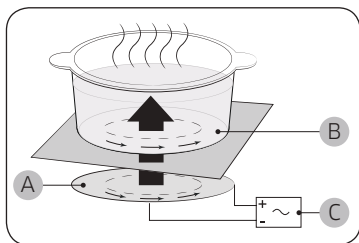
Displayanzeige	Erläuterung
1 bis 15, P	Eingestellte Leistung
H	Restwärme (heiß)
L	Kindersicherung aktiviert
u	Topf ungeeignet, zu klein oder es steht kein Topf auf dem Kochfeld

Vor der Inbetriebnahme



Vor der Inbetriebnahme

Erhitzung mit Induktion



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

- **Prinzip der Induktion:**
Wenn Sie einen Topf auf ein Kochfeld stellen und dieses einschalten, erzeugen die Schaltkreise des Induktionsherds in der Unterseite des Topfes „induzierte Ströme“, wodurch die Temperatur des Topfes unmittelbar ansteigt.
- **Schnelleres Kochen und Braten:**
Da der Topf direkt und nicht das Glas erhitzt wird, ist dieser Vorgang effizienter als andere Systeme, da keine Wärme verlorengeht. Der Großteil der absorbierten Energie wird in Hitze umgewandelt.

Sicherheitsabschaltung

Falls ein Kochfeld nicht ausgeschaltet oder dessen Leistung längere Zeit nicht verändert wurde, schaltet sich das betroffene Kochfeld automatisch aus.

Vorhandene Restwärme wird im Display des entsprechenden Kochfelds mit **BH** (für „heiß“) angezeigt.

Die Kochfelder schalten sich wie folgt nach Ablauf einer bestimmten Zeit aus.

Leistung	Abschaltung
Warmhalten	Nach 2 Stunden
1-5	Nach 8 Stunden
6-10	Nach 4 Stunden
11-14	Nach 2 Stunden
15	Nach 1 Stunde

HINWEIS

Falls ein Topf ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf das Kochfeld gestellt wurde, erscheint im Display die Anzeige **UE**.
Nach 1 Minute wird das betroffene Kochfeld ausgeschaltet.

HINWEIS

Falls ein oder mehrere Kochfelder vor Ablauf der angegebenen Dauer ausgehen, informieren Sie sich bitte im Kapitel „Störhebung“ auf Seite 28 näher.

Andere Gründe für die automatische Abschaltung der Kochfelder

Alle Kochfelder schalten sich aus, falls Flüssigkeiten überkochen und auf das Bedienfeld laufen.

Die automatische Abschaltung wird auch dann aktiviert, falls Sie einen feuchten Lappen auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen müssen Sie das Gerät erneut mit der Taste einschalten, nachdem Sie die Flüssigkeit bzw. den Lappen entfernt haben.



Restwärme-Anzeige

Wenn ein einzelnes Kochfeld oder der Herd ausgeschaltet wird, wird im Display des entsprechenden Kochfelds mit der Anzeige **H** (für „heiß“) auf die vorhandene Restwärme hingewiesen. Nach dem Ausschalten eines Kochfelds erlischt die Restwärme-Anzeige erst, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat. Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Speisen verwenden.

⚠️ WARNUNG

Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet besteht die Gefahr von Verbrennungen.

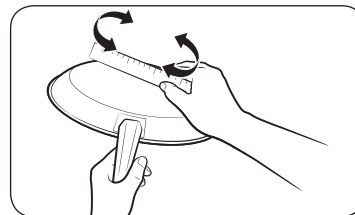
⚠️ WARNUNG

Bei einem Stromausfall erlischt die Anzeige **H** und Daten bezüglich von Restwärme sind nicht weiter verfügbar. Dennoch besteht die Gefahr von Verbrennungen. Sie sollten daher in der Nähe des Herds immer vorsichtig sein.

Temperaturerfassung

Falls die Temperatur eines Kochfelds den sicheren Grenzwert überschreitet, schaltet das Kochfeld automatisch eine niedrigere Leistung ein. Nach dem Gebrauch des Herds läuft das Kühl-Gebläse noch weiter, bis sich die Elektronik des Herds abgekühlt hat. Das Kühl-Gebläse schaltet sich je nach Temperatur der Elektronik automatisch aus.

Geschirr



Verwenden Sie flaches Kochgeschirr, das vollständig mit dem Kochfeld in Kontakt ist. Überprüfen Sie die Ebenheit, indem Sie ein Lineal über den Boden des Geschirrs kreisen lassen. Halten Sie sich bei der Verwendung von Kochgeschirr an alle Empfehlungen.

- Verwenden Sie Töpfe aus Materialien, die für das Kochen mit Induktion geeignet sind.
- Verwenden Sie hochwertige Töpfe mit schwereren Böden für eine bessere Wärmeverteilung. So erzielen Sie die besten Ergebnisse.
- Die Größe des Topfes sollte der Menge der zubereiteten Speise entsprechen.
- Erhitzen Sie Töpfe nicht ohne Inhalt. Dadurch könnten permanente Schäden wie Risse, Verschmelzung oder andere Entstellungen verursacht werden, die sich wiederum negativ auf den Herd auswirken könnten. (Diese Art von Schäden fällt nicht unter die Garantie).
- Verwenden Sie kein schmutziges Geschirr oder Geschirr mit extremen Fettverunreinigungen. Verwenden Sie nur Töpfe, die sich nach dem Kochen leicht reinigen lassen.

⚠️ VORSICHT

- Die Kochfelder haben nach dem Ausschalten den Anschein, als ob sie abgekühlt sind. Die Glasoberfläche kann jedoch aufgrund der vom Geschirr übertragenen Restwärme noch heiß sein und es besteht weiterhin die Gefahr von Verbrennungen.
- Berühren Sie heißes Geschirr nicht direkt mit Ihren Händen. Verwenden Sie nur Ofenhandschuhe oder Topflappen, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Schieben Sie Töpfe nicht über den Herd; dadurch könnte der Herd permanent beschädigt werden.



Vor der Inbetriebnahme

Geschirr für Induktionsfelder

Der Induktionsherd kann nur eingeschaltet werden, wenn ein Topf mit magnetischer Unterseite auf einem der Kochfelder steht. In der nachfolgenden Übersicht ist geeignetes Geschirr aufgelistet.

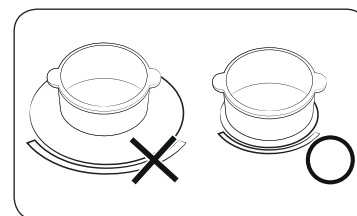
Material	Eignung
Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen	Ja
Edelstahl	Ja (sofern am Boden des Topfes ein Magnet vorhanden ist)
Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan	Nein

HINWEIS

- Kochgeschirr, das für Induktionsherde geeignet ist, wird vom Hersteller als solches ausgewiesen.
- Bestimmte Töpfe können während des Kochens Geräusche verursachen.
- Diese Geräusche sind kein Hinweis auf Fehlfunktionen des Herds und der Betrieb wird dadurch nicht beeinflusst.
- Nicht alle Edelstahltöpfe sind für Induktionsherde geeignet. Überprüfen Sie, ob an der Unterseite des Topfes ein Magnet integriert ist.

Die Induktionsfelder passen sich bis zu einem bestimmten Grad an die Größe des Topfes an. Der magnetische Teil am Boden des Topfes muss jedoch je nach Größe des Kochfelds einen bestimmten Durchmesser haben.

Kochfeld		Minimum (mm)	Maximum (mm)
Flexibles Feld	Vorderes oder hinteres Feld	140	220
	Flexibles großes Feld	220	220 x 400
Kochfeld rechts hinten		140	180
Kochfeld rechts vorn		140	180

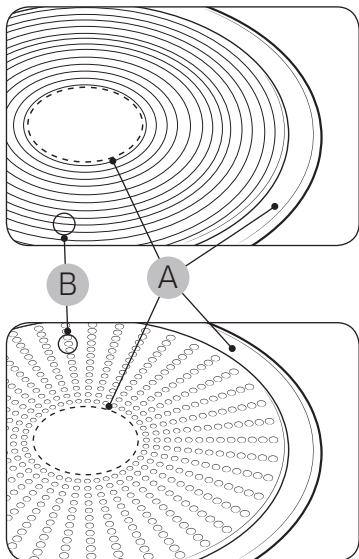


Im Hinblick auf optimale Kochergebnisse sollten Sie Töpfe verwenden, deren ferromagnetischer Durchmesser genau dem Durchmesser des Kochfelds entspricht. Falls ein Topf nicht erfasst werden kann, versuchen Sie es mit einem kleineren Kochfeld.

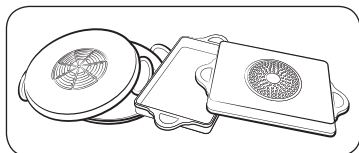


Anderes Induktionsgeschirr

Einige Töpfe verfügen über dünne magnetische Böden und können auf Induktionsherden verwendet werden. Diese Töpfe haben nur eine schwache Anziehungskraft und funktionieren nicht immer optimal. (Eine schwache magnetische Anziehungskraft bedeutet, dass ein Magnet nicht fest anhaftet oder dass der haftende Bereich zu klein ist.)



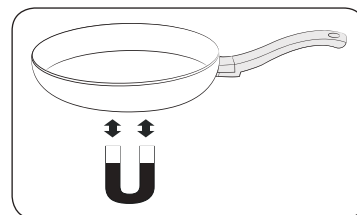
- A.** Bereich, in dem der Magnet nicht haftet
- B.** Bereich, in dem der Magnet haftet



- Auch wenn ein Topf für die Induktion entwickelt wurde, kann die Heizleistung dennoch niedrig ausfallen oder der Herd erkennt möglicherweise nicht den Topf, je nach Größe und Stärke des magnetischen Bereichs an der Unterseite des Topfes.

Wenn Sie einen größeren Topf mit kleinerem, ferromagnetischen Element verwenden, wird nur das ferromagnetische Element erhitzt. Als Folge dessen wird die Wärme möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt.

Eignung testen

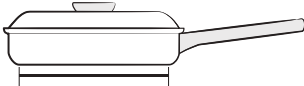
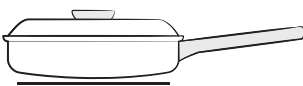
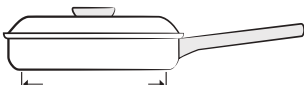
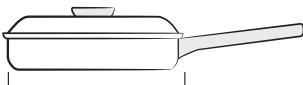
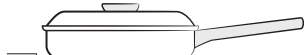
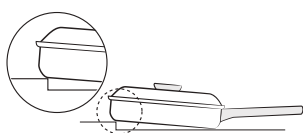




Töpfe sind für Induktion geeignet, wenn ein Magnet an der Unterseite integriert ist und der Topf vom Hersteller entsprechend für die Verwendung mit Induktionsherden gekennzeichnet wurde.

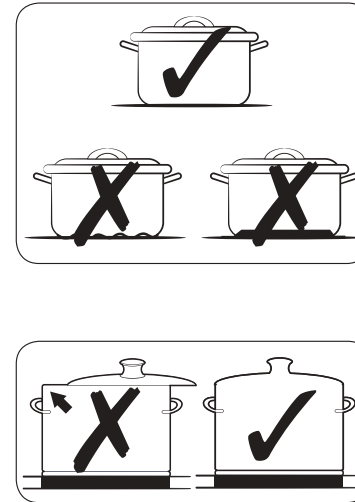
- Sie können gutes Geschirr am Boden erkennen. Der Boden sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Achten Sie beim Kauf eines neuen Topfes auf den Durchmesser des Bodens. Hersteller nennen oft nur den Durchmesser der oberen Umrandung.
- Verwenden Sie keine Töpfe, deren Böden beschädigt sind oder unebene Kanten bzw. Grate aufweisen. Beschädigte Töpfe können den Keramikherd permanent zerkratzen, wenn Sie solche Töpfe über die Oberfläche ziehen.
- Im kalten Zustand wölben sich die Topfunterseiten normalerweise leicht nach innen (konkav). Sie dürfen nicht nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Falls Sie spezielle Topfarten verwenden wollen, wie z.B. einen Schnellkochtopf, Siedetopf oder Wok, dann beachten Sie bitte alle Herstellerangaben.

Vor der Inbetriebnahme

Positionierung

Richtig	Falsch
	
Töpfe mit flachem Boden und geraden Seiten.	Töpfe mit gebogenen oder verformten Böden oder Seiten.
	
Der Topf ist genauso groß oder etwas größer als die empfohlene Mindestgröße für das Kochfeld.	Der Topf entspricht nicht der für das Kochfeld erforderlichen Mindestgröße.
	
Der Topf sitzt vollständig auf der Herdoberfläche.	Der Topf sitzt auf dem Rand des Herds oder nicht vollständig auf der Herdoberfläche.
	
Die Pfanne ist richtig ausgeglichen.	Aufgrund des schweren Griffs kippt die Pfanne um.

Tipps zum Energiesparen



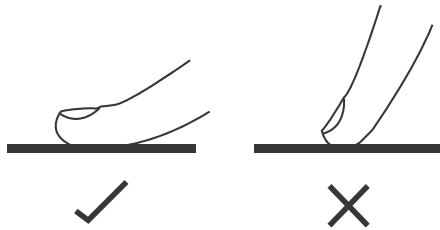
Beachten Sie die nachfolgenden Tipps, um Energie zu sparen.

- Stellen Sie Töpfe auf das Kochfeld, bevor Sie dieses einschalten.
- Halten Sie das Kochfeld und die Unterseite des Topfes sauber; anderenfalls wird mehr Energie benötigt.
- Schließen Sie den Deckel des Topfes, sofern verfügbar. So wird der Energieverbrauch reduziert.
- Schalten Sie das Kochfeld noch vor Ablauf der Kochdauer aus und verwenden Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten.

Verwendung der Touch-Tasten

Zur Verwendung der Tasten tippen Sie mit Ihrer Fingerspitze auf die entsprechende Taste, bis das jeweilige Display aufleuchtet bzw. ausgeht oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.

Vergewissern Sie sich, dass Sie immer nur auf eine Taste drücken. Falls Sie mit zu flachem Finger auf eine Taste drücken, wird möglicherweise noch eine angrenzende Taste bedient.



Geräusche während des Betriebs

Erläuterung möglicher Geräusche

- **Knackgeräusche:** Der Topf ist aus einem anderen Material.
- **Pfeifende Geräusche:** Sie verwenden mehr als zwei Kochfelder und der Topf ist aus einem anderen Material.
- **Brummende Geräusche:** Es ist eine hohe Leistung eingestellt.
- **Klickgeräusche:** Elektrische Schaltgeräusche.
- **Zischende, summende Geräusche:** Das Gebläse ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und kein Hinweis auf Fehlfunktionen.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie keine Töpfe anderer Größe oder anderer Materialien. Anderenfalls können Geräusche und Vibrationen verursacht werden.

📖 HINWEIS

Bei niedrigeren Leistungseinstellungen (1-5) können Klickgeräusche zu hören sein.

Erstmalige Reinigung

Wischen Sie die Keramikglasoberfläche mit einem feuchten Lappen und einem speziellen Reiniger für Keramikherde ab.


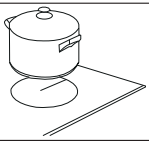

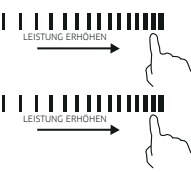
⚠ WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reiniger; diese könnten die Oberfläche beschädigen.



Betrieb

Start des Kochvorgangs

Drücken Sie auf die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt der Buzzer einmal, in der Timer-Anzeige erscheint „---“ und im Display der Kochfeld-Auswahltaste erscheint die Anzeige „-“, was darauf hinweist, dass das Gerät den Standby-Modus aktiviert hat.	
Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das gewünschte Kochfeld. • Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche des Kochfelds sauber und trocken sind.	
Drücken Sie auf die entsprechende Kochfeld-Auswahltaste; dort, wo Sie auf die Taste gedrückt haben, blinkt eine Anzeige.	
Stellen Sie die Leistung durch Drücken des Schiebereglers ein. • Falls Sie die Leistung nicht innerhalb von 1 Minute einstellen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen dann erneut mit Schritt 1 starten. • Sie können die Leistung jederzeit während des Kochvorgangs verändern.	

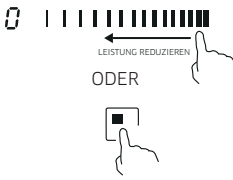


Falls bei der Einstellung der Leistung im Display die Anzeige erscheint,

Bedeutet dies:

- dass Sie keinen Topf auf das richtige Kochfeld gestellt haben oder,
- dass der von Ihnen verwendete Topf nicht für das Kochen mit Induktion geeignet ist oder,
- dass der Topf zu klein ist oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.

Solange kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht, wird keine Wärme erzeugt. Das Display schaltet sich automatisch aus, falls nach 1 Minute noch immer kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht.

Ende des Kochvorgangs

Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie den Schieberegler nach links ziehen. Vergewissern Sie sich, dass im Display die Anzeige „0“ erscheint. ODER Halten Sie die Auswahltaste ungefähr 2 Sekunden lang gedrückt, um das Kochfeld auszuschalten.	
Schalten Sie das gesamte Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus.	
Achten Sie auf heiße Oberflächen Die Anzeige „H“ weist darauf hin, welches Kochfeld heiß ist. Die Anzeige verschwindet erst, nachdem sich das Kochfeld auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat. Sie können diese Funktion auch als Energiesparfunktion verwenden; stellen Sie z.B. einen anderen Topf, den Sie erwärmen möchten, auf das noch heiße Kochfeld.	



Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen





Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind nur Richtwerte. Die Leistungseinstellung für die unterschiedlichen Kochmethoden ist von einer Vielzahl von Faktoren abhängig, u.a. der Qualität des Topfes und der Art und Menge der verwendeten Zutaten.

Leistung	Kochmethode
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Kleinere Mengen leicht erwärmen • Schokolade, Butter und leicht anbrennbare Zutaten schmelzen • Schonend köcheln • Langsam erwärmen
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Erneut aufwärmen • Schnell köcheln • Reis kochen
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Pochieren • Dämpfen
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • Schonend braten • Eierkuchen
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • Dünsten • Nudeln kochen
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • Unter Rühren braten • Schnell anbraten • Suppen zum Kochen bringen • Wasser kochen

HINWEIS

Sie müssen die Leistung je nach Kochgeschirr und zubereiteter Speisen entsprechend einstellen.

Hochleistungsfunktion

Hochleistungsfunktion aktivieren	
Drücken Sie auf die Kochfeld-Auswahltaste.	
Drücken Sie auf die Taste „P“; im Display des Kochfelds erscheint die Anzeige „P“ und die maximale Leistung wird aktiviert.	
Hochleistungsfunktion deaktivieren	
Drücken Sie auf die Auswahltaste des Kochfelds, für das Sie die Hochleistungsfunktion deaktivieren möchten.	
a) Drücken Sie auf die Taste „P“; das Kochfeld aktiviert wieder die ursprüngliche Leistungseinstellung. Oder b) Drücken Sie entsprechend auf den Schieberegler, um die ursprüngliche Leistung des Kochfelds wieder einzuschalten.	

HINWEIS

- Diese Funktion ist für alle Kochfelder verfügbar.
- Das Kochfeld aktiviert nach 5 Minuten automatisch wieder die ursprüngliche Leistung.
- Wenn am 1. Kochfeld die Hochleistungsfunktion aktiviert ist, kann am 2. Kochfeld maximal Leistung 2 eingestellt werden, und vice versa.
- Falls die ursprüngliche Leistung mit 0 eingestellt war, aktiviert das Kochfeld nach Ablauf der 5 Minuten die Leistungseinstellung 15.



Betrieb

Hochleistungsfunktion

Die **Hochleistungsfunktion** stellt zusätzliche Leistung für das jeweilige Kochfeld zur Verfügung (z.B. um eine große Menge Wasser zum Kochen zu bringen).

Kochfelder	Max. Dauer der Hochleistungsfunktion
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Vorn oder hinten Flex Plus	5 min
Alle Flex Plus	5 min

Nach Ablauf dieser Dauer wird an dem entsprechenden Kochfeld automatisch die ursprüngliche Leistung bzw. die Einstellung **15** aktiviert.

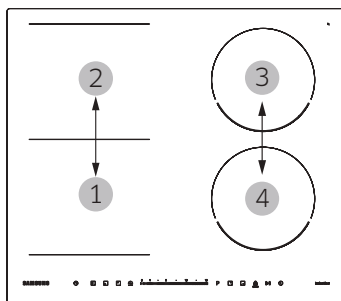
HINWEIS

Unter bestimmten Umständen kann es passieren, dass die **Hochleistungsfunktion** automatisch deaktiviert wird, um die internen elektronischen Komponenten zu schützen.

Es ist zum Beispiel nicht möglich, die Hochleistungsfunktion gleichzeitig am hinteren flexiblen Kochfeld und vorderen flexiblen Kochfeld zu aktivieren.

Leistungseinstellung

Für jedes Kochfeld ist eine maximale Leistungseinstellung verfügbar. Falls diese maximale Einstellung von der **Hochleistungsfunktion** überschritten wird, reduziert das System automatisch die Leistung des Kochfelds.



- Nr. 1 und 2 gruppiert
- Nr. 3 und 4 gruppiert

Die Anzeige für dieses Kochfeld wechselt alle paar Sekunden zwischen eingestellter und maximal möglicher Leistung. Danach wechselt das Display zwischen eingestellter Leistung und maximal möglicher Leistung.

Flexibler Bereich

- Dieser Bereich kann je nach Bedarf als einzelnes Kochfeld oder als zwei separate Felder verwendet werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Spulen, die separat gesteuert werden können. Während der Verwendung als einzelnes Kochfeld wird der Topf innerhalb des flexiblen Bereichs von einem Kochfeld auf das andere verschoben; die Leistung bleibt die gleiche wie auf dem ursprünglichen Kochfeld und der Bereich ohne Topf wird automatisch ausgeschaltet.
- **Wichtig:** Stellen Sie den Topf mittig auf das einzelne Kochfeld. Falls Sie einen großen Topf oder eine ovale, rechteckige oder lange Pfanne verwenden, stellen Sie diese(n) mittig auf den gesamten Bereich, der beide Kochfelder umfasst.

Beispiele für eine gute und schlechte Positionierung der Töpfe.



Ein einzelnes großes Feld

Um den flexiblen Bereich als einzelnes großes Feld zu aktivieren, drücken Sie einfach auf die entsprechenden Tasten.



Die Leistungseinstellung ist die gleiche wie für jedes andere Kochfeld.

Wenn Sie den Topf von vorn nach hinten ziehen (oder andersherum), erfasst der flexible Bereich automatisch die neue Position und behält die gleiche Leistungseinstellung bei.

Um einen weiteren Topf zu verwenden, drücken Sie erneut auf die entsprechenden Tasten, damit das System den Topf erfassen kann.

Zwei unabhängige Kochfelder








Um den flexiblen Bereich als zwei unabhängige Kochfelder mit unterschiedlichen Leistungen zu verwenden, drücken Sie die unterschiedlichen Tasten.






ODER



Kochdauer

Einstellung des Kochfelds	
Drücken Sie auf die Auswahltaste des Kochfelds, für das Sie die Kochdauer einstellen möchten.	
Drücken Sie auf die Timer-Taste; im Display erscheint die Anzeige „0:00“ und „0“ blinkt.	
Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein (z.B. 1).	
Drücken Sie erneut auf die Timer-Taste  ; die Anzeige „0“ blinkt.	
Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein (z.B. 1); die eingestellte Dauer beträgt nun 11 Minuten.	
Nach der Einstellung der Zeit startet der Countdown-Timer automatisch. Im Display erscheint die verbleibende Zeit und die Zeitanzeige blinkt 5 Sekunden lang.	
Nach Ablauf des Timers wird das betroffene Kochfeld automatisch ausgeschaltet.	

Einstellung mehrerer Kochfelder	
<p>Die Einstellung mehrerer Kochfelder erfolgt genauso wie die Einstellung eines einzelnen Kochfelds.</p> <p>Wenn Sie gleichzeitig die Dauer für mehrere Kochfelder einstellen, erscheinen die Dezimalpunkte des jeweiligen Kochfelds. Die Minutenanzeige zeigt die Dauer in Minuten an und der Dezimalpunkt des jeweiligen Kochfeldes blinkt. Siehe nachfolgende Darstellung:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(15 Minuten)</p> <p>(45 Minuten)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Anzeige der Zeit</p> </div> </div> <p>Display des Kochfelds</p>	
<p>Nach Ablauf des Countdown-Timers wird das entsprechende Kochfeld ausgeschaltet. Danach erscheint der neue Timer in Minuten und die Dezimalstelle des entsprechenden Kochfeldes blinkt. Siehe Abbildung rechts:</p>	 <p>Display des Kochfelds Timer-Anzeige</p>
Drücken Sie auf die Kochfeld-Auswahltaste; in der Timer-Anzeige erscheint der entsprechende Timer.	

HINWEIS

- Sie haben die Möglichkeit, mehrere Timer einzustellen, um die Kochfelder nacheinander auszuschalten.
- Die maximale Timer-Dauer beträgt 9:59.
- Die anderen Kochfelder laufen weiter, sofern Sie diese bereits vorher eingeschaltet haben.
- Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und weist darauf hin, dass das betroffene Kochfeld ausgewählt wurde.


Display des
Kochfelds



Betrieb

Warmhalten

Warmhaltefunktion aktivieren	
Drücken Sie auf die Kochfeld-Auswahltaste.	
Drücken Sie dann auf die Warmhaltetaste ; im Display des Kochfelds erscheint die Anzeige „“.	
Warmhaltefunktion deaktivieren	
Drücken Sie auf die Kochfeld-Auswahltaste.	
Drücken Sie dann auf den Schieberegler; das Kochfeld aktiviert wieder die ursprünglich eingestellte Leistung.	

HINWEIS

- Diese Funktion kann für alle Kochfelder gleichzeitig aktiviert werden.
- Verwenden Sie einen Deckel; anderenfalls könnte das Endergebnis beeinträchtigt werden.
- Es wird empfohlen, keine Töpfe aus Gusseisen zu verwenden.

Kindersicherung

- Sie können die Tasten sperren, um einen unerwünschten Betrieb (z.B. das Einschalten der Kochfelder durch Kinder) zu verhindern.
- Nach der Sperrung sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Tasten sperren	
Halten Sie die Sperren-Taste ungefähr 3 Sekunden lang gedrückt.	In der Timer-Anzeige erscheint „L“.
Tasten entsperren	
Halten Sie die Taste ungefähr 3 Sekunden lang gedrückt.	

HINWEIS

Im gesperrten Modus sind alle Tasten des Geräts außer der EIN/AUS-Taste gesperrt. Sie können das Gerät im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausschalten, müssen das Gerät jedoch im nächsten Schritt entsperren.

Pause-Funktion

Drücken Sie während des Betriebs der Kochfelder die Taste „“; in allen Displays erscheint die Anzeige „“ und der Heizvorgang wird unterbrochen. Zu diesem Zeitpunkt können nur noch die Tasten „“ und „“ verwendet werden.

Drücken Sie die Taste „“ erneut; im Display erscheint die ursprüngliche Einstellung und die Kochfelder arbeiten weiter.

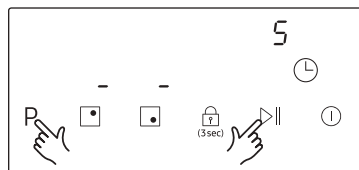


Änderung der maximalen Leistung

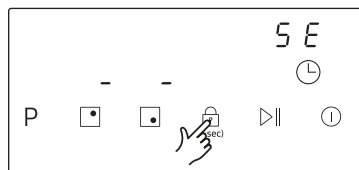
Mit dieser Funktion können Sie die maximale Leistung des Geräts ändern.



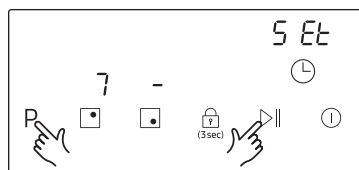
1. Schalten Sie das Gerät **ein**.



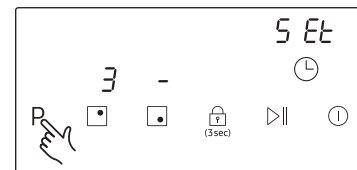
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **P** und **▶▶**, bis in der Timer-Anzeige „**S**“ erscheint.



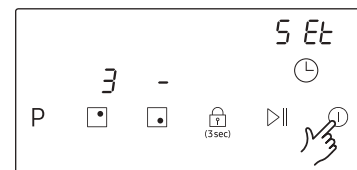
3. Drücken Sie dann auf die Taste **7**, bis die Anzeige „**SE**“ erscheint.



4. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **P** und **▶▶**, bis in der Timer-Anzeige „**Set**“ und in der Leistungsanzeige des rechten hinteren Kochfelds „**7**“ erscheint.



5. Drücken Sie die Taste **P**, bis in der Anzeige des rechten hinteren Kochfelds anstatt „**7**“ die Anzeige „**3**“ erscheint. Für das Gerät ist nun eine maximale Leistung von 3000W eingestellt.



6. Schalten Sie das Gerät aus, um die maximale Einstellung zu übernehmen.

7. Sie können anhand der gleichen Vorgehensweise die maximale Leistung von 3000W auf 7200W erhöhen.

HINWEIS

- Im niedrigen Leistungsmodus (3000 W) ist die Hochleistungsfunktion nicht für den flexiblen Bereich verfügbar.
- Im niedrigen Leistungsmodus (3000 W) wird die Leistung der Kochfelder automatisch eingestellt.
- Während des Kochvorgangs ist die für jedes Kochfeld maximal verfügbare Leistung davon abhängig, welche Leistung für die anderen Felder verwendet wird:

Anzahl aktivierter Kochfelder	1 Felder	2 Felder	3 Felder	4 Felder
Maximale Leistungseinstellung	P oder 15	11/13 oder 10/14 oder 9/15	9 / 9 / 9 oder 8 / 9 / 10 oder 7 / 8 / 11 oder 6 / 9 / 11 oder . . .	6 / 7 / 7 / 7 oder 5 / 7 / 7 / 8 oder 5 / 6 / 7 / 9 oder 5 / 6 / 8 / 8 oder . . .

Wartungsanleitungen

Herd

⚠️ WARNUNG

Reinigungsmittel dürfen nicht mit einer erhitzten Keramikglasoberfläche in Kontakt kommen. Entfernen Sie nach der Reinigung alle Reiniger-Rückstände mit einer angemessenen Menge Wasser, da sie bei Erhitzung der Oberfläche eine ätzende Wirkung haben können. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger wie z.B. Grill- oder Ofensprays, Topfschwämme oder Scheuermittel.

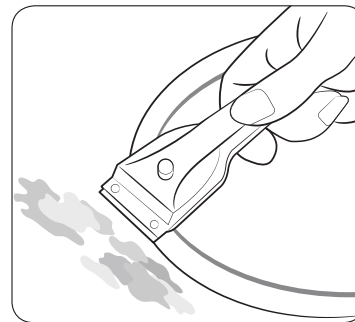
📖 HINWEIS

Reinigen Sie die Keramikglasoberfläche nach jedem Gebrauch, wenn die Oberfläche noch warm ist, um zu verhindern, dass übergekochte Speiserückstände einbrennen. Entfernen Sie Ablagerungen, Wasserflecken, Fettspritzer und Metallverfärbungen mit einem handelsüblichen Keramikglasreiniger oder Edelstahlreiniger.

Leichte Verschmutzungen

1. Wischen Sie die Keramikglasoberfläche mit einem feuchten Lappen ab.
2. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Lappen ab. Es dürfen keine Reiniger-Rückstände auf der Oberfläche zurückbleiben.
3. Reinigen Sie die gesamte Kochoberfläche einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Keramikglas- oder Edelstahlreiniger.
4. Wischen Sie die Keramikglasoberfläche mit einer ausreichenden Menge sauberen Wassers ab und anschließend mit einem sauberen, fusselreifen Lappen trocken.

Hartnäckige Verschmutzungen

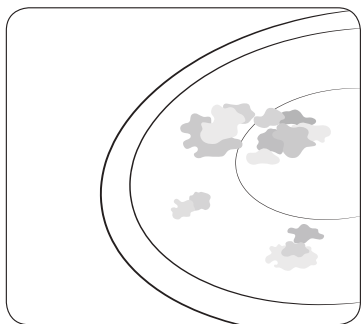


1. Um übergekochte Speiserückstände oder hartnäckige Spritzer zu entfernen, verwenden Sie einen Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber geneigt zur Glasoberfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben.

📖 HINWEIS

Glasschaber und Keramikglasreiniger sind in Fachgeschäften erhältlich.

Problematische Verschmutzungen



1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzene Plastikrückstände, Aluminiumfolie oder andere Materialien mit einem Glasschaber umgehend und während die Oberfläche noch heiß ist.

⚠️ WARNUNG

Es besteht Verbrennungsgefahr, während Sie den Glasschaber auf dem heißen Kochfeld verwenden:

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen ganz normal. Falls ein Kochfeld mit geschmolzenen Rückständen bereits abgekühlt ist, erhitzen Sie es erneut für die Reinigung.

📖 HINWEIS

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche, die z.B. von einem Topf mit scharfen Kanten verursacht wurden, lassen sich nicht mehr entfernen. Sie beeinträchtigen jedoch auch nicht die Funktionalität des Herds.

Herdfassung (optional)

⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie weder Essig noch Zitronensaft oder Entkalker auf der Herdfassung; anderenfalls könnten matte Flecken zurückbleiben.

1. Wischen Sie die Fassung mit einem feuchten Lappen ab.
2. Feuchten Sie angetrocknete Verschmutzungen mit einem nassen Lappen an. Anschließend abwischen und abtrocknen.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie den Herd nicht als Arbeitsfläche oder zur Lagerung.
- Schalten Sie Kochfelder nicht ein, wenn kein Topf darauf steht oder der Topf leer ist.
- Keramikglas ist sehr robust und temperatur- und stoßfest, jedoch auch nicht unzerbrechlich. Es kann von einem besonders spitzen oder harten Gegenstand, der auf den Herd fällt, beschädigt werden.
- Stellen Sie Töpfe nicht auf die Herdfassung; anderenfalls könnte die Oberflächenbeschichtung zerkratzt oder beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Flüssigkeiten, wie z.B. Essig, Zitronensaft oder Entkalker, auf die Herdfassung spritzen, da solche Flüssigkeiten matte Flecken verursachen können.
- Falls Zucker oder Speisen mit Zucker mit einem heißen Kochfeld in Kontakt kommen und schmelzen, entfernen Sie diese umgehend mit einem Küchenschaber, während das Kochfeld noch heiß ist. Falls Sie warten, bis das Kochfeld kalt ist, könnte die Oberfläche während der Reinigung beschädigt werden.
- Halten Sie Gegenstände und Materialien, die schmelzen können (z.B. Kunststoff, Aluminiumfolie, Backfolie) von der Keramikglasoberfläche fern. Falls solche Materialien auf dem Herd schmelzen, müssen sie umgehend mit einem Schaber entfernt werden.




Störbehebung und Reparaturen

Störbehebung

Fehlfunktionen können aufgrund kleiner Ursachen entstehen, die sie anhand nachfolgender Informationen beheben können. Falls Sie Probleme nicht anhand dieser Anleitungen beheben können, versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren.

⚠️ WARNUNG

Unsachgemäße Reparaturen können schwerwiegende Gefahren verursachen. Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Kochfelder funktionieren nicht.	<ul style="list-style-type: none">Sicherung in der Gehäuseverkabelung wurde ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none">Falls die Sicherung mehrmals nacheinander ausgelöst wird, kontaktieren Sie einen autorisierten Elektriker.
Die Kochfelder lassen sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none">Die Taste ① wurde versehentlich gedrückt.Flüssigkeiten oder feuchter Lappen auf dem Bedienfeld.	<ul style="list-style-type: none">Das Gerät ist ordnungsgemäß eingeschaltet.Reinigen Sie das Bedienfeld.
Das Display schaltet sich aus und es erscheint die Anzeige  .	<ul style="list-style-type: none">Die Taste ① wurde versehentlich gedrückt.Flüssigkeiten oder feuchter Lappen auf dem Bedienfeld.	<ul style="list-style-type: none">Das Gerät ist ordnungsgemäß eingeschaltet.Reinigen Sie das Bedienfeld.
Die Kochfelder wurden ausgeschaltet, es erscheint jedoch nicht die Restwärme-Anzeige	<ul style="list-style-type: none">Das Kochfeld wurde nur kurz genutzt und ist nicht heiß genug geworden.	<ul style="list-style-type: none">Falls das Kochfeld heiß ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Error-Code	Mögliche Ursache	Behebung
F1-F6	Temperatursensor defekt	<ul style="list-style-type: none">Wenden Sie sich an den Lieferant.
F9-FA	IGBT Temperatursensor defekt	<ul style="list-style-type: none">Wenden Sie sich an den Lieferant.
FC	Verbindung zwischen Netzplatine und Hauptplatine defekt	<ul style="list-style-type: none">Wenden Sie sich an den Lieferant.
E1/E2	Abnormale Netzspannung	<ul style="list-style-type: none">Überprüfen Sie die Stromversorgung.Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromspannung wieder normal ist.
E3/E4	Temperatur der Keramikglasoberfläche hoch	<ul style="list-style-type: none">Schalten Sie das Gerät wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.
E5	IGBT Temperatur hoch	<ul style="list-style-type: none">Schalten Sie das Gerät wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.



Das Kochfeld lässt sich nicht ein- oder ausschalten

Dies kann eine der folgenden Ursachen haben:

- Es befinden sich Flüssigkeiten oder ein feuchter Lappen auf dem Bedienfeld.
- Die Kindersicherung ist aktiviert und es erscheint die Anzeige „L“.

Das Display leuchtet auf

Überprüfen Sie folgende Punkte:

- Der Topf ist nicht geeignet oder zu klein oder es steht kein Topf auf dem Kochfeld.
- Sobald Sie einen geeigneten Topf auf das Kochfeld stellen, verschwindet die angezeigte Nachricht automatisch.

Das Kühl-Gebläse läuft nach dem Ausschalten des Geräts weiter

Überprüfen Sie folgende Punkte:

- Nach dem Gebrauch des Herds läuft das Kühl-Gebläse automatisch weiter, um das Gerät abzukühlen.
- Wenn sich die Elektronik abgekühlt hat oder eine Dauer (von max. 10 Minuten) abgelaufen ist, schaltet sich das Gebläse automatisch aus.
- Wenn Sie sich aufgrund einer Anzeige am Gerät an unseren Kundendienst wenden und eine Reparatur anfordern, können innerhalb der Garantiezeit Kosten für den Besuch des Wartungstechnikers anfallen.

Reparaturen

Bevor Sie um Hilfe oder die Inanspruchnahme von Reparaturleistungen bitten, informieren Sie sich zunächst im Abschnitt „**Störbehebung**“.

Falls Sie dann immer noch Hilfe benötigen, gehen Sie bitte wie folgt vor.

Es liegt ein technischer Fehler vor

Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

Bereiten Sie sich auf das Gespräch vor. Dadurch werden die Fehlerdiagnose und die Entscheidung bezüglich erforderlicher Reparaturmaßnahmen erleichtert.

Bitte bereiten Sie folgende Informationen vor:

- Wie äußert sich das Problem?
- Unter welchen Bedingungen tritt das Problem auf?

Legen Sie die Modell- und Seriennummer des Geräts bereit. Auf dem Typenschild finden Sie folgende Informationen:

- Modellname
- Seriennummer (15 Ziffern)

Wir empfehlen, dass Sie diese Informationen hier notieren.

- Modell:
- Seriennummer:

Anfall von Kosten während der Garantiezeit

- Falls Sie das Problem selbständig anhand der Anleitungen im Abschnitt „**Störbehebung**“ hätten beheben können.
- Falls der Wartungstechniker mehrere Anrufe tätigen muss, weil nicht alle erforderlichen Informationen vor dem Besuch bereitgestellt wurden und als Folge dessen z.B. weitere Fahrten für die Heranschaffung von Ersatzteilen erforderlich werden. Bereiten Sie sich daher wie oben erläutert auf Ihren Anruf mit dem Kundendienst vor, um solche Kosten zu vermeiden.

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen	Breite	590 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	60 mm
Abmessungen Ausschnitt Arbeitsfläche	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Höhe	72 mm
	Eckenradius	3 mm
Netzspannung		220-240 V~ 50 / 60 Hz
Maximale Last		7,2 kW
Gewicht	Netto	12,2 kg
	Brutto	14,5 kg

Kochfelder

Position	Durchmesser	Leistung
Vorne rechts	180 mm	1800 W / Hochleistung 3000 W
Hinten rechts	180 mm	1800 W / Hochleistung 3000 W
Großer flexibler Bereich	-	3000 W / Hochleistung 4000 W

Produktinformationen

Name des Lieferanten	Samsung Electronics Co. Ltd.
Modellnummer	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Herd-Typ	Eingebaut
Heiztechnologie	Induktionskochfelder und -kochbereiche
Anzahl Kochfelder und/oder Kochbereiche	3
Kreisförmige Felder oder Bereiche: Durchmesser der effektiven Oberfläche je elektrisch erhitzten Kochfelds (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
Nicht kreisförmige Felder oder Bereiche: Länge und Breite der effektiven Oberfläche je elektrisch erhitzten Feldes oder Bereichs (L x B)	21,0 x 40,5 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld oder Kochbereich und pro kg (EC elektronisches Kochen)	Ø 18,0 cm (vorn): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (hinten): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Energieverbrauch des Herds pro kg (EC elektrischer Herd)	190.3 Wh/kg

Die Daten wurden gemäß der Norm EN60350-2 und der Richtlinie der Kommission (EU) Nr. 66/2014 ermittelt.

Tipps zum Energiesparen

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten auf das Kochfeld.
- Schmutzige Kochfelder und Topfunterseiten erhöhen den Energieverbrauch.
- Mit einem Schnellkochtopf können Sie die Kochdauer reduzieren.

Notizen

FRAGEN UND ANREGUNGEN

LAND	HOTLINE	WEBSEITE
ÖSTERREICH	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIEN	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DÄNEMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINNLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKREICH	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
DEUTSCHLAND	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIEN	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
ZYPERN	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRIECHENLAND	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NIEDERLANDE	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWEGEN	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLEN	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPANIEN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SCHWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SCHWEIZ	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
VEREINIGTES KÖNIGREICH	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Induktionshäll

Användarmanual

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Innehåll

Användning av denna bruksanvisning	3
Följande symboler används i denna bruksanvisning	3
Modellnamn & serienummer	3
Säkerhetsinstruktioner	3
Kassering av förpackningsmaterial	7
Kassering av din tidigare häll	7
Korrekt kassering av denna produkt (elektriskt & elektroniskt material)	7
Installera induktionshällen	8
Säkerhetsinstruktioner för installationen	8
Verktyg du behöver	8
Ansluta till strömförsörjning	8
Installera på arbetsytan	9
Val av installationsutrustning	10
Säkerställ lämplig ventilation	10
Innan installationen av induktionshällen	11
Efter installationen av induktionshällen	11
Komponenter	12
Innan du börjar	13
Värmezoner	13
Kontrollpanel	13
Komponenter	14
Säkerhetsbrytare	14
Restvärmeindikator	15
Temperaturavkänning	15
Köksredskap	15
Använda touch-knapparna	19
Driftljud	19
Första rengöring	19
Användning	20
Starta hällen	20
Stänga av hällen	20
Förslag på inställningar till specifik matlagning	21
Boost	21

Flexibelt område	22
Timer	23
Hålla värmen	24
Barnsäkert lås	24
Paus-knapp	24
Ändra metod för maximal effektgräns (endast i Italien)	25
Underhålla av din enhet	27
Induktionshäll	26
Lätt smuts	26
Envis smuts	26
Problemsmuts	27
Häll-ram (tillval)	27
För att undvika skador på din enhet	27
Felsökning och service	28
Felsökning	28
Service	29
Tekniska data	30
Tekniska data	30
Värmezoner	30
Produktinformation	30

Användning av denna bruksanvisning

Var god ta din tid till att läsa denna bruksanvisning, och lägg särskild vikt vid säkerhetsinformationen i följande avsnitt innan du använder enheten. Spara denna bruksanvisning för framtida bruk. Om ett ägarbyte av enheten sker, kom ihåg att bifoga denna bruksanvisning till den nya ägaren.

De följande symbolerna används i denna bruksanvisning:

VARNING

Faror och osäkra åtgärder som kan resultera i allvarlig personskada eller dödsfall.

VARNING

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i mindre personskada eller dödsfall.

VARNING

För att minska risken för brand, explosion, elektrisk stöt eller personskada vid användning av hällen ska du följa dessa grundläggande säkerhetsanvisningar.

NOTERING

Användbara tips, rekommendationer eller information som kan hjälpa användare att använda enheten.

Modellnamn & serienummer

Både modellnamn och serienummer finns placerade under hällen. För senare användning skriv ner informationen eller placera den extra produktappen (som finns på toppen av enheten) på nuvarande sida.

Modellnamn _____

Serienummer _____

Säkerhetsinstruktioner

Säkerhetsinstruktionerna hos denna produkt håller sig till alla vedertagna tekniska standarder och säkerhetsstandarder. Som tillverkare anser vi dock att det är vårt ansvar att informera dig om följande säkerhetsanvisningar.

VARNING

Denna produkt är inte tänkt att användas av personer (inklusive barn) som har nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om inte denna person har tillsyn eller får instruktioner gällande användning från en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Barn bör hållas under tillsyn för att säkerställa att de inte leker med enheten.

Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de har tillsyn eller får instruktioner gällande säker användning av enheten och förstår farorna som finns.

Barn ska inte leka med enheten. Rengöring och underhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

Hjälpmiddel för frångkoppling måste finnas i den fasta ledningen i enlighet med kopplingsreglerna.

Säkerhetsinstruktioner

Denna häll ska tillåtas att kopplas bort från tillförsel efter installation. Frånkopplingen kan uppnås genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att ha en brytare i de fasta ledningarna i enlighet med kopplingsreglerna.

Om sladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, deras servicerepresentant eller av liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Bindningsmaterial som lim eller tejp är inte en lagning-smetod som rekommenderas att lita på.

WARNING: Om ytan har sprickor, stäng av enheten för att undvika att få en elektrisk stöt.

Under användning blir enheten varm. Åtgärder bör tas för att undvika att röra värmeenheterna inuti hällen.

WARNING: Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Små barn bör hålla sig ifrån.

En ångtvätt ska inte användas.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällen eftersom de kan hettas upp.

Stäng av hällen efter användning genom kontrollen, och förlita dig inte på plattans detektor.

Enheten är inte tänkt att användas av andra medel som extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

WARNING: Tillagningen måste övervakas. En kortsiktig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Enheten får inte monteras bakom en dekorativ dörr då det kan skapa överhettning.

WARNING: Enheten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas ifrån om de inte har kontinuerlig övervakning.

WARNING: Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och resultera i brand.

Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten. Stäng istället av hällen och tack över elden med till exempel ett lock eller en brandfilt.

WARNING: Brandfara: Förvara inte saker på tillagningsytorna.

WARNING: Använd endast spisskydd som är skapta av hällens tillverkare, eller som rekommenderats av hällens tillverkare eller spisskyddsom följt med hällen. Användning av olämpliga spisskydd kan skapa olyckor.

Ytorna riskerar att bli varma under användning.
Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har tillsyn eller får instruktioner gällande säker användning av enheten och förstår farorna som finns.
Barn ska inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas.
Förvara enheten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

VARNING

Kontrollera att enheten är korrekt installerad av en kvalificerad tekniker.
Enheten får endast servas av kvalificerad servicepersonal. Reparationer utförda av okvalificerade personer kan orsaka skada eller allvarliga fel. Om din enhet behöver reparation, kontakta ditt lokala servicecenter. Om dessa instruktioner inte följs kan det resultera i skada och upphävning av garanti.
Infälld utrustning får endast användas efter att den har installerats i skåp eller arbetsplatser som överensstämmer med gällande standarder. Detta säkerställer tillräckligt skydd mot kontakt av elektriska enheter enligt kraven i de väsentliga säkerhetsstandarderna.
Om din enhet inte fungerar eller om den går sönder, får sprickor eller delar sig:

- Stäng av alla värmezoner;
- Koppla bort hällen från elnätet; Och
- Kontakta ditt lokala servicecenter.

Om hällen får sprickor, stäng av enheten för att undvika risken för elektriska stötar. Använd inte hällen förrän glasytan bytts ut.

Säkerhetsinstruktioner

Använd inte hällen för att värma aluminiumfolie, produkter packade i aluminiumfolie eller fryst mat som är packad i aluminiumlådor.

Vätska mellan botten av pannan och hällen kan skapa ångtryck. Vilket kan göra att pannan hoppar.

Se alltid till att hällen och botten av pannan är torra.

Värmezonerna blir varma när du lagar mat.

Håll alltid små barn borta från enheten.

Förvara allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn då förpackningsmaterial kan vara farligt för barn.

Denna enhet ska endast användas för normal matlagning och stekning i hemmet. Den är inte konstruerad för kommersiellt eller industriellt bruk.

Använd aldrig hällen för uppvärmning av rummet.

Var försiktig när du kopplar in elektriska enheter i eluttag nära hällen. Huvudledningar får inte komma i kontakt med hällen.

Överhettat fett och olja kan fatta eld snabbt. Lämna aldrig ytenheter utan tillsyn när du tillagar mat i fett eller olja, till exempel när du tillagar chips.

Stäng av värmezonerna efter användning.

Håll alltid kontrollpanelerna rena och torra.

Placera aldrig brännbara föremål på hällen, det kan orsaka brand.

Det finns risk för brännskador från enheten om den används slarvligt.

Kablar från elektriska enheter får inte vidröra den varma ytan på hällen eller varma matlagningsredskap.

Använd inte hällen för att torka kläder.

Användare med pacemakers och aktiva hjärtimplantat måste hålla sin överkropp på ett avstånd på minst 30 cm från induktionens värmezoner när hällen är påslagen. Om du är osäker bör du prata med tillverkaren av din enhet eller med din läkare. (Endast induktionshällsmodellen)

Försök inte att reparera, demontera eller modifiera enheten själv.

Stäng alltid av enheten innan du rengör den.

Rengör hällen i enlighet med rengörings- och skötselinstruktionerna i denna bruksanvisning.

Håll husdjur borta från enheten då det finns risk att husdjur kliver på enhetens kontroller och orsaker fel.

Kassering av förpackningsmaterial

⚠ VARNING

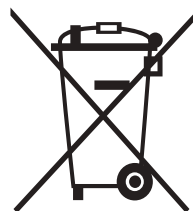
Plåt och hårda skumdelar är korrekt märka. Var god kassera förpackningsmaterial och gamla enheter med hänsyn till säkerhet och miljö.

Kassering av din tidigare häll

⚠ VARNING

Innan du kasserar din gamla enhet bör du göra den oanvändbar så att den inte kan vara en källa till fara. För att göra detta bör en kvalificerad tekniker koppla bort enheten från elnätet och ta bort nätsladden. Enheten får inte slängas bland hushållsavfall. Information om insamlingsdatum och offentliga sophanteringsplatser finns hos din lokala sophantering.

Korrekt undanröjning av denna enhet (elektrisk & elektroniskt material)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna markering på enheten, tillbehören eller litteraturen indikerar att enheten och dess elektroniska tillbehör (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte får slängas tillsammans med annat hushållsavfall när de ska kasseras. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa vid okontrollerad sophantering, var god separera dessa artiklar från andra typer av avfall och återvinn dem på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av materialresurser. Hushållsanvändare bör kontakta antingen återförsäljaren, där de köpte denna enhet, eller deras kommunansvariga, för detaljer om var och hur de kan ta dessa artiklar för miljömässigt säker återvinning. Företagsanvändare bör kontakta sin leverantör och kontrollera villkoren i köpekontraktet. Denna enhet och dess elektroniska tillbehör bör inte blandas med annat kommersiellt avfall för bortskaffande.

För information om Samsungs miljöåtaganden och produktspecifika regulatoriska skyldigheter, till exempel REACH, besök: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installera induktionshällen

⚠ VARNING

Se till att den nya enheten är installerad och jordad av endast kvalificerad personal.
Var god ta till dig denna instruktion. Garantin täcker inte skador som kan uppstå till följd av felaktig installation. Tekniska data finns i slutet av denna bruksanvisning.

Säkerhetsinstruktioner för installatören

- En anordning måste tillhandahållas i den elektriska installationen som gör att enheten kan kopplas bort från elnätet vid alla stolpar med en kontakttöppning på minst 3 mm. Lämpliga isoleringsanordningar omfattar skydd mot utstansningar, säkringar (skruvsäkringar avlägsnas från hållaren), läckage av jord och kontaktorer.
- När det håller brandskydd motsvarar denna enhet EN60335-2-6. Denna typ av enhet kan installeras med ett högt skåp eller vägg på ena sidan.
- Installationen måste garantera stötskydd.
- Köksenheten, där anordningen är monterad, måste uppfylla stabilitetskraven i DIN68930.
- För skydd mot fukt ska alla snittytor förseglas med lämpligt tätningsmedel.
- På kaklade arbetsytor måste lederna i det område där hällen sitter vara helt fyllda med fogmassa.
- På naturliga, konstgjord sten eller keramiska toppar, måste de snabbverkande fjädrarna vara bundna på plats med ett passande konstgjort harts eller blandat lim
- Kontrollera att tätningen har rätt säte mot arbetsytan och att det inte finns några gap. Silikontätningsmedel bör inte användas, det gör borttagning vid service svårare.
- Hällen måste tryckas ut underifrån när den tas bort.
- Ett mothåll kan installeras under hällen.
- Ventilationsöppningen mellan arbetsytan och fronten under den får inte täckas.

Verktyg du behöver



Penna



Philips huvudskruvmejsel



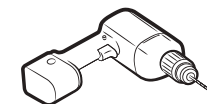
Linjal eller rätskiva



Skyddsglasögon



Sabelsåg



Borr

Ansluta till strömförsörjning

Kontrollera före anslutning att enhetens nominella spänning, det vill säga den spänning som anges på märkskylten, motsvarar den tillgängliga matningsspänningen. Märkplåten är placerad på hällens nedre hölje.

⚠ VARNING

Stäng av strömmen till kretsen innan du ansluter kablarna till kretsen. Värmeelementens spänning är AC 230 V~. Enheten fungerar också perfekt på nätverk med AC 220 V~. Hällen ska anslutas till elnätet med hjälp av en anordning som gör att enheten kan kopplas loss från elnätet vid alla stolpar med en kontakttöppning på minst 3 mm, till exempel automatisk linjeskyddande utskärning, läckage av jord eller säkring.

⚠ VARNING

Kapelanslutningarna måste göras i enlighet med föreskrifterna och terminalskruvarna måste dras åt ordentligt.

⚠ VARNING

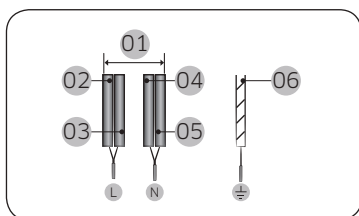
När induktionshällen är ansluten till elnätet, kontrollera att alla värmezoner är klara för användning genom att kort sätta på dem en i taget på max med lämpligt köksredskap.

⚠ VARNING

Uppmärksamma (överensstämmelse) fas och neutral allokering av husanslutning och enhet (anslutningsscheman); annars kan komponenterna skadas. Garantin täcker inte skador till följd av felaktig installation.

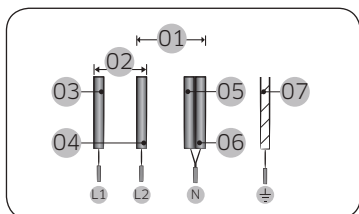
⚠ VARNING

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika en fara.



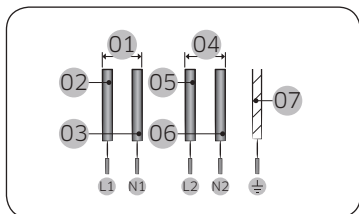
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Blå
02	Brun	05	Grå
03	Svar	06	Grön/Gul



2N~ (16A): Separera 2-fasledningarna (L1 och L2) före anslutning:

01	220-240 V ~	05	Blå
02	380-415 V ~	06	Grå
03	Brun	07	Grön/Gul
04	Svar		



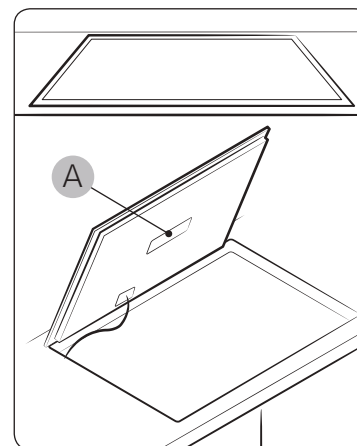
2 x 1N~ (16A): Separera ledningarna före användning.

01	220-240 V ~	05	Svar
02	Brun	06	Grå
03	Blå	07	Grön/Gul
04	220-240 V ~		

⚠ VARNING

Följ kopplingsschemat först nära terminalerna för korrekt försörjningsanslutning.

Installera på arbetsytan



A. Serienummer

📖 OBSERVERA

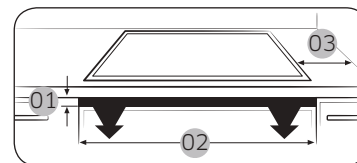
Anteckna serienumret på enhetens klassificeringsetikett före installationen. Detta nummer kommer att krävas när det gäller serviceförfrågningar och kommer inte att vara tillgängligt efter installationen eftersom det är på den ursprungliga märkplåten på enhetens ovansida eller undersida.

📖 OBSERVERA

Lägg särskild uppmärksamhet åt minimumkraven på utrymme och godkännandekraven.

📖 OBSERVERA

Lägg särskild uppmärksamhet åt minimumkraven på utrymme och godkännandekraven. Botten av hällen är utrustad med en fläkt. Om det finns en låda under hällen bör den inte användas för att lagra små föremål eller papper eftersom de kan skada fläkten eller större kylningen om de sugas in i den.



Nr.	Förklaring	Storlek
01	Ventilations hålets höjd	Min. 2 mm
02	Ventilations hålets bredd	560 mm
03	Avstånd mellan enhetens ände och arbetsytans sidovägg	Min. 50 mm



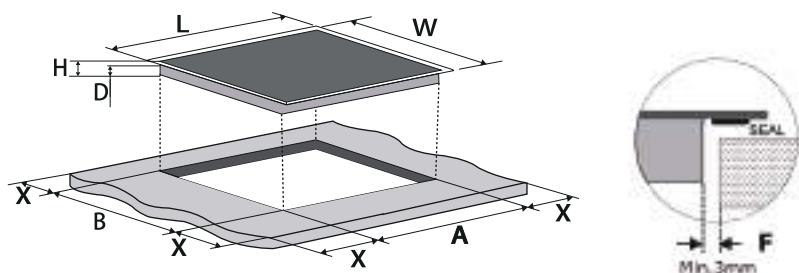
Installera induktionshällen

Val av installationsutrustning

Forma plats i arbetsytan enligt de storlekar som visas i ritningen.
För installation och användning ska minst 50 mm utrymme bevaras runt hålet.
Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 20 mm. Välj värmeresistent och isolerat material (trä och liknande fibröst eller hygroskopiskt material får inte användas som material till arbetsytan om de inte impregnerats) för att undvika elektriska stötar och större skador som kan orsakas av värmestrålning från enheten.
Som kan ses nedan:

OBSERVERA

Säkerhetsavståndet mellan spishällens sidor och arbetsytans inre sidor ska vara minst 3 mm.



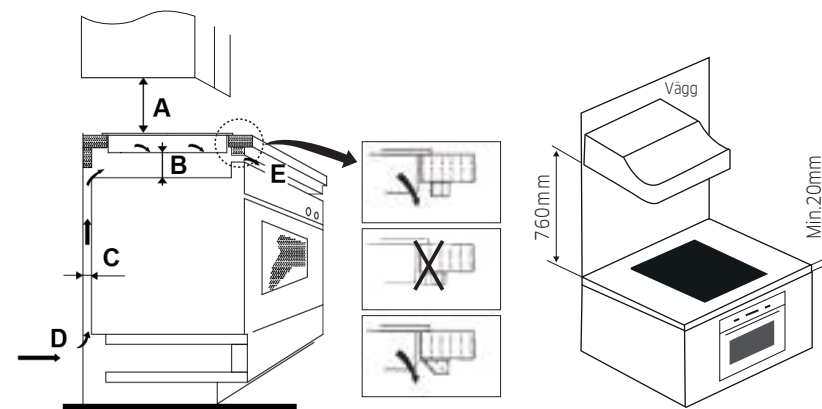
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+ 4 + 1	490+ 4 + 1	Min. 50	Min. 3

Säkerställa lämplig ventilation

Kontrollera under alla omständigheter att enheten är väl ventilerad och att luftintag och utlopp inte är blockerade. Se till att enheten är i gott skick.
Som kan ses nedan:

OBSERVERA

Säkerhetsavståndet mellan ovansidan på denna enhet och skåpet ovanför enheten bör vara minst 760 mm.

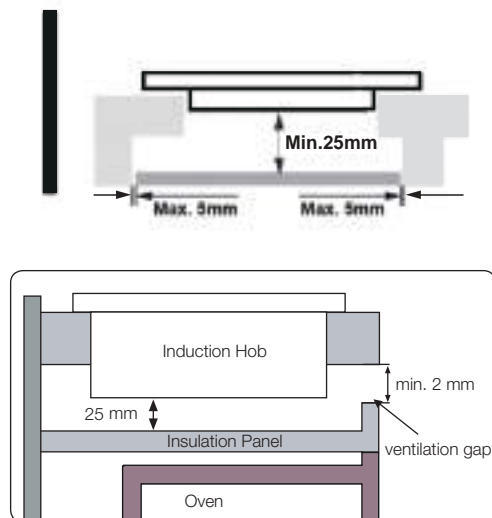


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Luftintag	Luftutgång 2



Se till att enheten är väl ventilerad och att luftintag och luftutgång inte är blockerade.

För att undvika oavsiktlig beröring med den överhettade underdelen av hällen eller få oväntade elektriska stötar under arbetet är det nödvändigt att sätta dit en trä-insats med skruvar, med ett mellanrum på minst 25 mm från underdelen av hällen. Följ kraven här nedan.



⚠ VARNING

Det finns ventilationshål runt utsidan av hällen. DU MÅSTE se till att dessa hål inte blockeras av arbetsytan när du sätter hällen på plats.

⚠ VARNING

- Var medveten om att limmet som följer med plast eller trämaterial till möblerna måste tåla temperaturer som inte är under 150 °C för att undvika att lossna från panelerna.
- Den bakre väggen, intilliggande och omgivande ytor måste därför kunna motstå en temperatur på 90 °C.

Innan installation av induktionshällen

- Arbetsytan är kvadratisk och jämn, och inga strukturella delar påverkar kraven för utrymmet.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt och isolerat material.
- Om spishällen är monterad ovanför ugnen har ugnen en inbyggd kylfläkt.
- Installationen kommer att uppfylla alla krav på godkännande och lämpliga standarder och föreskrifter.
- En lämplig isolerande brytare som ger full fränkoppling från strömförsörjningen är inbyggd i de permanenta ledningarna, monterade och placerade för att uppfylla de lokala ledningsreglerna och förordningar.
- Den isolerande brytaren ska vara av godkänd typ och ge 3 mm mellanrum i alla stolpar (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala ledningsreglerna godkänner denna typ av krav).
- Den isolerande brytaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med induktionshällen installerad.
- Du konsulterar med lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om det finns tvivel gällande installationen.
- Du använder värmeresistenta och lättrengöriga (t.ex. keramikplattor) till väggytorna runt hällen.

Efter installationen av induktionshällen

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Nätsladden är inte åtkomlig via skåpdörrar eller lådor.
- Det finns tillräckligt flöde av frisk luft från utsidan av skåpet till basen av hällen.
- Om hällen är monterad ovanför en låda eller ett skåputrymme är en termisk skyddsbarriär installerad under basen till hällen.
- Den isolerande brytaren är lättillgänglig för kunden.

Installera induktionshällen

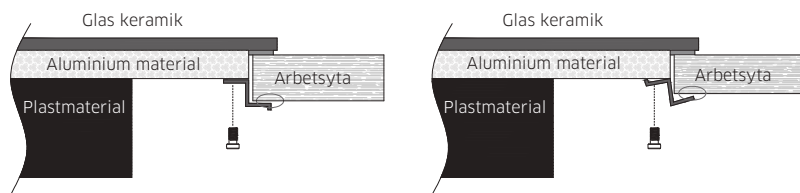
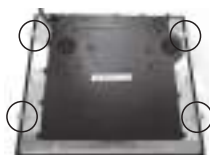
Komponenter

Enheten ska placeras på en stabil och slät yta (använd förpackningen). Applicera inte kraft på de reglage som sticker ut från hällen.

Justera fästets position

Fäst hällen på arbetsytan med skruvar och 4 fästen på botten av hällen (se bild) efter installationen.

Justera fästets position för att passa för olika tjocklek av arbetsyta.



⚠ VARNING

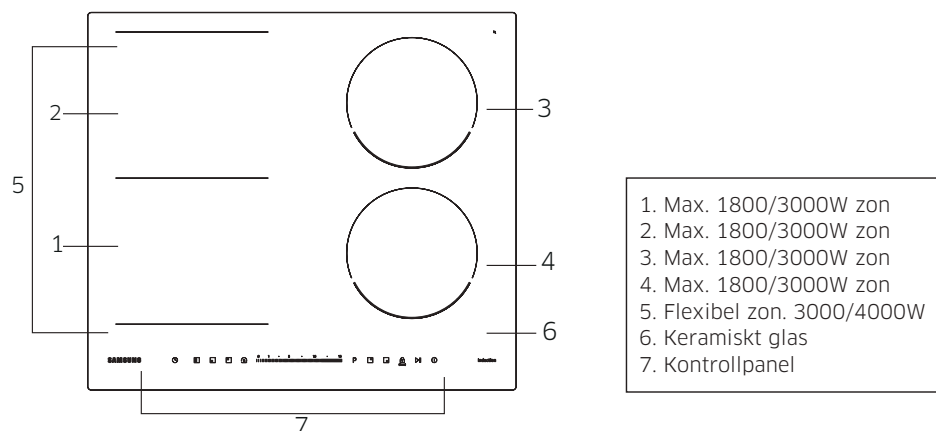
Under inga omständigheter kan fästena röra de inre ytorna av bänkskivan efter installationen (se bild).

⚠ FÖRSIKTIGHET

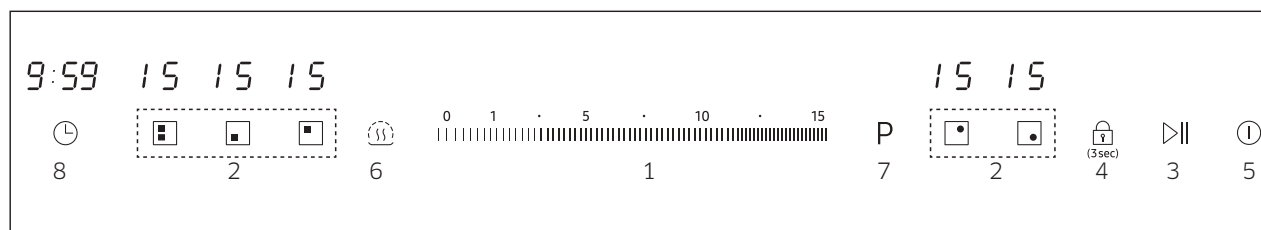
- Apparaten måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker.
- Vi har professionell personal till din tjänst. Var snäll och utför aldrig installationen själv.
- Hällen kommer inte att installeras direkt ovanför diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare efter luftfuktigheten kan skada enheten.
- Enheten ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att förbättra dess tillförlitlighet.
- Väggen och uppvärmningszonen ovanför arbetsytan ska tåla värme.
- För att undvika skador måste sandwich-skiktet och limmet tåla värme.
- Ängtvätt är inte tillåtet.
- Denna häll får endast anslutas till strömförsörjningen av en person med lämplig kompetens.
- Innan du ansluter hällen till strömförsörjningen ska du kontrollera att:
 - Ledningssystemet är lämpligt för den energi som dras av hällen.
 - Spänningen motsvarar det värde som anges i märkplåten.
 - Strömförsörjningens kabelsektioner klarar den belastning som anges på märkplåten.
- För att ansluta hällen till strömförsörjningen använd inte adapterar, reducerbara eller förgrenade enheter, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Innan du börjar

Värmezoner



Kontrollpanel



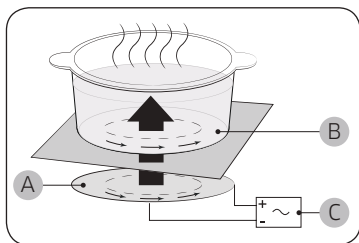
1. Strömbrytare / Timer touchkontroll
2. Val av värmezon
3. Pauskontroll
4. Barnsäker låskontroll
5. PÅ/AV
6. Hålla värmen-kontroll
7. Extra effekt
8. Timer-kontroll

Guide för visning av värmezoner

Visar	Betydelse
1 till 15, P	Vald värmeinställning
H	Restvärme (varmt)
L	Barnlåset är aktiverat
u	Köksredskapet är olämpligt, för litet eller är inte placerat på värmezon.

Innan du börjar

Komponenter



- A. Induktionsspole
B. Inducerade strömmar
C. Elektroniska kretsar

- **Principen om induktionsvärmning:**
När du placerar ditt köksredskap på en värmezona och du slår på den börjar de elektroniska kretsarna i din induktionshäll att producera "inducerade strömmar" i botten av köksredskapet som omedelbart höjer temperaturen på köksredskapet.
- **Högre hastighet på matlagning och fritering:**
Eftersom det är pannan som värms upp direkt, och inte glaset, är effektiviteten större än hos andra system eftersom ingen värme går förlorad. Det mesta av energin som absorberas omvandlas till värme.

Säkerhetsbrytare

Om någon av värmezonererna inte är avstängd eller om effektnivån inte är justerad efter en längre tidsperiod kommer den särskilda värmezonen att stängas av automatiskt.

Eventuell restvärme indikerad med **H** (för "het") i motsvarande värmezons skärm.

Värmezonererna stänger av sig själva vid följande tidpunkter.

Effektnivå	Stängs av
Håll värmen	Efter 2 timmar.
1-5	Efter 8 timmar.
6-10	Efter 4 timmar.
11-14	Efter 2 timmar.
15	Efter 1 timme.

OBSERVERA



Om köksredskapet är olämpligt, för litet eller om inget köksredskap är placerat på värmezonen kommer **H** att visas. Och efter 1 minut stängs denna värmezona av.

OBSERVERA

Om en eller flera av värmezonererna stängs av innan den angivna tiden har passerat, se "Felsökning" på sida 28.

Andra anledningar till att en värmezona kan stänga av sig själv

Alla värmezoner kommer att stänga av sig om vätskan kokar över på kontrollpanelen.

Automatisk avstängning kommer också att aktiveras om du placerar en fuktig trasa på kontrollpanelen. I båda dessa fall måste enheten  på igen med  knappeneftre det att vätskan eller trasan har avlägsnats.

Restvärmeindikator

När en individuell värmezonen eller hällen är avstängd visas närvaron av restvärme med ett **H** (för "het") i en motsvarande värmezons skärm. Även efter att värmezonen stängts av så slocknar restvärmeindikatorn inte förrän värmezonen har svalnat.

Du kan använda restvärmen för att tina upp eller hålla maten varm.

⚠ VARNING

Så länge restvärmeindikatorn lyser finns det risk för brännskador.

⚠ VARNING

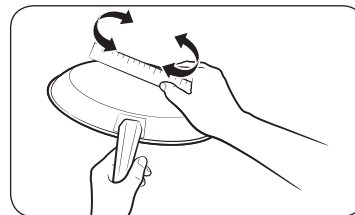
Om strömförsörjningen avbryts kommer symbolen **H** att försvinna och information om restvärme kommer inte längre att vara tillgänglig. Det kan dock fortfarande vara möjligt att bränna dig själv. Detta kan undvikas genom att alltid vara försiktig nära hällen.

Temperaturavkänning

Om temperaturen på någon av värmezoner eller av någon anledning skulle överskrida säkerhetsnivåerna kommer värmezonen automatiskt att minska till en lägre effektnivå.

När du är klar med att använda induktionshällen kommer kylfläkten att fortsätta köras tills hällens elektronik har svalnat. Och kylfläkten stänger av sig själv beroende på temperaturen av elektroniken.

Köksredskap



Använd flatbottnad köksredskap som täcker hela värmezonen. Kontrollera planhet genom att rotera en linjal över botten av köksredskapet. Var noga med att följa alla rekommendationer för att använda köksredskap.

- Använd köksredskap som tillverkats med rätt material för induktionstillagning.
- Använd köksredskap av kvalitet med tyngre bottnar för bättre värmefördelning. Detta ger bästa tillagningsresultat.
- Matcha köksredskapets storlek efter den mängd mat som förbereds.
- Låt inte kokkärl koka torrt. Detta kan orsaka permanenta skador i form av sönderbrytning, sammansmältning eller fördärv som kan påverka hällen. (Denna typ av skada täcks inte av garantin).
- Använd inte smutsiga köksredskap eller köksredskap med svår fettlagring. Använd alltid köksredskap som är lätta att rengöra efter tillagning.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Värmezoner kan verka kylda när de stängts av. Men glasytan kan vara varm från värme som överförs från köksredskapet. Risken för brännskador är fortfarande närvarande.
- Vidrör inte heta köksredskap direkt med händerna. Använd alltid grytvantar eller grythållare för att skydda dina händer från brännskador.
- Skjut inte köksredskap över hällytan. Om du gör det kan spisen skadas permanent.

Innan du börjar

Köksredskap för induktionshällszoner

Induktionsbrännaren kan endast slås på när köksredskap med magnetisk bas placeras på en av värmezonen. Du kan använda köksredskap som identifierats som lämplig nedan.

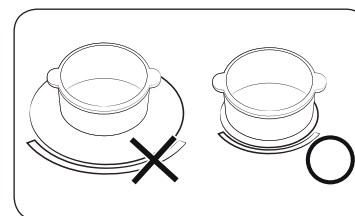
Material	Lämplighet
Stål, emaljerat stål, gjutjärn	Ja
Rostfritt stål	Ja (om magnet fastnar på botten av köksredskapet)
Aluminium, koppar, mässing, glad, keramik, porslin	Nej

OBSERVERA

- Köksredskap som lämpar sig för induktionstillagning är märkta som lämpliga av tillverkaren.
- Viss köksredskap kan göra ljud när de används på induktionens värmezoner.
- Dessa ljud indikerar inte att hällen inte fungerar och påverkar inte dess funktion på något sätt.
- Speciella köksredskap av rostfritt stål kanske inte lämpar sig för induktionstillagning. Kontrollera om köksredskapets botten dras till en magnet.

Induktionens värmezoner anpassar sig automatiskt till storleken på köksredskapets botten upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av köksredskapets botten måste ha en specifik diameter beroende på storleken av värmezonen.

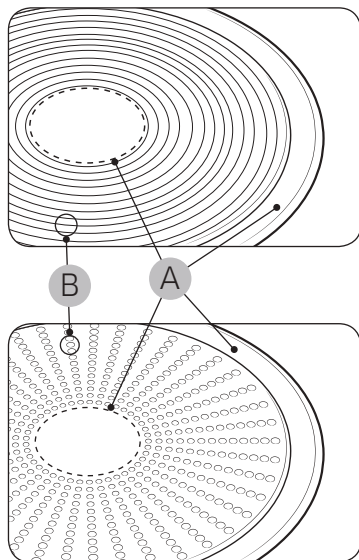
Värmezon		Minimum (mm)	Maximum (mm)
Flexibel zon	Främre eller bakre zonen	140	220
	Stora flexibla zonen	220	220 x 400
Höger bakre värmezon		140	180
Höger främre värmezon		140	180



För bästa resultat bör du använda köksredskap vars ferromagnetiska diameter matchar den hos värmezonen. Om köksredskapet inte känns av så stängs värmezonerna av.

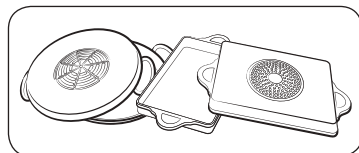
Andra köksredskap för induktionshällen

Vissa köksredskap har tunt magnetiskt material i botten för att fungera med värmen på en induktionshäll. Dessa köksredskap har svag magnetism och kanske inte fungerar bra (svag magnetism innebär att magnet inte fastnar ordentligt eller att områden där magnet fastnar är litet).



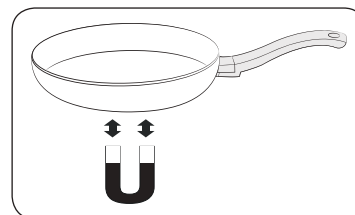
- A.** Område där magnet inte fastnar
B. Område där magnet fastnar

- Även om köksredskap är konstruerade för en induktionshäll kan värmeprestandan vara svag, eller att hällen ibland inte känner av köksredskapet beroende på storleken eller styrkan på det magnetiska områden på botten av köksredskapet.



Vid användning av stora köksredskap med ett mindre ferromagnetiskt del så värms endast dendelen upp. Följaktligen kan värmen inte fördelas jämnt.

Lämplighetstest



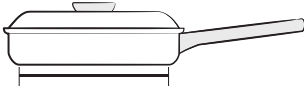
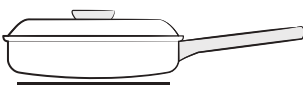
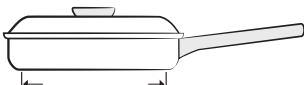
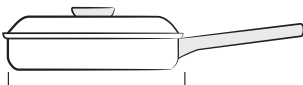
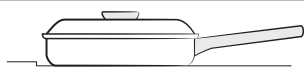
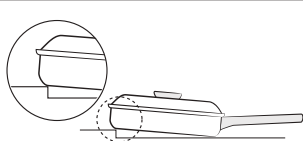


Köksredskap är lämpliga för induktionsmatlagning om en magnet fastnar på botten av köksredskapet och om köksredskapet är märkt som lämpligt köksredskap av tillverkaren.

- Du kan känna igen ett bra köksredskap genom deras botten. Botten är tänkt att vara så tjock och platt som möjligt.
- Vid köp av nya köksredskap, ägna särskild uppmärksamhet åt diametern på botten. Tillverkare anger ofta endast den övre kantens diameter.
- Använd inte köksredskap som har skadade botten med ojämna kanter eller skorrning. Skadade köksredskap kan repa keramik-hällen permanent om du skjuter dem över ytan.
- När köksredskap är kalla lutar de normalt något inåt (konkav). De får inte böjas utåt (konvex).
- Om du vill använda en speciell typ av köksredskap, till exempel en tryckkokare, en sjudande stekpanna eller en wok, var god följ tillverkarens instruktioner.

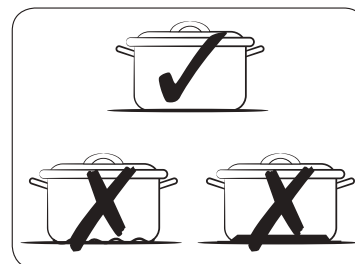


Innan du börjar

Korrekt positionering

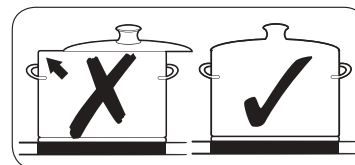
Korrekt	Felaktigt
	
Plattbottnade köksredskap och raka sidor.	Köksredskap med böjda eller skeva bottenar eller sidor.
	
Köksredskap uppfyller eller överskrider den rekommenderade minimumstorleken för värmezonen.	Köksredskapet uppfyller inte den minsta storlek som krävs för den aktuella värmezonen.
	
Köksredskapet ligger helt på hällens yta.	Köksredskapet ligger på hällens kant eller ligger inte helt på hällens yta.
	
Köksredskapet är väl balanserat.	Det tunga handtaget gör att köksredskapet lutar.

Energisparande tips



Följ dessa tips för att spara på energiförbrukningen.

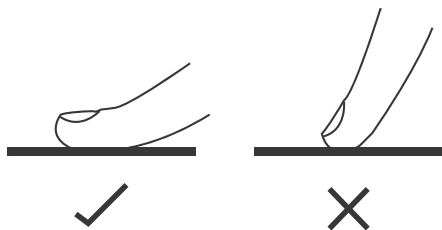
- Sätt alltid köksredskapet på en värmezon innan du slår på zonen.
- Håll värmezonen och köksredskapets botten rena. Annars kommer mer energi att förbrukas.
- Stäng locket på köksredskapet ordentligt om det finns. Detta kommer att minska energiförbrukningen.
- Stäng av värmezonen innan tillagningstiden är slut. Använd restvärmen för att hålla maten varm.



Använda touch-knapparna

Om du vill använda touch-knapparna trycker du på önskad knapp med spetsen på ditt finger tills de relevanta displayerna lyser eller slocknar, eller tills önskad funktion är aktiverad.

Se till att du bara vidrör en knapp när du använder enheten. Om fingret är för plant på knappen kan du även aktivera en angränsande knapp.



Driftljud

Om du kan höra

- **Sprickbildningar:** köksredskapet är tillverkat av annat material
- **Visslande:** du använder mer än två värmezoner och köksredskapet är tillverkat av annat material.
- **Brummande:** du använder höga effektnivåer.
- **Klickande:** elektrisk växling sker.
- **Väsande, surrande:** fläkten är igång.

Ljuden är normala och hänvisar inte till några defekter.

⚠ VARNING

Använd inte köksredskap av olika storlekar och material.

Användning av köksredskap med olika storlekar och material kan orsaka ljud och vibrationer.

📖 OBSERVERA

Om du använder låga effektnivåer (1-5) kan det orsaka klickande ljud.

Första rengöringen


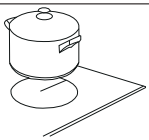

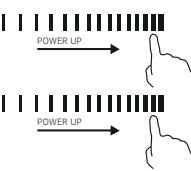
Torka av den keramiska glasytan med en fuktig trasa och glasputs för keramik hållar.

⚠ VARNING

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Ytan kan skadas.

Användning

Starta hällen

Tryck på PÅ/AV. Efter påslagningen piper det till en gång, timern visar "---", värmezonen visar "-", vilket indikerar att enheten gått in i standby-läge.	
Placera en lämplig kastrull på den värmezonen som du vill använda. • Se till att botten av pannan och ytan av värmezonen är rena och torra.	
Genom att trycka på den värmezonen kommer en indikator där du rörde att blinka.	
Justera värmeinställningarna genom att röra reglaget. • Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut kommer enheten att stängas av automatiskt. Du kommer att behöva börja om igen på steg 1. • Du kan ändra värmeinställning när som helst under matlagningen.	

Om displayen visar med värmeinställningen

Detta innebär att:

- Du har inte placerat köksredskapet på rätt värmezonen eller,
- Köksredskapet du använder lämpar sig inte för induktionstillagning eller,
- Köksredskapet är för litet eller inte korrekt placerat på värmezonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett lämpligt köksredskap på värmezonen.

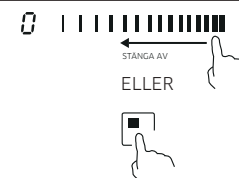
Displayen stängs automatiskt av efter 1 minut om inget lämpligt redskap placerats på den.

Stänga av hällen

Stäng av värmezonen genom att trycka på reglaget åt vänster. Se till att displayen visar "0".

ELLER

Tryck på värmezonen i cirka 2 sekunder för att stänga av värmezonen.



Stäng av hela induktionshällen genom att trycka på PÅ/AV.



Akta dig för heta ytor.

"H" visar vilken värmezonen som är varm att röra. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan också användas som energisparingsfunktion om du vill värma ytterligare kastruller på värmezonen som fortfarande är varm.

H

Förslag på inställningar till specifik matlagning


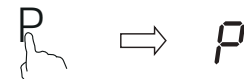


Siffrorna i tabellen nedan är riktlinjer. Den effektnivå som krävs för olika tillagningsmetoder beror på ett antal variabler, som kvalitén på köksredskapen som används, och vilken typ och mängd mat som tillagas.

Värmeinställning	Lämplighet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • känslig uppvärmning för mindre mängder mat • smältande choklad, smör och mat som bränns snabbt. • milt puttrande • långsam uppvärmning
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • värma upp igen • snabbt puttrande • koka ris
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • pochera • ångande
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • skonsam stekning • Pannkakor
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • sautera • koka pasta
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • woka • bränna • koka upp soppa • koka upp vatten

OBSERVERA

Du behöver justera värmeinställningen efter specifika köksredskap och mat.

Boost

Aktivera boost-funktionen	
Tryck på värmezonen knapp.	
Tryck på boost-knappen "P", displayen visar då "P" för zonen och maxeffekt är nådd	
Avbryt boost-funktionen	
Tryck på knappen till den värmezon som du vill avbryta boost-funktionen hos.	
a) Genom att trycka på boost-knappen "P" går värmezonen tillbaka till sin ursprungliga inställning. eller b) Genom att trycka på reglaget återgår värmezonen till den nivå du väljer.	

OBSERVERA

- Funktionen fungerar i alla värmezoner
- Värmezonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- När boost-funktionen på den 1:a värmezonen är aktiverad så är den 2:a värmezonen begränsad under nivå 2 automatiskt, och tvärtom.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0 kommer den att återgå till 15 efter 5 minuter.



Användning

Boost

Power Boost-funktionen ger extra effekt tillgängligt för varje värmezon. (Exempel: när du ska koka en stor mängd vatten)

Värmezoner	Max boost-tid
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Främre och bakre Flex Plus	5 min
Komplett Flex Plus	5 min

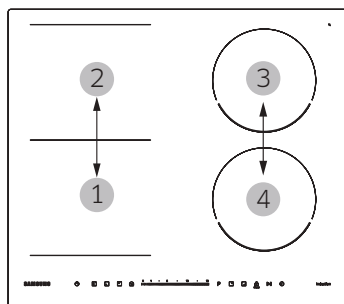
Efter dessa tider återgår värmezonerna automatiskt till effektnivån 15 eller till den ursprungliga nivån.

OBSERVERA

Under vissa omständigheter kan Power Boost-funktionen avaktiveras automatiskt för att skydda induktionshällens interna elektroniska komponenter. Till exempel är det omöjligt att mata ut max effekt på den bakre flexibla zonen och den främre flexibla zonen på samma gång.

Energisparfunktioner

Värmezonerna har en maximal effekt tillgänglig för dem. Om detta område överskrids genom att slå på funktionen Power Boost så minskar den automatiskt på effektnivån av värmezonen.

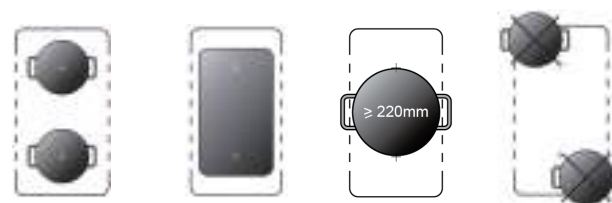


- Nr 1 och Nr 2 hör ihop
 - Nr 3 och Nr 4 hör ihop+
- Displayen för denna värmezon växlar under några sekunder mellan den inställda effektnivån och den högsta möjliga effektnivån. Därefter ändras visningen från den inställda effektnivån till högsta möjliga effektnivå.

Flexibelt område

- Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, i enlighet med tillagningsbehovet.
- Flexibelt område består av två oberoende induktionsspolar som kan styras separat. När man arbetar som en enda zon flyttas köksredskapet från en zon till den andra inom det flexibla området och håller samma effektnivå i zonen där köksredskapet ursprungligen placerades, och den del som inte täcks av köksredskapet stängs automatiskt av.
- Viktigt: Se till att placera köksredskapet i mitten på värmezonerna. I händelse av stor kastrull, ovalt rektangulära och långa kastruller bör du se till att placera kastrullerna i mitten på värmezonerna så att båda kryssen täcks.








Exempel på bra placering och dålig placering.



Som stor zon	
För att aktivera det flexibla området som en enda stor zon, tryck på de dedikerade knapparna.	
Effektinställningarna fungerar som vilket annat normalt område som helst.	
Om kastrullen flyttas från framsidan till den bakre delen (eller tvärtom) känner det flexibla området automatiskt av den nya positionen och behåller samma effekt.	
För att lägga till ytterligare en kastrull trycker du igen på de dedikerade knapparna, för att hållen ska upptäcka köksredskapet.	
Som två oberoende zoner	
Om du vill använda det flexibla området som två olika zoner med olika effektinställningar trycker du på de enskilda tangenterna.	
	ELLER




Timer

Ställa in värmezoner	
Tryck på knappen till den värmezon som du vill ställa in timern för.	
Tryck på timern, "0:00" kommer att visas i displayen och "0" blinkar.	
Ställ in tiden genom att trycka på reglaget (t.ex. 1)	
Tryck på timer-knappen  igen, "0" kommer då att blinka.	
Ställ in tiden genom att trycka på reglaget (t.ex. 1), nu är timern inställd på 11 minuter.	
När tiden är inställd kommer den att börja räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.	
När tiden gått ut så stängs motsvarande värmezon av automatiskt.	

Så här ställer du in fler värmezoner

Stegen för att ställa in flera zoner liknar stegen för att ställa in en zon; När du ställer in tiden för flera värmezoner samtidigt är decimalpunkterna i de relevanta värmezoner på. Minutvisaren visar den lägsta timern. Punkten på motsvarande zon blinkar. Visas som nedan:

 (inställd på 15 minuter)
 (inställd på 45 minuter)

Display för värmezon

15

Timer-display

När tiden gått ut kommer motsvarande värmezon att stängas av. Då kommer timern att visa den nya lägsta tiden, och punkten i motsvarande zon kommer att blinka. Visas som till höger:

 
Värmezons display Timer-display

Tryck på knappen till en värmezon och den motsvarande timern kommer att visas i timer-displayen.

OBSERVERA






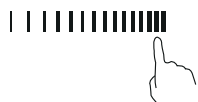
- Du kan ange att en eller flera värmezoner ska stängas av efter att den inställda tiden är slut.
- Timerns maxtid är 9:59
- Andra värmezoner fortsätter att vara i drift om de är påslagna tidigare.
- Den röda punkten bredvid displayen för effektnivån tänds och indikerar att zonen är vald.



Display för värmezon

Användning

Hålla värmen



Aktivera funktionen för att hålla värmen	
Tryck på knappen för värmezonen.	
Tryck på håll varm-knappen  , displayen kommer att visa "  ".	
Avbryt funktionen för att hålla värmen	
Trycka på knappen för värmezonen.	
Tryck på reglaget, och värmezonen kommer att återgå till effektnivån som du valt.	

OBSERVERA

- Denna funktion kan användas på alla värmezoner samtidigt.
- Se till att använda ett lock, eftersom detta kan påverka det slutgiltiga resultatet.
- Det är bättre att inte använda gjutjärnsredskap.

Barnsäkert lås


- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel barn som oavsiktligt startar igång värmezoner).
- När kontrollerna är låsta är alla reglage utom PÅ/AV inaktiverade.

För att låsa knapparna	
Tryck på Lås-knappen  i cirka 3 sekunder	Timer-displayen kommer att visa " L".
För att låsa upp knapparna	
Trycka på och håll ner lås-knappen  i cirka 3 sekunder.	

OBSERVERA

När hällen är i låsläge är alla reglage avaktiverade utom PÅ/AV . Du kan alltid stänga av enheten med PÅ/AV  i nödsituation, men om du ska låsa upp hällen först innan du utför nästa steg.

Paus-knapp

När värmezoner är igång, trycka på " ▷|| ". Alla displayer kommer då att visa " || " och stoppa uppvärmningen. Under denna stund kan endast knapparna " ▷|| " och "  " användas.

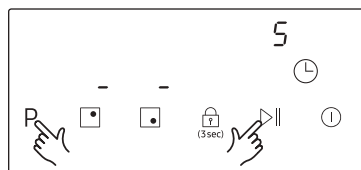
Trycka på " ▷|| " igen och displayen kommer att visa de ursprungliga inställningarna och värmezoner blir varma igen.

Ändra metod för maximal effektgräns

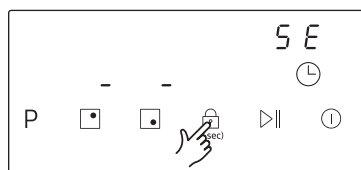
Denna funktion gör att du kan justera enhetens maximala effekt.



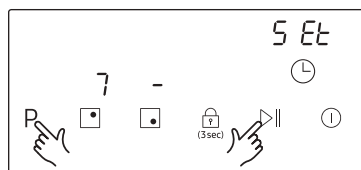
1. Slår på strömmen



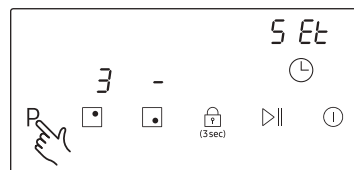
2. Tryck på **P**-knappen och **▶||**-knappen samtidigt tills timer-displayen visar **'S'**.



3. Tryck på **(3sec)**-knappen tills timer-displayen visar **'SE'**.



4. Tryck på **P**-knappen och **▶||**-knappen samtidigt tills timar-displayen visar **'SEt'** och **'7'** i den höger bakre displayen.



5. Trycka på **P**-knappen tills indikatorn för högre värmezonen vänder sig **'7'** till **'3'**, maximal effekt har nu ändrats till 3000W.



6. Stäng AV strömmen för att ställa in effektgränsen.

7. Du kan ändra den maximala effekten från 3000 W till 7200 W genom att upprepa samma sak.

OBSERVERA

- I lågeffektläge (3000 W) är Power Boost-funktionen inte tillgänglig med en flexibel zon.
- I lågeffektläge (3000 W) kommer effektnivån att justeras automatiskt.
- Under tillagningen beror den maximala effekten på hur mycket som tillagas samtidigt:

Antal värmezoner som används samtidigt	1 zon	2 zoner	3 zoner	4 zoner
Maximal effektnivå	P eller 15	11/13 eller 10/14 eller 9/15	9 / 9 / 9 eller 8 / 9 / 10 eller 7 / 8 / 11 eller 6 / 9 / 11 eller . . .	6 / 7 / 7 / 7 eller 5 / 7 / 7 / 8 eller 5 / 6 / 7 / 9 eller 5 / 6 / 8 / 8 eller . . .

Underhålla av din enhet

Induktionshäll

⚠ VARNING

Rengöringsmedel får inte komma i kontakt med en uppvärmd keramisk glasyta: allt rengöringsmedel måste avlägsnas med tillräckliga mängder rent vatten efter rengöring, eftersom de kan ha en frätande effekt när ytan blir varm. Använd inte aggressiva rengöringsmedel som grill- eller ugnsspray, stålull eller slipande rengöringsmedel.

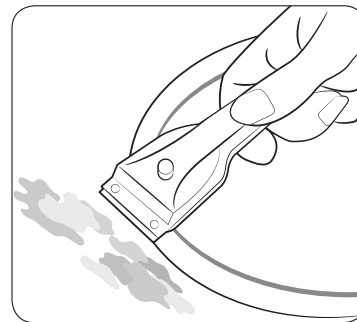
📖 OBSERVERA

Rengör den keramiska glasytan efter varje användning när den fortfarande är varm vid beröring. Detta kommer att förhindra spill från att brännas fast på ytan. Ta bort skalor, vattenmärken och metalliska missfärgningar med hjälp av kommersiellt tillgängligt medel för keramiskt glas eller rostfritt stål.

Lätt smuts

1. Torka av den keramiska glasytan med en fuktig trasa.
2. Gnugga torrt med en ren trasa. Rester av rengöringsmedlet får inte lämnas kvar på ytan.
3. Rengör grundligt hela den keramiska glasytan en gång i veckan med kommersiellt tillgängligt medel för keramiskt glas eller rostfritt stål.
4. Torka av den keramiska glasytan med rätt mängd rent vatten och gnugga torrt med en ren ludd-fri trasa.

Envis smuts

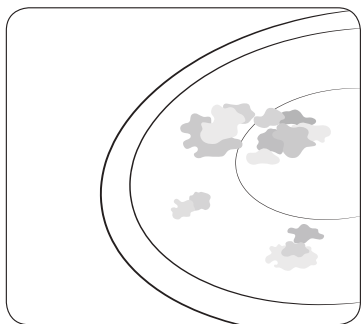


1. För att ta bort mat som kokat över, och envist stänk, använd en glasskrapa.
2. Placera glasskrapan i en vinkel mot den keramiska glasytan.
3. Ta bort nedsmutsning genom att skrapa med klingan.

📖 OBSERVERA

Glasskrapor och rengöringsmedel för keramiskt glas finns tillgängliga från specialiserade återförsäljare.

Problemsmuts



1. Ta bort fastbränt socker, smält plast, aluminiumfolie eller annat material med en glasskrapa omedelbart och medan det fortfarande är varmt.

VARNING

Det finns risk för att du bränner dig när glasskrapan används på en varm värmezoon:

2. Rengör hällen som vanligt när den svalnat. Om värmezonen där något smält har hunnit svala, värm upp det igen för rengöring.

OBSERVERA

Repor eller mörka fläckar på den keramiska glasytan, som till exempel orsakats av en kastrull med vassa kanter, kan inte avlägsnas.

Det försämrar dock inte induktionshällens funktion.

Häll-ram (tillval)

VARNING

Använd inte vinäger, citronsaft eller skalborttagare på hällens ram; annars kommer tråkiga blemmor att dyka upp.

1. Torka av ramen med en fuktig trasa.
2. Fukta intorkat skärp med en våt trasa. Torka och gnugga torrt.

För att undvika att skada enheten

- Använd inte hällen som arbetsyta eller förvaring
- Använd inte en värmezoon om det inte finns någon kastrull på hällen eller om pannan är tom.
- Keramiskt glas är mycket tufft och resistent mot temperaturchock, men det är inte okrossbart. Den kan skadas av ett särskilt vasst eller hårt föremål som släpps på hällen.
- Placera inte kastruller på hällens ram. Repor och skador på ytan kan förekomma.
- Undvik att spilla sura vätskor, till exempel vinäger, citronsaft och avkalkningsmedel, på hällen eftersom sådana vätskor kan orsaka tråkiga fläckar.
- Om socker eller en beredning som innehåller socker kommer i kontakt med varm värmezoon och smälter bör den rengöras omedelbart med en glasskrapa medan den fortfarande är varm. Om den får svalna kan den skada ytan när den tas bort.
- Förvara alla föremål och material som kan smälta, som till exempel plast, aluminiumfolie och ugnsfolie, borta från den keramiska glasytan. Om något av detta smälter på hällen måste det avlägsnas omedelbart med en skrapa.




Felsökning och service

Felsökning

Ett fel kan bero på något litet som du kan korrigera själv med hjälp av följande instruktioner. Försök inte ytterligare reparationer om följande instruktioner inte hjälper i varje enskilt fall.

⚠ VARNING

Felaktigt utförda reparationer kan leda till betydande risker för användaren. Om din enhet behöver repareras, kontakta ditt kundservicecenter.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Vad ska jag göra om värmezonerna inte fungerar?	<ul style="list-style-type: none">Säkringarna i husets ledningar är inte intakt.	<ul style="list-style-type: none">Om säkringarna går ett antal gånger, var god kontakta en auktoriserad elektriker.
Vad ska jag göra om värmezonerna inte går att slå på?	<ul style="list-style-type: none">Knappen ① var oavsiktligt aktiverad.Kontrollpanelen tacks delvis av en fuktig trasa eller vätska.	<ul style="list-style-type: none">Enheten är korrekt påslagen.Rengör kontrollpanelen.
Vad ska jag göra om displayen, förutom restvärme-indikatorn  , plötsligt försvinner?	<ul style="list-style-type: none">Knappen ① var oavsiktligt aktiverad.Kontrollpanelen tacks delvis av en fuktig trasa eller vätska.	<ul style="list-style-type: none">Enheten är korrekt påslagen.Rengör kontrollpanelen.
Vad ska jag göra om restvärmen inte visas i displayen efter att värmezonerna stängts av?	<ul style="list-style-type: none">Värmezonen användes endast en kort stund och blev därför inte tillräckligt varm.	<ul style="list-style-type: none">Om värmezonen är varm, vänligen ring ditt kundservicecenter.


Informationskod	Möjlig orsak	Lösning
F1-F6	Temperatursensor-fel	<ul style="list-style-type: none">Vänligen kontakta leverantören.
F9-FA	Temperatursensor-fel för IGBT	<ul style="list-style-type: none">Vänligen kontakta leverantören.
FC	Anslutningen mellan kraftkortet och huvudkortet misslyckas.	<ul style="list-style-type: none">Vänligen kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning.	<ul style="list-style-type: none">Kontrollera att strömförsörjningen är normal.Slå på strömmen efter att strömförsörjningen är normal.
E3/E4	Temperatursensorn av keramiska glaset är hög.	<ul style="list-style-type: none">Var god starta om efter att enheten svalnat.
E5	Temperatursensorn för IGBT är hög.	<ul style="list-style-type: none">Var god starta om efter att enheten svalnat.



Vad ska jag göra om värmezonen inte går att slå på eller av?

Detta kan bero på någon av de följande alternativen:

- Kontrollpanelen tacks delvis av en fuktig trasa eller vätska.
- Barnsäkerhetslåset är på och visar "L".

Vad ska jag göra om displayen lyser  ?

Kontrollera följande:

- Köksredskapet är olämpligt, för litet eller så haringet köksredskap placerats på värmezonen.
- Om du använder lämpligt köksredskap kommer meddelandet som visas automatiskt försvinna.

Vad ska jag göra om kylfläkten går efter att hällen är avstängd?

Kontrollera följande:

- När du är klar med att använda induktionshällen körs kylfläkten av sig själv för nedkylning.
- Efter att hällens elektronik har svalnat och maxtiden har passerat (10 minuter) stängs kylfläkten av.
- Om du begär ett servicebesök på grund av något som hänt under hantering av enheten kan besöket från kundservicens tekniker komma att medföra en avgift även under garantiperioden.

Service

Innan du ringer efter assistans eller service var god kontrollera avsnittet "**Felsökning**".

Om du fortfarande behöver hjälp följer du anvisningarna nedan.

Är det ett tekniskt fel?

Kontakta i så fall ditt kundservicecenter.

Förbered alltid i förväg för diskussionen. Detta kommer att underlätta processen för att diagnostisera problemet och även göra det lättare att avgöra om ett servicebesök är nödvändigt.

Vänligen notera följande information.

- Vilket sorts problem är det?
- Under vilka omständigheter uppstår problemet?

När du ringer ska du känna till enhetens modell- och serienummer. Denna information finns på märkskylten enligt följande:

- Modellbeskrivning
- S/N-kod (15 siffror)

Vi rekommenderar att du registrerar informationen här för enkel referens.

- Modell:
- Serienummer:

När uppkommer kostnader även under garantiperioden?

- Om du kunde ha åtgärdat problemet själv genom att använda en av lösningarna som anges i avsnittet "**Felsökning**".
- Om kundserviceteknikern måste ta hand om flera serviceanmälningar som han inte fått all relevant information om innan hans besök, och därför, till exempel, måste åka ytterligare resor för reoperationsdelar. Förbereda ditt telefonsamtal som beskrivs ovan kommer att spara kostnaden för dessa resor.

Tekniska data

Tekniska data

Enhetens mått	Bredd	590 mm
	Djup	520 mm
	Höjd	60 mm
Arbetsytans yttermått	Bredd	560 mm
	Djup	490 mm
	Höjd	72 mm
	Hörnradi	3 mm
Anslutningsspänning		220-240 V~ 50 / 60 Hz
Maximal ansluten belastningseffekt		7,2 kW
Vikt	Net	12,2 kg
	Gross	14,5 kg

Värmezoner

Position	Diameter	Effekt
Höger front	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Höger bak	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Flexibla stora zonen	-	3000 W / Boost 4000 W

Produktinformation

Leverantörens namn	Samsung Electronics Co. Ltd.
Modellidentifiering	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Typ av häll	Inbyggd
Värmeteknik	Induktionsvärmezoner och matlagningssområde.
Antal värmezoner och/eller områden	3
För cirkulära värmezoner eller områden: diametern på användbar yta per eluppvärmd värmezon (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
För icke-cirkulära värmezoner eller områden: längd och bredd av användbar yta per värmezon eller område (L x W)	21,0 x 40,5 cm
Energiförbrukning per värmezon eller area beräknad per kg (EC elektrisk matlagning)	Ø 18,0 cm (fram): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (bak): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Energiförbrukning för induktionshällen beräknad per kg (EC elektrisk häll)	190.3 Wh/kg

Data fastställd enligt standarden EN60350-2 och Kommissionens förordningar (EU)nr 66/2014.

Energibesparande tips

- Placera alltid kastruller och stekpannor innan du slår på värmezonen.
- Smutsiga värmezoner och pannor ökar strömförbrukningen.
- Med hjälp av en tryckkokare kan du minska tillagningstiden.

PM

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	TELEFON	WEBBPLATS
ÖSTERRIKE	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIEN	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKRIKE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
TYSKLAND	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIEN	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPERN	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREKLAND	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NEDERLÄNDERNA	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORGE	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLEN	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPANIEN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SVERIGE	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SCHWEIZ	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
STORBRIANNIEN	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Induksjonstopp

Bruksanvisning

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Innhold

Bruk av denne bruksanvisningen	3
Følgende symboler er brukt i denne bruksanvisningen.	3
Modellnavn og serienummer	3
Sikkerhetsanvisninger	3
Avhending av emballasjen	7
Korrekt avhending av det gamle apparatet	7
Korrekt avhending av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	7
Montering av platetoppen	8
Sikkerhetsanvisninger for montøren	8
Nødvendig verktøy	8
Koble til strøm	8
Montering i kjøkkenbenk	9
Valg av monteringsutstyr	10
Tilstrekkelig ventilasjon	10
Før montering av platetoppen	11
Etter montering av platetoppen	11
Komponenter	12
Før du begynner	13
Kokesoner	13
Betjeningspanel	13
Induksjonsvarme	14
Sikkerhetsfunksjon	14
Restvarmeindikator	15
Temperaturdeteksjon	15
Kokekar	15
Bruk av berøringsknappene	19
Lyder under drift	19
Første gangs rengjøring	19
Betjening	20
Starte matlaging	20
Avslutte matlaging	20
Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesifikke matvarer	21

Boost	21
Fleksibelt område	22
Tidsur	23
Holde maten varm	24
Barnesikring	24
Pausefunksjon	24
Endre metode for maksimal effektgrense (for Italia)	25
Vedlikehold av apparatet	27
Platetopp	26
Lett smuss	26
Vanskelig smuss	26
Problematiske smuss	27
Plateramme (ekstrautstyr)	27
Unngå skade på apparatet	27
Feilsøking og service	28
Feilsøking	28
Service	29
Tekniske data	30
Tekniske data	30
Kokesoner	30
Produktinformasjon	30

Bruk av denne bruksanvisningen

Ta deg tid til å lese gjennom denne bruksanvisningen, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsanvisningene i følgende avsnitt, før du tar i bruk apparatet. Ta vare på denne håndboken for fremtidig bruk. Hvis apparatet får ny eier, må du huske å levere bruksanvisningen sammen med apparatet.

Følgende symboler er brukt i denne bruksanvisningen:

ADVARSEL

Fare eller utrygg bruk som kan føre til alvorlig personskade eller død.

FORSIKTIG

Fare eller utrygg praksis som kan føre til moderat personskade eller materielle skader.

FORSIKTIG

For å redusere risikoen for brann, eksplosjon, elektrisk støt eller personskade når du bruker platetoppen, bør du følge disse grunnleggende sikkerhetsanvisningene.

MERK

Nyttige tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukeren til å bruke produktet.

Modellnavn og serienummer

Både modellnavn og serienummer er merket på undersiden av platetoppen. For senere bruk, noter ned informasjonen eller fest den ekstra produktetiketten (plassert på toppen av produktet) på denne siden.

Modellnavn _____

Serienummer _____

Sikkerhetsanvisninger

Sikkerhetsaspektene ved dette apparatet er i samsvar med alle aksepterte tekniske og sikkerhetsmessige standarder. Som produsent mener vi imidlertid at det er vårt ansvar å gjøre deg oppmerksom på følgende sikkerhetsanvisninger.

ADVARSEL

Apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er gitt tilsyn eller opplæring i bruk av apparatet av en person med ansvar for deres sikkerhet.

Barn skal holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.

Dette apparatet skal ikke brukes av barn fra 8 år og personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskaper, med mindre de holdes under tilsyn og gis veiledning eller instruksjoner angående bruken av apparatet på en trygg måte, og er innforstått med farene som er involvert.

Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

Det må foreligge en bryter som kan koble ut apparatet i den faste kablingen, i samsvar med relevante forskrifter.

Sikkerhetsanvisninger

Det bør være mulig å koble apparatet fra strøm etter montering. Frakobling kan gjøres ved å ha stikkontakten lett tilgjengelig, eller ved å montere en bryter i den faste kablingen i samsvar med relevante forskrifter.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, en serviceagent eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.

Festing av apparatet bør ikke være avhengig av bruk av lim, da det ikke anses å være et pålitelig festemiddel.

ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

Apparatet blir varmt når det er i bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene inne i platetoppen.

ADVARSEL: Åpne områder blir varme under bruk. Barn må holdes borte fra apparatet.

Apparatet skal ikke damprengjøres.

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.

Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten.

Ikke rett deg etter grytesensoren.

Apparatet er ikke beregnet for å brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

FORSIKTIG: Følg med på tilberedningen. En kort tilberedning må overvåkes kontinuerlig.

Apparatet må ikke monteres bak en dekorativ dør, da det kan overopphetes.

ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år alder må holdes borte fra apparatet, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.

ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig, og kan resultere i brann.

Du må ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av apparatet og deretter dekke over flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Fare for brann: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttere som er designet av produsenten av apparatet, eller som produsenten av apparatet i bruksanvisningen har oppgitt som egnet, eller beskytteren som er integrert i apparatet. Bruk av uegnet beskytter kan føre til ulykke.

Overflatene kan bli svært varme under bruk.

Dette apparatet skal ikke brukes av barn fra 8 år og personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskaper, med mindre de holdes under tilsyn og gis veiledning eller instruksjoner angående bruken av apparatet på en trygg måte, og er innforstått med farene som er involvert.

Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og har tilsyn av voksne.

Hold produktet og ledninger utenfor rekkevidden til barn som er mindre enn 8 år.

FORSIKTIG

Sørg for at apparatet blir montert og jordnet av en kvalifisert tekniker.

Apparatet skal kun repareres av kvalifisert servicepersonell. Reparasjoner som er utført av ukvalifisert personell, kan forårsake personskader eller alvorlig feilfunksjon. Hvis apparatet trenger reparasjon, kan du kontakte ditt lokale servicesenter. Hvis du ikke følger disse anvisningene, kan det føre til feil og at garantien blir ugyldig.

Innfelte apparater skal kun betjenes etter montering i skap og benker som samsvarer med relevante standarder. Dette sikrer tilstrekkelig beskyttelse mot kontakt med elektriske enheter, som påkrevd i henhold til grunnleggende sikkerhetsstandarder.

Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, eller hvis det oppstår brudd eller sprekker:

- Slå av alle kokesonene
- Koble platetoppen fra stikkontakten
- Kontakt ditt lokale servicesenter

Hvis det er sprekker i platetoppen, må du slå den av for å unngå fare for elektrisk støt. Ikke bruk platetoppen før glassflaten er skiftet ut.

Sikkerhetsanvisninger

Ikke bruk platetoppen til å varme opp aluminiumsfolie, produkter pakket inn i aluminiumsfolie eller frosne matvarer som er pakket i kokekar av aluminium.

Væske mellom bunnen av pannen og kokeplaten kan danne et damptrykk. Dette kan føre til at pannen hopper.

Forsikre deg alltid om at platetoppen og bunnen av pannen er tørr.

Kokesonene blir varme når du lager mat.

Hold alltid små barn borte fra apparatet.

Oppbevar alt emballasjemateriale utilgjengelig for barn, da det kan være farlig.

Apparatet skal bare brukes til vanlig matlaging og steking i hjemmet. Det er ikke laget for kommersiell eller industriell bruk.

Bruk aldri platetoppen til å varme opp rommet.

Vær forsiktig når du kobler elektriske apparater til stikkontakter nær platetoppen. Strømledningen må ikke komme i kontakt med platetoppen.

Overopphetet fett og olje kan raskt ta fyr. Ikke la enheter stå på toppen uten tilsyn når du tilbereder mat i fett eller olje, for eksempel når du steker potetflak.

Slå av kokesonene etter bruk.

Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt.

Legg aldri brennbare gjenstander på platetoppen, da det kan forårsake brann.

Det foreligger fare for forbrenning hvis apparatet brukes uaktsomt.

Ledninger fra elektriske apparater må ikke komme i kontakt med den varme overflaten eller varme kokeredskaper.

Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt.

Legg aldri brennbare gjenstander på platetoppen, da det kan forårsake brann.

Det foreligger fare for forbrenning hvis apparatet brukes uaktsomt.

Ledninger fra elektriske apparater må ikke komme i kontakt med den varme overflaten eller varme kokeredskaper.

Ikke bruk platetoppen til å tørke klær på.

Brukere med pacemakere og aktive hjerteimplantater må holde overkroppen minst 30 cm borte fra induksjonskokesonene når de er påslått. Hvis du er i tvil, kan du kontakte produsenten av apparatet eller legen din. (Gjelder kun for induksjonstopp)

Ikke forsøk å reparere, demontere, eller endre apparatet på egenhånd.

Slå alltid av apparatet før rengjøring.

Rengjør platetoppen i samsvar med instruksjoner for rengjøring og vedlikehold i denne håndboken.

Hold kjæledyr borte fra apparatet, da kjæledyr kan trekke på kontrollene til apparatet og forårsake funksjonsfeil.

Avhending av emballasjen

⚠ ADVARSEL

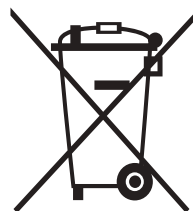
Deler av kartong og hardt skum er godt merket. Kast emballasjematerialer og gamle apparater med sikkerhet og miljø i tankene.

Korrekt avhending av det gamle apparatet

⚠ ADVARSEL

Før du kaster det gamle apparatet, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan utgjøre noen fare. For å gjøre dette, må du la en kvalifisert tekniker koble apparatet fra strømmen og fjerne strømledningen. Apparatet skal ikke kastes i husholdningsavfallet. Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsanlegg er tilgjengelig hos din lokale avfallsavdeling.

Korrekt avhending av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med egne innsamlingssystemer)

Denne merkingen på produktet, tilbehøret eller litteraturen, indikerer at produktet og det elektroniske tilbehøret (f.eks. lader, hodetelefoner, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall etter endt levetid. For å forhindre mulig skade på helse eller miljø fra ukontrollert avfallsdeponering, må de sorteres fra andre typer avfall og gjenvinnes, for å fremme en bærekraftig gjenbruk av materialressurser.

Husholdningsbrukere bør enten kontakte forhandleren der produktet ble kjøpt eller lokale myndigheter, for informasjon om hvor og hvordan de kan levere disse apparatene for en miljømessig sikker gjenvinning. Forretningsbrukere kan ta kontakt med leverandøren og sjekke vilkårene i kjøpekontrakten. Dette produktet og dets tilbehør skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal avhendes.

For informasjon om Samsungs miljøforpliktelser og produktspesifikke forskriftsmessige forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå inn på:
samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Montering av platetoppen

⚠ ADVARSEL

Sørg for at det nye apparatet kun installeres og jordes av kvalifisert personell. Vennligst overhold dette. Garantien dekker ikke skader som oppstår som følge av feil installasjon.

Tekniske data finnes i slutten av denne bruksanvisningen.

Sikkerhetsanvisninger for montøren

- Det elektrisk anlegget må være utstyrt med en enhet som gjør at apparatet kan kobles fra strømmettet på alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm. Egnede isolasjonsenheter inkluderer beskyttelsesbrytere, sikringer (sikring av skruetype skal fjernes fra sokkelen), jordavledere og kontaktorer.
- Med hensyn til brannsikring, samsvarer dette apparatet med EN60335-2-6. Denne typen apparater kan monteres med et høyt skap eller vegg på den ene siden.
- Installasjonen må være garantert støtbeskyttet.
- Platen der apparatet monteres i, må oppfylle stabilitetskravene til DIN68930.
- For å beskytte mot fuktighet, må alle utskjærte flater forsegles med egnet tetningsmasse.
- På flislagte flater må fugene i området der platetoppen er montert, fylles fullstendig med fugemasse.
- På naturstein og kunststein eller keramiske topper, må smekkfjærene limes på plass med et egnet syntetisk harpiks eller tokomponents lim.
- Forsikre deg om at tetningen sitter korrekt mot benken uten noen gap. Ytterligere silikontetningsmiddel må ikke påføres – dette vil gjøre demontering vanskeligere når det skal utføres service.
- Platetoppen må presses opp nedenfra når den skal fjernes.
- Det kan monteres et bord under komfyren.
- Ventilasjonsåpningen mellom kjøkkenbenken og apparatets fremside under, må ikke tildekkes.

Nødvendig verktøy



Blyant



Stjerneskrudern



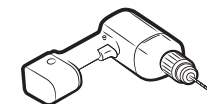
Linjal eller meterstokk



Vernebriller



Stikksag



Drill

Koble til strøm

Før tilkopling, kontroller at den nominelle spenningen til produktet samsvarer med spenningen der produktet skal brukes. Typeplaten er plassert nederst på komfyrtoppens ramme.

⚠ ADVARSEL

Slå av strømmen til kursen før du kobler ledninger til kretsen.

Varmeelementets spenning er 230 VAC. Apparatet fungerer også i strømmett med 220 VAC eller 240 VAC. Platetoppen kobles til strømmettet med en enhet som gjør det mulig å koble den fra strømmettet på alle poler med en kontaktåpning på minst 3 mm, f.eks. automatisk strømbryter, jordlekkasjeutløser eller sikring.

⚠ ADVARSEL

Kobling av kablen må gjøres i samsvar med relevante forskrifter, og terminalskruene må strammes godt til.

⚠ ADVARSEL

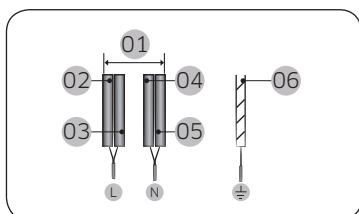
Etter at platetoppen er koblet til strømmettet, sjekk at alle kokesonene er klar til bruk ved å slå hver av dem på en kort stund, ved maksimal effekt og med egnede kokekar.

⚠ ADVARSEL

Vær oppmerksom på fase og nøytral tilordning av husets tilkobling og apparatet (koblingsskjema), ellers kan komponenter bli skadet. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil installasjon.

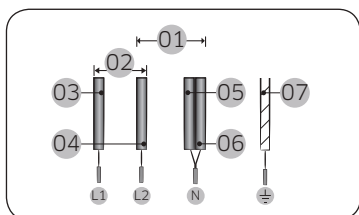
⚠ ADVARSEL

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, en serviceagent eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.



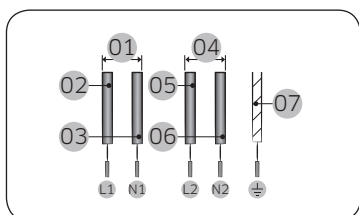
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Blå
02	Brun	05	Grå
03	Svart	06	Grønn/gul



2N~ (16 A): Skill de to faselederne (L1 og L2) før tilkobling.

01	220-240 V~	05	Blå
02	380-415 V~	06	Grå
03	Brun	07	Grønn/gul
04	Svart		



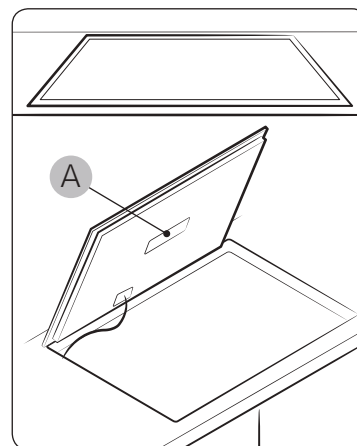
2 x 1N~ (16 A): Skill lederne før tilkobling.

01	220-240 V~	05	Svart
02	Brun	06	Grå
03	Blå	07	Grønn/gul
04	220-240 V~		

⚠ ADVARSEL

Følg koblingsskjemaet som er festet like ved terminalene for riktig tilkobling.

Montering i kjøkkenbenk



A. Serienummer

📖 MERK

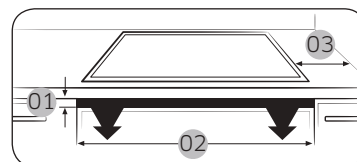
Noter ned serienummeret på apparatets etikett før montering. Du vil trenge dette nummeret i forbindelse med forespørsler om service, og det kan ikke lenger ses etter montering, da det er oppgitt på det originale typeskiltet på oversiden eller undersiden av apparatet.

📖 MERK

Vær spesielt oppmerksom på minimumskrav til plass og klaring.

📖 MERK

Vær spesielt oppmerksom på minimumskrav til plass og klaring. Bunnen av platetoppen er utstyrt med en vifte. Hvis det er en skuff under platetoppen, skal den ikke brukes til å oppbevare små gjenstander eller papir, da de kan skade viften eller redusere kjølingen hvis de suges inn i den.



Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Høyde på ventilasjonshull	Min. 2 mm
02	Bredde på ventilasjonshull	560 mm
03	Avstand mellom apparatets ende og sidevegg på kjøkkenbenken	Min. 50 mm

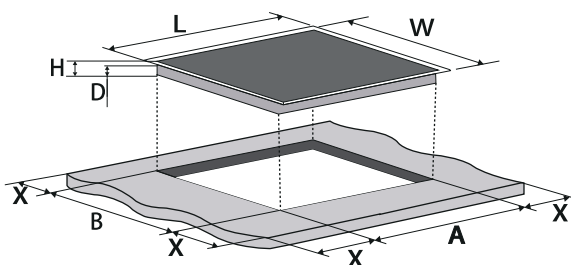
Montering av platetoppen

Valg av monteringsutstyr

Skjær ut kjøkkenbenken i henhold til dimensjonene som vist i tegningen. For montering og bruk, må det være minst 50 mm plass rundt hullet. Forsikre deg om at tykkelsen på kjøkkenbenken er minst 20 mm. Velg varmebestandig og isolert kjøkkenbenkmateriale (tre og lignende fibrøst eller hygroskopisk materiale skal ikke brukes som materiale, med mindre det er impregneret) for å unngå elektrisk støt og større deformasjoner forårsaket av varmestrålingen fra apparatet. Som vist nedenfor:

MERK

Sikkerhetsavstanden mellom sidene på platetoppen og de innvendige sidene av kjøkkenbenken må være minst 3 mm.



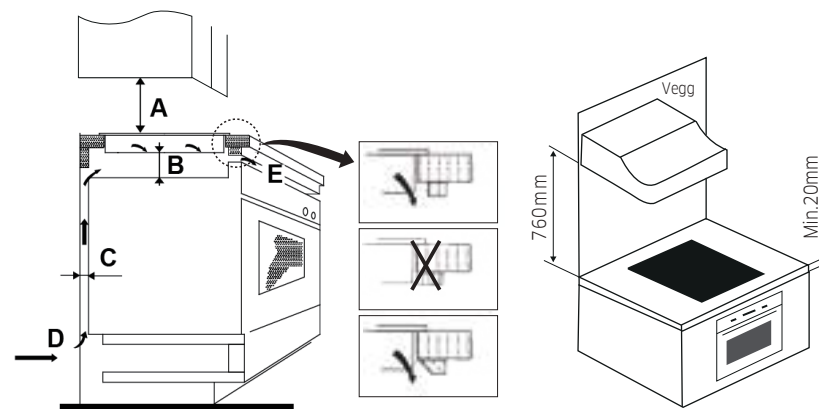
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

Tilstrekkelig ventilasjon

Forsikre deg under alle omstendigheter om at apparatet er godt ventilert, og at luftinnløpet og -utløpet ikke er tildekket. Forsikre deg om at apparatet er i god stand. Som vist nedenfor:

MERK

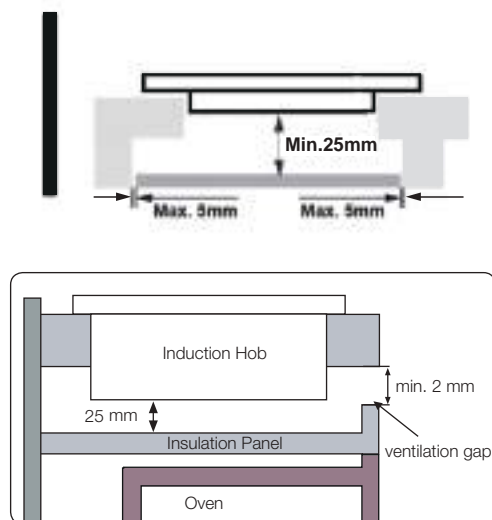
Sikkerhetsavstanden mellom toppen av apparatet og skap over apparatet, må være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Luftinnløp	Luftutløp 2

Forsikre deg om at apparatet er godt ventilert, og at luftinnløpet og -utløpet ikke er tildekket.

For å unngå utilsiktet kontakt med bunnen av platetoppen når den er varm, eller få elektrisk støt under arbeidet, er det nødvendig å montere en treinnsats med skruer, i en minimum avstand på 25 mm fra bunnen av platetoppen. Følg kravene nedenfor.



⚠ ADVARSEL

Det er ventilasjonshull rundt utsiden av platetoppen. DU MÅ sikre at disse hullene ikke er dekket av kjøkkenbenken når den monteres.

⚠ ADVARSEL

- Vær oppmerksom på at limet som følger med plast- eller trematerialer til møbler, tåler temperaturer på minst 150 °C, for å unngå at panelet løsner.
- Bakveggen, tilstøtende og omkringliggende flater må derfor kunne tåle en temperatur på 90 °C.

Før montering av platetoppen

- Kjøkkenbenken må være kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer må være i veien for nødvendig plass.
- Kjøkkenbenken må være laget av et varmebestandig og isolert materiale.
- Hvis platetoppen monteres over en ovn, må ovnen ha en innebygd kjølevifte.
- Montering må oppfylle alle krav til klaring og gjeldende standarder og forskrifter.
- En egnet isolasjonsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen må være installert i den permanente kablingen, og være montert og plassert slik at den samsvarer med lokale kablingskrav og forskrifter.
- Isolasjonsbryteren må være av en godkjent type og ha en kontaktavstand på 3 mm for alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale kablingskravene åpner for denne variasjonen av kravene).
- Isolasjonsbryteren må være lett tilgjengelig for kunden når platetoppen er montert.
- Sjekk med lokale bygningsmyndigheter og vedtekter hvis du er i tvil om installasjonen.
- Bruk en varmebestandig overflate som er lett å rengjøre (for eksempel keramiske fliser) på veggflatene som omgir platetoppen.

Etter montering av platetoppen

⚠ FORSIKTIG

- Strømkabelen må ikke legges gjennom skapdører eller skuffer.
- Det må være tilstrekkelig flyt av frisk luft fra utenfor skapet til bunnen av platetoppen.
- Hvis platetoppen er installert over en skuff eller et skap, må det installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av platetoppen.
- Isolasjonsbryteren må være lett tilgjengelig for kunden.

Montering av platetoppen

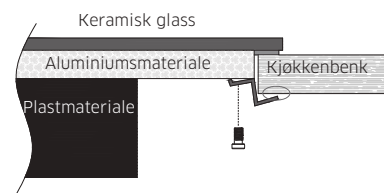
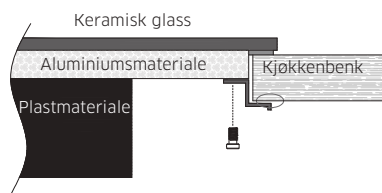
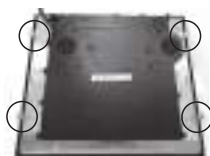
Komponenter

Enheten må plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk makt på kontrollene som stikker ut av platetoppen.

Justering av brakettposisjon

Fest platetoppen til kjøkkenbenken med skruer og 4 braketter i bunnen av platetoppen (se bilde) etter montering.

Juster braketten i henhold til tykkelsen på kjøkkenbenken.



⚠ ADVARSEL

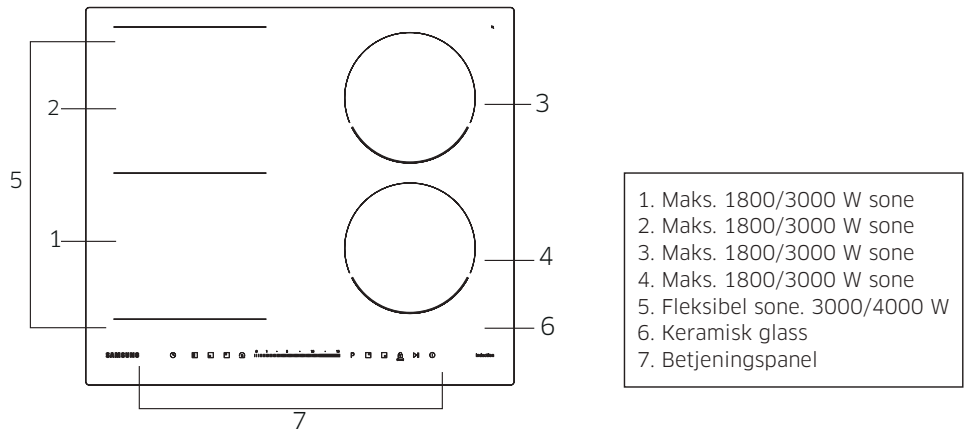
Brakettene skal under ingen omstendigheter berøre de innvendige overflatene på kjøkkenbenken etter montering (se bilde).

⚠ FORSIKTIG

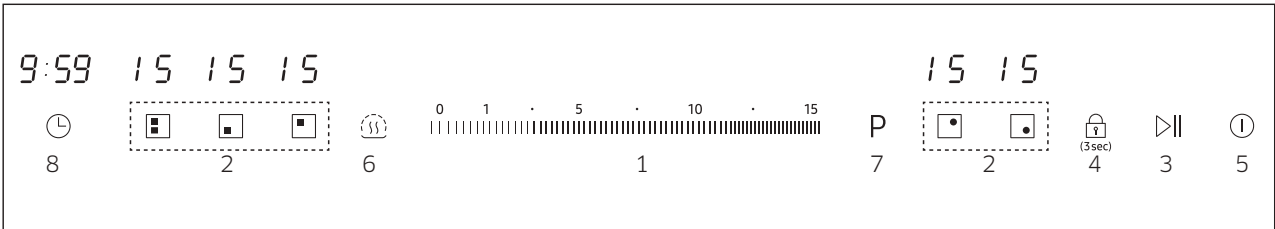
- Apparatet skal monteres av kvalifisert personell.
- Vi har fagpersoner som kan stå til tjeneste. Ikke foreta monteringen selv.
- Platetoppen må ikke monteres direkte over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryseboks, vaskemaskin, eller tørketrommel, ettersom fukt kan skade apparatet.
- Apparatet må monteres slik at bedre varmestråling kan sikres for å øke påliteligheten.
- Vegger og området over kjøkkenbenken må tåle varme.
- For å unngå skader, må laminatlaget og limet kunne tåle varme.
- Damprenser skal ikke brukes.
- Denne platetoppen må kun kobles til strøm av en kvalifisert person.
- Før du kobler platetoppen til strømmen, må du sjekke at:
 - Det ledningsnettets er egnet for strømmen som trekkes av platetoppen.
 - Nettspenningen samsvarer med spenningen som er oppgitt på typeskiltet.
 - Strømledningen tåler lasten som er oppgitt på typeskiltet.
- For å koble platetoppen til strøm, må du ikke bruke adapter, overgang eller strømforgrener, da dette kan føre til overoppheting og brann.

Før du begynner

Kokesonene



Betjeningspanel



1. Strøm/tidsur-glidefelt
2. Valg av kokesone
3. Pausefunksjon
4. Barnesikring
5. PÅ/AV-knapp
6. Holde varm-knapp
7. Boost-knapp
8. Tidsur-knapp

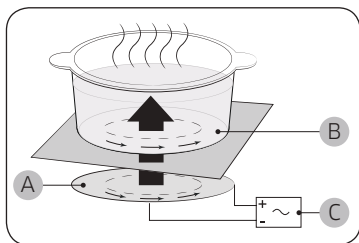
Informasjon om kokesonedisplay

Display	Forklaring
I til 15, P	Valgt styrke
H	Gjenværende varme (varm)
L	Barnesikringen er aktivert
u	Kokekaret på kokesonen er ikke egnet eller for liten, eller det er ikke plassert noe kokekar på kokesonen.



Før du begynner

Induksjonsvarme



- A. Induksjonsspole
- B. Indusert strøm
- C. Elektronisk krets

- **Prinsippet for induksjonsvarme:**
Når du plasserer en panne på kokesonen og slår den på, vil den elektroniske kretsen i induksjonstoppen generere "induserte strømmer" i bunnen av pannen, som umiddelbart genererer varme i pannen.
- **Raskere koking og steking:**
Ettersom pannen varmes opp direkte, og ikke glasset, blir effektiviteten av tilberedningen bedre enn andre systemer. Mesteparten av energien som brukes blir omdannet til varme.

Før du begynner

Sikkerhetsfunksjon

Hvis en kokesone ikke slås av eller hvis styrken ikke endres etter en viss tid, kobler den aktuelle kokesonen seg ut automatisk. Eventuell gjenværende varme er indikert med H . Kokesonene kobles ut etter følgende tider:

Effektnivå	Kobles ut
Hold varm	Etter 2 timer
1-5	Etter 8 timer
6-10	Etter 4 timer
11-14	Etter 2 timer
15	Etter 1 time

MERK

Hvis pannen som er plassert på kokesonen ikke er egnet eller er for liten, vil U vises. Etter 1 minutt vil korresponderende kokesone bli koblet ut.

MERK


Dersom én eller flere av kokesonene slås av før den gitte tiden er utløpt, se "Feilsøking" på side 28.

Andre grunner til at en kokesone vil slå seg av

Alle kokesoner slår seg av hvis væske koker over på betjeningspanelet. Den automatiske utkoblingsfunksjonen vil også aktiveres hvis du legger en fuktig klut på betjeningspanelet. I begge disse tilfellene må apparatet slås på igjen ved å bruke -knappen etter at væsken eller kluten er fjernet.



Restvarmeindikator

Når en individuell kokesone eller platetoppen er slått av, vil eventuell gjenværende varme vises med symbolet  H (for varm) i displayet for korresponderende kokesone. Selv etter at kokesonen er slått av, vil ettervarmeindikatoren først slukkes etter at kokesonen er tilstrekkelig avkjølt. Ettervarmen kan brukes til tining av mat eller til å holde maten varm.

⚠ ADVARSEL

Så lenge ettervarmeindikatoren lyser, er det fare for forbrenning.

⚠ ADVARSEL

Hvis strømmen går, vil symbolet  H slukkes og indikasjon på ettervarme vil ikke lenger vises.

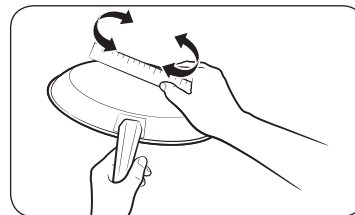
Det kan imidlertid fortsatt være mulig å brenne seg. Dette kan unngås ved alltid å være forsiktig når du befinner deg nært koketoppen.

Temperaturdeteksjon

Hvis temperaturen på noen av kokesonene av en eller annen grunn skulle overskride sikkerhetsnivået, vil kokesonen automatisk redusere styrken til et lavere nivå.

Når du er ferdig med å bruke platetoppen, vil kjøleviften fortsette å gå til elektronikken er avkjølt. Kjøleviften slår seg av i henhold til temperaturen i elektronikken.

Kokekar



Bruk kokekar med flat bunn som kommer i full kontakt med hele kokesonen. Det kan sjekke flatheten ved å rotere en linjal over bunnen av kokekaret. Følg alle anbefalingene for bruk av kokekar.

- Bruk kokekar som er laget av riktig materiale for induksjonskoking.
- Bruk kokekar av høy kvalitet med tung bunn for bedre varmfordeling. Dette gir de beste resultatene under matlagingen.
- Tilpass størrelsen på kokekaret til mengden mat som tilberedes.
- Ikke la kokekar tørrkoke. Dette kan føre til varig skade på grunn av at de sprekker eller smelter, eller at det oppstår flekker som kan påvirke den keramiske platetoppen. Denne typen skader dekkes ikke av garantien.
- Ikke bruk skitne kokekar eller kokekar med fettdannelser. Bruk alltid kokekar som er lett å rengjøre etter matlaging.

⚠ FORSIKTIG

- Kokesonene kan se ut som de er kalde etter at de er slått av. Imidlertid kan glassoverflaten være varm fra gjenværende varme som er overført fra kokekaret. Det er fortsatt risiko for å brenne seg.
- Ikke berør kokekar direkte med hendene. Bruk alltid hansker eller grytekluter for å beskytte hendene mot varme.
- Ikke skyv kokekaret over platetoppen. Dette kan føre til permanent skade på platetoppen.

Før du begynner

Kokekar til induksjonskokesoner

Induksjonstoppen kan bare slås på når kokekar med magnetisk bunn er plassert på en av kokesonene. Du kan bruke kokekar som er oppgitt nedenfor.

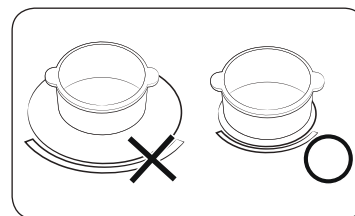
Materiale	Egnet
Stål, emaljert stål, støpejern	Ja
Rustfritt stål	Ja (hvis bunnen av kokekaret er magnetisk)
Aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen	Nei

MERK

- Kokekar som er egnet for induksjonskoking, er merket som egnet av produsenten.
- Enkelte kokekar kan avgi lyder under bruk på en induksjonssone.
- Disse lydene betyr ikke at det er feil på platetoppen, og påvirker heller ikke dens funksjon på noen måte.
- Spesielt kokekar av rustfritt stål egner seg kanskje ikke til induksjonskoking. Sjekk om bunnen av kokekaret er magnetisk.

Induksjonskokesonene vil automatisk tilpasse seg størrelsen på bunnen av kokekaret opptil en viss grense. Likevel må den magnetiske delen av bunnen på pannen ha en minimumsdiameter i forhold til størrelsen på kokesonen.

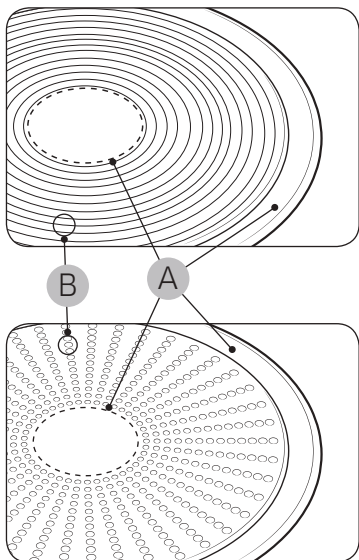
Kokesone		Minimum (mm)	Maks (mm)
Fleksibel sone	Fremre eller bakre sone	140	220
	Fleksibel stor sone	220	220 x 400
Høyre bakre kokesone		140	180
Høyre fremre kokesone		140	180



For best resultat, bruk kokekar med en ferromagnetisk diameter som stemmer overens med sonen. Hvis kokekaret ikke registreres, kan det ikke brukes.

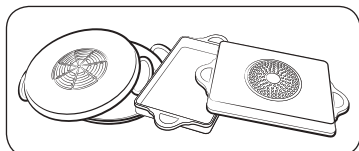
Andre induksjonskokekar

Enkelte kokekar har et tynt magnetisk materiale i bunnen for bruk på induksjonstopp. Slike kokekar har svak magnetisme og fungerer kanskje ikke bra (svak magnetisme betyr at en magnet ikke fester seg godt eller området der magneten fester seg er lite.)



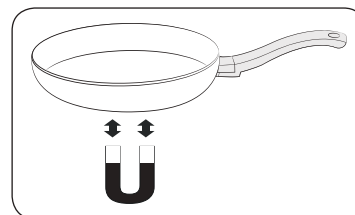
- Selv om et kokekar er laget for en induksjonstopp kan varmeytelsen være svak, eller noen ganger kan det være at platetoppen ikke registrerer kokekaret, avhengig av størrelsen og styrken til det magnetiske området i bunnen av kokekaret.

- A.** Område der en magnet ikke fester seg
B. Område der en magnet fester seg



Når du bruker et stort kokekar med et lite ferromagnetisk element, varmes bare det ferromagnetiske elementet opp. Således kan det hende at varmen ikke blir jevnt fordelt.

Egnethetstest



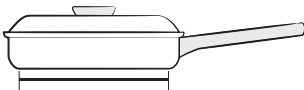
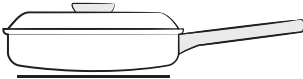
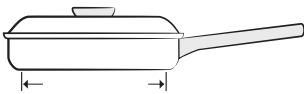
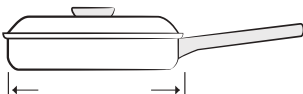

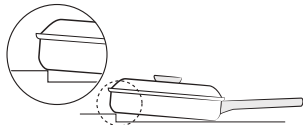


Panner er egnet for induksjon hvis en magnet fester seg til bunnen av kokekaret, og kokekaret er merket av produsenten for dette.

- Et godt kokekar kan gjenkjennes av bunnen. Bunnen må være så tykk og flat som mulig.
- Når du kjøper nye kokekar, vær spesielt oppmerksom på diameteren på bunnen.
Produsentene oppgir ofte bare diameteren på den øvre kanten.
- Ikke bruk kokekar med skadet bunn i form av ujevne kanter eller hakk. Et skadet kokekar kan skrape opp den keramiske platetoppen permanent hvis du skyver dem over overflaten.
- Bunnen på et kaldt kokekar vil normalt være svakt buet innover (konkav). Den må ikke være bøyd utover (konveks).
- Hvis du ønsker å bruke en spesiell type kokekar, for eksempel en trykkoker, saktekoker, eller wok, følg produsentens anvisninger.

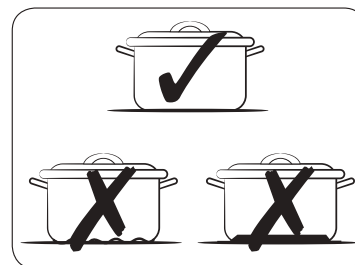


Før du begynner

Riktig posisjon

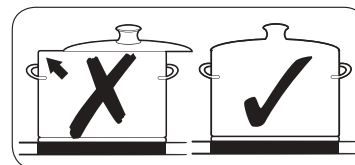
Riktig	Feil
	
Flatbunnet kokekar og rette sider	Kokekar med buede eller skjeve bunner eller sider
	
Kokekaret oppfyller eller overskrider den anbefalte minimumsstørrelsen for kokesonen.	Kokekaret oppfyller ikke minimumsstørrelsen som kreves for gjeldende kokesone.
	
Kokekaret hviler helt på platetoppen.	Kokekaret hviler på platetoppen eller hviler ikke helt på platetoppen.
	
Kokekaret er riktig balansert.	Det tunge håndtaket får kokekaret til å vippe.

Tips til energisparing



Følg disse tipsene for å redusere strømforbruket.

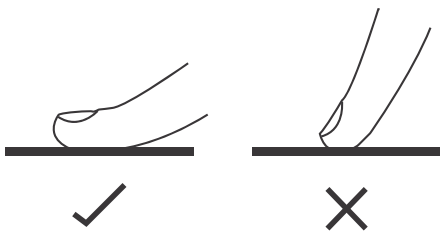
- Sett alltid kokekaret på en kokesone før du slår den på.
- Hold kokesoner og kokekarbunner rene. Ellers vil du bruke mer strøm.
- Sett lokk på kokekaret hvis det har lokk. Dette vil redusere strømforbruket.
- Slå av kokesonen før endt tilberedningstid. Bruk restvarmen for å holde maten varm.



Bruk av berøringsknappene

For å bruke berøringspanelet, berør ønsket felt med fingertuppen til de aktuelle displayene tennes eller slukkes, eller til ønsket funksjon er aktivert.

Pass på at du kun berører én knapp når du betjener apparatet. Hvis du legger fingertuppen for flatt ned på knappen, kan du komme til å trykke på knappen ved siden av også.



Lyder under drift

Hvis du kan høre

- **Knakende lyder:** Kokekaret er laget av forskjellige materialer.
- **Piping:** Mer enn to kokesoner er i bruk og pannene er laget av forskjellige materialer.
- **Summing:** Høyt effektnivå.
- **Klikking:** Kommer fra elektriske koblinger.
- **Hvesing, during:** Viften er i gang.

Lydene er normale og henviser ikke til feil.

⚠ ADVARSEL

Ikke bruk kokekar av forskjellig størrelse og materiale.

Bruk av kokekar i forskjellige størrelser eller materialer kan forårsake støy og vibrasjoner.

📖 MERK

Bruk av lav styrke (1-5) kan forårsake klikkelyder.

Første gangs rengjøring


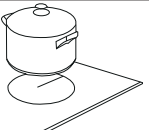

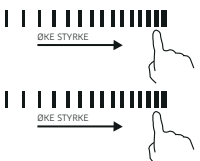
Tørk av den glasskeramiske overflaten med en fuktig klut og keramikkkrens.

⚠ ADVARSEL

Ikke bruk etsende eller slipende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli skadet.

Betjening

Starte matlaging

Berør på PÅ/AV-feltet. Etter at strømmen er slått på avgis en pipetone, timerkontrollen viser "---", kokesonekontrollen viser "-.", noe som indikerer at apparatet har gått i standbymodus.	
Plasser et kokekar på kokesonen du vil bruke. • Forsikre deg om at bunnen av kokekaret og overflaten av kokesonen er ren og tørr.	
Velg kokesone for matlaging, og en indikator der du trykket vil blinke.	
Juster varmeinnstillingen med glidefeltet. • Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slås apparatet automatisk av. Du må starte på nytt fra trinn 1. • Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.	

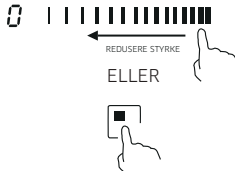


Hvis displayet viser med varmeinnstillingen

Dette betyr at:

- Du har ikke plassert et kokekar på riktig kokesone eller,
- kokekaret du bruker egner seg ikke til induksjonskoking eller,
- kokekaret er for lite eller ikke sentrert på kokesonen.

Ingen oppvarming skjer med mindre det er et egnet kokekar i kokesonen. Displayet slås automatisk av etter 1 minutt hvis det ikke settes et egnet kokekar på platetoppen.

Avslutte matlaging

Slå av kokesonen ved å skyve glidefeltet til venstre. Forsikre deg om at displayet viser "0". ELLER Trykk på knappen for kokesone i ca. 2 sekunder for å slå av kokesonen.	
Slå av hele platetoppen ved å trykke på strømknappen.	
Vær forsiktig med varme overflater. "H" viser hvilken kokesone som er for varm til å berøre. Den vil forsvinne når overflaten er avkjølt til en trygg temperatur. Det kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du vil varme opp andre kokekar, ved å bruke sonen som fremdeles er varm.	

Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesifikke matvarer


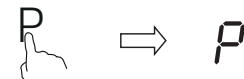


Tallene i tabellen nedenfor er en veiledning. Styrken som kreves for forskjellige typer matlaging avhenger av en rekke variabler, inkludert kvaliteten på kokekaret som brukes og typen og mengden mat som skal tilberedes.

Varmeinnstilling	Egnet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Delikat oppvarming for små mengder mat • Smelting av sjokolade, smør og matvarer som brenner seg raskt • Forsiktig småkoking • Langsom oppvarming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Oppvarming • Hurtig småkoking • Koke ris
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Posjering • Dampkoking
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • Lett steking • Pannekaker
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • Sautering • Tilberede pasta
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • Wokking • Bruning • Få suppe til kokepunkt • Koke vann

MERK

Du må justere effektnivået i henhold til spesifikke kokekar og maten som skal tilberedes.

Boost

Bruk av boost-funksjonen	
Trykk på knappen for valg av kokesone	
Trykk på boost-knappen "P", og soneindikatoren viser "P" og styrken settes til maks styrke.	
Slå av boost-funksjonen	
Trykk på knappen for kokesonen der du vil slå av boost-funksjonen.	
a) Trykk på boost-knappen "P", og deretter vil kokesonen gå tilbake til den opprinnelige innstillingen. eller b) Bruk glidefeltet, og kokesonen vil gå tilbake til nivået du velger.	

MERK

- Cette fonction est disponible pour tous les zones de cuisson.
- Le zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Lorsque la fonction Pleine puissance « Boost » de la 1ère zone de cuisson est activée, la 2ème zone de cuisson est automatiquement limitée au niveau 2 et Vice versa.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 15 au bout de 5 minutes.

Betjening

Boost

Powerboost-funksjonen gir ekstra effekt til hver av kokesonene. (Eksempel: For oppkoking av en stor mengde vann)

Kokesoner	Maks boost-tid
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Fremre eller bakre Flex Plus	5 min
Komplett Flex Plus	5 min

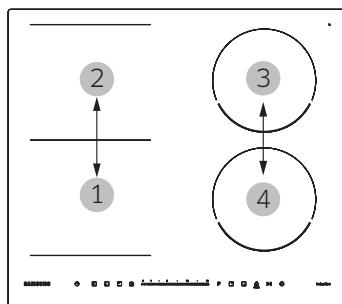
Etter denne tiden går kokesonene automatisk tilbake til nivået **15** eller opprinnelig nivå.

MERK

I visse tilfeller kan **Powerboost**-funksjonen deaktiveres automatisk, for å beskytte de interne elektroniske komponentene i koketoppen. For eksempel er det ikke mulig å bruke maks effekt på bakre og fremre Flex-sone samtidig.

Effektstyring

Kokesonene har en maksimal effekt tilgjengelig for dem. Hvis dette styrkeområdet overskrides ved å slå på **Powerboost**-funksjonen, reduserer strømstyringen automatisk styrken på kokesonen.



- Nr. 1 og 2 er sammenkoblet
 - Nr. 3 og 4 er sammenkoblet
- Displayet for denne kokesonen veksler i noen sekunder mellom den innstilte styrken og den maksimale mulige styrken. Deretter endres displayet fra den innstilte styrken til maksimal mulig styrke.

Fleksibelt område

- Dette området kan brukes som en enkel sone eller som to forskjellige soner, i henhold til behov.
- Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan styres separat. Som en enkel sone, kan kokekaret flyttes fra én sone til den andre innenfor det fleksible området, og opprettholder den samme styrken til sonen der kokekaret opprinnelig ble plassert, og delen som ikke dekkes av kokekaret slås automatisk av.
- Viktig:** Sørg for å plassere kokekaret i midten av den ene kokesonen. Ved store, ovale, rektangulære og lange kokekar, sørg for å plassere dem i midten av kokesonen som dekker begge kryssene.

Eksempler på god og dårlig plassering av kokekar.



Som én stor sone

For å aktivere det fleksible området som en eneste stor sone, trykker du på de korresponderende knappene.



Styrkeinnstillingen fungerer som for ethvert annet normalt område.

Hvis kokekaret flyttes fra fremre til bakre del (eller omvendt), oppdager det fleksible området automatisk den nye plasseringen og opprettholder den samme styrken.

For å bruke enda et kokekar, trykker du igjen på knappene for å oppdage kokekaret.

Som to uavhengige soner








For å bruke det fleksible området som to forskjellige soner med forskjellige styrkeinnstilling, trykker du på de individuelle knappene.

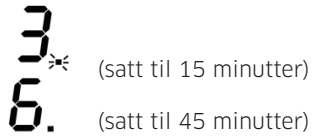




ELLER



Tidsur

Stille inn kokesone	
Trykk på knappen for kokesonen du vil stille inn tidsuret for.	
Trykk på timerknappen, og "0:00" vises i displayet og "0" blinker.	
Still inn tiden med skyvefeltet. (f.eks. 1)	
Trykk på timerknappen  igjen, og "0" blinker.	
Still inn tiden med skyvefeltet (f.eks. 1). Eksempelet viser 11 minutter.	
Når tiden er stilt inn, vil den begynne å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Når tiden er utløpt, slås den aktuelle kokesonen av automatisk.	

Stille inn flere kokesoner	
<p>Fremgangsmåten for å stille inn flere soner ligner trinnene for å stille inn én sone.</p> <p>Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, vises lysprikkene på de aktuelle kokesonene. Minuttvisningen viser min. timer. Prikkene for korresponderende kokesone blinker.</p> <p>Det vises som nedenfor:</p>	
 <p>Kokesonevisning</p>	 <p>Timervisning</p>
<p>Når tiden er utløpt, vil den korresponderende sonen slå seg av. Deretter vil den vise den nye min. timer og prikken over korresponderende sone vil blinke.</p> <p>Vist som til høyre:</p>	 <p>Kokesonevisning Timervisning</p>
Trykk på knappen for en kokesone, og den korresponderende tiden vises i timerindikatoren.	






MERK

- Du kan stille inn den til å slå av én eller flere kokesoner etter at den innstilte tiden er utløpt.
- Maks tid er 9:59.
- Andre kokesoner vil fortsette å være på hvis de ble slått på tidligere.
- Den røde prikken ved siden av styrkeindikatoren vil lyse, og indikerer at sonen er valgt.


Kokesonevisning

Betjening

Holde maten varm



Brukes for å holde maten varm	
Trykk på knappen for valg av kokesone	
Trykk på holde varm-knappen  , og soneindikatoren viser "  ".	
Slå av holde varm-funksjonen	
Trykk på knappen for valg av kokesone	
Bruk glidefeltet, og kokesonen vil gå tilbake til nivået du velger.	

MERK



- Denne funksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.
- Bruk et lokk, da dette kan påvirke det endelige resultatet.
- Det er best å ikke bruke kokekar av støpejern.

Barnesikring

- Betjeningspanelet kan låses for å forhindre utilsiktet bruk (for eksempel barn som ved et uhell slår på kokesonene).
- Når betjeningspanelet er låst, er alle knappene unntatt strømknappen deaktivert.


Låse betjeningspanelet	
Trykk på låseknappen  i ca. 3 sekunder.	Timerindikatoren vil vise "L".
Låse opp betjeningspanelet	
Trykk på låseknappen  i ca. 3 sekunder.	

MERK

Når platetoppen er låst, er alle knappene deaktivert bortsett fra strømknappen . Du kan alltid slå av platetoppen med strømknappen  i en nødsituasjon, men du kan låse opp platetoppen først i neste operasjon.

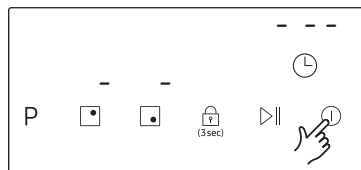
Pausefunksjon

Når kokesonene er på, kan du trykke på , og alle displayene vil vise  og stoppe oppvarmingen. På dette tidspunktet kan bare  og  betjenes.

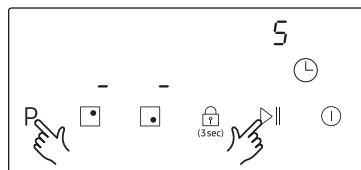
Trykk på  igjen, og displayene viser den opprinnelige innstillingen og kokesonene fortsetter oppvarmingen.

Endre maksimal effekt

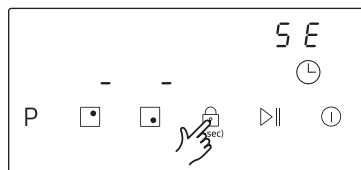
Med denne funksjonen kan du justere den maksimale effekten.



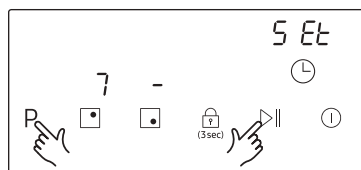
1. Slå på platetoppen.



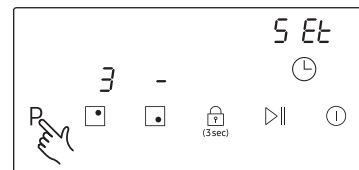
2. Trykk på **P**-knappen og **▶||**-knappen samtidig til **S** vises i timerdisplayet.



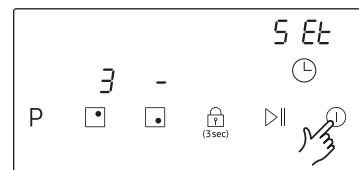
3. Trykk på **(3sec)**-knappen til **SE** vises i timerdisplayet.



4. Trykk på **P**-knappen og **▶||**-knappen samtidig til **SEt** vises i timerdisplayet og **7** på høyre bakre display.



5. Trykk på **P**-knappen til indikatoren for høyre bakre plate endres fra **7** til **3**. Nå er maksimal effekt endret til 3000 W.



6. Slå av strømmen for å lagre effektgrensen.

7. Du kan endre maksimal effekt fra 3000W til 7200W ved å gjenta samme operasjon

MERK

- I laveffektmodus (3000 W) er powerboost-funksjonen ikke tilgjengelig med en fleksibel stor sone.
- I laveffektmodus (3000 W) justeres effektnivået automatisk.
- Under matlagingen avhenger den maksimale tilgjengelige effekten i hver kokesone av hvor mye matlaging som gjøres samtidig:

Antall kokesoner som er i bruk samtidig	1 plate	2 plater	3 plater	4 plater
Maksimal effekt	P eller 15	11/13 eller 10/14 eller 9/15	9/9/9 eller 8/9/10 eller 7/8/11 eller 6/9/11 eller . .	6/7/7/7 eller 5/7/7/8 eller 5/6/7/9 eller 5/6/8/8 eller . .

Vedlikehold av apparatet

Platetopp

⚠ ADVARSEL

Rengjøringsmidler må ikke komme i kontakt med den keramiske glassoverflaten når den er varm: Alle rengjøringsmidler må fjernes med tilstrekkelige mengder rent vann etter rengjøring, da de kan ha en kaustisk effekt når overflaten blir varm.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler som grill- eller stekeovnsspray, skuresvamp eller slipende rengjøringsmidler.

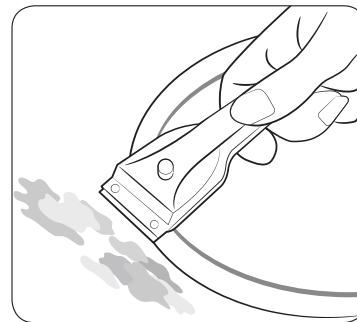
📖 MERK

Rengjør den keramiske glassoverflaten etter hver bruk når den fremdeles er varm å ta på. Dette vil forhindre at søl brennes inn på overflaten. Fjern kalkrester, vannmerker, fettdråper og metallisk misfarging, ved å bruke et kommersielt tilgjengelig rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål.

Lett smuss

1. Tørk av den glasskeramiske overflaten med en våt klut.
2. Tørk med en ren klut. Rester av rengjøringsmiddel må få bli værende på overflaten.
3. Rengjør hele kokeflaten grundig en gang i uken med et kommersielt tilgjengelig rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål.
4. Tørk over den keramiske glassoverflaten med tilstrekkelige mengder rent vann og tørk av med en ren løfri klut.

Vanskelig smuss

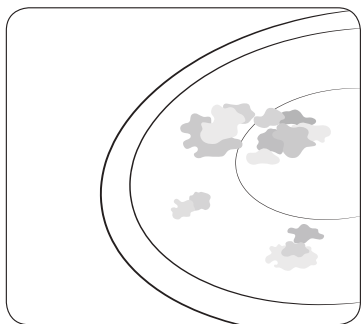


1. For å fjerne mat som har kokt over og vanskelig smuss, kan du bruke en glassskrape.
2. Hold glasskrapen i vinkel mot den keramiske glassoverflaten.
3. Fjern smusset ved å skrape med bladet.

📖 MERK

Glassskrapen og rengjøringsmidler for keramisk glass er tilgjengelig hos spesialforhandlere.

Problematisk smuss



1. Fjern innbrent sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glassskrape, umiddelbart og mens platen fortsatt er varm.

⚠ ADVARSEL

Det er fare for at du brenner deg når glasskrapen brukes på en varm kokesone.

2. Rengjør platetoppen som normalt når den er avkjølt. Hvis kokesonen der noe har smeltet på er avkjølt, må du varme den opp igjen for rengjøring.

📖 MERK

Riper eller mørke flekker på den keramiske glassoverflaten, for eksempel forårsaket av en panne med skarpe kanter, kan ikke fjernes.

Dette svekker imidlertid ikke funksjonen til platetoppen.

Plateramme (ekstraustyr)

⚠ ADVARSEL

Ikke bruk eddik, sitronsaft eller kalkfjerner på kokeplaten, da det kan føre til flekker.

1. Tørk av rammen med en fuktig klut.
2. Fukt tørket smuss med en våt klut. Tørk og gni tørt.

Unngå skade på apparatet

- Ikke bruk platetoppen som arbeidsflate, og ikke oppbevar ting på den.
- Ikke bruk en kokesone hvis det ikke står et kokekar på den eller hvis kokekaret er tomt.
- Keramisk glass er svært robust og tåler store temperaturvariasjoner, men er ikke uknuselig. Det kan bli skadet dersom skarpe eller harde gjenstander faller ned på platetoppen.
- Ikke sett kokekar på rammen. Det kan komme riper og skader på finishen.
- Unngå å søle sure væsker, for eksempel eddik, sitronsaft og kalkfjerner på platetoppen, da slik væske kan føre til vanskelige flekker.
- Hvis sukker eller et produkt som inneholder sukker kommer i kontakt med en varm kokesone og smelter, bør det fjernes umiddelbart med en kjøkkenskrape mens den fremdeles er varm. Hvis kokesonen får avkjøles, kan det skade overflaten når det fjernes.
- Hold alle gjenstander og materialer som kan smelte, for eksempel plast, aluminiumsfolie og ovnsfolie, borte fra den keramiske glassoverflate. Hvis slike ting smelter på platetoppen, må det fjernes umiddelbart med en skrape.





Feilsøking og service

Feilsøking

En feil kan skyldes et mindre problem som du kan løse selv ved hjelp av følgende instruksjoner. Ikke prøv deg på ytterligere reparasjoner hvis følgende instruksjoner ikke hjelper.

ADVARSEL

Feil utførte reparasjoner kan føre til betydelig risiko for brukeren. Hvis apparatet trenger reparasjon, kan du kontakte kundeservice.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke fungerer?	<ul style="list-style-type: none">Sikringen i strømkursen er utløst.	<ul style="list-style-type: none">Hvis sikringen løses ut flere ganger, må du ta kontakt med en autorisert elektriker.
Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke kan slås på?	<ul style="list-style-type: none"> -knappen ble utilsiktet aktivert.Betjeningspanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller væske.	<ul style="list-style-type: none">Apparatet må slås på.Tørk av betjeningspanelet.
Hva skal jeg gjøre hvis displayet bortsett fra indikatoren for H gjenværende varme plutselig forsvinner?	<ul style="list-style-type: none"> -knappen ble utilsiktet aktivert.Betjeningspanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller væske.	<ul style="list-style-type: none">Apparatet må slås på.Tørk av betjeningspanelet.
Hva skal jeg gjøre hvis den gjenværende varmen ikke vises i displayet etter at kokesonene er slått av?	<ul style="list-style-type: none">Kokesonen har vært innkoplet i så kort tid at den ikke er blitt varm nok.	<ul style="list-style-type: none">Hvis kokesonen er varm, må du kontakte et lokalt servicesenter.

Informasjons-kode	Mulig årsak	Løsning
F1-F6	Feil på temperatursensor	<ul style="list-style-type: none">Ta kontakt med forhandler.
F9-FA	Feil i temperatursensoren for IGBT	<ul style="list-style-type: none">Ta kontakt med forhandler.
FC	Feil i forbindelsen mellom strømkortet og hovedkortet.	<ul style="list-style-type: none">Ta kontakt med forhandler.
E1/E2	Feil forsyningsspenning	<ul style="list-style-type: none">Sjekk om strømforsyningen er normal.Slå på etter at strømforsyningen er normal igjen.
E3/E4	Temperatursensoren til det eramiske glasset registrerer høy temperatur.	<ul style="list-style-type: none">Slå på igjen etter at apparatet er avkjølt.
E5	Temperatursensoren til IGBT registrerer høy temperatur.	<ul style="list-style-type: none">Slå på igjen etter at apparatet er avkjølt.



Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke kan slås på av eller av?

Dette kan skyldes ett av følgende:

- Betjeningspanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller væske.
- Barnesikringen er på, og "L" vises.

Hva skal jeg gjøre hvis  displayet lyser?

Sjekk følgende:

- Kokekaret på kokesonen er ikke egnet eller for liten, eller det er ikke plassert noe kokekar på kokesonen.
- Hvis du bruker et egnet kokekar, forsvinner den viste meldingen automatisk.

Hva skal jeg gjøre hvis kjøleviften går etter at platetoppen er slått av?

Sjekk følgende:

- Når du er ferdig med å bruke platetoppen, vil kjøleviften gå av seg selv for nedkjøling.
- Etter at platetoppens elektronikk er avkjølt eller har gått maksimalt (10 minutter), vil kjøleviften slås av.
- Hvis du ber om service på grunn av informasjon som dukker opp under bruk av apparatet, kan besøket fra serviceteknikeren medføre kostnader, selv under garantiperioden.

Service

Før du ber om hjelp eller service, bør du sjekke delen "Feilsøking".

Hvis du fortsatt trenger hjelp, kan du følge instruksjonene nedenfor.

Er det en teknisk feil?

Ta i så fall kontakt med ditt lokale servicesenteret.

Forbered deg alltid på samtalen. Dette vil lette prosessen med å diagnostisere problemet og gjøre det lettere å fastslå om et servicebesøk er nødvendig.

Ha klar følgende informasjon.

- Hva er problemet?
- Under hvilke omstendigheter oppstår problemet?

Når du ringer, må du kjenne til modellen og serienummeret til apparatet. Denne informasjonen finner du på typeskiltet som følger:

- Modellbeskrivelse
- Serienummer (15 sifre)

Vi anbefaler at du noterer ned informasjonen her for enkel referanse.

- Modell:
- Serienummer:

Når kan kostnader påløpe, selv i løpet av garantiperioden?

- Hvis du selv kunne ha løst problemet ved å bruke en av løsningene gitt i delen "Feilsøking".
- Hvis serviceteknikeren må komme flere ganger fordi han ikke ble gitt all relevant informasjon før besøket, og som et resultat av dette må foreta flere turer for å hente deler. Hvis du forbereder deg til telefonsamtalen som beskrevet over, sparer du kostnadene for disse turene.

Tekniske data

Tekniske data

Produkt mål	Bredde	590 mm
	Dybde	520 mm
	Høyde	60 mm
Arbeidsflate – ut dimensjoner	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
	Høyde	72 mm
	Hjørneradius	3 mm
Spennings		220-240 V~ 50 / 60 Hz
Maksimal tilkoblet lastspenning		7,2 kW
Vekt	Netto	12,2 kg
	Brutto	14,5 kg

Kokesoner

Posisjon	Diameter	Effekt
Høyre foran	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Høyre bak	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Fleksibel stor sone	-	3000 W / Boost 4000 W

Produktinformasjon

Leverandørnavn	Samsung Electronics Co. Ltd.
Modellidentifikasjon	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Type platetopp	Innfelt
Varmeteknologi	Induksjonskokesoner og kokeområde
Antall kokesoner og/eller områder	3
For sirkulære kokesoner eller områder: Diameter på bruksoverflate per elektrisk oppvarmet kokesone (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
For kokesoner eller -områder som ikke er sirkulære: Lengde og bredde på bruksoverflate per elektrisk oppvarmet kokesone eller -område (L x B)	21,0 x 40,5 cm
Energiforbruk per kokesone eller område beregnet per kg (EC elektrisk koking)	Ø 18,0 cm (front): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (bak): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg (EC elektrisk platetopp)	190.3 Wh/kg

Data fastslått i henhold til standard EN60350-2 og kommisjonsforordning (EU) nr. 66/2014.

Tips til energisparing

- Plasser alltid kokekaret på kokesonen før den slås på.
- Tilsnusede kokesoner og pannebunner øker strømforbruket.
- Bruk av trykkoker reduserer koketiden.

Minne

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER GÅ INN PÅ
ØSTERRIKE	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKRIKE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
TYSKLAND	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
KYPROS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
HELLAS	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NEDERLAND	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORGE	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLEN	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPANIA	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SVERIGE	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SVEITS	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
STORBRITANNIA	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Induktionskogeplade

Brugerhåndbog

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Indhold

Brug af denne oversigt	3
Følgende symboler bruges i denne brugshåndbog	3
Modelnavn & serienummer	3
Sikkerhedsinstruktioner	3
Bortskaffelse af pakningsmaterialet	7
Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat	7
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	7
Installering af madlavningspladen	8
Sikkerhedsinstruktioner for installatøren	8
Værktøj, du brug for	8
Forbindelse til netværkets forsyning	8
Installering i arbejdsoverfladen	9
Valg af installeringsudstyr	10
Sikring af tilstrækkelig ventilation	10
Inden installering af madlavningspladen	11
Efter installering af madlavningspladen	11
Komponenter	12
Inden du starter	13
Kogeplader	13
Kontrolpanel	13
Induktionsopvarmning	14
Sikkerhedslukning	14
Indikator for restvarme	15
Opdagelse af temperatur	15
Køkkengrej	15
Brug af berøringsknapper	19
Brugsstøj	19
Første rengøring	19
Madlavning	20
Begynd at lave mad	20
Afslut madlavningen	20
Foreslåede indstillinger til at tilberede særlige madvarer	21
Boost	21

Fleksibelt område	22
Timer	23
Hold varm	24
Sikkerhedslås til børn	24
Pausekontrolknop	24
Ændring af metode til maks. strømgrænse (for Italien)	25
Vedligeholdelse af dit apparat	27
Madlavningsplade	26
Let snavs	26
Stædig snavs	26
Problemsnavs	27
Madlavningspladens ramme (valgfrit)	27
For at undgå skade på dit apparat.	27
Fejlfinding og service	28
Fejlfinding	28
Service	29
Tekniske data	30
Tekniske data	30
Kogeplader	30
Produktinformation	30

Brug af denne oversigt

Tag venligst tid til at læse denne håndbog for ejere, idet du lægger særlig mærke til sikkerhedsinformationen, der er indeholdt i følgende sektion, inden du bruger dit apparat.

Behold denne håndbog som reference.

Husk venligst at give håndbogen til den nye ejer, hvis du overfører ejerskabet af apparatet.

Følgende symboler bruges i denne brugerhåndbog.

ADVARSEL

Farer eller usikre praksisser, der kan resultere i alvorlig, personlig skade eller død.

UDVIS FORSIGTIGHED

Farer eller usikre praksisser, der kan resultere i mindre personlig skade eller skade på ejendom.

UDVIS FORSIGTIGHED

Følg disse grundlæggende forholdsregler for at reducere risiko for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personlig skade under brug af din kogeplade.

BEMÆRKNING

Nyttige tips, anbefalinger eller information, der hjælper brugere med at manipulere produktet.

Modelnavn & serienummer

Både modelnavn og serienummeret har etiket under kogepladens grundlag. Skriv informationen ned til senere brug eller vedhæft yderligere produktetiket (placeret oven på produktet) på den nuværende side.

Modelnavn _____

Serienummer _____

Sikkerhedsinstruktioner

Sikkerhedsaspekterne ved dette apparat overholder alle accepterede tekniske og sikkerhedsmæssige standarder. Det er imidlertid også vores ansvars at gøre dig kendt med følgende sikkerhedsinstruktioner.

ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med forringede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangen på erfaring eller instruktion, med mindre de har fået opsigt eller instruktion angående brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de har fået overvågning eller instruktion angående brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden oversigt.

Midlerne til afbrydelse skal indbygges i det faste ledningssystem i overensstemmelse med ledningsregler.

Sikkerhedsinstruktioner

Dette apparat bør tillades at afbryde forbindelsen til strømkilden efter installeringen. Afbrydelsen kan opnås ved at have stikket tilgængeligt eller ved at indføje en kontakt i de faste ledninger i overensstemmelse med ledningsreglerne. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceforhandleren eller af en person med lignende kvalifikationer for at undgå fare.

Metoderne nævnt til at reparere skal ikke afhænge af klæbemidler, da de ikke betragtes som pålidelige måder at reparere på.

ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, så slå apparatet fra for at undgå muligheden for elektrisk stød.

Under brug bliver apparatet varmt. Man skal være omhyggelig for at undgå at berøre varmeelementer inden i varmepålden.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes borte.

En damprenser må ikke bruges.

Metalliske genstande så som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på overfladen af kogepladen, da de kan blive varme.

Sluk kogepladeelementerne efter brug med deres kontrolknapper, og afhæng ikke alene på paneldetektoren.

The apparatet er ikke beregnet til at blive brugt ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

UDVIS FORSIGTIGHED: Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges konstant.

Apparatet må ikke installeres bag ved en udsmykningsdør for at undgå overopvarmning.

UDVIS FORSIGTIGHED: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær omhyggelig med ikke at berøre varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes borte, hvis de ikke får konstant opsyn.

ADVARSEL: Madlavning på en kogeplade uden tilstedeværelse med fedt og olie kan være farlig og kan resultere i brand.

Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk flammen med for eksempel et låg eller et tæppe.

ADVARSEL: Bandfare: Opbevar ikke noget på overfladerne til madlavning.

ADVARSEL: Brug kun kogepladebeskyttelse, der er designet af producenten af madlavningsapparatet eller vist af producenten af apparatet, i brugsinstruktionerne som passende eller kogepladebeskyttelser, der er indbygget i apparatet. Brugen af ukorrekte beskyttelser kan forårsage ulykker.

Overfladerne kan blive varme under brug.

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis det har fået opsyn eller instruktion angående brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de ældre end 8 og under opsyn.

Hold apparatet og dets ledninger uden for rækkevidden af børn, der er under 8.

UDVIS FORSIGTIGHED

Sikr, at apparatet er korrekt installeret og har jordforbindelse installeret af en kvalificeret tekniker.

Apparatet bør kun få service af faguddannede personer.

Reparationer, der udføres af ukvalificerede folk kan forårsage personskade og alvorlig forkert funktion. Hvis dit apparat trænger til reparation, så kontakt dit lokale servicecenter. Hvis man svigter mht. at følge disse instruktioner, kan det resultere i skade og en ugyldig garanti.

Flush - monterede apparater kan kun bruges efter, at de er blevet installeret i skabe og på arbejdspladser, der overholder de relevante standarder. Dette sikrer tilstrækkelig beskyttelse mod kontakt for elektriske enheder, som det kræves af de vigtige sikkerhedsstandarder.

Hvis dit apparat fungerer forkert, eller hvis der dukker brud, revner eller spalter op:

- sluk for alle plader,
- afbryd forbindelsen med kogepladen ved netværksledningen, og
- kontakt dit lokale servicecenter.

Hvis kogepladen revner, så sluk apparatet for at undgå muligheden for elektrisk stød. Brug ikke din kogeplade, indtil glasoverfalden er udskiftet.

Sikkerhedsinstruktioner

Brug ikke pladen til at opvarme aluminiumsfolie, produkter i aluminiumsfolie eller frosne varer, der er pakket i aluminiumsmateriale til madlavning.

Væske mellem bunden af gryden og pladen kan producere damptryk. Hvilket kan forårsage, at gryden hopper.

Sikr altid, at pladen og bunden af gryden holdes tørre.

Pladerne til madlavning bliver varme, når du laver mad.

Hold altid små børn borte fra apparatet.

Hold alt pakningsmateriale godt borte fra rækkevidden af børn, da pakkematerialer kan være farlige for børn.

Dette apparat skal kun bruges til normal madlavning og stegning hjemme. De er ikke designet til kommerciel eller industriel brug.

Brug aldrig kogepladen til at opvarme rummet.

Vær omhyggelig, når du sætter det elektriske apparat i kontakt på netværksledningen nær ved kogepladen. Netværksledninger må ikke komme i kontakt med kogepladen.

Overopvarmet fedt og olie kan hurtigt antændes. Efterlad aldrig overfladeenheder uden personer, når der tilberedes mad i fedt eller olie, fx når der laves chips.

Sluk for pladerne efter brug.

Hold altid kontrolpaneler rene og tørre.

Placer aldrig brændbare artikler på madlavningspladen. Det kan forårsage brand.

Der er risiko for forbrændinger, hvis det ikke bruges omhyggeligt.

Ledninger fra elektriske apparater må ikke røre ved den varme overflade på madlavningspladen eller varme gryder eller pander.

Brug ikke opvarmningspladen til at tørre tøj.

Brugere med pacemakers og aktive hjerteimplantater skal holde deres krop på mindst 30 centimeters afstand fra induktionspladerne, når de er tændt. Ved tvivl bør du konsultere producenten af din enhed eller din læge. (kun ved induktionsmodel).

Forsøg ikke at reparere, demontere eller modificere apparatet selv.

Sluk altid for apparatet inden rengøring.

Rengør madlavningspladen i overensstemmelse med instruktioner til rengøring og pleje, der er indeholdt i denne håndbog.

Hold kæledyr borte fra apparatet, fordi kæledyr kan træde på apparatets kontrolknapper, hvilket forårsager forkert funktion.

Bortskaffelse af pakningmaterialet

⚠ ADVARSEL

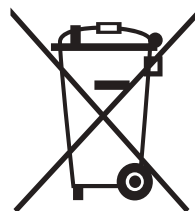
Arkdele og skumdele er korrekt mærkede. Bortskaf venligst pakkematerialerne og gamle apparater med rimelig hensyntagen til sikkerhed og miljøet.

Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat

⚠ ADVARSEL

Inden bortskaffelse af dit gamle apparat, så gør det ubrugeligt, så det ikke kan blive en kilde til fare. Få en faguddannet tekniker til at afbryde apparatet fra netværksforsyningen, og fjern netværksledningen. Apparatet må ikke bortskaffes i husholdningsaffaldet. Information om indsamlingsdatoer og offentlige affaldsbortskaffelsessteder er til rådighed fra din lokale affaldsafdeling eller byråd.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk affald & elektronisk udstyrsaffald)



(Anvendeligt i lande med separate indsamlingssystemer)
Denne mærkning på produktet, tilbehør eller litteratur viser, at produktet og dets elektroniske tilbehør (fx. oplader, hovedtelefoner, USB-ledning) bør ikke bortskaffes med andet husholdningsaffald ved slutningen af deres funktionstid. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskelig sundhed, så separer venligst disse artikler fra andre slags affald, og genbrug dem ansvarligt for at fremme bærbart genbrug af materielle ressourcer.

Husholdningsbrugere bør kontakte enten deres detailforhandler, hvor de købte dette produkt, eller deres lokalstyrekontor mht. oplysninger om, hvor og hvorledes de kan tage disse artikler til miljørigtigt genbrug. Forretningsbrugere bør kontakte deres leverandør og tjekke betingelserne og forholdene i købskontrakten. Dette produkt og dets elektroniske tilbehør bør ikke blandes med andet kommercielt affald til bortskaffelse.

For information om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikt regulerende forpligtelser, fx REACH besøg: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Sikr dig, at det nye apparat kun installeres og jordforbindes af faguddannede personer.

Overhold venligst denne instruktion. Garantien dækker ikke nogen skader, der kan forekomme som resultat af ukorrekt installering.

Tekniske data leveres ved slutningen af denne håndborg.

Sikkerhedregler for installatøren

- En enhed skal leveres i den elektriske installation, som tillader, at apparatet afbrydes fra netværksforsyningen ved polerne med en kontaktåbningensbredde på mindst 3 mm. Passende isoleringsenheder inkluderer linjebeskyttelsesudskæringer, sikringer, (skrueypen skal fjernes fra holderen), jordlækagature og kontaktorer.
- Med hensyn til brandbeskyttelse så svarer dette apparat til EN60335-2-6. Denne slags apparat kan installeres med et højt skab eller en væg på en side.
- Installeringen skal garantere for stødbeskyttelse.
- Køkkenenheden, i hvilken apparatet sættes op, skal leve op til stabilitetskravene i DIN68930.
- Til beskyttelse mod fugtighed skal alle overflader, der er skåret igennem, forsegles med én passende fugemasse.
- På arbejdsoverflader med fliser, skal samlingerne i området, hvor kogepladen er placeret, være helt fyldt med fugemassen.
- På natursten, kunstig sten eller keramiske overstykker skal fjederne til hurtig handling være holdt på plads med en passende, kunstig harpiks eller et blandet klæbemiddel.
- Sikr, at forseglingen er korrekt placeret mod arbejdsoverfladen uden noget mellemrum. Yderligere fugemasser af silikone må ikke anvendes. Dette ville gøre fjernelse vanskeligere under service.
- Madlavningspladen skal presses ud nedefra, når den fjernes.
- En plade kan installeres under varmepladen.
- Ventilationsmellemrummet mellem arbejdsoverfladen og forsiden af enheden under den må ikke dækkes til.

Værktøj, du får brug for



Blyant



Philips skrueetrækker



Lineal eller noget
ligekantet



Sikkerhedsbriller



Stiksav



Bor

Forbindelse til netværkets strømforsyning

Inden du forbinder, så kontroller, at apparatets nominelle spænding, dvs. spændingen, der står på vurderingspladen, svarer til den forsyningsspænding, der er til rådighed. Vurderingspladen sidder på varmepladens lavere kasse.

Sluk for strømmen til kredsløbet inden du forbinder ledningerne til kredsløbet. Spændingen på varmeelementerne er vekselstrøm 230 V~. Apparatet fungerer også perfekt på netværk med vekselstrøm 220 V~ eller vekselstrøm 240 V~. Madlavningspladen skal forbindes med netværket ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm, fx. en automatisk linjebeskyttelsesudskæring, jordlækagature eller forsikring.

Ledningsforbindelserne skal udføres i overensstemmelse med reguleringerne og med forskruiningerne strammet sikkert.

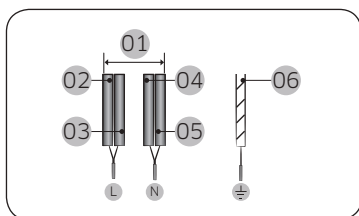
Når madlavningspladen er forbundet til hovedlinjeforsyningen, så tjek, at alle kogeplader er parat til brug ved kort at slutte hver til med den maksimale indstilling med korrekt køkkengrej.

⚠ ADVARSEL

Læg mærke til (overholdelse) fase og neutral allokering af husforbindelse og apparat (forbindelsesskemaer). Ellers kan komponenterne blive beskadiget. Garantien gælder ikke for skade, der skyldes forkert installering.

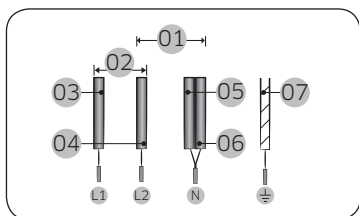
⚠ ADVARSEL

Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en person med lignende kvalifikationer for at undgå fare.



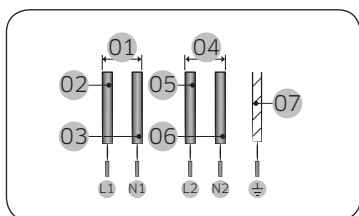
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Blå
02	Brun	05	Grå
03	Sort	06	Grøn/gul



2 N ~ (16 A): separate i 2-fase-ledninger (L1 og L2) inden forbindeose.

01	220-240 V~	05	Blå
02	380-415 V~	06	Grå
03	Brun	07	Grøn/gul
04	Sort		



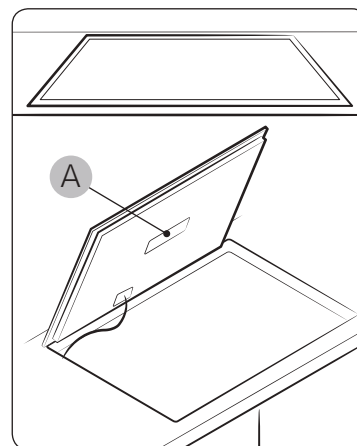
2 x 1 N ~ (16 A): separer ledningerne inden forbindelse.

01	220-240 V~	05	Blå
02	Brun	06	Grå
03	Blå	07	Grøn/gul
04	220-240 V~		

⚠ ADVARSEL

FØLG LEDNINGSDIAGRAMMET vedhæftet tæt ved terminalerne.

Installering af overfladen



A. Serienummer

📖 BEMÆRK

Tag en note med serienummeret på apparatets vurderingsetiket inden installering.

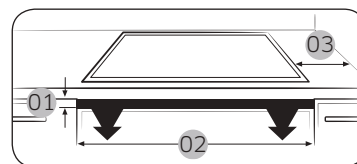
Dette nummer vil blive krævet ved anmodninger om service og er ikke længere tilgængeligt efter installeringen, da det er på den oprindelige vurderingsplade på den øverste side af apparatet

📖 BEMÆRK

Læg særlig mærke til de mindste plads- og frirumskrav.

📖 BEMÆRK

Læg særlig mærke til de mindste plads- og frirumskrav. Bunden af madlavningspladen er udstyret med en ventilator. Hvis der er en skuffe under madlavningspladen, bør den ikke bruges til at opbevare små genstande eller papir, da de kunne beskadige ventilatoren eller forstyrre afkølingen, hvis de suges ind.



No.	Forklaring	Størrelse
01	Højden af ventilationshul	Min. 2 mm
02	Bredde af ventilationshul	560 mm
03	Afstand mellem apparatets ende og sidevæggene på arbejdsoverfladen	Min. 50 mm

Installering af madlavningspladen

Valg af installeringsudstyr

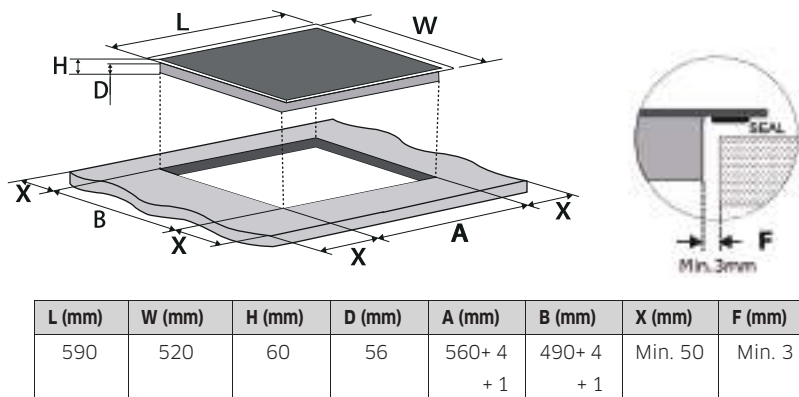
Skær arbejdsoverfladen ud i overensstemmelse med størrelserne vist på tegningen.

Til formålet installation og brug skal der holdes mindst 50 mm rundt om hullet.

Sikr dig, at tykkelsen af arbejdspladsen er mindst 20 mm. Vælg venligst varmeresistent og isoleret materiale til arbejdsoverfladen (træ eller lignende fiber eller hydroskopisk materiale må ikke bruges som arbejds-materiale med mindre det er isoleret) for at undgå elektrisk stød og større deformitet forårsaget af varmeudstråling fra apparatet. Som vist nedenfor:

BEMÆRK

Sikkerhedsafstanden mellem siderne af madlavningspladen og de indre sider af arbejdsoverfladen bør være mindst 3 mm.

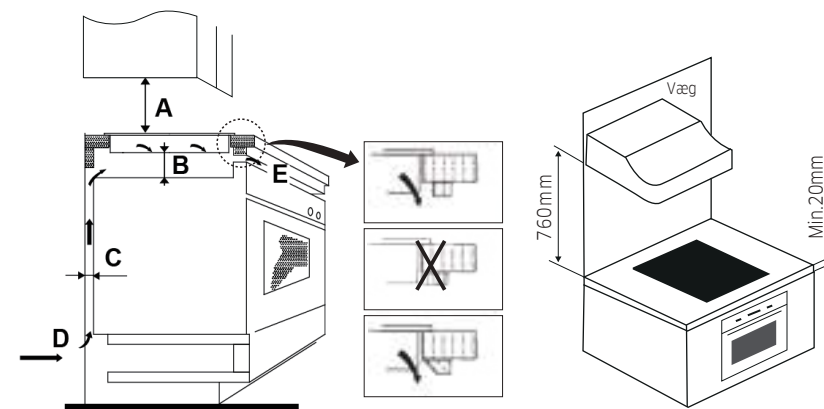


Sikring af tilstrækkelig ventilation

Sørg under alle omstændigheder for, at apparatet er godt ventileret, og at luftindtaget og -udledningerne ikke er blokeret. Sikr, at apparatet er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor:

BEMÆRK

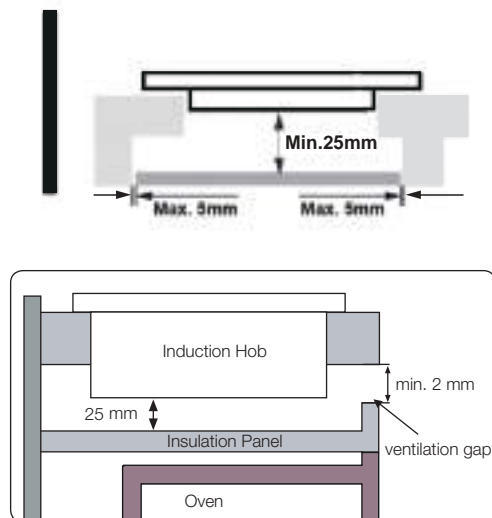
Sikkerhedsafstanden mellem toppen af dette apparat og skabet oven over apparatet bør være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Luftindtag	Luftudgang 2

Sikr dig, at apparatet er godt ventileret, og at luftindgange og -udledninger ikke er blokerede.

For at undgå tilfældig berøring med den overopvarmede bund af madlavningspladen, eller at du får et tilfældigt, elektrisk stød under arbejdet, er det nødvendigt at sætte et træindlæg, der er fastgjort med skruer, på mindst en afstand på 25 mm fra bunden af madlavningspladen. Følg kravene herunder.



⚠ ADVARSEL

Der findes ventilationshuller rundt om ydersiden af madlavningspladen. DU SKAL sikre, at disse huller ikke er blokeret af arbejdsoverfladen, når du sætter madlavningspladen på plads.

⚠ ADVARSEL

- Vær opmærksom på, at limen, som samler plastic- eller træmaterialet til møblet, skal modstå temperatur ikke under 150 °C, for at undgå, at panelerne går løs.
- Bagvæggen op til og omkring overflader skal derfor være i stand til at modstå en temperatur på 90 °C.

Inden installering af madlavningspladen

- Arbejdsoverfladen er firkantet og jævn, og ingen strukturelle dele forstyrrer pladskrav.
- Arbejdsoverfladen er lavet af varmemodstandsdygtigt og isoleret materiale.
- Hvis varmepladen installeres over en ovn, har ovnen en indbygget ventilator.
- Installeringen skal overholde alle kravene til frirum og anvendelige standarder og reguleringer.
- En passende isoleringskontakt, der giver fuld afbrydelse fra netværksforsyningen er indføjet i det permanente ledningsarbejde, monteret og placeret til at overholde lokale regler og regulationer.
- Isoleringskontakten skal være af en godkendt type og give en 3 millimeters luftmellemrum til kontaktadskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne forskellighed i kravene).
- Isoleringskontakten vil være lettilgængelig for kunden med madlavningspladen installeret.
- Du søger råd hos lokale byggemyndigheder og slægtninge, hvis du er i tvivl angående installationen.
- Dine støvresistente og let rengørlige overfladebehandlinger (så som keramiske fliser) til vægoverfladerne, der omgiver madlavningspladen.

Efter installering af madlavningspladen

⚠ UDVIS FORSIGTIGHED

- Netværksledningen er ikke tilgængelig gennem skabsdøre eller -skuffer.
- Der er en tilstrækkelig strøm af frisk luft fra ydersiden af skabet til basis af madlavningspladen.
- Hvis madlavningspladen er installeret over en skuffe eller skabsplads, installeres der en termisk beskyttelsesbarriere neden for grundlaget på madlavningspladen.
- Isoleringskontakten er lettilgængelig for kunder.

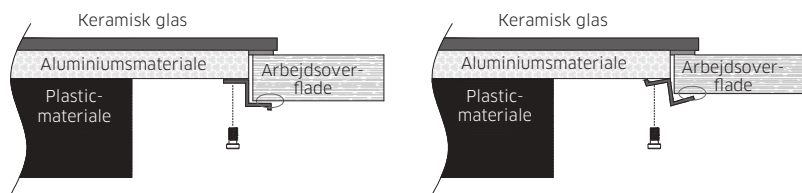
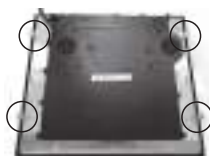
Installering af madlavningspladen

Komponenter

Enheden bør placeres på en stabil, glat overflade (brug pakkematerialet). Anvend ikke magt mod kontrolknapperne, der stikker ud af madlavningspladen.

Justering af stilling for beslag

Fastgør varmekogepladen på arbejdsoverfladen med skuer og 4 beslag på bunden af varmekogepladen (se billede) efter installering. Juster stillingen for beslaget til at passe til forskellig tykkelse af arbejdsoverfladen.



⚠ ADVARSEL

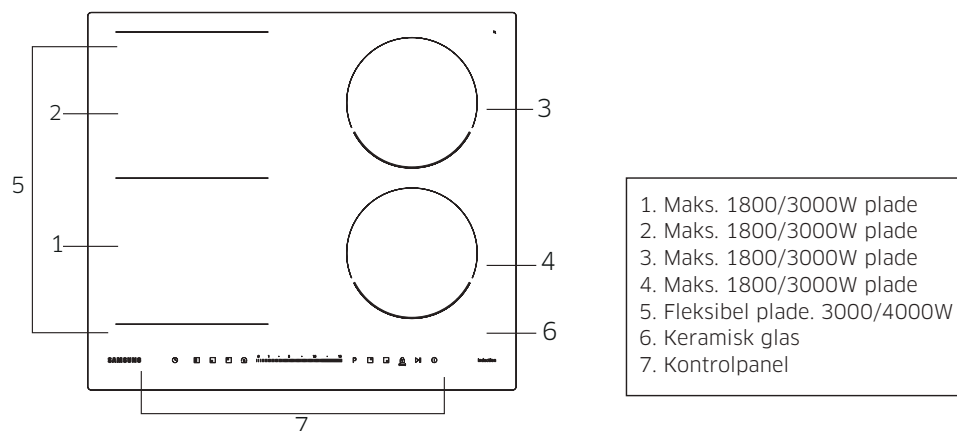
Beslagene må ikke under nogen omstændigheder røre ved de indre overflader af arbejdsoverdelen efter installering (se billede).

⚠ UDVIS FORSIGTIGHED

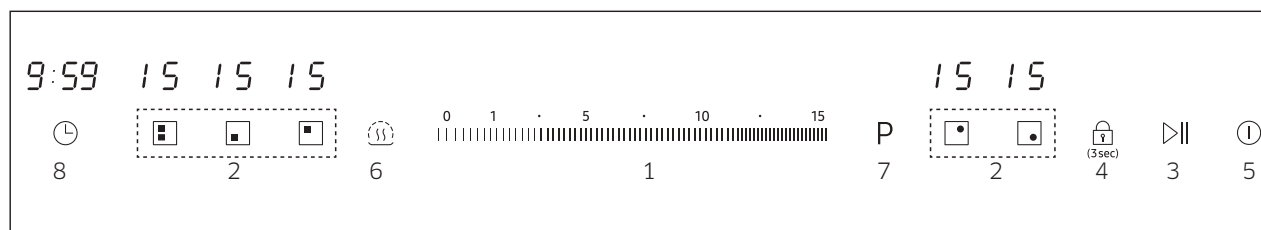
- Apparatet skal installeres af faguddannet personale eller teknikere.
- Vi har fagfolk til din service. Udfør venligst aldrig arbejdsgangen selv.
- Madlavningspladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige apparatet.
- Apparatet skal installeres sådan, at der kan sikres bedre varmeudstråling for at forøge det pålidelighed.
- Væggen og den inducerende kogeplade over arbejdsoverfladen må kunne modstå varme.
- For at undgå alle skader, skal mellemlaget og klæbemidlet være modstandsdygtige over for varme.
- Man må ikke bruge en damprenser.
- Denne madlavningsplade skal forbindes til netværksstrømforsyningen af en passende kvalificeret person.
- Inden forbindelse af madlavningspladen til netværksstrømforsyningen, kontroller at:
 - Husholdningsledningssystemet er egnet til strømmen, der bruges af madlavningspladen.
 - Spændingen svarer til værdien, der er opgivet på vurderingspladen.
 - Strømforsyningens ledningssektioner kan modstå lasten, der er specificeret på vurderingspladen.
- Brug ikke adaptere, reducere eller elektriske samledåser til at forbinde madlavningspladen til netværksforsyningen, da de kan forårsage overopvarmning og brand.

Inden du starter

Kogeplader



Kontrolpanel



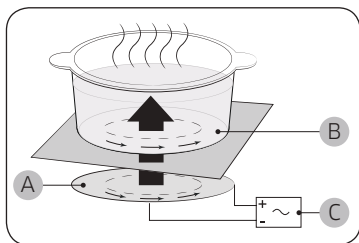
1. Strøm / timer-glideberøringskontrol
2. Kogepladevalgknapper
3. Pauseknap
4. Børnesikkerhedsknap
5. TIL/FRA-knap
6. Hold varmt-knap
7. Forøgeknap
8. Timer-knap

Vejledning til madlavningsplade-display

Display	Betydning
1 til 15, P	Valgt strømniveau
H	Restvarme (varm)
L	Børnelåsen er aktiveret
u	Køkkengrejet er passende, for lille, eller intet køkkengrej er blevet placeret på kogepladen

Inden du starter

Induktionsopvarmning



- A. Induktionsrulle
B. Inducerede bølger
C. Elektroniske kredsløb

- **Princippet for induktionsopvarmning:** Når du har placeret dit køkkengrej på en kogeplade, og du tænder den, producerer de elektriske kredsløb i din induktionsmadlavningsplade, "inducerede bølger" i bunden af køkkenudstyret, hvilket straks hæver køkkengrejets temperatur.
- **Større hastighed ved madlavning og stegning:** Da gryden opvarmes direkte og ikke på glasset, er effektiviteten større end ved andre systemer, fordi der ikke tabes nogen varme. Det meste af den absorberede energi transformeres til varme.

Sikkerhedsslukning

Hvis en af kogepladerne ikke er slukket, eller strømniveauet ikke er justeret efter en forlænget periode, vil den bestemte kogeplade automatisk slukke sig selv.

Al restvarme bliver vist med **BH** (for "hot" varm)) på displayet for den tilsvarende kogeplade.

Kogepladerne slukker sig selv ved følgende tider.

Strømniveau	Sluk
Holde varmen	efter 2 timer
1-5	efter 8 timer
6-10	efter 4 timer
11-14	efter 2 timer
15	efter 1 time

BEMÆRK

Hvis køkkengrejet er uegnet, for småt, eller der ikke er blevet placeret noget køkkengrej på køkkenpladen, vil **BH** blive vist. Og efter 1 minut vil den tilsvarende kogeplade blive slukket.

BEMÆRK

Skulle en eller flere af kogepladerne slukkes, inden den viste tid er gået, så se "Felfindingen" på side 28.

Andre grunde til, at en kogeplade vil slukke sig selv

Alle kogeplader vil slukke sig selv, hvis væske koger over på kontrolpanelet.

Den automatiske slukning vil også blive aktiveret, hvis man placerer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge disse eksempler vil apparatet behøve at blive tændt igen med brug af **1**-knappen efter, at væsken eller kluden er fjernet.

Indikatoren for restvarme

Når en enkelt kogeplade eller madlavningspladen slukkes, vises tilstedeværelsen af restvarme med **H** (for "hot" (varmt)) på displayet til den tilsvarende kogeplade. Selv efter, at kogepladen er slukket, går den overskydende varme kun ud efter, at kogepladen er kølet af. Man kan bruge den overskydende varme til at optø eller holde mad varm.

⚠ ADVARSEL

Så længe som indikatoren til restvarme er oplyst, er der en risiko for forbrændinger.

⚠ ADVARSEL

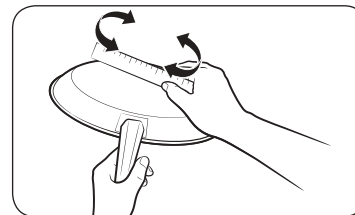
Hvis strømforsyningen afbrydes, vil **H**-symbolet gå ud, og information om restvarme vil ikke længere være til rådighed. Imidlertid kan det stadigvæk være muligt at brænde sig. Dette kan undgås ved altid at passe på, når du er nær ved madlavningspladen.

Rilevamento della temperatura

Se per qualsiasi motivo le temperature di una qualsiasi delle zone di cottura dovessero superare i livelli di sicurezza, la zona di cottura scenderà automaticamente a un livello di potenza inferiore.

Al termine dell'utilizzo del piano di cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando il gruppo elettronico del piano cottura non si sarà raffreddato. La ventola di raffreddamento si spegne a seconda della temperatura del gruppo elettronico.

Køkkengrej



Brug køkkengrej med flad bund, som helt kontakter hele kogepladen. Kontroller for fladhed ved at dreje en lineal på tværs af køkkengrejsets bund. Sørg for at følge alle anbefalinger for brugen af køkkengrejet.

- Brug køkkengrej lavet af korrekt materiale til induktionsmadlavning.
- Brug kvalitetskøkkengrej med tungere bunder for bedre varmekonduktion. Dette giver de bedste madlavningsresultater.
- Match køkkengrejet med kvantiteten af maden, der bliver forberedt.
- Lad ikke køkkengrejet koge tørt. Dette kan forårsage skade som brud, sammensmeltning eller skæmning, som kan påvirke den keramiske plade. (Denne type skade er ikke dækket af din garanti).
- Brug ikke snavset køkkengrej eller køkkengrej med stærk fedtophobning. Anvend altid køkkengrej, som er let at gøre rent efter madlavning.

⚠ UDVIS FORSIGTIGHED

- Kogepladerne kan synes at være kølet af efter, at de er blevet slukket. Imidlertid kan glasoverfladen være varm af restvarme, der er overført fra køkkengrejet. Risikoen for forbrændinger er stadigvæk til stede.
- Berør ikke varmt køkkengrej direkte med hænderne. Anvend altid ovnluffer eller grydelapper til at beskytte dine hænder mod forbrændinger.
- Lad ikke køkkengrej glide hen over madlavningspladens overflade. Det kan skade madlavningspladen permanent.

Inden start

Køkkengrej til induktionskogeplader

Induktionsbrænderen kan kun tændes når køkkengrej med et magnetisk grundlag placeres på en af kogepladerne. Man kan anvende køkkengrejet, der er identificeret som egnet nedenfor.

Materiale	Egnethed
Stål, emaljeret stål, støbejern	Ja
Rustfrit stål	Ja (hvis der sidder en magnet på bunden af køkkengrejet)
Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn	Nej

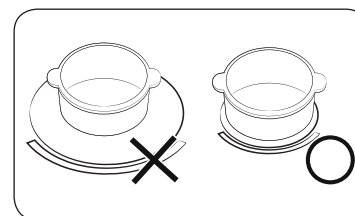
BEMÆRK

- Køkkengrej, der er egnet til induktionsmadlavning har en etiket, der viser, at det er egnet fra producenten.
- Et vist køkkengrej kan lave støj, når det bruges på induktionskogeplader.
- Denne støj viser ikke, at madlavningspladen fungerer forkert og påvirket ikke den brug på nogen måde.
- Særligt køkkengrej af rustfrit stål er måske ikke egnet til induktionmadlavning.

Kontroller, om køkkengrejet grundlag tiltrækkes af en magnet.

Induktionskogepladerne tilpasser sig automatisk til bundstørrelsen af køkkengrejet op til en vis grænse. Imidlertid skal den magnetiske bund på køkkengrejet have en minimal diameter afhængig af kogepladens størrelse.

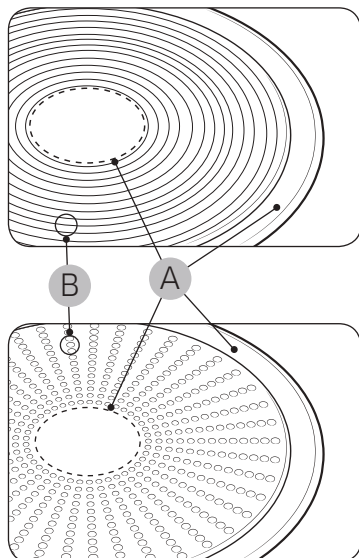
Kogeplade		Minimum (mm)	Maximum (mm)
Fleksibel plade	For- eller bagplade	140	220
	Fleksibel stor plade	220	220 x 400
Højre bageste kogeplade		140	180
Højre kogeplade		140	180



For de bedste resultater, så brug køkkengrej, hvor den ferromagnetiske diameter passer til den tilhørende brænder. Hvis køkkengrejet føles b.

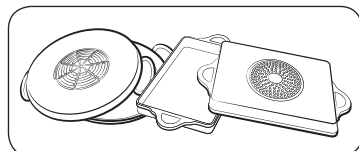
Andet induktionskøkkengrej

Noget køkkengrej har tynd, magnetisk materiale på bunden til at arbejde med en induktionsmadlavningsplade. Dette køkkengrej har svag magnetisme og kan fungere godt, (svag magnetiske betyder, at den magnet ikke klæber sig fast, eller at området, hvor magneten sidder fast er lille.).



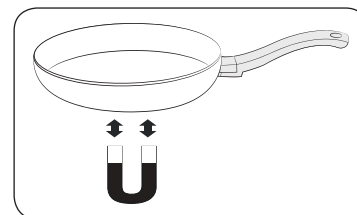
- Selvom køkkengrejet er designet til induktionsmadlavningsplader, kan varmedelen evt. være svag, eller undertiden vil madlavningspladen måske ikke opdage køkkengrejet afhængig af det magnetiske område på bunden af køkkengrejet.

- A. område, hvor en magnet ikke sidder fast
B. område, hvor en magnet sidder fast



Når der bruges stort køkkengrej med en mindre feromagnetisk element, opvarmes kun det feromagnetisk element. Følgelig vil varmen evt. ikke være fordelt ligeligt.

Egnethedstest

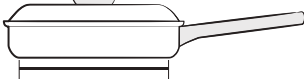
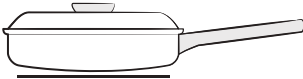
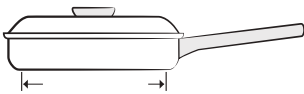
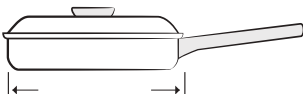


Køkkengrejet er egnet til madlavning med induktion, hvis en magnet sidder fast på bunden af køkkengrejet, og køkkengrejet er mærket med etiket om egnethed af producenten af køkkengrejet.

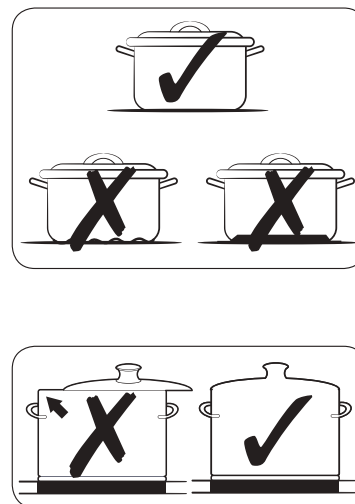
- Man kan genkende godt køkkengrej på dets grundlag. Grundlaget skal være så tykt og fladt som mulig.
- Når du købet nyt køkkengrej, så læg særlig mærke til grundlagets diameter. Producenter oplyser ofte kun diameteren af den øvre rand.
- Brug ikke køkkengrej, som har beskadigede grundlag med grove kanter eller brandmærker.
Beskadiget køkkengrej kan ridse den keramiske plade permanent, hvis du lader det glide over overfladen.
- Når det er koldt, er køkkengrejs grundlag normalt let bøjet indad (konkavt). Det må ikke være bøjet udad (konvekst).
- Hvis du ønsker at bruge en særlig slags køkkengrej for eksempel, en trykkoget, en simregryde eller en wok så følg venligst producentens instruktioner.

Inden du starter

Korrekt placering

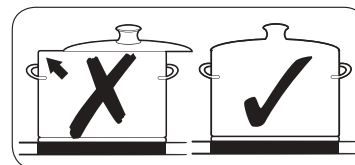
Korrekt	Ukorrekt
	
Køkkengrej med flad bund og lige sider.	Køkkengrej med kurvede eller buede sider.
	
Køkkengrejet opfylder eller overstiger den anbefalede mindste størrelse af kogepladen.	Køkkengrejet opfylder ikke mindste størrelse, der kræves for den nuværende kogeplade.
	
Køkkengrejet hviler helt på madlavningspladens overflade.	Køkkengrejet hviler på madlavningspladens rand eller hviler ikke helt på overfladen af madlavningspladen.
	
Køkkengrejet er korrekt balanceret.	Det tunge håndtag får køkkengrejet til at hælde.

Energibesparende tips



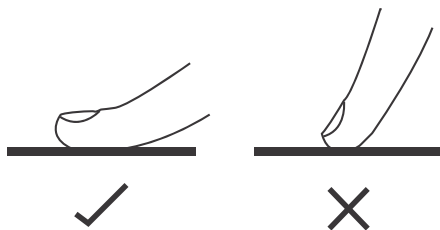
Følg disse tips til at spare energi.

- Sæt altid køkkengrej på en varmelade, inden du tænder for den tilsvarende brænder.
- Hold varmeladerne og køkkengrejet rene. Ellers vil der blive brugt mere energi.
- Luk låget på køkkengrejet, hvis der er et låg. Dette vil formindske strømforbruget.
- Sluk for den fungerende brænder inden slutningen af madlavningstiden. Brug overskydende varme til at holde maden varm.



Brug af berøringsknapperne

For at bruge berøringsknapperne, så berør den ønskede knap med spidsen af din udstrakte finger, indtil de relevante displays lyser eller går ud, eller indtil den ønskede funktion aktiveres. Sikr, at du kun rører ved en knap, når du bruger apparatet. Hvis fingeren er for flad på knappen, kan den tilstødende knap også evt. blive aktiveret.



Brugsstøj

Hvis du kan høre

- **Støj fra revner:** Køkkengrej er lavet af forskellige materialer.
- **Fløjten:** Du bruger mere end to kogeplader, og køkkengrejet er lavet af forskellige materialer.
- **Brummende lyd:** Du bruger høje strømniveauer.
- **Klikning:** Der forekommer elektrisk skiftning.
- **Hvæsen, summen:** Ventilatoren kører.

Støjen er normal og refererer ikke til nogen mangler.

⚠ ADVARSEL

Brug ikke køkkengrej af forskellig størrelse og materiale.
Brug af køkkengrej i forskellige størrelser eller materialer kan forårsage støj og vibrationer.

📖 BEMÆRK

Brug af lavstrømsniveauer (1-5) kan forårsage klikkende støj.

Første rengøring


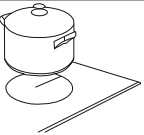

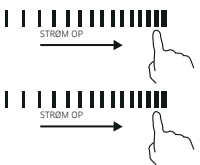
Tør den keramiske glasoverflade af med en fugtig klud og glasrengøringsmiddel til de keramiske madlavningsplader.

⚠ ADVARSEL

Brug ikke slibende eller kaustiske rengøringsmidler. Overfladen kan evt. blive beskadiget.

Madlavning

Begynd at lave mad

Berør TIL / FRA-kontrolknappen. Efter at strømmen er slået til, bipper summeren en gang, timer-knappen viser "-", hvilket viser, at apparatet er gået i tilstandsmodussen standby.	
Placer en passende gryde på kogepladen, som du ønsker at bruge. • Sikr dig, at grydebunden og overflade af kogepladen er rene og tørre.	
Berøring af en kogeplade og indikator, så vil stedet, som du rørte ved, lyse.	
Juster varmeindstillingen ved at røre ved glidekontrollen. • Vælg ikke en varmeindstilling inden for 1 minut, så vil apparatet automatisk slukkes. Du vil behøve at starte igen ved trin 1. • Du kan ændre varmeindstillingen til enhver tid under madlavning.	

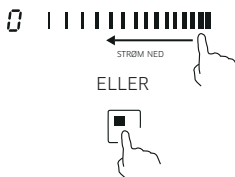


Hvis displayene viser med varmeindstillingen

Dette betyder, at:

- Du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogeplade, eller
- Gryden, som du bruger, passer ikke til induktionsmadlavning, eller
- Gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.

Ingen opvarmning sker, med mindre der er en passende gryde på kogepladen. Displayet slukkes automatisk efter 1 minut, hvis ingen passende gryde placeres på den.

Afslut madlavning

Sluk for kogepladen ved at berøre glideren til venstre. Sikr dig, at displayet viser "0". ELLER Berøring af kogepladen i ca. 2 sekunder for at slukke for kogepladen.	
Sluk here madlavningstoppladen ved at berøre TIL / FRA-knappen.	
Pas på varme overflader "H" viser, hvilken kogeplade er varm at røre ved. Det forsvinder, når kogepladen er kølet af til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energisparefunktion, hvis du ønsker at opvarme flere gryder, så brug det keramiske glas, som endnu er varmt.	

Foreslåede indstillinger til at tilberede særlige madvarer

Tallene nedenfor er vejledende. Strømniveauet, der kræves til forskellige madlavningsmetoder afhænger af antallet af variabler, inkl. kvaliteten af køkkengrejet, der anvendes og typen og mængden af mad, der tilberedes.

Vareindstilling	Egnethed
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • let opvarmning af små mængder • smeltning af chokolade, smør og madvarer, der brænder hurtigt. • stille simren • langsom opvarmning
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • genopvarmning • hurtig simren • tilberedning af ris
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • porchering • dampning
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • let stegning • pandekager
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • pandestegning • tilberedning af pasta
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • lynstegning • searing • få suppe til at koge • koge v Vand

NOTA

È necessario regolare il livello di potenza in base alle pentole e ai cibi specifici.

Boost

Aktiver boostfunktionen	
Berøring af kogpladens kontrolknop til valg.	
Berøring af boostkontrolknappen "P", kogepladeindikatoren viser "P", og strømmen når maks.	
Slet boostfunktionen	
Berøring af kontrolknappen til valg af kogeplade, som du ønsker at slette boostfunktionen for.	
a) Berøring af boostkontrolknappen "P", så vil kogepladen vende tilbage til dens oprindelige indstilling. eller b) Berøring af glidekontrollen, så vil kogepladen vende tilbage til niveauet, du vælger.	

BEMÆRK

- Funktionen kan fungere på alle kogeplader.
- Kogepladen vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Som boostfunktionen af den første kogeplade aktiveres, bliver den 2. kogeplade automatisk begrænset under niveau 2. Og omvendt.
- Hvis den originale varmeindstilling er lig 0, vil den vende tilbage til 15 efter 5 minutter.

Brug

Boost

Strømboostfunktionen gør yderligere strøm tilgængelig for hver kogeplade. (Eksempel: Få en stor mængde vand til kogepunktet)

Kogeplader	Maks. boostetid
180 mm	5 min
180 mm	5 min
For- eller bagside af Flex Plus	5 min
Hele Flex Plus	5 min

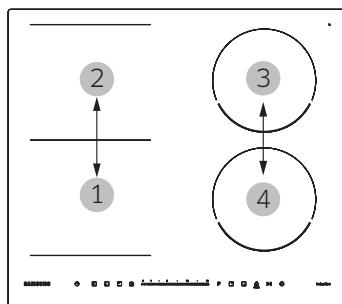
Efter disse tider vender kogepladerne automatisk tilbage til niveau 15 eller oprindelige indstillingsniveau.

BEMÆRK

Under vise omstændigheder kan **strømboostfunktionen** deaktiveres automatisk for at beskytte madlavningspladens elektroniske komponenter. For eksempel er det umuligt at have output af maks. strøm på flekszone bag og flekszone foran samtidig.

Strømadministration

Kogepladerne har en maks. strøm til rådighed. Hvis dette strømområde overstiges ved at slå **strømboostefunktion** til, reducerer strømadministrationen automatisk kogepladens strømniveau.



- Nr.1 og nr.2 er parrede
 - Nr. 3 og nr.4 er parrede
- Displayet for denne kogeplade skifter i nogle sekunder mellem det indstillede strømniveau til højst mulige strømniveau.

Fleksibelt område

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner i overensstemmelse med behovene for madlavning til alle tider.
- Fleksibelt område er lavet af to uafhængige induktorer, som kan kontrolleres uafhængigt. Når der arbejdes som enkel plade, flyttes et stykke køkkengrej fra en zone til den anden inden for det fleksible område, idet der holdes det samme strømniveau som for zone, hvor køkkengrejet var oprindeligt placeret, og delen, der ikke er dækket af køkkengrej slukkes automatisk.
- Vigtigt:** Sikr dig, at du placerer køkkengrejet centreret på den enkelte kogeplade. Ved stor gryde, ovale, rektangulære og forlængede gryder, at du placerer gryderne centreret på kogepladen, der dækker begge kryds.

Eksempler på god grydeplacering og dårlig grydeplacering.



Som stor plade

For at aktivere det fleksible område som en enkelt plade, så tryk simpelthen nøglerne til formålet.



Strømindstillingen fungerer som for et hvilket som helst andet normalt område.

Hvis gryden flyttes fra for- til bagsiden (eller omvendt) opdager det fleksible område automatisk den nye stilling, idet det holder den samme strøm.

For at tilføje yderligere en gryde, så tryk igen på tasterne dertil for at opdatere køkkengrejet.

Som to afhængige plader



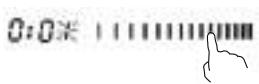




For at bruge det fleksible område som to forskellige plader med forskellige strømindstillinger, så tryk på de enkelte taster.



ELLER



Timer

Per impostare la zona di cottura	
Berøring af kogepladevalget, som du ønsker at indstille timeren for.	
Rør ved timerkontrollen, "0:00" vises på timeren og "0" går ud.	
Indstil tiden ved at berøre gliderkontrollen. (fx. 1)	
Rør ved timerkontrollen  igen, "0" vil blinke.	
Indstil tiden ved at røre ved gliderkontrollen (fx. 1), nu er timeren du indstillede 11 minutter.	
Når tiden er indstillet, vil den begynde nedtællingen straks. Displayet vil vise den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Når madlavningstiden udløber, bliver den tilsvarende kogeplade slukkes automatisk.	

For at indstille flere kogeplader

Trinene til at indstille flere plader ligner trinene til at indstille en zone. Når du indstiller tiden for flere kogeplader samtidig, er decimalprikkerne for de relevante kogeplader tændt. Minut-displayet viser minuttimeren. Prikkerne for den tilsvarende kogeplade blinker.

 (indstil til 15 minutter)
 (indstil til 45 minutter)
 Kogeplade-display


 timer-display

Når timeren til nedtælling udløber, vil den tilsvarende plade slukkes. Så vil den vise den nye minuttimer, og prikken til den tilsvarende plade vil blinke.
 Vist som korrekt:

 
 Kogeplade-display Timer-display

Berør kogepladens kontrolknap til valg, den tilsvarende timer bliver vist på indikatoren for timeren.

BEMÆRK







- Du kan indstille den for at slukke en eller flere kogeplader efter, at den indstillede tid er forbi.
- Maks. timer er 9:59
- Andre kogeplader vil fortsætte med at fungere, hvis de har været tændt før.
- Den røde plet ved siden af indikatoren for strømniveau vil lyse og vise, at pladen er valgt.


 Kogeplade-display



Brug

Hold varm

Aktiver holde varm-funktionen	
Berøring af kogepladens kontrolknop til valg.	
Berøring af holde varm-kontrolknappn  , pladeindikatoren viser "  ".	
Slet holde varm-funktionen	
Berøring af kogepladens kontrolknop til valg.	
Berøring af glidekontrollen, så vil kogepladen vende tilbage til det niveau, du vælger	

BEMÆRK



- Denne funktion vil evt. blive brugt på alle kogeplader samtidig.
- Sørg for at bruge et låg, da dette kunne påvirke det endelige resultat.
- Det er bedst ikke at bruge køkkengrej af støjjern.

Sikkerhedslås tilbørn


- Man kan låse kontrolknapperne for at forhindre utilsigtet brug (for eksempel børn, der tilfældig tænder kogepladerne).
- Når kontrolknapperne er låst, er alle kontrolknapperne deaktiveret undtagen TiL / FRA-knappen.

For at låse kontrolknapperne	
Berør låsekontrolknappen  i cirka 3 sekunder	Timer-indikatoren viser " L".
For at oplåse kontrolknapperne	
Berør og hold låsekontrolknappen nede  i cirka 3 sekunder.	

BEMÆRK

Når madlavningspladen er i låsemodus, er alle kontrolknapperne deaktiveret undtagen TiL / FRA . Du kan altid slukke for apparatet med TiL / FRA-kontrolknappen  I en nødstilfælde, men du må låse op først under næste brug.

Pausekontrolknop

Når kogepladerne er i gang, så berør " >|| " -kontrolknappen, alle displays vil vise " || " og standse med at varme. I dette øjeblik kan kun " >|| " og "  " -kontrolknappen bruges. Berør " >|| " igen, og displayene vil vise den oprindelige indstilling, og kogepladerne fortsætter med at varme.

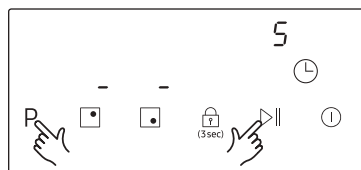


Ændring af maksimal strømgrænse

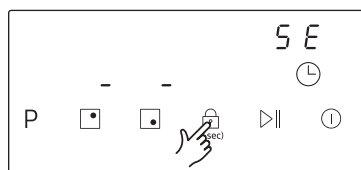
Denne funktion tillader dig at justere enhedens maksimale strøm.



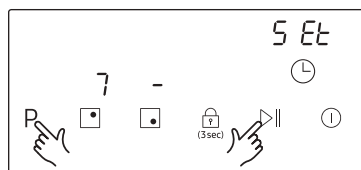
1. Tænd for **strømmen**.



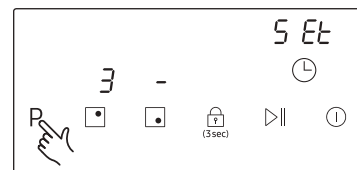
2. Berør **P**-knappen og **P**-knappen samtidig, indtil der vises '**S**' på timerdisplayet.



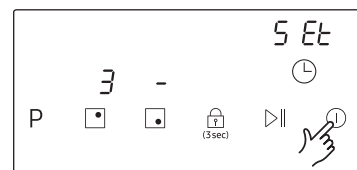
3. Berør **P**-knappen, indtil der vises '**SE**' på timerdisplayet.



4. Berør **P**-knappen og **P**-knappen samtidig, indtil der vises '**SEt**' på timerdisplayet og '**7**' på højre bagbrænders strømdisplay.



5. Berør **P**-knappen, indtil indikator til højre bagbrænder drejer fra '**7**' to '**3**', på den tid er den maksimale strøm ændret til 3000W.



6. Sluk for strømmen for at indstille strømgrænsen.

7. Du kan ændre den maksimale strøm fra 3000W til 7200W ved at gentage den samme arbejdsgang.

BEMÆRK

- I lavstrøms- (3000 W) modus, strømboostfunktionen er ikke til rådighed med en fleksibel, stor plade.
- I lavstrøms- (3000 W) modus, bliver strømniveauet automatisk justeret.
- Under madlavning afhænger strømmen til rådighed for hver kogeplade af, hvor meget madlavning der behøves samtidig:

Antal kogeplader i brug samtidig	1 brænder	2 brænder	3 brænder	4 brænder
Maksimalt strømniveau	P eller 15	11/13 eller 10/14 eller 9/15	9 / 9 / 9 eller 8 / 9 / 10 eller 7 / 8 / 11 eller 6 / 9 / 11 eller . . .	6 / 7 / 7 / 7 eller 5 / 7 / 7 / 8 eller 5 / 6 / 7 / 9 eller 5 / 6 / 8 / 8 eller . . .

Vedligeholdelse af dit apparat

Madlavningspladen

⚠ ADVARSEL

Rengøringsmidler må ikke komme i kontakt med en opvarmet overflade af keramisk glas. Alle rengøringsmidler skal fjernes med tilstrækkelige mængder rent vand efter rengøring, fordi de kan have en kaustisk virkning, når overfladen bliver varm.

Brug ikke nogen aggressive rengøringsmidler så som grill- eller ovnsprays, skurepuder eller slibende gryderensemidler.

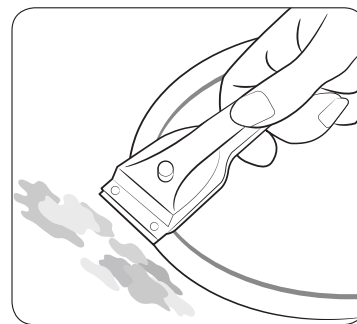
📖 BEMÆRK

Rens overfladen af keramisk glas efter hver brug, når den stadigvæk er varm at røre ved. Dette vil forhindre spild i at blive brændt i overfladen. Fjern skæl, vandmærker fedtdryp og metallisk misfarvning med brugen af et rengøringsmiddel til keramisk glas eller rustfrit stål.

Let snavs

1. Tør den keramiske glasoverflade af med en fugtig klud.
2. Gnid tørt med en ren klud. Rester af rengøringsmidler må ikke overlades på overfladen.
3. Rengør grundigt hele den keramiske madlavningsoverflade af glas en gang i ugen med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til keramisk glas eller rustfrit stål.
4. Tør overfladen af keramisk glas af med brug af tilstrækkelige mængder rent vand, gnid tør med en rent, fnugfri klud.

Stædig snavs

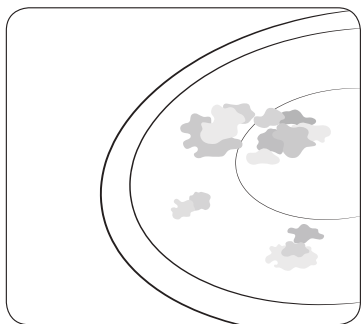


1. Brug en glasskraber for at fjerne mad, som har kogt over og stædige sprøjt.
2. Placer glasskraberen i vinkel til overfladen af det keramiske glas.
3. Fjern snavset ved at skrabe med bladet.

📖 BEMÆRK

Glasskrabere og rensedmidler af keramisk glas er til rådighed fra detailhandlere.

Problemsnavs



1. Fjern sukker, der er bændt på, smeltet plastic, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskaber øjeblikkelig, og mens kogepladen endnu er varm.

⚠ ADVARSEL

Der er risiko for at brænde sig, når glasskaberer bruges på en varm kogeplade:

2. Rengør madlavningspladen som normal, når den er kølet af. Hvis kogepladen, hvor noget er smeltet, er blevet tilladt at afkøles, så opvarm den igen inden rengøring.

📖 BEMÆRK

Ridser og mørke pletter på en overflade af keramisk glas, der for eksempel er forårsaget af en gryde med skarpe hjørner, kan ikke fjernes. Imidlertid hæmmer de ikke madlavningspladens funktion.

Madlavningspladens ramme (valgfri)

⚠ ADVARSEL

Brug ikke eddike, citronjuice eller skællene på rammen af madlavningspladen. Ellers vil der dukke svage pletter op.

1. Tør rammen af med en fugtig klud.
2. Fugt tørret snavs med en våd klud. Tør og gnid tør.

For a undgå at skade dit apparat

- Brug ikke madlavningspladen som en arbejdsoverflade eller til opbevaring.
- Brug ikke en kogeplade, hvis der ikke er nogen gryde på pladen, eller hvis gryden er tom.
- Keramisk glas er meget hårdført og modstandsdygtigt over for temperaturchok, men det kan gå itu. Det kan skades af en særlig skarp eller hård genstand, der falder ned på pladen.
- Placer ikke gryder på den varme ramme. Ridsning eller skade på overfladen kan forekomme.
- Undgå at spilde syreholdige væsker, for eksempel, eddike, citronjuice og skalmidler på pladen, da sådanne væsker kan forårsage kedelige pletter.
- Hvis sukker eller præparat, der indeholder sukker kommer i kontakt med en varm madlavningsplade og smelter, bør det renses øjeblikkeligt med en køkkenskraber, mens den stadig er varm. Hvis det tillades at køle af, kan det beskadige overfladen når det fjernes.
- Opbevar alle genstande og materialer, der kan smelte, for eksempel, plast, aluminiumsfolie og ovn folier, væk fra den keramiske glasoverflade. Hvis noget af denne art smelter på kogepladen, skal det straks fjernes med en skraber.



Fejlmelding og service

Fejlmelding

En fejl kan resultere af en mindre oplysning, som du selv kan korrigere med hjælp af følgende instruktioner. Forsøg ikke nogen videre reparationer, hvis de følgende instruktioner ikke hjælper i hver specifik sag.

⚠ ADVARSEL

Forkert udførte reparationer kan resultere i betydelig risiko for brugeren. Hvis dit apparat behøver reparation, så kontakt venligst dit kundeservicecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Hvad bør jeg gøre, hvis kogepladerne ikke fungerer?	<ul style="list-style-type: none"> Sikringen i husledningen er ikke intakt. 	<ul style="list-style-type: none"> Se i fusibili scattano più volte, chiamare un elettricista autorizzato.
Hvad bør jeg gøre, hvis kogepladerne ikke vil tændes?	<ul style="list-style-type: none"> ① -knappen blev tilfældig aktiveret. Kontrolpanelet er delvis dækket af en fugtig klud eller væske. 	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet er korrekt tændt. Rens kontrolpanelet.
Hvad bør jeg gøre, hvis displayet undtaget indikatoren for restvarme H pludselig forsvinder?	<ul style="list-style-type: none"> ① -knappen blev tilfældig aktiveret. Kontrolpanelet er delvis dækket af en fugtig klud eller væske. 	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet er korrekt tændt. Rens kontrolpanelet.
Hvad bør jeg gøre, hvis, efter at kogepladerne er blevet slukket, restvarmen ikke er indikeret i displayet.	<ul style="list-style-type: none"> Kogepladen blev kun brugt i kort tid og blev derfor ikke varm nok. 	<ul style="list-style-type: none"> Hvis kogepladen er varm, så ring venligst til et lokalt servicecenter.


Informationskode	Mulig årsag	Løsning
F1-F6	Temperatursensors svigt	• Kontakt venligst leverandøren.
F9-FA	Temperatursensors svigt for IGBT	• Kontakt venligst leverandøren.
FC	Forbindelsen mellem strømpladen og hovedpladen svigter	• Kontakt venligst leverandøren.
E1/E2	Unormal spændingsforsyning	<ul style="list-style-type: none"> Inspicer venligst, om strømforsyningen er normal. Tænd for strømmen efter, at strømforsyningen er normal.
E3/E4	Temperatursensoren i det keramiske glas viser højt	• Genstart venligst efter, at apparatet køler af.
E5	Temperatursensoren i IGBT viser højt	• Genstart venligst efter, at apparatet køler af.



Hvad bør jeg gøre, hvis kogepladen ikke tændes eller slukkes.

Dette kunne skyldes en af følgende muligheder:

- Kontrolpanelet dækkes delvis af en fugtig klud eller væske.
- Sikkerhedslåsen til børn er låst og viser "L".

Hvad bør jeg gøre, hvis  displayet er oplyst?

Kontroller følgende:

- Køkkengrejet er uegnet, for småt eller intet køkkengrej er blevet placeret på kogepladen.
- Hvis du bruger egnet køkkengrej, vil en meddelelse automatisk komme frem.

Hvad bør jeg gøre, hvis afkølingsventilatoren kører efter, at madlavningspladen slukkes?

Kontroller følgende:

- Når du er færdig med at bruge madlavningspladen, kører afkølingsventilatoren selv for at afkøle.
- Efter, at madlavningspladen er blevet afkølet, eller der er gået maks. tid (10 minutter), vil afkølingsventilatoren blive kølet af.
- Hvis du anmoder om en serviceopringning pga. en information, der blev givet ved brugen af apparatet, kan besøget fra kundeserviceteknikeren betyde opkrævning af en afgift selv i garantiperioden.

Service

Inden der ringes efter assistance eller service, så kontroller sektionen "**Fejfinding**".

Hvis du stadigvæk behøver hjælp, så følg instruktionerne nedenfor.

Er det en teknisk fejl?

Hvis det er tilfældet, så kontakt venligst dit kundeservicecenter.

Forbered altid forud for diskussionen. Dette vil lette processen med at diagnosticere problemet og også gøre det lettere at beslutte, om et besøg hos kundeservice er nødvendigt.

Læg venligst mærke til følgende information.

- Hvilken form har problemet?
- Under hvilke omstændigheder forekommer problemet?

Når du ringer, så kend venligst modellen og serienummeret på dit apparat.

Denne information leveres på vurderingspladen, som følger:

- Modelbeskrivelse
- S/N-kode (15 cifre)

Vi anbefaler, at du optager informationen her for let reference.

- Model:
- Serienummer:

Hvornår har du påløbende omkostninger selv i garantiperioden?

- Hvis du kunne have ordnet problemet selv ved at anvende en af løsningerne, der er givet i sektionen "**Fejlfinding**".
- Hvis teknikeren fra kundeservice skal gennemføre flere servicebesøg, fordi han ikke blev forsynet med hele den relevante information inden sit besøg, og han for eksempel må gennemføre yderligere ture efter dele. Forberedelse af din telefonsamtale som beskrevet ovenfor vil spare dig udgiften til disse ture.

Tekniske data

Tekniske data

Apparatets dimensioner	Bredde	590 mm
	Dybde	520 mm
	Højde	60 mm
Arbejdsoverflade - ud dimensioner	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
	Højde	72 mm
	Hjørneradius	3 mm
Forbindelsesspænding		220-240 V~ 50 / 60 Hz
Maksimal forbundet belastningsstrøm		7,2 kW
Vægt	Netto	12,2 kg
	Engros	14,5 kg

Kogeplader

Position	Diameter	Strøm
Højre foran	180 mm	1.800 W / Boost 3.000 W
Højre bag	180 mm	1.800 W / Boost 3.000 W
Fleksibel stor zone	-	3.000 W / Boost 4.000 W

Produktinformation

Leverandørnavn	Samsung Electronics Co. Ltd.
Modelidentifikation	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Type plade	Indbygget
Varmeteknologi	Induktionskogeplader og madlavning-område
Antal kogeplader og / eller -område	3
Til cirkulære kogeplader eller -område: Diameter nyttig overfladeområde pr. elektrisk opvarmet kogeplade (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
Til ikke-cirkulære kogeplader eller -område: længde og bredde af nyttig overflade pr. elektrisk opvarmet kogeplade eller -område (L x B)	21,0 x 40,5 cm
Energiforbrug pr. kogeplade eller beregnet pr. kg (EC elektrisk madlavning)	Ø 18,0 cm (for): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (bag): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Energiforbrug til madlavningspladen er beregnet pr. kg (EC elektrisk madlavning)	190.3 Wh/kg

Data er bestemt i overensstemmelse med standarden EN60350-2 og Kommissionens Regulativer (EU) nr. 66/2014.

Tips til at spare energi

- Placer altid gryder og pander, inden kogepladen tændes.
- Snavsede kogeplader og grydeunderlag forøger strømforbrug.
- Brug af en trykkoger reducerer madlavningstiden.

Memo

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
ØSTRIG	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIEN	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKRIG	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
TYSKLAND	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIEN	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
KYPERN	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRÆKENLAND	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
HOLLAND	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORGE	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLEN	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPANIEN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SVERIGE	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SVEJTS	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
GB	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Induktiokeittotaso

Käyttöohje

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Sisältö

Tämän käyttöoppaan käyttäminen	3
Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja	3
Mallin nimi ja sarjanumero	3
Turvallisuusohjeet	3
Pakkausmateriaalin hävittäminen	7
Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen	7
Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkalaiteromu)	7
Keittotason asentaminen	8
Turvallisuusohjeet asentajalle	8
Tarvitsemasi työkalut	8
Kytkeminen verkkovirtaan	8
Asentaminen työtasolle	9
Asennuslaitteiden valinta	10
Riittävän ilmanvaihdon varmistaminen	10
Ennen keittotason asentamista	11
Keittotason asentamisen jälkeen	11
Rakenneosat	12
Ennen aloittamista	13
Keittoalueet	13
Ohjauspaneeli	13
Induktiivinen kuumennus	14
Turvakatkaisu	14
Jäännöslämmön osoitin	15
Lämpötilan tunnistaminen	15
Keittovälineet	15
Hipaisunäppäinten käyttö	19
Toimintääänet	19
Ensimmäinen puhdistus	19
Käyttö	20
Ruoanlaiton aloittaminen	20
Ruoanlaiton lopettaminen	20
Ehdotetut asetukset tiettyjen ruokien valmistamiseksi	21
Tehostus	21

Vaihdeltava alue	22
Ajastin	23
Lämpimänä pitäminen	24
Lapsilukko	24
Tauon hallinta	24
Suurimman tehon raja-arvon muuttamistapa (Italiaa varten)	25
Laitteesi kunnossapito	27
Keittotaso	26
Lievä likaantuminen	26
Vaikea likaantuminen	26
Ongelmalika	27
Keittotason kehys (lisävaruste)	27
Laitteesi vaurioitumisen välttämiseksi	27
Vianmääritys ja huolto	28
Vianmääritys	28
Huolto	29
Tekniset tiedot	30
Tekniset tiedot	30
Keittoalueet	30
Tuotetiedot	30

Tämän käyttöoppaan käyttäminen

Ole hyvä ja lue tämä omistajan käyttöopas kiinnittämällä erityistä huomiota seuraavan osion turvallisuustietoihin ennen laitteen käyttöä.

Säilytä tämä käyttöopas tulevaa käyttöä varten.

Jos laitteen omistajuus siirretään, käyttöohje tulee muistaa siirtää uudelle omistajalle.

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:

VAROITUS

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat johtaa vakaviin henkilövahinkoihin tai kuolemaan.

HUOMIOI

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat johtaa vähäisiin henkilövahinkoihin tai omaisuusvahinkoihin.

HUOMIOI

Noudata keittotason käytön aikana näitä perustason varotoimenpiteitä tulipalon, räjähdysten, sähköiskun tai henkilövahinkojen vähentämiseksi.

HUOMAUTUS

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia tai tietoja, jotka auttavat käyttäjiä käsittelemään tuotetta.

Mallin nimi ja sarjanumero

Sekä mallin nimi että sarjanumero on merkitty keittotason rungon alapuolelle. Kirjoita tiedot muistiin tai liitä lisätuotetarra (sijoitettu tuotteen yläosaan) tälle sivulle myöhempää käyttöä varten.

Mallin nimi _____

Sarjanumero _____

Turvallisuusohjeet

Tämän laitteen turvallisuusnäkökohdat noudattavat kaikkien hyväksyttyjä teknisiä ja turvallisuusstandardeja. Valmistajina uskomme kuitenkin myös, että velvollisuutenamme on perehdyttää käyttäjä seuraaviin turvallisuusohjeisiin.

VAROITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoja, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvonut tai ohjeistanut heille laitteen käyttöä.

Lapsia tulee valvoa, jotta varmistuttaisiin, etteivät he leiki laitteen kanssa.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoja, jos heitä valvontaan, tai heille on annettu ohjeita laitteen turvalisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja suorittaa käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Mahdollisuus irtikytkeä laite tulee sisällyttää kiinteään johdotukseen sähkökytkennän sääntöjen mukaisesti.

Turvallisuusohjeet

Tämä laite tulisi olla kytkettävissä irti virtalähteestä asennuksen jälkeen. Irtikytettävyys voidaan saavuttaa pitämällä pistoketta saavutettavissa, tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkökytkennän sääntöjen mukaisesti.

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevien henkilöiden on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

Mainittu korjausmenetelmä ei saa perustua riippua sidosaineiden käyttöön, koska niitä ei pidetä luotettavana korjaustapana.

VAROITUS: Jos pinta on säröillä, kytke laite pois päältä sähköiskun välttämiseksi.

Laite kuumenee käytön aikana. Varovaisuutta tulisi noudattaa keittotason sisällä olevien kuumien lämmityselementtien koskettamisen välttämiseksi.

VAROITUS: Saavutettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset tulisi pitää poissa.

Höyrypesuria ei tule käyttää.

Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei tulisi asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua. Sammuta keittotaso käytön jälkeen sen ohjaimesta, äläkä luota kattilan ilmaistimeen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kau-kosäädinjärjestelmällä.

HUOMIOI: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhytaikaisista keittoprosessista on valvottava jatkuvasti.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

VAROITUS: Laite ja sen saavutettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varovaisuutta tulisi noudattaa vältettäessä lämmityselementtien koskettamista. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Valvoton ruoanvalmistus keittotasolla rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, sammuta sen sijaan laite ja peitä sitten liekki esim. kannella tai palohuovalla.

VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

VAROITUS: Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suunnittelemaa tai laitteen valmistajan käyttöohjeissa ilmoittamia tai laitteeseen sisällytettyjä keittotason suoja. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Pinnat kuumenevat käytön aikana.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoja, jos heitä valvontaan, tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja suorittaa käyttäjän huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisia.

Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

HUOMIOI

Varmista, että pätevä teknikko on asentanut laitteen oikein ja maadoittanut sen.

Laitetta tulisi huoltaa vain pätevä huoltohenkilöstö.

Pätemättömien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat aiheuttaa vammoja tai vakavia toimintahäiriöitä. Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteyttä paikalliseen huoltokeskukseesi. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoja ja mitätöidä takuun.

Uppeasennettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu asiaankuuluvien standardien mukaisesti kaappeihin ja työtiloihin. Tämä takaa riittävän suojauksen kosketukselta sähköyksiköihin olennaisten turvallisuusstandardien edellyttämällä tavalla.

Jos laitteessasi esiintyy toimintahäiriöitä tai siihen ilmestyy murtumia, halkeamia tai repeämiä:

- Kytke kaikki keittoalueet pois päältä;
- Irrota keittotaso verkkovirrasta; ja
- Ota yhteyttä paikalliseen huolto keskukseesi.

Jos keittotaso halkeilee, sammuta laite mahdollisten sähköiskujen välttämiseksi. Älä käytä keittotasoa, ennen kuin lasipinta on vaihdettu.

Turvallisuusohjeet

Älä käytä keittotasoa alumiinifolion, alumiinifolioon käärittyjen tuotteiden tai alumiiniin ruoanvalmistusastioihin pakattujen jäädytettyjen elintarvikkeiden kuumentamiseen.

Pannun pohjan ja keittotason välissä oleva neste voi aiheuttaa höyrynpainetta. Se voi puolestaan aiheuttaa astian hypähtelyä. Varmista aina että liesi ja pannun pohja pidetään kuivina.

Keittoalueet kuumenevat valmistaessasi ruokaa.

Pidä aina pienet lapset etäällä laitteesta.

Pidä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta, sillä pakkausmateriaalit voivat olla vaarallisia lapsille.

Tätä laitetta on tarkoitus käyttää ainoastaan normaaliin ruoanlaittoon ja paistamiseen kotona. Sitä ei ole suunniteltu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.

Älä koskaan käytä keittotasoa huoneen lämmitykseen.

Noudata varovaisuutta kytkiessäsi sähkölaitteita pistorasiaan keittotason läheisyydessä. Verkkojohdot eivät saa olla kosketuksissa keittotason kanssa.

Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan nopeasti. Älä koskaan jätä pintayksiköitä ilman valvontaa valmistettaessa ruokia rasvassa tai öljyssä, esimerkiksi rasvakeitettäessä ranskanperunoita.

Sammuta ruoanvalmistusalueet käytön jälkeen.

Pidä ohjauspaneelit aina puhtaina ja kuivina.

Älä koskaan aseta palavia esineitä keittotasolle, sillä se voi aiheuttaa tulipalon.

Laite voi aiheuttaa varomattomasti käytettynä palovammoja.

Sähkölaitteiden johdot eivät saa koskettaa keittotason kuumaa pintaa tai kuumia ruoanvalmistusastioita.

Älä käytä keittotasoa vaatteiden kuivaamiseen.

Sydämentahdistimien ja aktiivisten sydänimplanttien käyttäjien on pidettävä ylävartalonsa vähintään 30 cm etäisyydellä induktiokeittoalueista niiden ollessa päälle kytkettynä. Jos olet epävarma, kysy neuvoa laitteen valmistajalta tai lääkäriltäsi (vain induktiolieden malli).

Älä yritä korjata, purkaa tai muokata laitetta itse.

Sammuta laite aina ennen puhdistamista.

Puhdista keittotaso tämän käyttöohjeen puhdistus- ja hoito-ohjeiden mukaisesti.

Pidä lemmikkieläimet etäällä laitteesta, koska lemmikit voivat aiheuttaen toimintahäiriön astumalla laitteen hallintalaitteiden päälle.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

⚠ VAROITUS

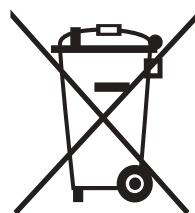
Levyt ja kovat vaahto-osat on merkitty asianmukaisesti. Ole hyvä ja hävitä pakkausmateriaalit ja vanhat laitteet turvallisuus ja ympäristö asianmukaisesti huomioiden.

Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen

⚠ VAROITUS

Ennen vanhan laitteesi hävittämistä, tee se käyttökelvottomaksi, jotta siitä ei voisi aiheutua vaaraa. Pyydä tätä varten valtuutettua teknikkoo irrottamaan laite pistorasiasta ja poistamaan sen verkkojohto. Laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteenä. Tietoja keräyspäivämääristä ja julkisista jätteenkäsittelypaikoista on saatavana paikallisesta jätehuollostasi tai kunnaltasi.

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkalaiteromu)



(Sovellettavissa maissa joissa on erillinen keräysjärjestelmä)

Tämä merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai kirjallisuudessa osoittaa, että tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita (esim. laturi, kuulokemikrofoni, USB-kaapeli) ei tule hävittää muiden talousjätteiden kanssa niiden käyttöään lopussa. Valvomattoman jätteiden hävittämisen mahdollisten ympäristölle tai ihmisten terveydelle aiheuttamien haittojen estämiseksi erota nämä esineet muista jätteistä ja kierrätä ne vastuullisesti edistääksesi materiaalivarojen kestävä uudelleenkäyttöä. Kotitalouskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä joko siihen jälleenmyyjään, jolta he ovat ostaneet kyseisen tuotteen, tai paikallishallinnon virastoon saadaksesi tietoja siitä, missä ja miten he voivat toimittaa nämä kohteet ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen. Kaupallisten käyttäjien tulee ottaa yhteyttä toimittajaan ja tarkistaa ostosopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita ei tulisi sekoittaa muiden kaupallisten jätteiden kanssa niiden hävittämisen yhteydessä.

Saadaksesi lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista sääntelyvelvoitteista, esim. REACH, vieraile osoitteessa: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Keittotason asentaminen

VAROITUS

Varmista, että uusi laite on asennettu ja maadoitettu ainoastaan pätevän henkilöstön toimesta.
Ole hyvä ja noudata tätä ohjeita. Takuu ei kata vaurioita, jotka voivat aiheutua virheellisestä asennuksesta.
Teknisiä tietoja esitetään tämän oppaan lopussa.

Turvallisuusohjeet asentajalle

- Sähköasennuksessa on asennettava laite, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikissa navoissa, joissa kosketusaukon leveys on vähintään 3 mm. Soveltuviin eristyslaitteisiin sisältyvät linjasuojauk-
katkaisijat, sulakkeet (ruuvityyppiset sulakkeet on poistettava pidik-
keestä), maadoitusvuotosulakkeet ja kontaktorit.
- Palosuojauksen suhteen tämä laite vastaa standardia EN60335-2-6.
Tämän tyyppinen laite voidaan asentaa siten, että toisella puolella on
korkea astiakaappi tai seinä.
- Asennuksen on taattava suojaus sähköiskuilta.
- Keittiöön asennettavan laitteen on täytettävä standardin DIN68930
vakausvaatimukset.
- Kosteudelta suojaamiseksi kaikki leikatut pinnat on suljettava sopivalla
tiivisteaineella.
- Laatoitetuilla työpinoilla keittotason sijainnin liitoskohdat tulee täyttää
kokonaan laastilla.
- Luonnollisella tai keinotekoisella kivipinnalla tai keraamisilla kansilla
hyppyjouset on kiinnitettävä paikalleen sopivalla keinotekoisella hartsilla
tai sekoitetulla liimalla.
- Varmista että tiiviste on kiinnitetty oikein työpintaa vasten ilman mitään
rakoja. Ylimääräistä silikonitiivistettä ei saa levittää; tämä vaikeuttaisi
poistoa huoltotöitä varten.
- Keittotaso on irrotettaessa painettava alhaalta ylös.
- Keittotason alle voidaan asentaa levy.
- Työpinnan ja sen alla olevan yksikön etupuolen välistä ilmanvaihtoväliä ei
saa peittää.

Tarvitsemasi työkalut



Lyijykynä



Philips-pään ruuvitaltta



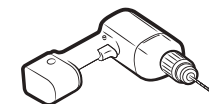
Viivain tai suoraviivain



Suojalasit



Kuviosaha



Pora

Kytkeminen verkkovirtaan

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen nimellisjännite, eli tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa käytettävissä olevaa verkkojännitettä. Tyyppikilpi sijaitsee keittotason kotelon alaosassa.

WAARSCHUWING

Katkaise virta virtapiiristä ennen johtojen kytkemistä virtapiiriin.
Lämmityselementin jännite on AC 230 V~. Laite toimii myös täysin verkoissa, joiden vaihtovirta on AC 220 V ~ tai AC 240 V~. Keittotaso on kytkettävä verkkovirtaan käyttäen laitetta, jonka avulla laite voidaan irrottaa sähköverkosta kaikista navoista, joiden kosketusaukon leveys on vähintään 3 mm, esim. automaattinen linjasuojauk-
katkaisija, maadoitusvuotosulakkeet tai sulake.

VAROITUS

Kaapeliliitännät on tehtävä määräysten mukaisesti ja liitinruuvit on kiristettävä kunnolla.

VAROITUS

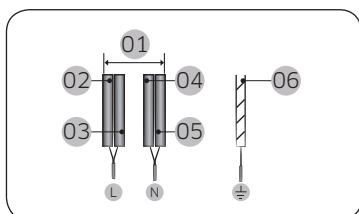
Kun keittotaso on kytketty verkkovirtaan, tarkista, että kaikki keittoalueet ovat käyttövalmiita kytkemällä ne hetkeksi vuorotellen maksimiasentoon sopivia ruoanvalmistusastioita käyttäen.

VAROITUS

Kiinnitä huomiota (vaatimustenmukaisuuteen) talon ja laitteen vaiheiden ja sähkövarauksettoman liitännän sijoittamiseen (kytkentäkaaviot); muuten komponentit voivat vaurioitua. Takuu ei kata virheellisestä asennuksesta johtuvia vaurioita.

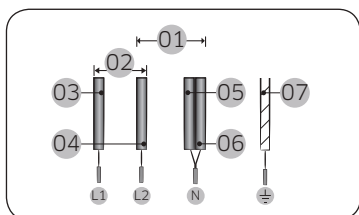
VAROITUS

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevien henkilöiden on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.



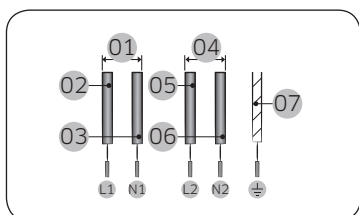
1N ~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Sininen
02	Ruskea	05	Harmaa
03	Musta	06	Vihreä/Keltainen



2N ~ (16 A): Erotta 2-vaihejohdot (L1 ja L2) ennen yhdistämistä.

01	220-240 V ~	05	Sininen
02	380-415 V ~	06	Harmaa
03	Ruskea	07	Vihreä/Keltainen
04	Musta		



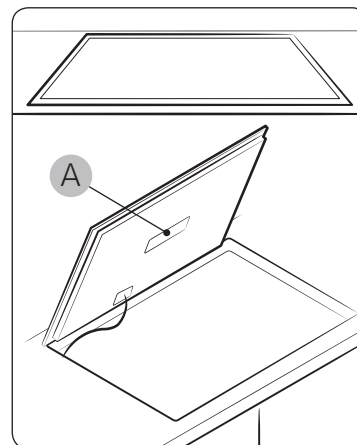
2 x 1N ~ (16 A): Erotta johdot ennen kytkemistä.

01	220-240 V ~	05	Musta
02	Ruskea	06	Harmaa
03	Sininen	07	Vihreä/Keltainen
04	220-240 V ~		

VAROITUS

Seuraa liittimien lähelle kiinnitettyä kytkentäkaaviota oikean syöttöliitännän yhdistämistä varten.

Asentaminen työtasolle



A. Sarjanumero

HUOMAUTUS

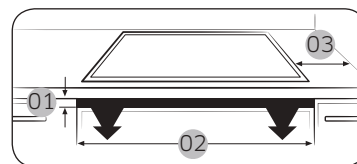
Merkitse muistiin sarjanumero laitteen tyyppikilvestä ennen asennusta. Tätä numeroa vaaditaan mahdollisten huoltopyyntöjen yhteydessä, eikä se ole enää nähtävissä asennuksen jälkeen, koska se on alkuperäisessä tyyppikilvessä laitteen ylemmällä sivulla tai alapuolella.

HUOMAUTUS

Kiinnitä erityistä huomiota vähimmäistilan ja vapaan välin vaatimuksiin.

HUOMAUTUS

Keittotason alaosa on varustettu tuulettimella. Jos keittotason alla on vetolaatikko, sitä ei tulisi käyttää pienten esineiden tai paperin säilyttämiseen, koska ne saattavat vaurioittaa tuuletinta tai häiritä jäähdytystä, jos ne imeytyvät siihen.



Nro	Selite	Koko
01	Tuuletusaukon korkeus	Min. 2 mm
02	Tuuletusaukon leveys	560 mm
03	Etäisyys laitteen päädyn ja työpin- nan sivuseinämän välillä	Min. 50 mm

Keittotason asentaminen

Asennuslaitteiden valinta

Leikkaa työpinta piirroksessa esitettyjen kokojen mukaan.

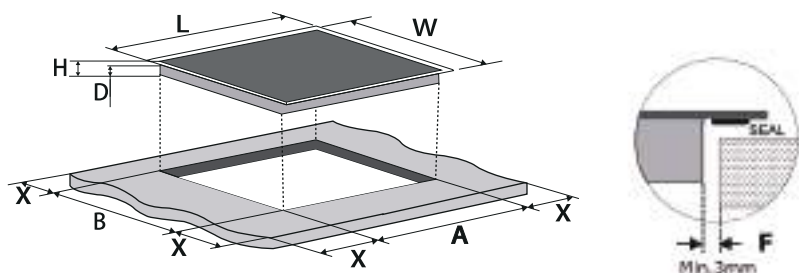
Asennusta ja käyttöä varten aukon ympärille on jätettävä vähintään 50 mm työpintaa.

Varmista että työpinnan paksuus on vähintään 20 mm. Ole hyvä ja valitse lämmönkestävä ja eristetty työpinnan materiaali (puuta ja vastaavaa kuitu- tai hygroksooppista materiaalia ei saa käyttää työpinnan materiaalina, ellei sitä ole kyllästetty), jotta välttyttäisiin sähköiskuilta ja laitteen lämmön säteily aiheuttamilta suuremmilta muodonmuutoksilta.

Kuten alla on esitetty:

HUOMAUTUS

Keittotason reunojen ja työpinnan sisäpintojen välisen turvaetäisyyden tulee olla vähintään 3 mm.



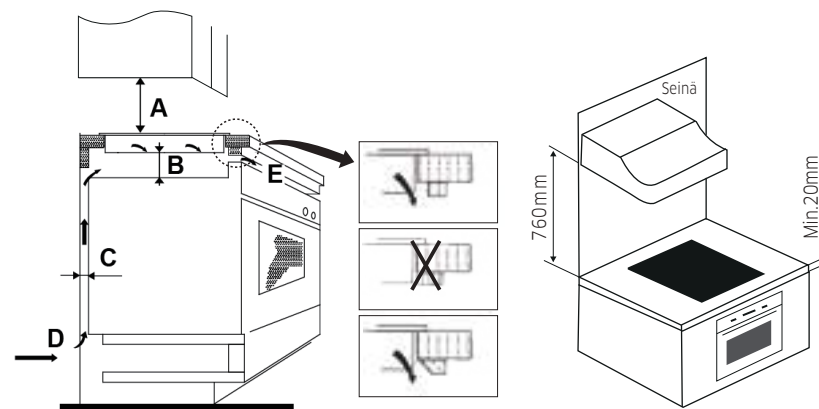
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	Min. 50	Min. 3

Riittävän ilmanvaihdon varmistaminen

Varmista kaikissa olosuhteissa, että laite on hyvin tuuletettu ja että ilmanotto- ja poistoaukot eivät ole tukittuna. Varmista että laite on hyvässä käyttökunnossa. Kuten alla on esitetty:

HUOMAUTUS

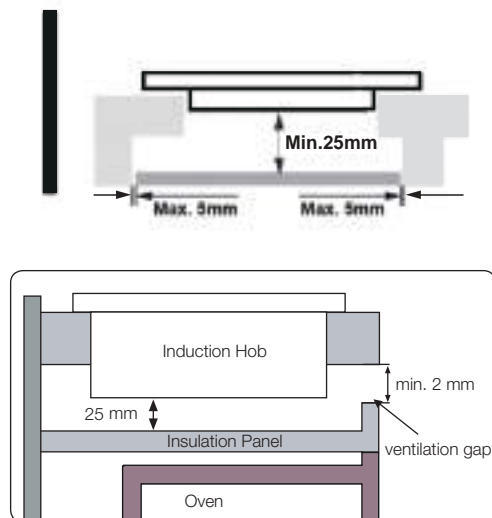
Laitteen yläosan ja laitteen yläpuolella olevan astiakaapin välisen turvaetäisyyden tulisi olla vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Ilmanotto	Ilmanpoisto 2

Varmista että laite on hyvin tuuletettu ja että ilmanotto- ja poistoaukot eivät ole tukittuna.

Jotta välttyttäisiin vahingossa tapahtuvalta kosketukselta keittotason ylikuumenemiseen alaosaan, tai odottamattomalta sähköiskulta työskenteilyn aikana, on välttämätöntä laittaa ruuveilla kiinnitetty puinen lisäosa vähintään 25 mm etäisyydelle keittotason pohjasta. Noudata alla esitettyjä vaatimuksia.



VAROITUS

Keittotason ulkopuolella on tuuletusaukkoja. SINUN TÄYTYY varmistaa, että työtaso ei tuki näitä reikiä asentaessasi keittotasoa paikoilleen.

VAROITUS

- Huomaa, että muovi- tai puumateriaalin runkoon liittävän liiman on kestävä vähintään 150 °C lämpötilaa, jotta paneelien irtoamiselta välttyttäisiin.
- Takaseinän, vierekkäisten ja ympäröivien pintojen on siksi kyettävä kestämään 90 °C lämpötilaa.

Ennen keittotason asentamista

- Työpinta on tasainen ja vaa'assa, eivätkä rakenneosat ole päällekkäisiä muiden tilavaatimuksien kanssa.
- Työpinta on valmistettu lämmönkestävästä ja eristetystä materiaalista.
- Jos keittotaso on asennettu uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin.
- Asennus täyttää kaikki vapaan tilan vaatimukset ja sovellettavat standardit ja määräykset.
- Pysyvään johdotukseen on kytketty sopiva erotuskytkin, joka katkaisee täydellisesti virtaverkon, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten johdotussääntöjen ja säädösten mukaisesti.
- Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm yhteyden erottava ilmarako kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe]johtimissa, jos paikalliset johdotussäännöt sallivat tämän muutoksen vaatimuksiin).
- Eristyskytkin tulee olemaan helposti asiakkaan käytettävissä liesitason ollessa asennettuna.
- Jos olet epävarma asennuksesta, ota yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja perehdy liittyviin säännöksiin.
- Liesitasoa ympäröiville seinäpinnoille käytetään lämmönkestäviä ja helposti puhdistettavia pintoja (kuten keraamisia laattoja).

Keittotason asentamisen jälkeen

HUOMIOI

- Virtalähteen kaapeli ei ole saatavilla kaapin ovien tai laatikoiden kautta.
- Hyllykön ulkopuolelta virtaa riittävästi raikasta ilmaa keittotason pohjaan.
- Jos keittotaso on asennettu vetolaatikon tai astiakaapin tilan yläpuolelle, keittotason pohjaan asennetaan lämpösuojaeste.
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.



Keittotason asentaminen

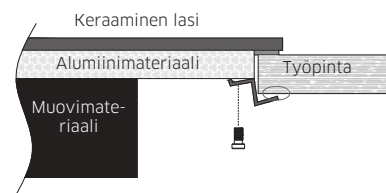
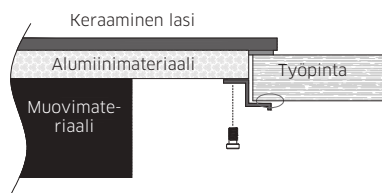
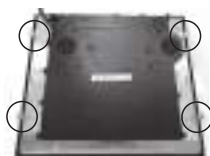
Rakenneosat

Laite tulisi asettaa vakaalle, sileälle pinnalle (käytä pakkausta). Älä kohdista voimaa keittotasosta ulkoneviin säätimiin.

Kannattimen asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso asennuksen jälkeen työpinnalle ruuveilla ja keittotason pohjaan 4 kiinnikkeellä (katso kuva).

Säädä kiinnikkeen sijainti sopivaksi työpinnan paksuuden mukaisesti.



VAROITUS

Kiinnikkeet eivät missään tapauksessa saa asennuksen jälkeen koskettaa työtason sisäpintoja (katso kuva).

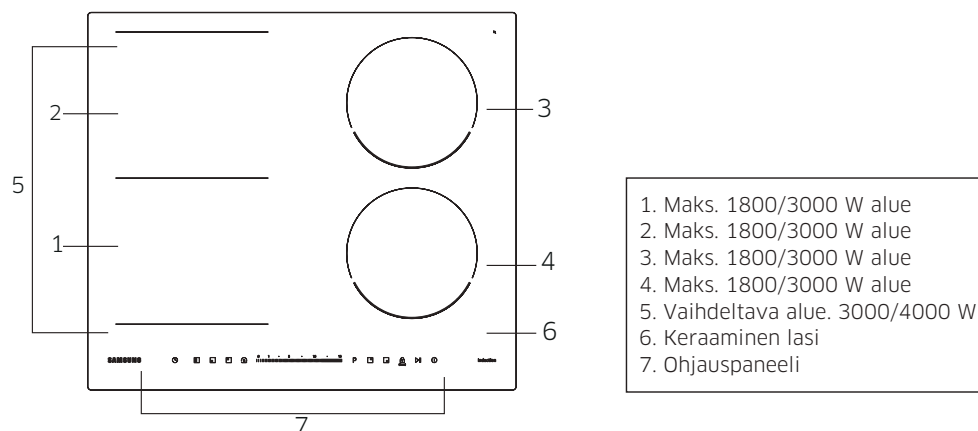
⚠ HUOMIOI

- Laitteen saa asentaa pätevä henkilöstö tai teknikko.
- Meillä on ammattilaisia palveluksessasi. Ole hyvä äläkä koskaan suorita itse operaatiota.
- Keittotasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatteiden kuivausrummun päälle, sillä kosteus voi vahingoittaa laitetta.
- Laite on asennettava siten, että voidaan varmistaa lämmön parempi säteily laitteen luotettavuuden parantamiseksi.
- Työpinnan indusoidun lämmitysalueen seinän ja yläpuolella olevien osien on kestävä lämpöä.
- Vaurioiden välttämiseksi kerrosrakenteisen tason ja liiman on oltava lämmönkestäviä.
- Höyrypesuria ei tule käyttää.
- Tämän keittotason saa kytkeä verkkovirtaan vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tarkista ennen keittotason verkkovirtaan kytkemistä, että:
 - Kotitalouden johdotusjärjestelmä soveltuu keittotason virrankulutukseen.
 - Jännite vastaa arvokilvessä annettua arvoa.
 - Virtalähteen kaapelin osat kestävät tyyppikilvessä ilmoitetun kuormituksen.
- Älä käytä sovittimia, virranvaimentimia tai haaroituslaitteita kytkiessäsi keittotasoa verkkovirtaan, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalon.

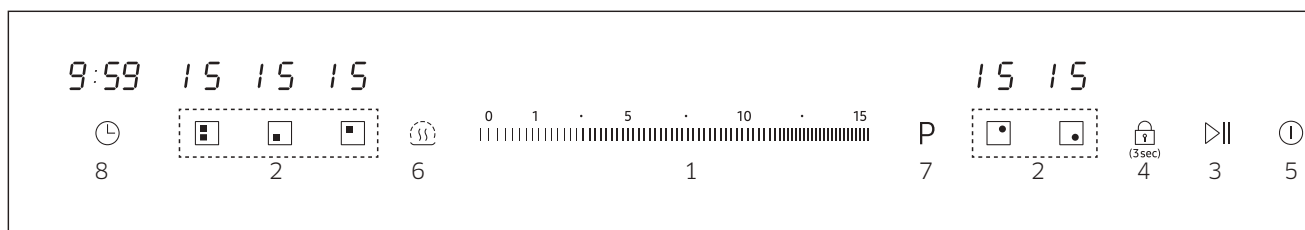


Ennen aloittamista

Keittoalueet



Ohjauspaneeli



1. Virta-/Ajastin-liukusäätimen kosketusohjaus
2. Ruoanvalmistusalueen valintaohjaimet
3. Tauon ohjaus
4. Lapsilukon ohjaus
5. ON/OFF-ohjaus
6. Pidä lämpimänä -ohjaus
7. Tehostuksen ohjaus
8. Ajastimen ohjaus

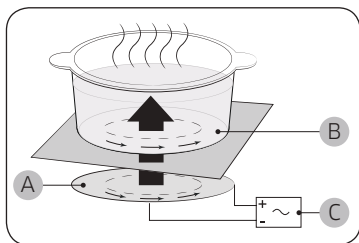
Keittoalueen näytön opas

Näyttö	Merkitys
1 - 15, P	Valittu tehotas
H	Jäännöslämpö (kuuma)
L	Lapsilukko on aktivoitu
u	Ruoanvalmistusastia ei ole soveltuva, liian pieni tai ruoanvalmistusastia ei olla asetettu keittoalueelle



Ennen aloittamista

Induktiivinen kuumennus



- A. Induktiokela
- B. Indusoidut virrat
- C. Elektroniset virtapiirit

- Induktiolämmityksen periaate:**
Asettaessasi ruoanvalmistusastian keittoalueelle ja kytkiessäsi sen päälle, induktiokeittimen elektroniset piirit tuottavat ruoanvalmistusastioiden pohjaan "indusoituja virtauksia", jotka nostavat heti ruoanvalmistusastian lämpötilaa.
- Nopeampaa ruoanlaittoa ja paistamista:**
Koska astiaa lämmitetään suoraan lasin sijasta, hyötysuhde on suurempi kuin muissa järjestelmissä, koska lämpöä ei hukata. Suurin osa imeytyneestä energiasta muuttuu lämmöksi.

Turvakatkaisu

Jos yhtä keittoaluetta ei ole kytketty pois päältä, tai tehotasoa ei olla säädetty pitkään aikaan, kyseinen keittoalue sammuttaa itsensä automaattisesti.
Mahdolliset jäännöslämmöt ilmoitetaan merkinnällä **H** ("hot" eli "kuuma") vastaavassa keittoalueen näytössä.
Keittoalueet sammuvat itsestään seuraavina aikoina.

Tehotaso	Pois päältä kytkeminen
Lämpimänä pitäminen	2 tunnin jälkeen
1-5	8 tunnin jälkeen
6-10	4 tunnin jälkeen
11-14	2 tunnin jälkeen
15	1 tunnin jälkeen

HUOMAUTUS


Jos ruoanvalmistusastiat eivät ole sopivia, ne ovat liian pieniä tai keittoaluetta ei ole asetettu keittoalueelle, näytössä esitetään **H**.
Tällöin 1 minuutin kuluttua vastaava keittoalue sammutetaan.

HUOMAUTUS

Jos yksi tai useampi keittoalue sammuu ennen ilmoitettua aikaa, katso "Vianmääritys" sivulla 28.

Muita keittoalueen sammumisen syitä

Kaikki keittoalueet sammuvat itsestään, jos nestettä kiehuu ohjauspaneelin päälle.

Automaattinen sammutus aktivoituu myös, jos kostean kangas asetetaan ohjauspaneelin päälle. Molemmissa tapauksissa laite on kytkettävä uudelleen päälle  -painikkeella, kun neste tai kangas on poistettu.



Jäännöslämmön osoitin

Kun yksittäinen keittoalue tai keittotaso kytketään pois päältä, jäännöslämpö esitetään merkinnällä **H** ("hot" eli "kuuma") vastaavassa keittoalueen näytössä. Vaikka keittoalue olisi kytketty pois päältä, jäännöslämmön ilmaisain sammuu vasta, kun keittoalue on jäähtynyt. Jäännöslämpöä voidaan käyttää sulattamiseen tai ruoan lämpimänä pitämiseen.

VAROITUS

Jäännöslämmön merkkivalon palaessa on olemassa palovammojen vaara.

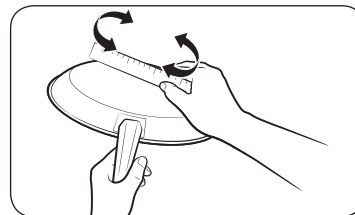
VAROITUS

Jos virransyöttö keskeytyy, **H** -symboli sammuu ja tietoja jäännöslämmöstä ei ole enää saatavilla. Voi silti olla mahdollista polttaa itseään. Tämä voidaan välttää noudattamalla aina varovaisuutta liedon lähellä ollessa.

Lämpötilan tunnistaminen

Jos mistä tahansa syystä minkä tahansa keittoalueen lämpötilat ylittäisivät turvatasot, keittoalue laskee automaattisesti alhaisempaan tehotasoon. Kun keittotasoon käyttö on lopetettu, jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, kunnes keittotasoon elektroniikka on jäähtynyt. Jäähdyttimen tuuletin sammuttaa sitten itsensä elektroniikan lämpötilan mukaisesti.

Keittovälineet



Käytä litteäpohjaisia ruoanvalmistusastioita, jotka ovat kokonaan kosketuksissa koko keittoalueen kanssa. Tarkista tasaisuus kiertämällä viivainta keittovälineiden pohjaa pitkin. Varmista noudattavasi kaikkia ruoanvalmistusastioiden käyttöä koskevia suosituksia.

- Käytä induktioruoanvalmistuksessa oikeasta materiaalista valmistettuja ruoanvalmistusastioita.
- Käytä laadukkaampia raskaammat pohjat sisältäviä ruoanvalmistusastioita lämmönsiirron tehostamiseksi. Tämä tuottaa parhaat kypsennystulokset.
- Sovita ruoanvalmistusastian koko valmistettavan ruoan määrään.
- Älä anna ruoanvalmistusastioiden kiehua kuivaksi. Tämä voi aiheuttaa pysyviä vaurioita murtumisen, sulamisen tai turmeltumisen muodossa, mikä voi vaikuttaa keraamiseen keittotasoon. (Tällainen vahinko ei kuulu takuun piiriin).
- Älä käytä likaisia tai runsaasti rasvakertymiä sisältäviä ruoanvalmistusastioita. Käytä aina ruoanvalmistusastioita, jotka on helppo puhdistaa ruoanvalmistuksen jälkeen.

HUOMIOI

- Keittoalueet saattavat näyttää jäähtyneiltä niiden pois päältä kytkemisen jälkeen.
- Lasipinta voi kuitenkin olla kuuma ruoanvalmistusastioista siirtyneen jäännöslämmön takia. Palovammojen riski on edelleen olemassa.
- Älä kosketa kuumia ruoanvalmistusastioita suoraan käsilläsi. Käytä aina uunikäsineitä tai kattilanpitimiä suojataksesi käsiäsi palovammoilta.
- Älä liu'uta ruoanvalmistusastioita keittotasoon pinnalla. Se voi vahingoittaa keittotasoa pysyvästi.



Ennen aloittamista

Ruoanvalmistusastiat induktiokeittotasoilte

Induktiopoltin voidaan kytkeä päälle vain, kun yhdelle keittoalueelle asetetaan magneettisen pohjan sisältävä ruoanvalmistusastia. Voit käyttää alla sopiviksi tunnistettuja ruoanvalmistusastioita.

Materiaali	Soveltuvuus
Teräs, emaloitu teräs, valurauta	Kyllä
Ruostumaton teräs	Kyllä (jos magneetti tarttuu keittiöastian pohjaan)
Alumiini, kupari, messinki, lasi, keraaminen, posliini	Ei

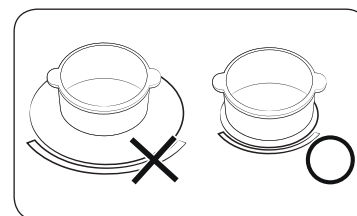
HUOMAUTUS

- Valmistaja on merkinnyt induktioruoanvalmistamiseen soveltuvat astiat.
- Tietyt ruoanvalmistusastiat voivat aiheuttaa ääniä niitä induktiokeittotasoilte käytettäessä.
- Nämä äänet eivät tarkoita, että keittotasossa olisi toimintahäiriöitä, eivätkä ne mitenkään vaikuta sen toimintaan.
- Erityiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittiövälineet eivät välttämättä sovellu induktiokeittämiseen.

Tarkista vetäkö astian pohja magneettia puoleensa.

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittiövälineiden pohjan kokoon tietyn rajan puitteissa. Ruoanvalmistusastian pohjan magneettisen osan on kuitenkin oltava kypsennysvyöhykkeen koosta riippuva vähimmäishalkaisija.

Keittoalue		Minimi (mm)	Maksimi (mm)
Vaihdelta- va alue	Etu- tai taka-alue	140	220
	Vaihdeltava iso alue	220	220 x 400
Oikean takaosan keittoalue		140	180
Oikean etuosan keittoalue		140	180

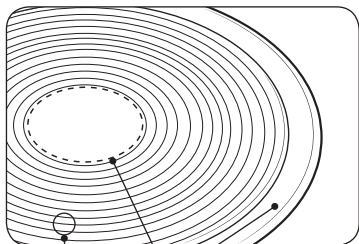


Parhaat tulokset saa käyttämällä ruoanvalmistusastioita, joiden ferromagneettisen halkaisija vastaa polttimeen halkaisijaa. Jos poltin ei tunnista ruoanvalmistusastioita, kokeile pienempikokoista poltinta.

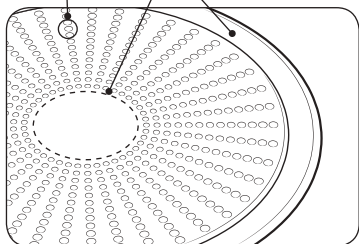


Muut induktioruoanvalmistusastiat

Joidenkin ruoanvalmistusastioiden pohjassa on ohut magneettinen materiaali, jotta ne toimisivat induktiolämmityskeittolevyn kanssa. Nämä ruoanvalmistusastiat ovat heikosti magneettisia, eivätkä ne ehkä toimi hyvin (heikko magneettisuus tarkoittaa, että magneetti ei tartu tiukasti, tai magneetin tarttuma alue on pieni).

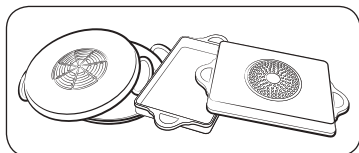


- Vaikka ruoanvalmistusastiat olisi suunniteltu induktiokeittotasoa varten, lämmitystehokkuus voi olla heikko, tai joskus keittotaso ei välttämättä havaitse ruoanvalmistusastiaa sen pohjassa olevan magneettisen alueen koosta ja voimakkuudesta riippuen.



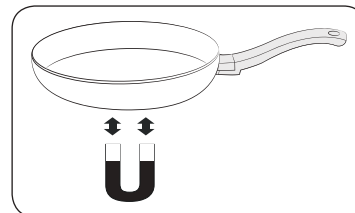
A. Alue johon magneetti ei tartu

B. Alue johon magneetti tarttuu



Käytettäessä pienemmällä ferromagneettisella elementillä varustettuja suuria ruoanvalmistusastioita, vain ferromagneettinen elementti kuumenee. Siksi lämpö ei välttämättä jakaudu tasaisesti.

Soveltuvuustesti

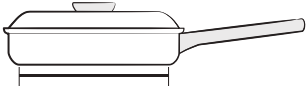
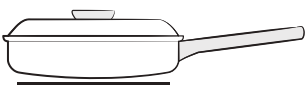
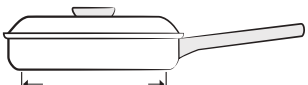
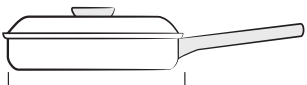
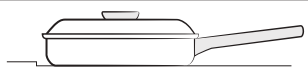
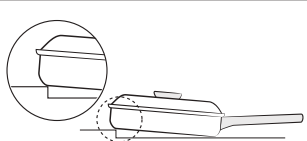
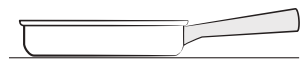



Ruoanvalmistusastia soveltuu induktio-ruoanvalmistukseen, jos magneetti tarttuu ruoanvalmistusastian pohjaan ja keittiövälineiden valmistaja on merkinnyt ne tarkoitukseen sopivaksi.

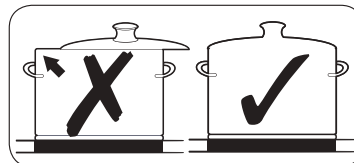
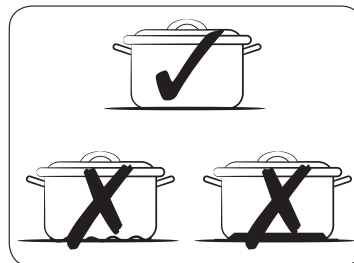
- Hyvät ruoanvalmistusastiat voi tunnistaa niiden pohjan perusteella. Pohjan on tarkoitus olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Ostettaessa uusia ruoanvalmistusastioita, tulee kiinnittää erityistä huomiota pohjan halkaisijaan. Valmistajat ilmoittavat usein vain yläreunan halkaisijan.
- Älä käytä vaurioituneen pohjan, karkeat reunat tai rosoisuuksia sisältäviä ruoanvalmistusastioita. Vaurioituneet ruoanvalmistusastiat voivat naarmuttaa keraamista keittotasoa pysyvästi, jos niitä liu'utetaan sen pintaa pitkin.
- Kylmänä ruoanvalmistusastian pohjat ovat yleensä taipuneet hieman sisään-päin (kovera). Ne eivät saa taipua ulospäin (kupera).
- Jos haluat käyttää erikoistyyppisiä ruoanvalmistusastioita, esimerkiksi painekattilaa, haudutuskattilaa tai wok-pannua, ole hyvä ja noudata valmistaja-

Ennen aloittamista

Oikea sijoittaminen

Oikea	Väärä
	
Litteäpohjaiset ruoanvalmistusastiat ja suorat sivut.	Ruoanvalmistusastiat, joissa on kaarevat tai vääntyneet pohjat tai sivut.
	
Ruoanvalmistusastiat täyttävät tai ylittävät keittoalueelle suositellun vähimmäiskoon.	Ruoanvalmistusastiat eivät täytä nykyiselle keittoalueelle vaadittua vähimmäiskokoa.
	
Ruoanvalmistusastiat lepäävät täysin keittotason pinnalla.	Keittoastiat nojaavat keittotason reunaan tai eivät lepää kokonaan keittotason pinnalla.
	
Ruoanvalmistusastiat ovat tasapainossa.	Raskas kahva saa ruoanvalmistusastian kallistumaan.

Energiansäästövinkejä



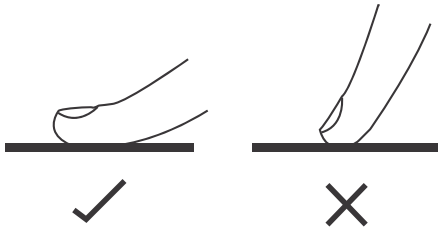
Säästä virrankulutuksessa noudattamalla seuraavia ohjeita.

- Laita ruoanvalmistusastiat aina keittoalueelle, ennen kuin kytket vastaavan polttimen päälle.
- Pidä keittoalueet ja ruoanvalmistusastiat puhtaina. Muutoin virtaa kuluu enemmän.
- Sulje ruoanvalmistusastian kansi tiukasti, jos sellainen on. Tämä vähentää virrankulutusta.
- Kytke pois käytössä oleva poltin ennen keittoajan päättymistä. Pidä ruokaa lämpimänä jäännöslämmöllä.

Hipaisunäppäinten käyttö

Hipaisupainikkeita voidaan käyttää koskettamalla haluttua painiketta ojennetulla sormenpäällä, kunnes vastaavat näytöt valaistuvat tai sammuvat, tai kunnes haluttu toiminto on aktivoitu.

Varmista, että laitetta käyttäessäsi kosketat vain yhtä painiketta. Jos sormi on liian tasaisena painikkeessa, myös vieressä olevaa nappia voidaan käyttää.



Toimintääänet

Jos kuulet

- **Halkeilevaa ääntä:** ruoanvalmistusastia on valmistettu eri materiaaleista.
- **Viheltävää:** käytät useampaa kuin kahta ruoanvalmistusaluetta ja ruoanvalmistusastia on valmistettu eri materiaaleista.
- **Huminaa:** käytät suurta tehotasoa.
- **Napsahduksia:** tapahtuu sähköistä kytkentää.
- **Sihinää, surinaa:** tuuletin toimii.

Äänet ovat normaaleja eivätkä viittaakaan mihinkään vikoihin.

⚠ VAROITUS

Älä käytä erikokoisia ja -materiaalisia ruoanvalmistusastioita.

Erikokoisten tai -materiaalisten ruoanvalmistusastioiden käyttö voi aiheuttaa ääniä ja tärinää.

📖 HUOMAUTUS

Alhaisen tehotason (1-5) käyttö voi aiheuttaa napsautusääniä.

Ensimmäinen puhdistus

Pyyhi keraaminen lasipinta kostealla liinalla ja keraamisella keittotason lasinpuhdistusaineella.

⚠ VAROITUS

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vaurioitua.



Käyttö

Ruoanlaiton aloittaminen

Kosketa ON / OFF-ohjausta. Virran kytkemisen jälkeen sumneri soi kuuluu kerran, ajastimen säätö näyttää "---", keittoalueen valinnan ohjaimet osoittavat "-", osoittaen että laite on siirtynyt valmiustilaan.	
Aseta sopiva ruoanvalmistusastia sille keittoalueelle, jota haluat käyttää. <ul style="list-style-type: none">• Varmista, että ruoanvalmistusastia pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.	
Kosketa keittoalueen ohjausta, ja kosketettu osoitin vilkkuu.	
Sääda lämpöasetusta koskettamalla liukusäädintä. <ul style="list-style-type: none">• Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, laite kytkeytyy pois automaattisesti. Joudut aloittamaan uudelleen vaiheesta 1.• Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.	

Jos näytössä esitetään lämpöasetuksen yhteydessä

Tämä tarkoittaa että:

- et ole asettanut ruoanvalmistusastiaa oikealle keittoalueelle, tai
 - käyttämäsi ruoanvalmistusastiaa ei sovellu induktiokeittämiseen tai,
 - ruoanvalmistusastia on liian pieni tai se ei ole keskitetty oikein keittoalueelle.
- Kuumennusta ei tapahdu, ellei keittoalueella ole sopivaa astiaa.
Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos paikkaan ei ole asetettu sopivaa ruoanvalmistusastiaa.

Ruoanlaiton lopettaminen

Kytke pois keittoalue koskettamalla liukusäädintä vasemmalle. Varmista, että näytössä näkyy "0". TAI Kosketa keittoalueen valintaohjainta noin 2 sekunnin ajan kytkeäksesi keittoalueen pois päältä.	
Kytke pois koko liesitaso koskettamalla ON/OFF-säädintä.	
Varo kuumia pintoja "H" ilmoittaa mikä keittoalue on kuuma koskettaa. Merkki katoaa pinnan jäähtyttyä turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, halutessasi lämmittää edelleen pannuja, käytä yhä kuumaa keraamista lasia.	



Ehdotetut asetukset tiettyjen ruokien valmistamiseksi


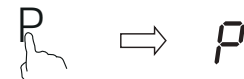


Alla olevan taulukon numerot ovat ohjeellisia. Eri kypsennysmenetelmiin vaadittava tehotaso riippuu useista muuttujista, mukaan lukien käytettävien ruoanvalmistusastian laatu sekä kypsennettävien ruokien tyyppi ja määrä.

Lämpöasetus	Soveltuvuus
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • pienten ruokamäärien varovainen lämmittäminen • suklaan ja voin sulattaminen ja nopeasti palavat ruoat • varovainen hauduttaminen • hidas lämmittäminen
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • uudelleenlämmittäminen • nopea hauduttaminen • riisin keitto
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • nesteessä lämmitys • höyrystys
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • varovainen paistaminen • pannukakut
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • ruskistus • pastan keitto
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • wokkaus • kiehumus • keiton kiehumus • veden keitto

HUOMAUTUS

Tehotasoa tulee säätää käytettävien keittiövälineiden ja ruokien mukaisesti.

Tehostus

Aktivoi tehostustoiminto	
Keittoalueen valinnan ohjaimen koskettaminen.	
Koskettamalla tehostuksen ohjainta "P", alueen ilmaisin näyttää "P" ja teho saavuttaa Maks.	
Peru tehostustoiminto	
Koskettamalla sitä keittoalueen ohjainta, josta haluat peruuttaa tehostuksen.	
a) Koskettamalla tehostuksen säädintä "P", jolloin keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseen. tai b) Koskettamalla liukusäädintä, jolloin keittoalue palaa valitsemallesi tasolle.	

HUOMAUTUS

- Toimintoa voidaan käyttää kaikilla keittoalueilla.
- Ruoanvalmistusalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 5 minuutin kuluttua.
- Kun ensimmäisen ruoanvalmistusalueen tehostustoiminto aktivoidaan, 2. ruoanvalmistusalue rajoittuu automaattisesti tasolle 2. Sekä päinvastoin.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus on 0, se palaa arvoon 15 5 minuutin kuluttua.

Käyttö

Tehostus

Tehostustoiminto antaa lisävirtaa kullekin keittoalueelle (esimerkki: kiehauta suuri määrä vettä).

Keittoalueet	Maks. tehostusaika
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Etu- tai takaosa Vaihteleva Plus	5 min
Täysi Vaihteleva Plus	5 min

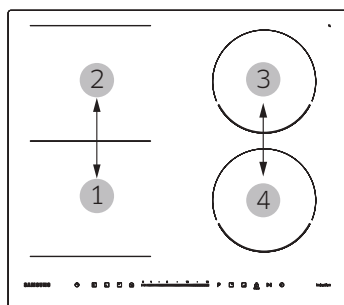
Näiden aikojen jälkeen keittoalueet palaavat automaattisesti tehotasolle 15 tai alkuperäiselle asetustasolle.

HUOMAUTUS

Joissain olosuhteissa **tehostustoiminto** voidaan kytkeä pois automaattisesti keittotason sisäisten elektronisten komponenttien suojaamiseksi. Esimerkiksi on mahdotonta antaa samanaikaisesti maksimitehoa vaihtelevan vyöhykkeen takaosaan ja vaihtelevan vyöhykkeen etuosaan.

Virranhallinta

Keittoalueilla on suurin käytettävissä oleva teho. Jos tämä tehoalue ylitetään kytkemällä **tehostustoiminto** päälle, virranhallinta vähentää automaattisesti keittoalueen tehotasoa.

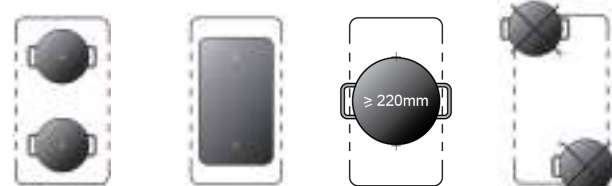


- Nro1 ja Nro 2 ovat pareja
 - Nro 3 ja Nro 4 ovat pareja
- Tämän keittoalueen näyttö vuorottelee muutaman sekunnin ajan asetetun tehotason ja suurimman mahdollisen tehotason välillä. Tämän jälkeen näyttö vaihtuu asetetusta tehotasosta maksimitehoon.

Vaihdeltava alue








- Tätä aluetta voidaan käyttää milloin tahansa yhtenä alueena tai kahtena eri alueena ruoanvalmistustarpeiden mukaan.
- Vaihteleva alue muodostuu kahdesta itsenäisestä induktorista, joita voidaan ohjata erikseen. Työskenneltäessä yhtenä alueena, ruoanvalmistusastia siirretään joustavan alueen sisällä alueelta toiselle, säilyttäen samalla alueella sama tehotaso, jolle ruoanvalmistusastia alun perin asetettiin, ja ruoanvalmistusastian peittämätön osa kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
- Tärkeää: Muista varmistaa asettavasi ruoanvalmistusastia yhden keittoalueen keskelle. Jos kyseessä on iso pannu, soikea, suorakulmainen tai pitkänomainen pannu, muista varmistaa, että asetat pannut keittoalueen keskelle, molemmat rastit peittäen.

Esimerkkejä hyvästä pannun sijoittelusta ja huonosta pannun sijoittelusta.





Suurena alueena	
Aktivoidaksesi joustavan alueen yhdeksi isoksi alueeksi, paina vain toiminnon näppäimiä.	
Tehoasetus toimii kuten mikä tahansa muu normaali alue.	
Jos pannua siirretään edestä takaosaan (tai päinvastoin), joustava alue havaitsee automaattisesti uuden aseman, säilyttäen saman tehon.	
Lisätäksesi uuden pannun, paina uudelleen toiminnon näppäimiä ruoanvalmistusastioiden tunnistamiseksi.	
Kahtena riippumattomana alueena	
Käyttääksesi joustavaa aluetta kahdella eri alueella, joilla on erilaiset tehoasetukset, paina yksittäisiä näppäimiä.	
	TAI

Ajastin

Keittoalueen asettaminen	
Kosketa sitä keittoalueen ohjainta, jolle haluat asettaa ajastimen.	
Kosketa ajastinohjausta, ajastimen näytössä esitetään "0:00" ja "0" vilkkuu.	
Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 1)	
Kosketa ajastimen ohjausta  uudelleen, "0" vilkkuu.	
Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 1), nyt asettamasi ajastin on 11 minuuttia.	
Kun aika on asetettu, ajastin käynnistyy heti. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekunnin ajan.	
Ruoanvalmistusajan täytyessä vastaava keittoalue kytetään pois automaattisesti.	

Useampien keittoalueiden asettaminen

Vaiheet useamman alueen asettamiseksi ovat samanlaisia kuin yhden alueen asettamisvaiheet; Asetettaessa aikaa samanaikaisesti usealle keittoalueelle, kyseisten keittoalueiden desimaalipisteet ovat päällä. Minuutin näytöllä näkyy minuuttiajastin. Vastaavan vyöhykkeen piste vilkkuu. Kuten alla on esitetty:

 (asetettu 15 minuutiksi)
 (asetettu 45 minuutiksi)
 Keittoalueen näyttö


 Ajastinnäyttö

Kun ajastin loppuu, vastaava alue kytetään pois. Sitten näytetään uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuvat. Esitettynä oikealla:

 
 Keittoalueen näyttö Ajastinnäyttö

Kosketa keittoalueen valinnan ohjainta, vastaava ajastin näkyy ajastimen osoittimessa.

HUOMAUTUS



- Voit asettaa sen kytkemään yhden tai useamman keittoalueen pois päältä asetetun ajan kuluttua.
- Enimmäisajastus on 9:59.
- Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty aiemmin päälle aiemmin.
- Tehotason osoittimen vieressä oleva punainen piste palaa osoittaen, että alue on valittu.


 Keittoalueen näyttö



Käyttö

Lämpimänä pitäminen



Aktivoi lämpimänä pitäminen -toiminto	
Kosketa keittoalueen valinnan säädintä.	
Kosketa lämpimänä pitäminen -ohjausta  , alueen osoitin näyttää "  ".	
Peru lämpimänä pitäminen -toiminto	
Kosketa keittoalueen valinnan säädintä.	
Kosketa liukusäädintä jolloin keittoalue palaa valitsemallesi tasolle.	

HUOMAUTUS



- Tätä toimintoa voidaan käyttää samanaikaisesti kaikilla keittoalueilla.
- Varmista käyttäväsi kantta, sillä se saattaisi vaikuttaa lopputulokseen.
- On parempi olla käyttämättä valurautaisia ruoanvalmistusastioita.

Lapsilukko


- Voit lukita ohjaimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset kytkevät keittoalueet vahingossa päälle).
- Ohjaimien ollessa lukittuna, kaikki ohjaimet, paitsi PÄÄLLE/POIS -ohjain ovat pois käytöstä.

Ohjainten lukitseminen	
Kosketa lukko-ohjainta  noin 3 sekunnin ajan.	Ajastimen osoitin näyttää "L".
Ohjainten lukittamisen avaaminen	
Kosketa ja pidä painettuna lukitusohjainta  noin 3 sekunnin ajan.	

HUOMAUTUS

Lieden ollessa lukitustilassa, kaikki ohjaimet ovat poissa käytöstä, paitsi PÄÄLLE / POIS  . Voit aina sammuttaa laitteen PÄÄLLE / POIS-säätimellä  hätätilanteessa, mutta avaa liedn lukitus ensin seuraavan toiminnon aikana.

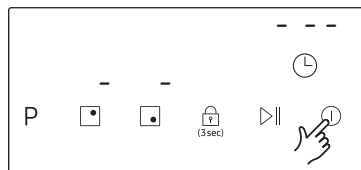
Tauon hallinta

Kun keittoalueet ovat käynnissä, kosketa " ▷|| " -säädintä, kaikki näytöt näyttävät " || " ja lopettavat lämmityksen. Tällä hetkellä vain " ▷|| " ja "  " -ohjausta voidaan käyttää. Kosketa uudelleen " ▷|| ", näytöt esittävät alkuperäisen asetuksen ja keittoalueet jatkavat kuumenemistä.

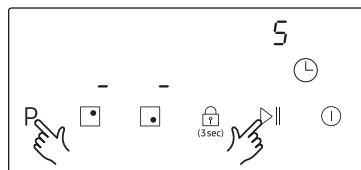


Suurimman tehon raja-arvon muuttamistapa

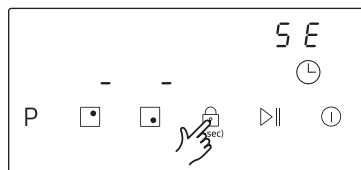
Tämän toiminnon avulla voit säätää yksikön maksimitehoa.



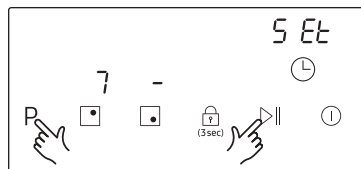
1. Kytke virta **päälle**.



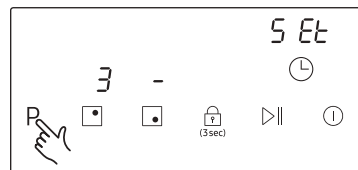
2. Kosketa painiketta **P** ja nappia **▶||** samanaikaisesti, kunnes se näyttää **"S"** ajastimen näytössä.



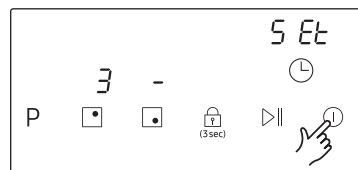
3. Kosketa painiketta **(3sec)**, kunnes se näyttää ajastusnäytössä **"SE"**.



4. Kosketa painiketta **P** ja nappia **▶||** samanaikaisesti, kunnes se näyttää **"SEt"** ajastimen näytössä ja **"7"** oikean takimmaisen polttimen virtanäytössä.



5. Kosketa painiketta **P**, kunnes oikean takimmaisen polttimen osoitin muuttuu arvosta **"7"** arvoon **"3"**, tällä hetkellä maksimiteho on muuttunut arvoon 3 000 W.



6. Kytke virta pois päältä (Off) asettaaksesi tehorajan.

7. Voit muuttaa maksimitehon välillä 3 000 W - 7 200 W toistamalla saman toiminnon.

HUOMAUTUS

- Pienitehoisessa (3 000 W) tilassa tehostustoiminto ei ole käytettävissä vaihdeltavalla isolla alueella.
- Pienitehoisessa (3 000 W) tilassa tehotasoa säädetään automaattisesti.
- Ruoanvalmistamisen aikana kunkin keittoalueen suurin käytettävissä oleva teho riippuu siitä, kuinka paljon ruoanvalmistusta tarvitaan samanaikaisesti:

Yhtäaikaisesti käytettyjen ruoanvalmistusalueiden lukumäärä	1 poltin	2 poltinta	3 poltinta	4 poltinta
Maksimi tehotasoa	P tai 15	11/13 tai 10/14 tai 9/15	9/9/9 tai 8/9/10 tai 7/8/11 tai 6/9/11 tai .	6/7/7/7 tai 5/7/7/8 tai 5/6/7/9 tai 5/6/8/8 tai .

Laitteesi kunnossapito

Keittotaso

⚠ VAROITUS

Puhdistusaineet eivät saa joutua kosketuksiin lämmitetyn keraamisen lasipinnan kanssa: kaikki puhdistusaineet on puhdistuksen jälkeen poistettava riittävällä määrällä puhdasta vettä, koska niillä voi olla syövyttävä vaikutus pinnan kuumentessa.

Älä käytä mitään aggressiivisia puhdistusaineita, kuten grilli- tai uunisuihkeita, hankaustyynyjä tai hankaavia astianpesuaineita.

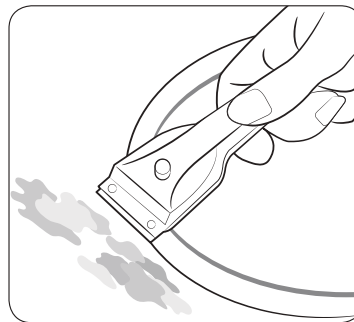
📖 HUOMAUTUS

Puhdista keraaminen lasipinta jokaisen käytön jälkeen, kun se on vielä lämmin kosketettaessa. Tämä estää vuotojen palamisen kiinni pintaan. Poista hilseily, vesijäljet, tippunut rasva ja metalliset värjäntymiset käyttäen kaupallisesti saatavaa keraamista lasin tai ruostumattoman teräksen puhdistusainetta.

Lievä likaantuminen

1. Pyyhi keraaminen lasipinta kostealla liinalla.
2. Hiero kuivaksi puhtaalla liinalla. Puhdistusainejäämiä ei saa jättää pinnalle.
3. Puhdista koko keraaminen lasikeittopinta perusteellisesti kerran viikossa kaupallisesti saatavalla olevalla keraamisen lasin tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.
4. Pyyhi keraaminen lasipinta riittävällä määrällä puhdasta vettä ja hiero kuivaksi puhtaalla nukkaamattomalla liinalla.

Vaikea likaantuminen

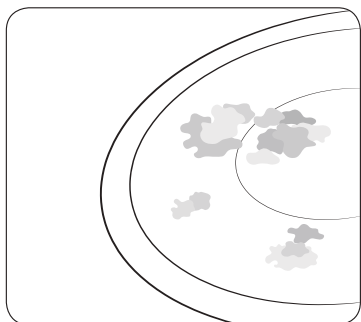


1. Käytä lasikaavinta poistaaksesi ylikeittyneet ja vaikeat roiskeet.
2. Aseta lasikaavin kulmaan suhteessa keraamiseen lasipintaan.
3. Poista lika kaapimalla terällä.

📖 HUOMAUTUS

Lasikaapimia ja keraamisen lasin puhdistusaineita on saatavana erikoisliikkeistä.

Ongelmalika



1. Poista palanut sokeri, sulanut muovi, alumiinifolio tai muut materiaalit lasikaapimella välittömästi ja niiden ollessa vielä kuumia.

VAROITUS

Lasikaavinta kuumalla keittoalueella käytettäessä on olemassa vaara polttaa itseänsä:

2. Puhdista keittotaso normaalisti sen jäähtyttyä. Jos keittotason jolle on sulanut jotain, on annettu jäähtyä, lämmitä se uudelleen puhdistusta varten.

HUOMAUTUS

Naarmut tai tummat tahrat keraamisella lasipinnalla johtuvat esimerkiksi pannun terävästä reunasta, eikä niitä voida poistaa. Ne eivät kuitenkaan heikennä keittotason toimintaa.

Keittotason kehys (lisävaruste)

VAROITUS

Älä käytä etikkaa, sitruunamehua tai kalkinpoistoaineita keittotasoon, muuten siihen ilmestyy sameita tahroja.

1. Pyyhi kehys kostealla liinalla.
2. Kostuta kuivunut lika märällä liinalla. Pyyhi ja hiero kuivaksi.

Laitteesi vaurioitumisen välttämiseksi

- Älä käytä keittotasoa työtasona tai varastointiin.
- Älä käytä keittotasoa, jos keittotasolla ei ole pannua tai jos pannu on tyhjä.
- Keraaminen lasi on erittäin kovaa ja lämpötilan vaihteluja kestävä, mutta se ei ole murtumatonta. Lasi voi vaurioitua, jos erityisen terävä tai kova esine putoaa keittotason päälle.
- Älä aseta pannuja keittotason kehysten päälle. Seurauksena voi olla naarmuntuminen ja pinnan vaurioituminen.
- Vältä happamien nesteiden, kuten etikan, sitruunamehun ja kalkinpoistoainesten, roiskuttamista keittotasoon, sillä ne voivat aiheuttaa sameita läikkiä.
- Jos sokeria tai sokeria sisältävä valmiste joutuu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa ja sulavat, ne tulee puhdistaa heti keittiökaapimen avulla, kun sokeri on vielä kuumaa. Jos sokerin annetaan jäähtyä, se voi vahingoittaa pintaa sitä poistettaessa.
- Pidä kaikki mahdollisesti sulavat esineet ja materiaalit, esimerkiksi muovit, alumiinifolio ja uunikalvot, etäällä keraamisesta lasipinnasta. Jos jotain tämän tyyppistä sulaa keittotasoon, se on poistettava välittömästi kaapimen avulla.



Vianmääritys ja huolto

Vianetsintä

Vika voi aiheutua pienestä tiedosta, jonka voit korjata seuraavien ohjeiden avulla. Älä yritä muita korjauksia, jos seuraavat ohjeet eivät auta kussakin tapauksessa.

⚠ VAROITUS

Virheellisesti suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa huomattavia riskejä käyttäjälle. Jos laite tarvitsee korjausta, ole hyvä ja ota yhteyttä asiakaspalveluumme.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Mitä minun pitäisi tehdä, jos keittoalueet eivät toimi?	<ul style="list-style-type: none">Talon johdotuksen sulake ei ole ehjä.	<ul style="list-style-type: none">Jos sulakkeet laukeavat useita kertoja, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.
Mitä minun pitäisi tehdä, jos keittoalueet eivät kytkeydy päälle?	<ul style="list-style-type: none">① -painiketta painettiin vahingossa.Ohjauspaneeli on osittain kostean liinan tai nesteen peitossa.	<ul style="list-style-type: none">Laite on kytketty oikein päälle.Puhdista ohjauspaneeli.
Mitä minun pitäisi tehdä, jos näyttö jäännöslämmön ilmaisinta H lukuun ottamatta katoaa yhtäkkiä?	<ul style="list-style-type: none">① -painiketta painettiin vahingossa.Ohjauspaneeli on osittain kostean liinan tai nesteen peitossa.	<ul style="list-style-type: none">Laite on kytketty oikein päälle.Puhdista ohjauspaneeli.
Mitä minun pitäisi tehdä, jos keittoalueiden sulkemisen jälkeen jäännöslämpöä ei näytetä näytössä?	<ul style="list-style-type: none">Keittoaluetta käytettiin vain lyhytaikaisesti, joten se ei kuumentunut tarpeeksi.	<ul style="list-style-type: none">Jos keittoalue on kuuma, ole hyvä ja soita paikalliseen huoltokeskukseen.


Tietokoodi	Mahdollinen syy	Ratkaisu
F1-F6	Lämpötila-anturin vika	<ul style="list-style-type: none">Ole hyvä ja ota yhteyttä toimittajaan.
F9-FA	IGBT:n lämpötila-anturin vika	<ul style="list-style-type: none">Ole hyvä ja ota yhteyttä toimittajaan.
FC	Yhteys virtalevyn ja emolevyn välillä on epäonnistunut	<ul style="list-style-type: none">Ole hyvä ja ota yhteyttä toimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	<ul style="list-style-type: none">Ole hyvä ja tarkista, onko virransyöttö normaalia.Kytke virta, kun virransyöttö on normaalia.
E3/E4	Keraamisen lasin lämpötila-anturi näyttää korkeaa	<ul style="list-style-type: none">Ole hyvä ja käynnistä laite uudelleen sen jäähtyttyä.
E5	IGBT:n lämpötila-anturi näyttää korkeaa	<ul style="list-style-type: none">Ole hyvä ja käynnistä laite uudelleen sen jäähtyttyä.



Mitä minun pitäisi tehdä, jos keittoalue ei kytkeydy päälle tai pois päältä?

Tämä voi johtua yhdestä seuraavista mahdollisuuksista:

- Ohjauspaneeli on osittain kostean liinan tai nesteen peitossa.
- Lapsilukko on päällä ja näytössä on "L".

Mitä minun pitäisi tehdä, jos  näyttö on valaistu?

Tarkista seuraavat asiat:

- Ruoanvalmistusastia ei ole sopiva, se on liian pieni tai ruoanvalmistusastiaa ei ole asetettu keittoalueelle.
- Käyttäessäsi sopivaa ruoanvalmistusastiaa, näytössä esitetty viesti katoaa automaattisesti.

Mitä minun pitäisi tehdä, jos jäähdystysuuletin on käynnissä keittotason sulkemisen jälkeen?

Tarkista seuraavat asiat:

- Lopetettuasi keittotason käytön, jäähdytyspuhallin käy itseksensä jäähtymistä varten.
- Keittotason elektroniikan jäähtyttyä tai enimmäisajan kuluttua (10 minuuttia) jäähdytyspuhallin sammuu.
- Jos pyydät huoltokutsua laitteen käytöstä annettujen tietoihin sisältyvän asian vuoksi, asiakaspalvelun teknikon käynti saattaa aiheuttaa maksuveloituksen jopa takuuajana.

Huolto

Ennen kuin soitat apua tai huoltoa, ole hyvä ja tarkista kohta "**Vianmääritys**". Jos tarvitset edelleen apua, noudata alla olevia ohjeita.

Onko kyseessä tekninen vika?

Jos on ota yhteyttä asiakaspalveluumme.

Valmistaudu aina etukäteen keskustelua varten. Tämä helpottaa ongelman diagnosointiprosessia ja tekee myös helpommaksi päättää, tarvitaanko asiakaspalveluvierailua.

Ole hyvä ja huomaa seuraavat tiedot.

- Millainen ongelma on?
- Missä olosuhteissa ongelma esiintyy?

Soittaessasi ole hyvä ja tunne laitteesi malli ja sarjanumero. Nämä tiedot annetaan tyyppikilvessä seuraavasti:

- Mallin kuvaus
- S/N-koodi (15 numeroa)

Suosittellemme, että tallennat tiedot tähän niihin viittaamisen helpottamiseksi.

- Malli:
- Sarjanumero:

Milloin sinulle aiheutuu kustannuksia jopa takuuajana?

- Jos olisit voinut korjata ongelman itse soveltamalla jotakin osiossa "**Vianmääritys**" annettuja ratkaisuja.
- Jos asiakaspalvelun teknikon on suoritettava useita huoltokäyntejä, koska hänelle ei ole annettu kaikkia asiaankuuluvia tietoja ennen käyntiään, ja sen seurauksena hänen on esimerkiksi tehtävä lisämatkoja osia varten. Valmistautumalla puhelinsoittoosi yllä kuvatulla tavalla säästää sinulta näiden matkojen kustannukset.

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Laitteen mitat	Leveys	590 mm
	Syvyys	520 mm
	Korkeus	60 mm
Työpinta - ulkomitat	Leveys	560 mm
	Syvyys	490 mm
	Korkeus	72 mm
	Kulmasäde	3 mm
Liitäntäjännite		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Suurin kytketty kuormitusteho		7,2 kW
Paino	Netto	12,2 kg
	Brutto	14,5 kg

Keittoalueet

Sijainti	Halkaisija	Teho
Etuoikea	180 mm	1 800 W / Tehostus 3 000 W
Takaoikea	180 mm	1 800 W / Tehostus 3 000 W
Vaihteleva suuri alue	-	3 000 W / Tehostus 4 000 W

Tuotetiedot

Toimittajan nimi	Samsung Electronics Co. Ltd.
Mallin tunnistus	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Keittotason tyyppi	Sisäänrakennettu
Lämmitystekniikka	Induktiokeittoalueet ja keittoalue
Keittoalueiden ja/tai kohtien lukumäärä	3
Pyöreät keittoalueet tai -alue: hyödyllisen pinta-alan halkaisija sähkölämmitettyä keittoaluetta kohden (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
Ei-pyöreät keittoalueet tai -alueet: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitettyä keittoaluetta tai -kohtia kohden (P x L)	21,0 x 40,5 cm
Energiankulutus keittoalueilta tai -kohtia kohti laskettuna kg kohden (EC sähköuonvalmistus)	Ø 18,0 cm (etu): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (taka): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kg kohden (EC sähköinen keittotaso)	190.3 Wh/kg

Tiedot määritetty standardin EN60350-2 ja komission asetusten (EU) nro 66/2014 mukaisesti.

Energiansäästövinkejä

- Sijoita aina kattilat ja pannut ennen keittoalueen päälle kytkemistä.
- Likaiset keittoalueet ja pannualustat lisäävät virrankulutusta.
- Paine kattilan käyttö vähentää keittoaikaa.

Memo

KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA?

MAA	SOITA	TAI VIERAILE LUONAMME VERKOSSA OSOITTEESSA
ITÄVALTA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
TANSKA	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
SUOMI	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
RANSKA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SAKSA	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLANTI (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
KYPROS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
KREIKKA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
ALANKOMAAT	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORJA	216 29099	www.samsung.com/no/support
PUOLA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGALI	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
ESPANJA	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
RUOTSI	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SVEITSI	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3
Nazwa modelu i numer seryjny	3
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Utylizacja opakowania	7
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	7
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7
Montaż płyty grzejnej	8
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	8
Potrzebne narzędzia	8
Podłączanie zasilania sieciowego	8
Montaż w blacie kuchennym	9
Dobór miejsca montażu	10
Zapewnianie odpowiedniej wentylacji	10
Przed montażem płyty grzejnej	11
Po montażu płyty grzejnej	11
Elementy urządzenia	12
Przed rozpoczęciem	13
Pola grzejne	13
Panel sterowania	13
Podgrzewanie indukcyjne	14
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	14
Wskaźnik pozostałego ciepła	15
Wykrywanie temperatury	15
Przybory kuchenne	15
Używanie przycisków dotykowych	19
Hałasy podczas pracy	19
Pierwsze czyszczenie	19
Obsługa	20
Rozpoczęcie gotowania	20
Zakończenie gotowania	20
Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności	21
Zwiększanie mocy	21

Strefa flex zone	22
Minutnik	23
Utrzymywanie temperatury	24
Zabezpieczenie przed dziećmi	24
Pauza	24
Maksymalny limit mocy (dla Włoch)	25
Czyszczenie i konserwacja	27
Płyta grzejna	26
Lekkie zabrudzenia	26
Silne zabrudzenia	26
Trudne do usunięcia zabrudzenia	27
Rama płyty grzejnej (opcja)	27
Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia	27
Rozwiązywanie problemów i serwisowanie	28
Rozwiązywanie problemów	28
Serwis	29
Dane techniczne	30
Dane techniczne	30
Pola grzejne	30
Informacje o produkcie	30

Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości. Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do poważnego kalectwa lub śmierci.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do drobnych obrażeń lub uszkodzenia.

PRZESTROGA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażenia ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

UWAGA

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają w obsłudze produktu.

Modellname & Seriennummer

Nazwa modelu i numer seryjny znajdują się na etykiecie pod spodem płyty grzejnej. Zapisz te informacje lub przyklej dodatkową etykietę produktu (znajdującą się na górnej części produktu) na tę stronę, aby informacje były dostępne pod ręką na przyszłość.

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa. Uważamy jednak, że odpowiedzialnością producenta jest umożliwienie użytkownikom zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa zamieszczonymi poniżej.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, a także z niewystarczającą wiedzą i/lub doświadczeniem, o ile są oni pod opieką lub zostali przeszkoleni w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieli wynikające z tego niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić urządzenia ani przeprowadzać zabiegów konserwacyjnych. Mechanizm odłączający musi być zainstalowany w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie powinno być podłączone w sposób umożliwiający odłączenie go od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia produktu. Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ może to doprowadzić do ich silnego rozgrzania.

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą jej przycisku; nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty indukcyjnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

POD ŻADNYM POZOREM NIE NALEŻY gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: nie przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłon zaprojektowanych przez producenta tego urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednich albo osłon będących częścią urządzenia. Użycie niewłaściwych osłon może doprowadzić do wypadku.

W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.

Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, a także z niewystarczającą wiedzą i/lub doświadczeniem, o ile są oni pod opieką lub zostali przeszkoleni w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieli wynikające z tego niebezpieczeństwa.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

PRZESTROGA

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.

Urządzenie powinno być serwisowane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować obrażenia ciała lub poważną awarię urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.

Urządzenia przeznaczone do zabudowy mogą być używane wyłącznie po zamontowaniu w szafkach i miejscach roboczych zgodnych z odpowiednimi standardami. Zapewnia to właściwą ochronę przed kontaktem z podzespołami elektrycznymi, zgodnie z podstawowymi normami bezpieczeństwa. W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia bądź pojawienia się uszkodzeń, pęknięć lub zarysowań należy:

- wyłączyć wszystkie pola grzejne;
- odłączyć płytę od sieci elektrycznej;
- skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie używać płyty do czasu wymiany szklanej powierzchni.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Nie należy używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub zamrożonej żywności zapakowanej w aluminium.

Jeśli pomiędzy dno garnka i płytę grzejną dostanie się płyn, może powstawać sprężona para powodująca podskakiwanie garnka.

Należy zawsze pilnować, by płyta grzejna i dno garnka były suche.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

Niniejsze urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z blatem roboczym.

W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez

nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.

Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.

Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.

Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.

Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.

Przewody urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem urządzenia lub lekarzem (dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną).

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.

Zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, ponieważ mogłyby stanąć na przyciskach sterowania i spowodować jego awarię.

Utylizacja opakowania

⚠ OSTRZEŻENIE

Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i starsze urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

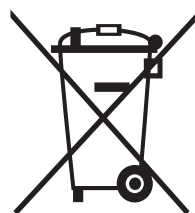
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed utylizacją zużytych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. Aby to zrobić, wykwalifikowany technik powinien odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Montaż płyty grzejnej

⚠ OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny.

Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.

Dane techniczne urządzenia znajdują się pod koniec niniejszej instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy usunąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy EN 60335-2-6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Ten typ urządzenia może być zainstalowany obok wysokiej szafki lub ściany po jednej stronie.
- Montaż musi zapewniać ochronę płyty przed wstrząsami.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą być uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych z kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą być całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie w okolicy powierzchni roboczej powinno być wykonane poprawnie i nie zawierać niewypełnionych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelnacza silikonowego, ponieważ może to utrudnić demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu należy naciskać na płytę grzewczą od spodu.
- Płytę oddzielającą można zamontować pod płytą grzewczą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia.

Potrzebne narzędzia



Ołówek



Śrubokręt krzyżakowy



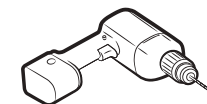
Linijka



Okulary ochronne



Wyrzynarka



Wiertarka

Podłączanie zasilania sieciowego

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzewczej.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu. Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 V AC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 lub 240 V AC. Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwi jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

⚠ OSTRZEŻENIE

Połączenia przewodowe należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.

⚠ OSTRZEŻENIE

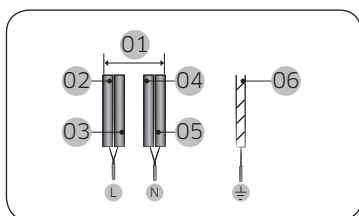
Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Należy zwrócić uwagę na zgodność połączeń faz i przewodu neutralnego sieci domowej oraz urządzenia (schematy połączeń). W przeciwnym razie możliwe jest uszkodzenie podzespołów płyty grzejnej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.

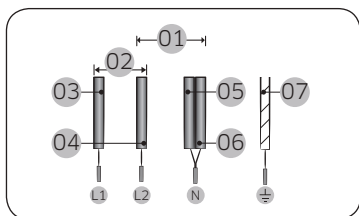
⚠ OSTRZEŻENIE

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.



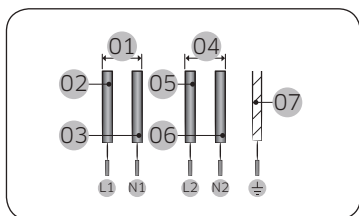
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Niebieski
02	Brązowy	05	Szary
03	Czarny	06	Zielony/Żółty



2 N~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable 2-fazowe (L1 i L2).

01	220-240 V ~	05	Niebieski
02	380-415 V ~	06	Szary
03	Brązowy	07	Zielony/Żółty
04	Czarny		



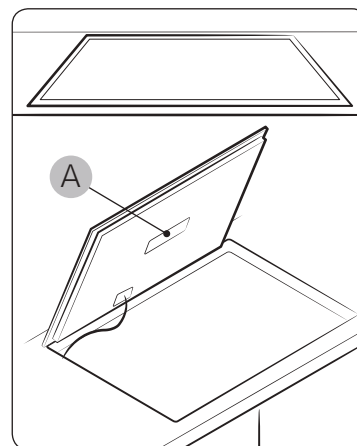
2 x 1 N~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable.

01	220-240 V ~	05	Czarny
02	Brązowy	06	Szary
03	Niebieski	07	Zielony/Żółty
04	220-240 V ~		

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zapewnić odpowiednie połączenie, postępuj według schematu okablowania w pobliżu gniazd.

Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

📖 UWAGA

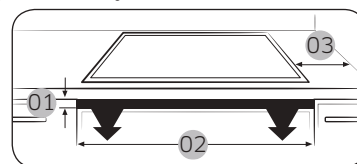
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

📖 UWAGA

Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia.

📖 UWAGA

Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia. Na spodzie płyty grzejnej znajduje się wentylator. Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wcignięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.



Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Wysokość otworu wentylacyjnego	Min. 2 mm
02	Szerokość otworu wentylacyjnego	560 mm
03	Odległość między końcem urządzenia a boczną ścianą blatu	Min. 50 mm

Montaż płyty grzejnej

Dobór miejsca montażu

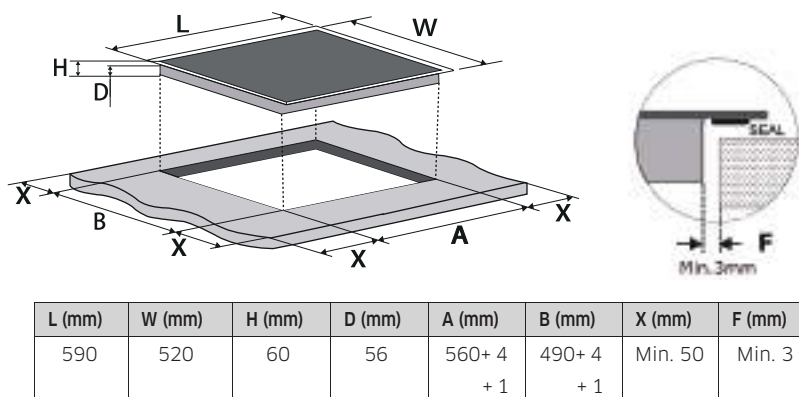
Należy wyciąć w blacie kuchennym otwór pod montaż płyty na wymiar przedstawiony na ilustracji.

Na potrzeby montażu i użytkowania należy zachować wokół otworu wolny odstęp o szerokości min. 50 mm.

Minimalna grubość blatu roboczego musi wynosić 20 mm. Blat powinien być wykonany z tworzywa izolującego i odpornego na działanie ciepła (drewno i podobny włóknisty lub higroskopijny materiał nie powinien być używany bez impregnacji), aby uniknąć porażenia elektrycznego i większych odkształceń wskutek promieniowania ciepłego urządzenia. Wymiary montażowe przedstawiono poniżej:

UWAGA

Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3 mm.

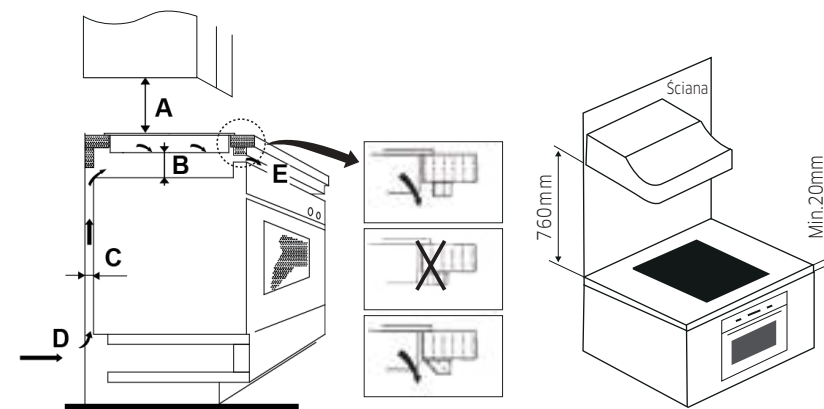


Zapewnianie odpowiedniej wentylacji

Bez względu na okoliczności urządzenie musi być dobrze wentylowane, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Upewnij się, że urządzenie jest w dobrym stanie roboczym. Wymiary montażowe przedstawiono poniżej:

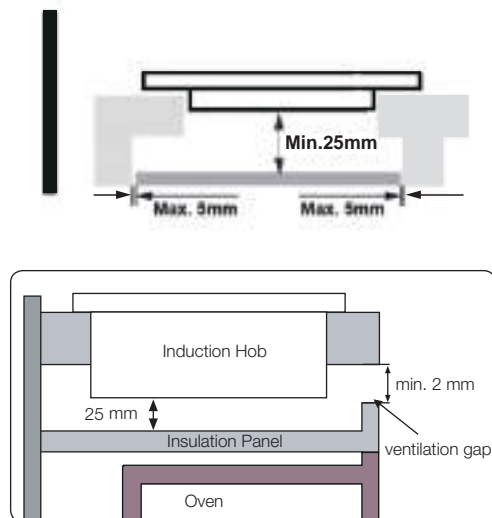
UWAGA

Bezpieczna odległość między urządzeniem a zawieszoną nad nim szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza - 2

Upewnij się, że urządzenie jest dobrze wentylowane, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.
W celu uniknięcia przypadkowego dotknięcia nagrzanego spodu płyty lub nieoczekiwanego porażenia elektrycznego podczas pracy konieczne jest przymocowanie śrubami drewnianej przekładki minimum 25 mm pod płytą. Stosuj się do poniższych wytycznych.



⚠ OSTRZEŻENIE

Wokół zewnętrznej krawędzi płyty znajdują się otwory wentylacyjne. NALEŻY upewnić się, że otwory nie zostały zablokowane przez blat roboczy po umieszczeniu płyty w pozycji.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Należy pamiętać, że klej łączący plastikowe lub drewniane materiały musi być odporny na temperatury powyżej 150°C, aby zapobiec odklejaniu okładziny.
- Tylna ściana oraz otaczające i przyległe powierzchnie muszą być odporne na temperaturę 90°C.

Przed montażem płyty grzejnej

- Blat roboczy jest wyrównany i wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Blat roboczy wykonano z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- W przypadku montażu nad piekarnikiem – piekarnik wyposażono we wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi zachowania odstępów i wszelkimi obowiązującymi standardami oraz przepisami.
- W stałym okablowaniu znajduje się odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania, który został zamocowany i umiejscowiony tak, aby spełniać wszystkie lokalne przepisy i regulacje dotyczące okablowania.
- Musi to być odłącznik zatwierdzonego typu, który posiada 3 mm przestrzeni pomiędzy stykami (lub wszystkimi aktywnymi przewodami fazowymi, o ile lokalne regulacje pozwalają na taką zmianę przepisów).
- Po zamontowaniu płyty odłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika.
- W razie wątpliwości użytkownik powinien skonsultować się z lokalnymi władzami odpowiedzialnymi za budynki oraz odnieść się do przepisów.
- Powierzchnie ścian wokół urządzenia muszą być żaroodporne oraz łatwe do wyczyszczenia (np. wykończone płytkami ceramicznymi).

Po montażu płyty grzejnej

⚠ PRZESTROGA

- Przewód zasilania nie przebiega przez drzwiczki szafki lub przez szufladę.
- Z zewnątrz szafki do podstawy płyty dociera odpowiedni przepływ świeżego powietrza.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, zastosowano ochronę termiczną pod podstawą płyty.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.

Montaż płyty grzejnej

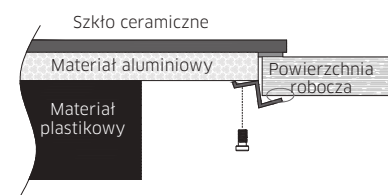
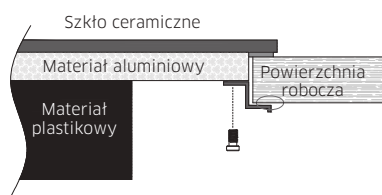
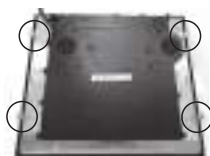
Elementy urządzenia

Postawić urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (na przykład na opakowaniu). Nie wywierać nacisku na przyciski wystające z płyty.

Dopasowywanie położenia wsporników

Po zakończeniu montażu przymocować urządzenie do powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki u dołu płyty.

Dopasować położenie wspornika do grubości blatu.



⚠ OSTRZEŻENIE

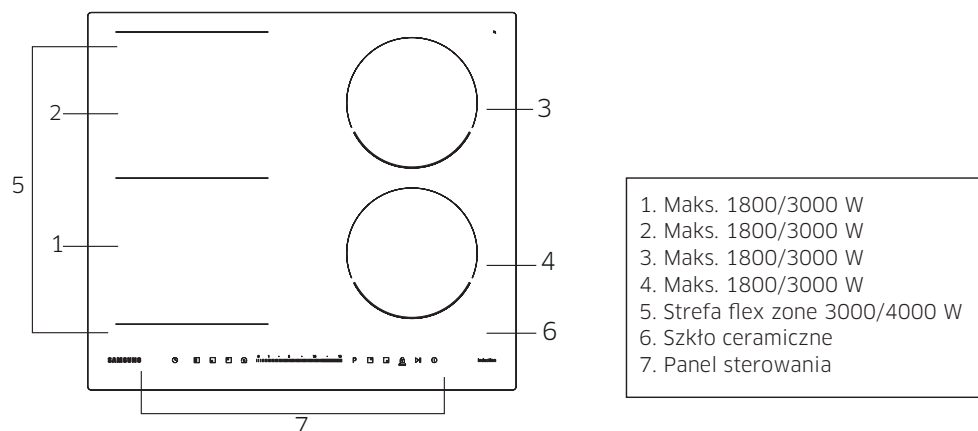
Pod żadnym pozorem wsporniki nie mogą po montażu dotykać wewnętrznych powierzchni blatu (patrz zdjęcie).

⚠ PRZESTROGA

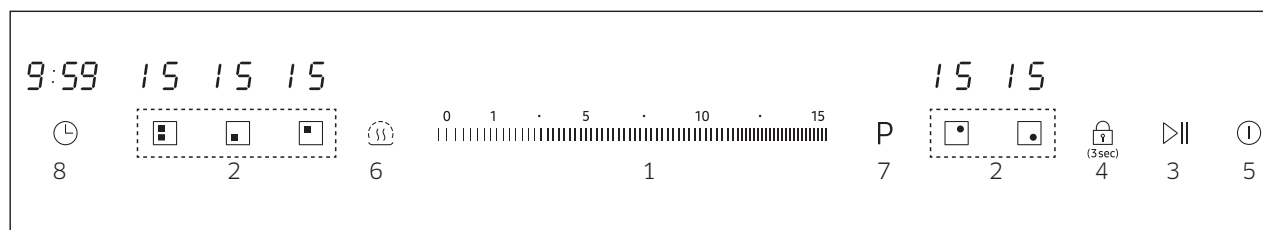
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników.
- Mamy specjalistów do Państwa dyspozycji. Proszę nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, gdyż wilgoć może uszkodzić urządzenie.
- Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana tak, aby umożliwić lepsze promieniowanie ciepłe co zapewni zwiększenie jej niezawodności.
- Ściany i indukowana strefa grzewcza powyżej powierzchni blatu muszą wytrzymać ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, przekładki i spoiwo/klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać myjki parowej
- Płyta musi być podłączana do sieci elektrycznej tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:
 - Domowy układ okablowania jest odpowiedni do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
 - Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
 - Przewód zasilający może wytrzymać obciążenia określone na tabliczce znamionowej.
- Aby podłączyć płytę do zasilania sieciowego nie należy używać przejściówek, przedłużaczy, reduktorów lub złączek, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przed rozpoczęciem

Pola grzejne



Panel sterowania



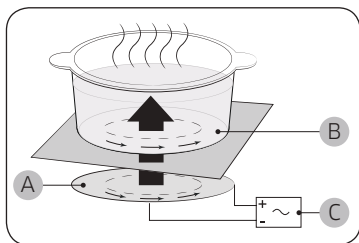
Objaśnienia dotyczące wyświetlacza pola grzejnego

1. Suwak dotykowy mocy/minutnika
2. Przyciski wyboru pola grzejnego
3. Przycisk pauzy
4. Przycisk zabezpieczenia przed dziećmi
5. Przycisk ON/OFF
6. Przycisk utrzymywania temperatury
7. Przycisk zwiększania mocy
8. Przycisk minutnika

Wyświetlacz	Znaczenie
I do 15, P	Wybrany poziom mocy
H	Pozostałe ciepło (ang. hot - gorący).
L	Włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
u	Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia, bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.

Przed rozpoczęciem

Podgrzewanie indukcyjne



- A. Cewka indukcji
- B. Prądy indukcyjne
- C. Układy elektroniczne

- **Zasada działania podgrzewania indukcyjnego:**
Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej rozpoczną generowanie „prądów indukcyjnych” w spodniej części naczynia, co spowoduje natychmiastowy wzrost temperatury w naczyniu.
- **Szybsze gotowanie i smażenie:**
Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, a nie płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej przez urządzenie energii jest przekształcana w ciepło.

Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub ustawienie podgrzewania nie zostanie zmienione przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie. Obecność pozostałego ciepła jest oznaczana na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzejnych za pomocą litery **H** (ang. hot – gorący). Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
Utrzymywanie temperatury	Po 2 godzinach
1-5	Po 8 godzinach
6-10	Po 4 godzinach
11-14	Po 2 godzinach
15	Po 1 godzinie

UWAGA

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe lub nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym, zostanie wyświetlone oznaczenie. Po upływie 1 minuty dane pole grzejne zostanie wyłączone.

UWAGA

Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Rozwiązywanie problemów” na stronie 28.

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola wyłączają się, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość.

Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu przycisku ① po usunięciu cieczy lub ściereczki.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła wskazywana jest za pomocą oznaczenia **H** (ang. hot - gorący) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych pól grzejnych. Po wyłączeniu pola grzejnego wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu się jego powierzchni.

Ciepło to można wykorzystać do rozmrażania żywności lub utrzymania jej temperatury.

⚠ OSTRZEŻENIE

Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia **H**, a informacja o pozostałym cieple przestaje być dostępna.

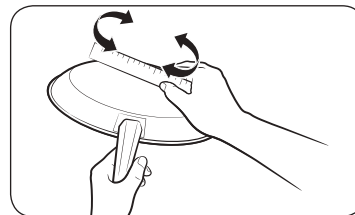
W dalszym ciągu istnieje jednak ryzyko poparzenia. Aby go uniknąć, należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

Wykrywanie temperatury

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie automatycznie zmniejszony.

Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

Przybory kuchenne



Używaj naczyń z płaskim dnem, które umożliwiają pełen kontakt z powierzchnią pola grzejnego. Sprawdź, czy dno naczynia jest płaskie, obracając na nim linijkę. Pamiętaj o przestrzeganiu wszystkich zaleceń dotyczących wykorzystywanych przyborów kuchennych.

- Używaj naczyń wykonanych z materiału odpowiedniego do gotowania indukcyjnego.
- Wybieraj naczynia wysokiej jakości z cięższym dnem, które zapewnia lepsze rozpraszanie ciepła. To pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty.
- Dopasowuj rozmiar naczynia do ilości przygotowywanego jedzenia.
- Nie zostawiaj pustych naczyń na włączonych polach grzejnych. Może to spowodować ich trwałe uszkodzenie w postaci pęknięcia, stopienia lub zniszczenia, które może wpłynąć na działanie ceramicznej płyty grzejnej (tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją).
- Nie używaj brudnych naczyń ani naczyń z warstwą starego tłuszczu. Zawsze używaj naczyń, które można w łatwy sposób wyczyścić po zakończeniu gotowania.

⚠ PRZESTROGA

- Może się wydawać, że pola grzejne wystygły po wyłączeniu. Jednak szklana powierzchnia może być gorąca z powodu pozostałego ciepła pochodzącego z naczynia. Dlatego nadal istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie dotykaj gorących naczyń rękoma. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub podkładek pod naczynia, aby chronić ręce przed poparzeniem.
- Nie przesuwaj naczyń po powierzchni płyty grzejnej. Może to spowodować jej trwałe uszkodzenie.

Przed rozpoczęciem

Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

Płytę indukcyjną należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z podstawą magnetyczną na jednym z pól grzejnych. Można stosować następujące naczynia kuchenne:

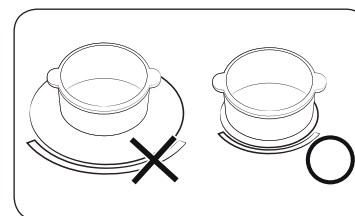
Materiał	Przydatność
Stal, emaliowana stal, żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Tak (jeśli magnes przyczepia się do spodniej części naczynia)
Aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana	Nie

UWAGA

- Naczynia na płyty indukcyjne opatrzone są odpowiednim oznaczeniem przez producenta.
- Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych.
- Nie wskazuje to na uszkodzenie urządzenia ani w żaden sposób nie wpływa na jego działanie.
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej mogą nie nadawać się do gotowania indukcyjnego. Sprawdź, czy magnes przyczepia się do podstawy naczynia.

Pola indukcyjne do określonego stopnia automatycznie dostosowują się do wielkości spodniej części naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak mieć określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego

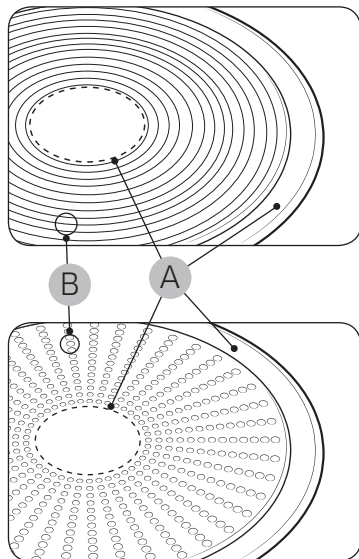
Pole grzejne		Minimum (mm)	Maksimum (mm)
Pole Flex	Przednie lub tylne	140	220
	Duże pole Flex	220	220 x 400
Tylne prawe pole grzejne		140	180
Przednie prawe pole grzejne		140	180



W celu uzyskania najlepszych rezultatów używaj naczyń kuchennych, których średnica ferromagnetyczna odpowiada średnicy palnika. Jeśli naczynie nie jest wykrywane przez palnik, spróbuj użyć mniejszego palnika.

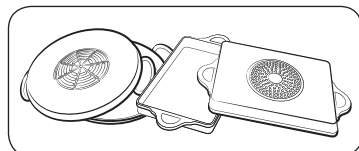
Inne naczynia indukcyjne

Niektóre naczynia mają na dnie cienki materiał magnetyczny umożliwiający ich wykorzystanie do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej. Te naczynia charakteryzują się słabym magnetyzmem i mogą działać nieprawidłowo (oznacza to, że magnes nie przyczepia się wystarczająco mocno lub obszar przyciągający magnes jest niewielki).



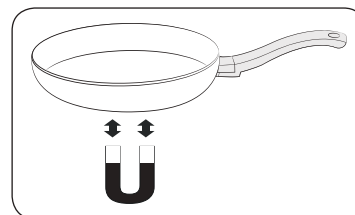
- Nawet jeśli naczynia zostały stworzone z myślą o gotowaniu przy użyciu płyty indukcyjnej, siła grzania może być słaba lub może się zdarzyć, że płyta grzejna może nie wykrywać naczynia - jest to zależne od wielkości i siły przyciągania obszaru magnetycznego znajdującego się na dnie naczynia.

- A.** Obszar, który nie przyciąga magnesu
B. Obszar przyciągający magnes



Podczas używania dużych naczyń z mniejszym elementem ferromagnetycznym nagrzewa się wyłącznie ten element. W efekcie ciepło może nie być równomiernie rozprowadzane.

Test przydatności



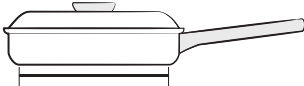
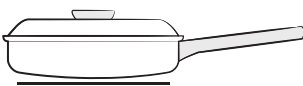
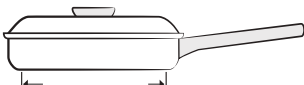
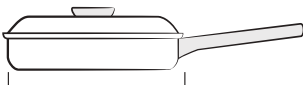
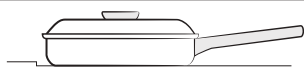
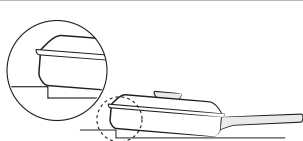


Naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego, jeśli opatrzone jest odpowiednim oznaczeniem przez producenta, a magnes przyczepia się do jego spodniej części.

- Dobre naczynie można rozpoznać, sprawdzając jakość jego dna. Dno powinno być tak grube i płaskie, jak to tylko możliwe.
- Kupując nowe naczynia, należy zwrócić szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczyń.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno (ostre krawędzie lub wgniecenia). Przesuwanie uszkodzonych naczyń po powierzchni ceramicznej płyty grzejnej może ją trwale porysować.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Nie powinno być wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Aby móc korzystać z naczyń specjalnego rodzaju; na przykład woka, naczynia do gotowania ciśnieniowego lub na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

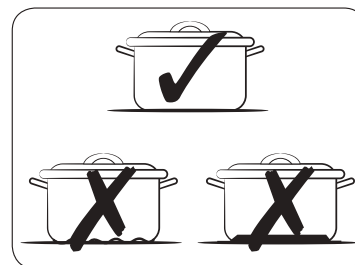


Przed rozpoczęciem

Prawidłowe ustawienie

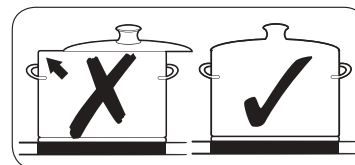
Prawidłowe	Nieprawidłowe
	
Naczynie z płaskim dnem i prostymi ściankami bocznymi.	Naczynie z zakrzywionym lub wygiętym dnem lub ściankami bocznymi.
	
Naczynie spełnia lub przekracza zalecenia dotyczące minimalnego rozmiaru dla danego pola grzejnego.	Naczynie nie spełnia zaleceń dotyczących minimalnego rozmiaru wymaganego dla danego pola grzejnego.
	
Naczynie całkowicie przylega do powierzchni płyty grzejnej.	Naczynie przylega do brzegu płyty grzejnej lub nie przylega całkowicie do powierzchni płyty.
	
Naczynie jest odpowiednio wyważone.	Ciężki uchwyt powoduje przechylenie się naczynia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii



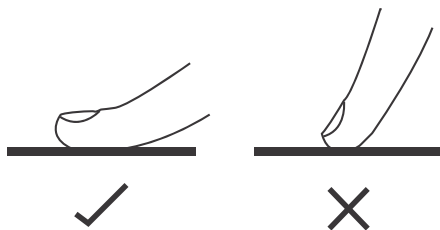
Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną.

- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększa zużycie energii.
- Jeśli to możliwe, należy szczelnie przykrywać użytkowane naczynia za pomocą pokrywki. Pozwala to oszczędzać energię elektryczną.
- Pola grzejne należy wyłączać przed zakończeniem gotowania. Wykorzystać pozostałe ciepło do utrzymania temperatury żywności.



Używanie przycisków dotykowych

Aby użyć przycisku dotykowego, dotknij żądany przycisk końcem palca wskazującego, aby włączyć lub wyłączyć żądany wyświetlacz bądź włączyć żadaną funkcję urządzenia. Upewnij się, że dotykasz tylko jednego przycisku podczas obsługi urządzenia. Zbyt płaskie umieszczenie palca na przycisku może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.



Hałasy podczas pracy

Jeśli słychać:

- **Odgłos trzaskania:** naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Gwizdanie:** wykorzystywane są więcej niż dwa pole grzejne oraz naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Brzęczenie:** wykorzystywane są wysokie poziomy zasilania.
- **Klikanie:** występuje zmiana napięcia.
- **Szum, buczenie:** wentylator jest włączony.

Powyższe hałasy są normalne i nie wskazują na żadne usterki.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno korzystać z naczyń o różnych rozmiarach lub wykonanych z różnych materiałów.

Korzystanie z naczyń o różnych rozmiarach lub materiałach może spowodować hałas i wibracje.

📖 UWAGA

Korzystanie z niskich poziomów mocy (1–5) może wywołać odgłosy „klikania”.

Pierwsze czyszczenie


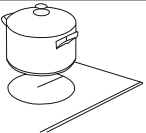

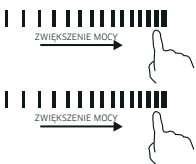
Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia ceramicznych blatów roboczych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy używać substancji żrących lub środków mogących porysować powierzchnię, ponieważ może to doprowadzić do jej uszkodzenia.

Obsługa

Rozpoczęcie gotowania

Dotknij przycisku ON/OFF. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał dźwiękowy, przycisk minutnika wskazuje „---”, a przyciski wyboru pól grzejnych wskazują „-”, informując, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.	
Umieścić odpowiedni garnek na polu grzejnym, z którego zamierza się skorzystać. • Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.	
Dotknij przycisk wyboru danego pola grzejnego, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.	
Wybierz ustawienie mocy, dotykając suwaka. • Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od początku od punktu 1. • W trakcie gotowania możesz zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.	

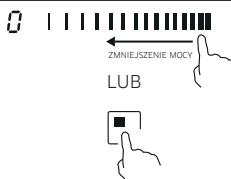


Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to, że:

- nie postawiłeś garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na polu grzejnym.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Zakończenie gotowania

Wyłącz pole grzejne, przesuwając suwak w lewą stronę. Upewnij się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”. LUB Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego na około 2 sekundy, aby wyłączyć pole grzejne.	
Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.	
Uważaj na gorące powierzchnie. Na wyświetlaczu wciąż gorącego pola grzejnego będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli chcesz podtrzymać temperaturę garnków, użyj strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.	

Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności


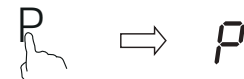

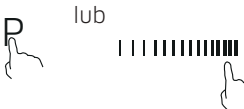
Wartości w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówki dotyczące gotowania. Ustawienia mocy podgrzewania wymagane dla różnych metod gotowania są zależne od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń oraz typ i ilość gotowanej żywności.

Ustawienie poziomu mocy	Zastosowanie
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • łagodne podgrzewanie niewielkiej ilości produktów • topienie czekolady i masła, oraz gotowanie potraw, które łatwo przypalić • łagodne wrzenie • wolne podgrzewanie
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • odgrzewanie • intensywne wrzenie • gotowanie ryżu
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • duszenie • parowanie
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne smażenie • smażenie naleśników
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • podsmażanie • gotowanie makaronu
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie błyskawiczne • smażenie intensywne • zagotowywanie zup • gotowanie wody

UWAGA

Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

Zwiększanie mocy

Aktywowanie funkcji zwiększania mocy	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego.	
Dotknij przycisk zwiększania mocy „P”, wskaźnik pola wyświetli „P” i osiągnięta zostanie maksymalna moc.	
Anulowanie funkcji zwiększania mocy	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz anulować tę funkcję.	
a) Dotknij przycisk zwiększania mocy „P”, a pole grzejne powróci do ustawienia początkowego. lub b) Dotknij suwak, a pole grzejne powróci do wybranego poziomu.	

UWAGA

- Funkcja może działać dla każdego pola grzejnego.
- Pole grzejne powraca do ustawienia początkowego po 5 minutach.
- Po aktywowaniu funkcji zwiększania mocy pierwszego pola grzejnego, drugie pole grzejne zostaje automatycznie ograniczone do poziomu 2. Tak samo wygląda to w odwrotną stronę.
- Jeżeli początkowe ustawienie to 0, nastąpi powrót do 15 po 5 minutach.



Obsługa

Zwiększanie mocy

Funkcja **Zwiększania** mocy sprawia, że poszczególne pola grzejne mogą pracować z większą mocą (np. w celu zagotowania dużej ilości wody).

Pola grzejne	Maksymalny czas zwiększania mocy podgrzewania
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Przód lub tył panelu indukcyjnego Flex	5 min
Plus	5 min

Po upływie tego czasu zostanie automatycznie przywrócony poziom 15 lub ustawienie początkowe.

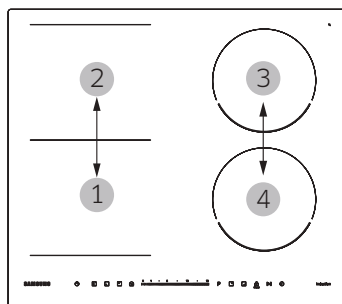
UWAGA

W niektórych przypadkach funkcja **Zwiększania** mocy może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia.

Nie można np. ustawić najwyższej mocy jednocześnie dla przedniego i dla tylnego panelu indukcyjnego.

Zarządzanie energią

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania. Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji **Zwiększania** mocy, funkcja zarządzania energią automatycznie redukuje ustawienie poziomu mocy pola grzejnego.

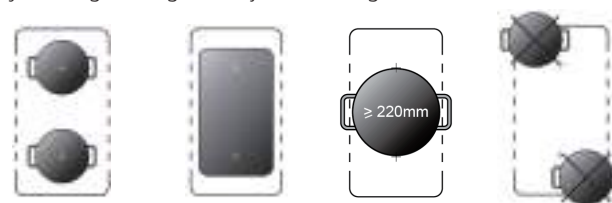


- Pola nr 1 i nr 2 są połączone
 - Pola nr 3 i nr 4 są połączone
- Wyświetlacz danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wybranym poziomem mocy a maksymalnym możliwym ustawieniem mocy. Następnie wyświetlacz zmienia się z wybranego poziomu mocy na maksymalne możliwe ustawienie mocy.

Strefa flex zone

- W zależności od potrzeb strefę tę można stosować jako pojedyncze pole lub jako dwa różne pola.
- Strefa flex zone składa się z dwóch niezależnych induktorów, którymi można sterować oddzielnie. Korzystając jako z pola pojedynczego, naczynie można przestawiać między polami w obszarze elastycznym, zachowując ten sam poziom mocy, który ustawiono dla pola, w którym początkowo umieszczono naczynie. Część, na której nie stoi naczynie automatycznie się wyłącza.
- **Ważne:** Naczynia należy stawiać na środku pól grzejnych. Duże, okrągłe, prostokątne i podłużne garnki/patelnie należy stawiać na środku pól grzejnych, tak aby oba krzyżyki były zakryte.

Przykłady dobrego i złego umiejscowienia garnków.



Duże pole do gotowania

Aby włączyć strefę flex zone jako jedną dużą strefę, należy nacisnąć specjalne przyciski.



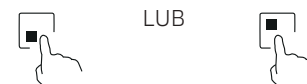
Ustawienie mocy jest identyczne jak w innych zwykłych obszarach.

Gdy garnek zostanie przesunięty z części przedniej do tylnej (lub na odwrót), strefa flex zone automatycznie wykryje nowe położenie, utrzymując tę samą moc.







Aby dodać kolejny garnek, należy ponownie nacisnąć specjalne przyciski celem wykrycia naczynia.

Dwa niezależne pola

Aby korzystać ze strefy flex zone jako z dwóch niezależnych pól z różnymi ustawieniami mocy, należy nacisnąć specjalne przyciski.





Minutnik


Ustawienie dla jednego pola grzejnego	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić minutnik.	
Dotknij przycisk minutnika, a wyświetlacz minutnika wskaże „0:00” i będzie migać „0”;	
Ustaw wartość, dotykając suwaka (np. 1).	
Ponownie dotknij przycisk minutnika „⌚”, zacznie migać „0”.	
Ustaw wartość, dotykając suwaka (np. 1), w tej chwili minutnik wskazuje 11 minut.	
Zegar natychmiast rozpoczyna odliczanie ustawionego czasu. Wskaźnik zegara będzie wyświetlał pozostały czas, migając przez pierwszych 5 sekund.	
Po upływie ustawionego czasu dane pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.	

Ustawienie dla wielu pól grzejnych

Czynności w celu ustawienia większej liczby pól są podobne do czynności dla jednego pola.
W przypadku jednoczesnego ustawiania czasu dla wielu pól grzejnych kropki na wyświetlaczach tych pól są włączone. Na wyświetlaczu minutnika widnieje czas. Miga kropka przy danym polu grzejnym.
Przykład przedstawiono poniżej:

 (ustawione na 15 minut)
 (ustawione na 45 minut)

Wyświetlacz pola grzejnego



Wyświetlacz minutnika

Po odliczeniu do zera dane pole zostaje wyłączone. Następnie wyświetlany jest kolejny minutnik, a kropka odpowiedniej strefy zaczyna migać.
Przykład przedstawiono po prawej:



Wyświetlacz pola grzejnego



Wyświetlacz minutnika

Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, odpowiedni minutnik pojawi się na wskaźniku.

UWAGA








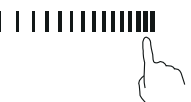
- Można ustawić wyłączenie jednego lub więcej pól po upływie ustawionego czasu.
- Maksymalny czas timera to 9:59.
- Pozostałe pola grzejne będą nadal działać, jeśli były wcześniej włączone.
- Czerwona kropka przy wskaźniku stopnia mocy grzejnej oznacza wybrane pole grzejne.



Wyświetlacz pola grzejnego

Obsługa

Utrzymywanie temperatury



Aktywowanie funkcji utrzymywania temperatury	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego.	
Dotknij przycisk funkcji utrzymywania temperatury  , wskaźnik pola wyświetli „  ”.	  
Anulowanie funkcji utrzymywania temperatury	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego.	
Po dotknięciu suwaka pole grzejne powróci do wybranego poziomu.	

UWAGA


- Funkcja ta może być używana na wszystkich polach grzejnych w tym samym czasie.
- Należy używać pokrywki, gdyż może to mieć wpływ na efekt końcowy.
- Nie zaleca się używania żeliwnych naczyń.

Zabezpieczenie przed dziećmi


- Możesz zablokować przyciski dotykowe na panelu sterowania płytą kuchenną (np. aby dzieci nie włączyły przypadkiem pól grzejnych).
- Gdy włączysz blokadę bezpieczeństwa, działał będzie jedynie przycisk ON/OFF.

Włączanie blokady	
Dotknij i przytrzymaj przycisk  blokady przez około 3 sekundy	Wskaźnik minutnika zacznie wskazywać „L”.
Wyłączanie blokady	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady  przez około 3 sekundy	

UWAGA

Gdy włączona jest blokada panelu sterowania płytą indukcyjną, na dotyk reaguje wyłącznie przycisk ON/OFF . Dlatego w razie niebezpieczeństwa możesz zawsze wyłączyć płytę kuchenną, lecz aby używać jej elementów sterowania, trzeba najpierw wyłączyć blokadę.

Pauza

Przy uruchomionych polach grzejnych dotknij przycisk „▷||”, wszystkie wyświetlacze wskażą „H” i grzanie zostanie zakończone. W tym momencie tylko przyciski „▷||” i „” mogą być obsługiwane.

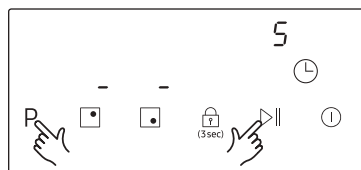
Po ponownym dotknięciu „▷||” wyświetlacz wskaże ustawienie początkowe, a pola grzejne będą kontynuować grzanie.

Maksymalny limit mocy

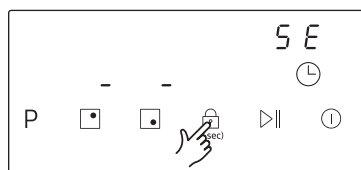
Ta funkcja umożliwia dostosowanie maksymalnej mocy urządzenia.



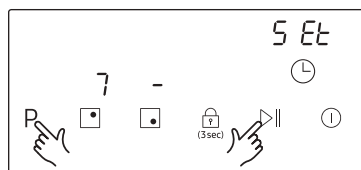
1. Włącz zasilanie



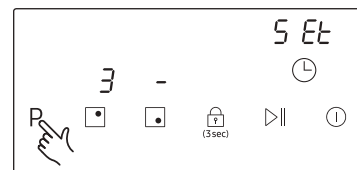
2. Dotknij jednocześnie przyciski **P** i **3sec**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „S”.



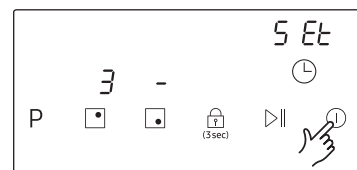
3. Dotknij przycisk **3sec**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „SE”.



4. Dotknij jednocześnie przyciski **P** i **3sec**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „SEt”, a wyświetlacz prawego tylnego palnika wskaże „7”.



5. Dotknij przycisk **P**, aż wskaźnik prawego tylnego palnika zmieni się z „7” na „3”, w tym czasie maksymalna moc zmieni się na 3000 W.



6. Wyłącz zasilanie, aby ustawić limit mocy.

7. Możesz zmienić moc maksymalną z 3000 W na 7200 W, powtarzając tę samą czynność.

UWAGA

- W trybie niskiego poziomu mocy (3000 W), funkcja Zwiększania mocy nie jest dostępna dla dużego pola Flex.
- W trybie niskiego poziomu mocy (3000 W) poziom mocy będzie dostosowywany automatycznie.
- Podczas gotowania maksymalna dostępna moc każdego pola grzewczego zależy od zapotrzebowania w danym czasie:

Liczba jednocześnie używanych pól grzewczych	1 palnik	2 palniki	3 palniki	4 palniki
Maksymalny poziom mocy	P lub 15	11/13 lub 10/14 lub 9/15	9 / 9 / 9 lub 8 / 9 / 10 lub 7 / 8 / 11 lub 6 / 9 / 11 lub . . .	6 / 7 / 7 / 7 lub 5 / 7 / 7 / 8 lub 5 / 6 / 7 / 9 lub 5 / 6 / 8 / 8 lub . . .

Czyszczenie i konserwacja

Płyta grzejna

⚠ OSTRZEŻENIE

Środków czyszczących nie należy stosować na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje te należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika, szorstkie gąbki i ścierne środki do mycia naczyń.

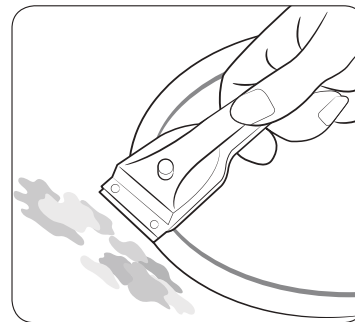
📖 UWAGA

Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody i tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Lekkie zabrudzenia

1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Wytrzyj do sucha za pomocą suchej ściereczki. Na powierzchni nie należy pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię gotowania za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego odpowiednią ilością czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha za pomocą czystej ściereczki niepozostawiającej włókien na powierzchni płyty.

Silne zabrudzenia

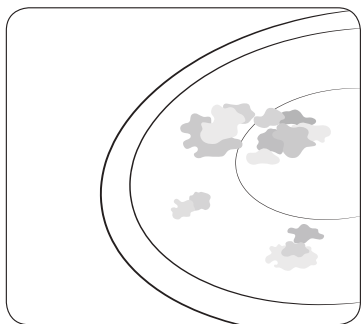


1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod niewielkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

📖 UWAGA

Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w sklepach specjalistycznych.

Trudne do usunięcia zabrudzenia



1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

⚠ OSTRZEŻENIE

Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu się. Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu czyszczenia.

📖 UWAGA

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe.

Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.

Rama płyty grzejnej (opcja)

⚠ OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia ramy nie należy używać octu, soku cytrynowego lub środków do usuwania kamienia. Może to spowodować pojawienie się ciemnych plam.

1. Przetrzyj ramę za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Zwilż zaschnięte zabrudzenia wilgotną ściereczką. Przetrzyj powierzchnię i wytrzyj ją do sucha.

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia

- Nie używaj płyty grzejnej jako powierzchni roboczej i nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj pola grzejnego bez naczyń lub jeśli naczynia są puste.
- Szkło ceramiczne jest niezwykle wytrzymałe i odporne na zmiany temperatury. Niemniej jednak może ulec zniszczeniu. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia szkła ceramicznego poprzez upuszczenie ostrego lub twardego przedmiotu na płytę grzejną.
- Nie umieszczaj naczyń na ramie płyty grzejnej. Może to spowodować zarysowanie i zniszczenie obudowy płyty.
- Unikaj rozlewania na ramę kuchenki kwaśnych płynów, na przykład octu, soku cytrynowego lub odkamieniaczy, ponieważ mogą one spowodować powstanie ciemnych plam.
- Jeśli cukier lub substancja zawierająca cukier zetknie się z gorącym polem grzejnym, a następnie rozpuści się, należy usunąć ją natychmiast za pomocą skrobaka kuchennego i nie dopuścić do jej zastygnięcia. Zastygnięcie substancji może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty podczas czyszczenia.
- Wszystkie przedmioty i tworzywa, które mogą ulec rozpuszczeniu, takie jak plastik, folia aluminiowa i folia do pieczenia, należy przechowywać z dala od powierzchni ze szkła ceramicznego. Jeśli tworzywo tego typu rozpuści się na płycie grzejnej, należy usunąć je natychmiast za pomocą skrobaka.



Rozwiązywanie problemów i serwisowanie

Rozwiązywanie problemów

Drobne awarie urządzenia mogą wynikać z niepoprawnego użytkowania urządzenia. Problemów tych można uniknąć, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	<ul style="list-style-type: none">Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej jest sprawny.	<ul style="list-style-type: none">Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie włączają się?	<ul style="list-style-type: none">Przypadkowo naciśnięto przycisk ①.Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.	<ul style="list-style-type: none">Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła?	<ul style="list-style-type: none">Przypadkowo naciśnięto przycisk ①.Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.	<ul style="list-style-type: none">Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?	<ul style="list-style-type: none">Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco.	<ul style="list-style-type: none">Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z centrum obsługi klienta.

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
F1-F6	Awaria czujnika temperatury	<ul style="list-style-type: none">Skontaktuj się z dostawcą.
F9-FA	Awaria czujnika temperatury na tranzystorze IGBT	<ul style="list-style-type: none">Skontaktuj się z dostawcą.
FC	Wadliwe połączenie między płytą zasilającą a płytą główną	<ul style="list-style-type: none">Skontaktuj się z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	<ul style="list-style-type: none">Sprawdź stan zasilania.Włącz zasilanie po przywróceniu do normalnego stanu.
E3/E4	Wysoka temperatura na czujniku szkła ceramicznego	<ul style="list-style-type: none">Uruchomić ponownie po ochłodzeniu urządzenia.
E5	Wysoka temperatura na tranzystorze IGBT	<ul style="list-style-type: none">Uruchomić ponownie po ochłodzeniu urządzenia.



Co należy zrobić, jeśli pole grzejne nie włącza lub nie wyłącza się?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone i wyświetlane jest „L”.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia, bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- Po użyciu odpowiedniego naczynia komunikat przestanie być wyświetlany.

Co należy zrobić, gdy wentylator wciąż działa po wyłączeniu kuchenki?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych lub upływie czasu maksymalnego (10 minut) wentylator wyłączy się samoistnie.
- Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

Serwisowanie

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w części „**Rozwiązywanie problemów**”.

Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła awaria techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.

Należy zapisać następujące informacje:

- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w tym miejscu w celu odniesienia się do nich w razie potrzeby.

- Model:
- Numer seryjny:

W jakich przypadkach należy uiścić opłatę za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „**Rozwiązywanie problemów**”.
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbyciem i konieczne było dodatkowe dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary urządzenia	Szerokość	590 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	60 mm
Wymiary wycięcia blatu roboczego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Wysokość	72 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie		220-240 V~ 50 / 60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		7,2 kW
Waga	Netto	12,2 kg
	Brutto	14,5 kg

Pola grzejne

Pozycja	Średnica	Moc
Przód, prawa strona	180 mm	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 3000 W
Tył, prawa strona	180 mm	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 3000 W
Duże pole Flex	-	3000 W / Tryb zwiększonej mocy 4000 W

Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Typ płyty grzejnej	do zabudowy
Technologia grzejna	Indukcyjne pola grzejne i strefa gotowania
Liczba pól i/lub stref	3
Okrągłe pola lub strefa: średnica powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole grzejne (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
Nieokrągłe pola lub strefa: długość i szerokość powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole lub strefę (dł. × szer.)	21,0 x 40,5 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub strefy w przeliczeniu na kilogramy (EC electric cooking)	Ø 18,0 cm (przód): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (tył): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC electric hob)	190.3 Wh/kg

Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-2 oraz przepisami nr 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększa zużycie energii.
- Używanie naczyń do gotowania ciśnieniowego skraca czas gotowania.

Notatki

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANIA	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCJA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
NIEMCY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLANDIA	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
WŁOCHY	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPR	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRECJA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUKSEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
HOLANDIA	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWEGIA	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLSKA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGALIA	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
HISZPANIA	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SZWECJA	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SZWAJCARIA	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
WIELKA BRYTANIA	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Inductie kookplaat

Gebruikershandleiding

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Inhoud

Deze handleiding gebruiken	3
De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding	3
Modelnaam en serienummer	3
Veiligheidsinstructies	3
Het verpakkingsmateriaal weggooien	7
Correcte verwijdering van uw oude apparaat	7
Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische & elektronische apparatuur)	7
De kookplaat installeren	8
Veiligheidsinstructies voor de installateur	8
Gereedschap dat u nodig heeft	8
Aansluiten op het elektriciteitsnet	8
Plaatsing in het werkoppervlak	9
Keuze van de installatieapparatuur	10
Zorgen voor voldoende ventilatie	10
Voordat u de kookplaat installeert	11
Na het installeren van de kookplaat	11
Onderdelen	12
Voordat u start	13
Kookzones	13
Bedieningspaneel	13
Inductieverwarming	14
Veiligheidsuitschakeling	14
Restwarmte-indicatielampje	15
Temperatuur detectie	15
Kookgerei	15
De aanraaktoetsen gebruiken	19
Werkingsgeluiden	19
Eerste reiniging	19
Bediening	20
Beginnen met koken	20
Klaar met koken	20
Voorgestelde instellingen voor het bereiden van specifieke voedingsmiddelen	21
2 Nederlands	

Boost	21
Flexibel gebied	22
Timer	23
Warm houden	24
Kinderslot	24
Pauzeren toets	24
Wijzigingsmethode voor de maximale vermogenslimiet (voor Italië)	25
Uw apparaat onderhouden	27
Kookplaat	26
Lichte vervuiling	26
Hardnekkige vervuiling	26
Probleem vuil	27
Kookplaatframe (optie)	27
Om schade aan uw apparaat te voorkomen	27
Probleemoplossing en service	28
Probleemoplossing	28
Service	29
Technische gegevens	30
Technische gegevens	30
Kookzones	30
Productinformatie	30

Deze handleiding gebruiken

Neem alstublieft de tijd om deze gebruikershandleiding te lezen en let vooral op de veiligheidsinformatie in het volgende gedeelte voordat u met uw apparaat aan de slag gaat.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Als u de eigendom van het apparaat overdraagt, vergeet dan niet om de handleiding door te geven aan de nieuwe eigenaar.

De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding:

WAARSCHUWING

Gevaren of onveilige praktijken die kunnen resulteren in een ernstig persoonlijk letsel of de dood.

LET OP

Gevaren of onveilige praktijken die kunnen resulteren in een licht persoonlijk letsel of materiële schade.

LET OP

Volg deze algemene veiligheidsmaatregelen om het risico op brand, explosie, elektrische schok of persoonlijk letsel te verminderen bij het gebruiken van uw kookplaat.

OPMERKING

Nuttige tips, aanbevelingen of informatie die gebruikers helpt om het product te hanteren.

Modelnaam & Serienummer

Zowel de modelnaam als het serienummer worden onderaan op de kookplaatbasis vermeld.

OPMERKING: voor later gebruik de informatie of plak het extra productlabel (aan de bovenkant van het product) op deze pagina.

Modelnaam _____

Serienummer _____

Veiligheidsinstructies

De veiligheidsaspecten van dit apparaat voldoen aan alle geaccepteerde technische en veiligheidsnormen. Als fabrikanten geloven wij echter ook dat het onze verantwoordelijkheid is om u vertrouwd te maken met de volgende veiligheidsinstructies.

WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de betrokken gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.

De ontkoppelingsmiddelen moeten in de vaste bedrading worden opgenomen in overeenstemming met de bedradingsregels.

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de voeding. De ont koppeling kan worden bereikt door de stekker toegankelijk te maken of door een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen in overeenstemming met de bedradingsregels.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbare gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.

De vermelde bevestigingsmethode mag niet afhankelijk zijn van het gebruik van lijmen, omdat deze niet als een betrouwbaar bevestigingsmiddel worden beschouwd.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen op de kookplaat aanraakt.

WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houdt jonge kinderen steeds uit de buurt.

Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.

Schakel na gebruik het kookplaat element uit met zijn bediening en vertrouw niet op de panherkenning.

Het is niet de bedoeling dat het apparaat bediend wordt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet continu worden gecontroleerd.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek vervolgens de vlam af met een deksel of een blusdeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die ontworpen werden door de fabrikant van het kooktoestel of aangegeven worden door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing als geschikt of kookplaatbeschermers die zijn ingebouwd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

De oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de betrokken gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

LET OP

Zorg ervoor dat het apparaat correct geïnstalleerd en geaard is door een gekwalificeerde technicus.

Het apparaat mag alleen worden onderhouden door gekwalificeerd onderhoudspersoneel. Reparaties door ongekwalificeerde personen kunnen letsel of ernstige storingen veroorzaken. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum als uw apparaat gerepareerd moet worden. Het niet opvolgen van deze instructies kan schade veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat ze zijn geïnstalleerd in kasten en werkplaatsen die voldoen aan de relevante normen. Dit zorgt voor een voldoende bescherming tegen contact voor elektrische eenheden zoals vereist door de essentiële veiligheidsnormen.

Als uw apparaat niet goed werkt of als breuken, scheuren of barsten verschijnen:

- schakel alle kookzones uit;
- koppel de kookplaat los van het stopcontact; en
- contacteer uw lokaal servicecentrum.

Als de kookplaat barst, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen. Gebruik uw kookplaat niet totdat het glazen oppervlak vervangen werd.

Veiligheidsinstructies

Gebruik de kookplaat niet om aluminiumfolie, producten gewikkeld in aluminiumfolie of diepvriesproducten verpakt in aluminium kookgerei op te warmen.

Vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookplaat kan stoomdruk veroorzaken. Hierdoor kan de pan opspringen. Zorg er altijd voor dat de kookplaat en de bodem van de pan droog blijven.

De kookzones worden heet terwijl u kookt.

Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

Houd al het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen, omdat verpakkingsmateriaal gevaarlijk kan zijn voor kinderen.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor normaal koken en braden thuis. Het is niet ontworpen voor commercieel of industrieel gebruik.

Gebruik de kookplaat nooit om de kamer te verwarmen.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de kookplaat. Netsnoeren mogen niet in contact komen met de kookplaat.

Oververhit vet en olie kunnen snel vuur vatten. Laat oppervlakte-eenheden nooit onbeheerd achter wanneer u voedsel in vet of olie bereidt, bijvoorbeeld wanneer u friet bakt.

Schakel de kookzones na gebruik uit.

Houd de bedieningspanelen altijd schoon en droog.

Plaats nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat, dit kan een brand veroorzaken.

Bij onzorgvuldig gebruik bestaat het risico op brandwonden.

Kabels van elektrische apparaten mogen niet in contact komen met het hete oppervlak van de kookplaat of heet kookgerei.

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

Gebruikers met pacemakers en actieve hartimplantaten moeten hun bovenlichaam op minimaal 30 cm afstand van inductie kookzones houden. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van uw apparaat of uw arts. (Alleen model met inductiekookplaat)

Probeer het apparaat niet zelf te repareren, uit elkaar te halen of aan te passen.

Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt.

Reinig de kookplaat in overeenstemming met de reinigings- en onderhoudsinstructies in deze handleiding.

Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat, omdat huisdieren op de bedieningselementen van het apparaat kunnen gaan staan en zodoende een storing kunnen veroorzaken.

Het verpakkingsmateriaal weggooien

⚠ WAARSCHUWING

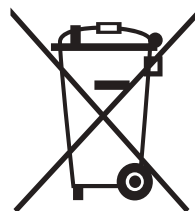
Plaat- en hardschuimonderdelen zijn correct gemarkeerd. Gooi verpakkingsmateriaal en oude apparaten alstublieft weg met inachtneming van de veiligheid en het milieu.

Correcte verwijdering van uw oude apparaat

⚠ WAARSCHUWING

Voordat u uw oude apparaat weggooit, moet u het onbruikbaar maken zodat het geen gevaar kan opleveren. Om dit te doen laat u een gekwalificeerde technicus het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en het netsnoer verwijderen. Het apparaat mag niet bij het huisvuil worden gegooid. Informatie over inzameldata en openbare vuilstortplaatsen is verkrijgbaar bij uw lokaal afvalverwerkingsbedrijf of bij de gemeente.

Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische & elektronische apparatuur)



(Van toepassing in landen met afzonderlijke inzamelsystemen)

Deze markering op het product, accessoires of literatuur geeft aan dat het product en de elektronische accessoires (bijv. oplader, headset, USB-kabel) op het einde van hun levensduur niet met ander huishoudelijk afval mogen worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze items scheiden van andere soorten afval en ze op verantwoorde wijze recyclen om het duurzaam hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product gekocht hebben of met hun lokale overheidsinstantie voor meer informatie over waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van het koopcontract controleren. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet worden gemengd met ander commercieel afval voor verwijdering.

Voor informatie over de milieuverplichtingen van Samsung en product specifieke wettelijke verplichtingen, b.v. REACH bezoekt u: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

De kookplaat installeren

⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het nieuwe apparaat alleen door gekwalificeerd personeel wordt geïnstalleerd en geaard.

Volg deze instructie op. De garantie dekt geen schade die kan optreden ten gevolge van een onjuiste installatie.

Technische gegevens vindt u terug aan het einde van deze handleiding.

Veiligheidsinstructies voor de installateur

- In de elektrische installatie moet een apparaat voorzien worden waarmee het apparaat op alle polen van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld met een contactopening van minimaal 3 mm. Geschikte isolatie-apparaten zijn onder meer lijn beschermende uitsparingen, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlektrips en magneetschakelaars.
- Met betrekking tot brandbeveiliging voldoet dit apparaat aan EN60335-2-6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd met aan één kant een hoge kast of muur.
- De installatie moet schokbescherming garanderen.
- Het keukenblok waarin het apparaat geplaatst wordt, moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN68930.
- Ter bescherming tegen vocht moeten alle snijvlakken worden afgedicht met een geschikt afdichtmiddel.
- Op betegelde werkoppervlakken moeten de voegen in het gebied waar de kookplaat zit, volledig opgevuld zijn met voegspecie.
- Op natuur-, kunststeen- of keramische toppen moeten de snapveren worden vastgezet met een geschikte kunsthars of gemengde lijm.
- Zorg ervoor dat de afdichting correct tegen het werkoppervlak zit zonder openingen. Extra siliconenkit mag niet worden aangebracht; dit zou het verwijderen bemoeilijken tijdens onderhoud.
- De kookplaat moet van onderaf worden uitgeduwd als ze verwijderd wordt.
- Een plank kan onder de kookplaat worden geïnstalleerd.
- De ventilatieopening tussen het werkoppervlak en de voorkant van het apparaat eronder mag niet worden afgedekt.

Gereedschap dat u nodig heeft



Potlood



Kruiskopschroevendraaier



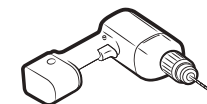
Liniaal



Veiligheidsbril



Sabelzaag



Boormachine

Aansluiten op het elektriciteitsnet

Controleer vóór het aansluiten of de nominale spanning van het apparaat, dat wil zeggen de spanning op het typeplaatje, overeenkomt met de beschikbare voedingsspanning. Het typeplaatje bevindt zich op de onderste behuizing van de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING

Schakel de stroom naar het circuit uit voordat u de draden op het circuit aansluit.

De spanning van het verwarmingselement is AC 230 V~. Het apparaat werkt ook perfect op netwerken met AC 220 V~ of AC 240 V~. De kookplaat moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten met behulp van een apparaat waarmee het apparaat op alle polen kan worden losgekoppeld van het net met een contactopening van minimaal 3 mm, b.v. een automatische leiding ter bescherming van uitschakeling, aardlekschakelingen of een zekering.

⚠ WAARSCHUWING

De kabelverbindingen moeten volgens de voorschriften worden uitgevoerd en de klenschroeven moeten stevig worden aangedraaid.

⚠ WAARSCHUWING

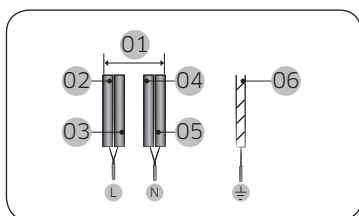
Zodra de kookplaat aangesloten is op het elektriciteitsnet, controleert u of alle kookzones klaar zijn voor gebruik door ze kort na elkaar in te schakelen op de maximale instelling met geschikt kookgerei.

⚠ WAARSCHUWING

Besteed aandacht (conformiteit) aan de fase- en neutrale toewijzing van de huisaansluiting en het apparaat (verbindingsschema's); anders kunnen er onderdelen beschadigd raken. De garantie dekt geen schade ten gevolge van een onjuiste installatie.

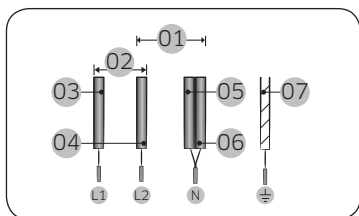
⚠ WAARSCHUWING

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbare gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.



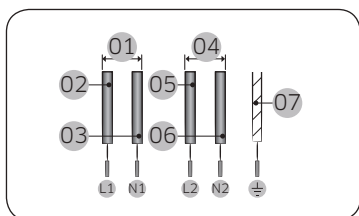
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Blauw
02	Bruin	05	Grijs
03	Zwart	06	Groen/Geel



2 N ~ (16 A): Scheid de 2-fasige draden (L1 en L2) voor het aansluiten.

01	220-240 V ~	05	Blauw
02	380-415 V ~	06	Grijs
03	Bruin	07	Groen/Geel
04	Zwart		



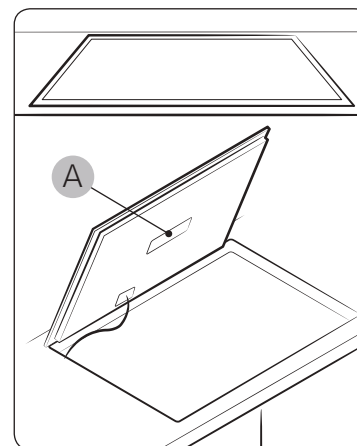
2 x 1 N ~ (16 A): Scheid de draden voor het aansluiten.

01	220-240 V ~	05	Zwart
02	Bruin	06	Grijs
03	Blauw	07	Groen/Geel
04	220-240 V ~		

⚠ WAARSCHUWING

Volg het bedradingschema dat bij de klemmen is bevestigd voor de juiste voedingsaansluiting.

Plaatsing in het werkoppervlak



A. Serienummer

📖 OPMERKING

Noteer het serienummer op het typeplaatje van het apparaat vóór de installatie.

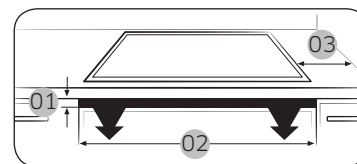
Dit nummer is vereist in het geval van serviceaanvragen en is niet meer toegankelijk na installatie, omdat het op het originele typeplaatje aan de boven- of onderkant van het apparaat staat.

📖 OPMERKING

Besteed speciale aandacht aan de minimale ruimte en vrije ruimte vereisten.

📖 OPMERKING

Besteed speciale aandacht aan de minimale ruimte en vrije ruimte vereisten. De onderkant van de kookplaat is uitgerust met een ventilator. Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag deze niet worden gebruikt om kleine voorwerpen of papier in op te bergen, omdat deze de ventilator kunnen beschadigen of de koeling kunnen verstoren als ze erin worden gezogen.



Nr.	Verklaring	Afmeting
01	Hoogte ventilatiegat	Min. 2 mm
02	Breedte ventilatiegat	560 mm
03	Afstand tussen het uiteinde van het apparaat en de zijwand van het werkoppervlak	Min. 50 mm

De kookplaat installeren

Keuze van de installatie apparatuur

Snij het werkoppervlak uit volgens de afmetingen die in de tekening worden getoond.

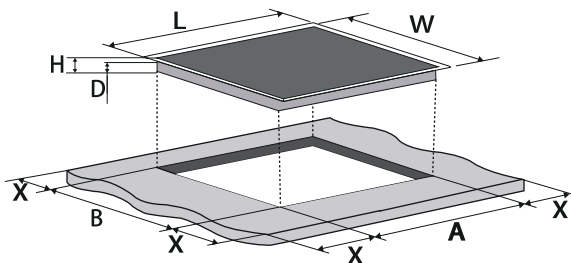
Voor de installatie en het gebruik moet rondom het gat minimaal 50 mm ruimte worden vrijgehouden.

Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak minimaal 20 mm is. Kies alstublieft voor hittebestendig en geïsoleerd werkoppervlak materiaal (hout en vergelijkbaar vezelachtig of hygroscopisch materiaal mag niet worden gebruikt als werkoppervlak materiaal tenzij geïmpregneerd) om de elektrische schok en een grotere vervorming, veroorzaakt door de warmtestraling van het apparaat, te voorkomen.

Zoals hieronder getoond:

OPMERKING

De veiligheidsafstand tussen de zijkanalen van de kookplaat en de binnenkant van het werkoppervlak moet minimaal 3 mm zijn.



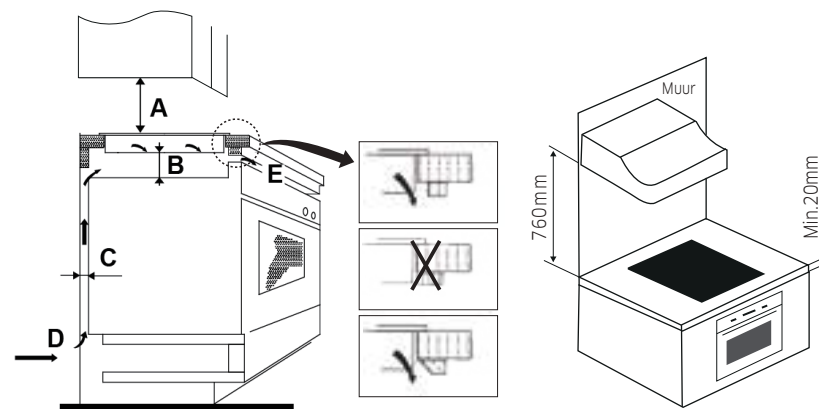
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+ 4 + 1	490+ 4 + 1	Min. 50	Min. 3

Zorgen voor voldoende ventilatie

Zorg er voor dat het apparaat in elk geval goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat het apparaat in goede staat is. Zoals hieronder getoond:

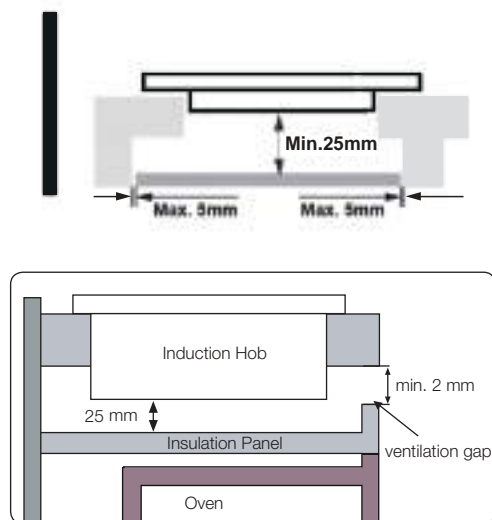
OPMERKING

De veiligheidsafstand tussen de bovenkant van dit apparaat en de kast boven het apparaat moet minimaal 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 2

Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd wordt. Om onbedoeld contact met de oververhite bodem van de kookplaat te voorkomen of onverwachte elektrische schokken te krijgen tijdens het werken, is het noodzakelijk om een houten inzetstuk, bevestigd met schroeven, op een minimale afstand van 25 mm van de onderkant van de kookplaat te plaatsen. Volg de onderstaande vereisten.



⚠ WAARSCHUWING

Er bevinden zich ventilatiegaten rondom de kookplaat. U MOET ervoor zorgen dat deze gaten niet geblokkeerd worden door het werkoppervlak als u de kookplaat op zijn plaats zet.

⚠ WAARSCHUWING

- Houd er rekening mee dat de lijm die het plastic of houten materiaal met het meubilair verbindt, bestand moet zijn tegen een temperatuur die niet lager is dan 150 °C, om te voorkomen dat de panelen loskomen.
- De achterwand, aangrenzende en omliggende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

Voordat u de kookplaat installeert

- Het werkoppervlak is vierkant en vlak en geen structurele elementen interfereren met de benodigde ruimte.
- Het werkoppervlak is vervaardigd uit een hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator.
- De installatie voldoet aan alle vrije ruimte vereisten en toepasselijke normen en voorschriften.
- Een geschikte werkschakelaar die een volledige scheiding van de netvoeding biedt, opgenomen is in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale regels en voorschriften voor bedrading.
- De werkschakelaar moet er eentje van een goedgekeurd type zijn en een 3 mm lichtspleet contactscheiding bieden in alle polen (of in alle actieve [fase] geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie van de vereisten toestaan).
- De werkschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant met de kookplaat geïnstalleerd.
- Als u twijfelt over de installatie, raadpleegt u de plaatselijke bouwinstaties en de statuten.
- U gebruikt hittebestendige en eenvoudig te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de muropervlakken rondom de kookplaat.

Na het installeren van de kookplaat

⚠ LET OP

- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er stroomt voldoende frisse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, wordt er een thermische beschermingsbarrière onder de basis van de kookplaat geïnstalleerd.
- De werkschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

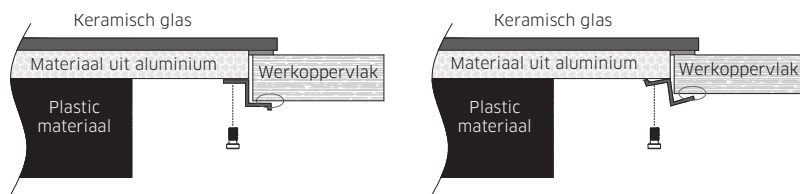
De kookplaat installeren

Onderdelen

Het apparaat moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

De beugelpositie aanpassen

Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak met schroeven en 4 beugels aan de onderkant van de kookplaat (zie afbeelding) na de installatie. Pas de beugelpositie aan voor verschillende diktes van werkoppervlak.



⚠ WAARSCHUWING

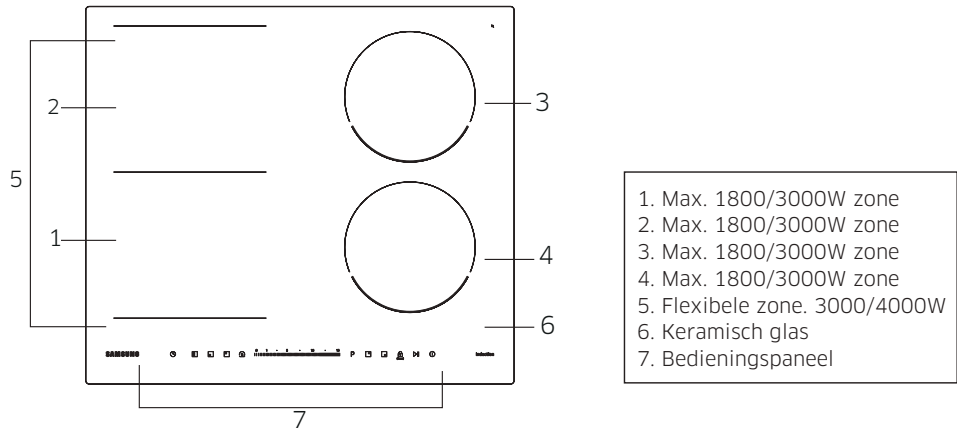
De beugels mogen in geen geval de binnen oppervlakken van het werkblad raken na de installatie (zie afbeelding).

⚠ LET OP

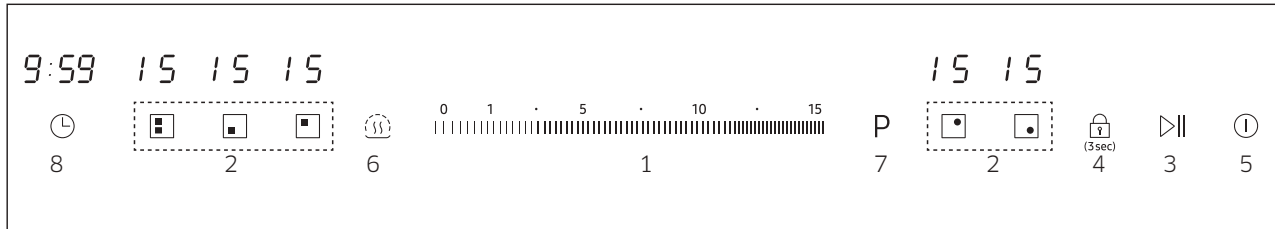
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici.
- We hebben professionals die tot uw dienst staan. Voer de werken nooit zelf uit.
- De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat de vochtigheid het apparaat kan beschadigen.
- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmte-traling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te vergroten.
- De muur en de opgewekte verwarmingszone boven het werkoppervlak moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig zijn.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- Deze kookplaat mag alleen worden aangesloten op het elektriciteitsnet door een gekwalificeerd persoon.
- Controleer voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit dat:
 - Het huishoudelijk bedradingssysteem is geschikt voor het vermogen dat door de kookplaat wordt getrokken.
 - De spanning overeenkomt met de waarde op het typeplaatje.
 - De secties van de voedingskabels de belasting op het typeplaatje kunnen weerstaan.
- Gebruik geen adapters, verloopstukken of vertakkingen om de kookplaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet, omdat deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

Voordat u start

Kookzones



Nedieningspaneel



Gids voor kookzone weergave

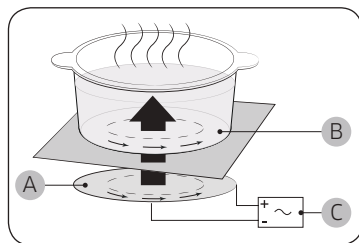
Weergave	Betekenis
I tot IS, P	Geselecteerd vermogensniveau
H	Restwarmte (heet)
L	Het kinderslot is geactiveerd
u	Het kookgerei is niet geschikt, te klein of er werd geen kookgerei op de kookzone geplaatst

1. Aan/uit / Timer schuifregelaar aanraakbediening
2. Kookzone selectietoets
3. Pauzeren toets
4. Kinderslot toets
5. AAN/UIT toets
6. Warmhouden toets
7. Boost toets
8. Timer toets



Voordat u start

Inductieverwarming



- A. Inductie spoel
- B. Geïnduceerde stroom
- C. Elektronische circuits

- **Het principe van inductieverwarming:** Wanneer u uw kookgerei op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceren de elektronische circuits in uw inductiekookplaat "geïnduceerde stroom" op de bodem van het kookgerei die de temperatuur van het kookgerei onmiddellijk verhogen.
- **Sneller koken en braden:** Omdat de pan direct wordt verwarmd en niet het glas, is het rendement groter dan bij andere systemen omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte.

Veiligheidsuitschakeling

Als één van de kookzones niet uitgeschakeld is of het vermogensniveau niet werd aangepast na een langere periode, schakelt deze specifieke kookzone zichzelf automatisch uit. Restwarmte wordt aangegeven met **H** (voor "heet") in het bijbehorende kookzone scherm. De kookzones schakelen zichzelf op de volgende tijdstippen uit.

Vermogensniveau	Uitschakeling
Warm houden	Na 2 uur
1-5	Na 8 uur
6-10	Na 4 uur
11-14	Na 2 uur
15	Na 1 uur

OPMERKING

Als het kookgerei niet geschikt is, te klein is of er werd geen kookgerei op de kookzone geplaatst, wordt **U** weergegeven. En na 1 minuut wordt de gerelateerde kookzone uitgeschakeld.

OPMERKING

Als één of meer kookzones worden uitgeschakeld voordat de aangegeven tijd verstreken is, zie dan "**Probleemoplossing**" op pagina 28.

Andere redenen waarom een kookzone zichzelf uitschakelt

Alle kookzones schakelen zichzelf uit als vloeistof overkookt op het bedieningspaneel.

De automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd als u een vochtige doek op het bedieningspaneel plaatst. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **1** knop nadat de vloeistof of het doek verwijderd werd.



Restwarmte-indicatielampje

Wanneer een afzonderlijke kookzone of de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte weergegeven met een **H** (voor "heet") in de bijbehorende kookzone weergave. Zelfs nadat de kookzone werd uitgeschakeld, gaat het restwarmte-indicatielampje pas uit nadat de kookzone afgekoeld is.

U kunt de restwarmte gebruiken om voedsel te ontdooien of warm te houden.

⚠ WAARSCHUWING

Zolang het restwarmte-indicatielampje brandt, bestaat er een risico op brandwonden.

⚠ WAARSCHUWING

Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, gaat het symbool **H** uit en is informatie over restwarmte niet langer beschikbaar.

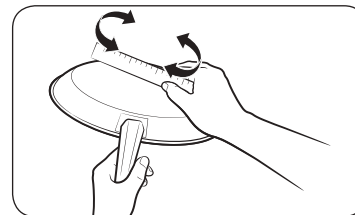
Het is echter nog steeds mogelijk om uzelf te verbranden. Dit kan worden voorkomen door altijd voorzichtig te zijn in de buurt van de kookplaat.

Temperatuur detectie

Als, om welke reden dan ook, de temperaturen op één van de kookzones de veiligheidsniveaus overschrijden, wordt de kookzone automatisch verlaagd naar een lager vermogensniveau.

Wanneer u klaar bent met het gebruiken van de kookplaat, blijft de koelventilator draaien totdat de elektronica van de kookplaat afgekoeld is. En de koelventilator schakelt zichzelf uit, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

Kookgerei



Gebruik kookgerei met een platte bodem dat volledig in contact komt met de ganse kookzone. Controleer op vlakheid door met een liniaal over de bodem van het kookgerei te draaien. Volg alle aanbevelingen voor het gebruik van kookgerei.

- Gebruik kookgerei dat vervaardigd is uit het juiste materiaal voor inductie koken.
- Gebruik kookgerei van hoge kwaliteit met zwaardere bodems voor een betere warmteverdeling. Dit zorgt voor de beste kookresultaten.
- Pas de grootte van het kookgerei aan de hoeveelheid voedsel aan die wordt bereid.
- Laat kookgerei niet droog koken. Dit kan resulteren in permanente schade in de vorm van breuk, versmelting of ontsiering wat de keramische kookplaat kan aantasten. (Dit soort schade valt niet onder uw garantie).
- Gebruik geen vuile pannen of pannen met sterke vetophopingen. Gebruik altijd kookgerei dat na het koken gemakkelijk schoon te maken is.

⚠ LET OP

- De kookzones kunnen afgekoeld lijken nadat ze uitgeschakeld zijn. Het glasoppervlak kan echter heet zijn door restwarmte die wordt overgedragen van het kookgerei. Het risico op brandwonden blijft aanwezig.
- Raak heet kookgerei niet rechtstreeks aan met uw handen. Gebruik altijd ovenwanten of een pannenlap om uw handen te beschermen tegen brandwonden.
- Schuif geen kookgerei over het oppervlak van de kookplaat. Dit kan de kookplaat permanent beschadigen.

Voordat u start

Kookgerei voor inductie kookzones

De inductiebrander kan alleen worden ingeschakeld wanneer kookgerei met een magnetische basis op één van de kookzones wordt geplaatst. U kunt kookgerei gebruiken dat hieronder als geschikt wordt geïdentificeerd.

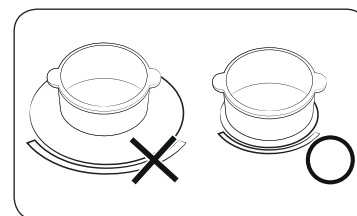
Materiaal	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal, ietijzer	Ja
Roestvrij staal	Ja (als de magneet aan de bodem van het kookgerei blijft plakken)
Aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein	Nee

OPMERKING

- Kookgerei dat geschikt is voor inductie koken wordt door de fabrikant als geschikt geëtiketteerd.
- Bepaald kookgerei kan geluiden maken als het gebruikt wordt op inductie kookzones.
- Deze geluiden duiden niet op een defect van de kookplaat en hebben geen enkele invloed op de werking ervan.
- Speciaal roestvrij staal kookgerei is mogelijk niet geschikt voor inductie koken. Controleer of de bodem van het kookgerei aangetrokken wordt door een magneet.

Inductie kookzones passen zich automatisch aan de bodemafmetingen van het kookgerei aan tot een bepaalde limiet. Het magnetische deel van de bodem van het kookgerei moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

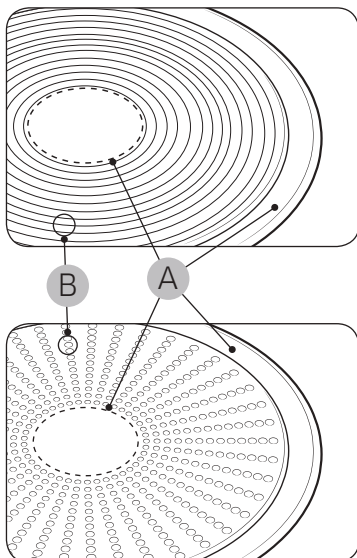
Kookzone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
Flex zone	Voor of achter zone	140
	Flex grote zone	220
Kookzone rechts achteraan	140	220 x 400
Kookzone rechts vooraan	140	180



Gebruik voor de beste resultaten kookgerei waarvan de ferromagnetische diameter overeenkomt met die van een brander. Als het kookgerei niet door de brander wordt gedetecteerd, probeer dan een kleinere brander.

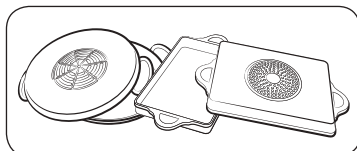
Ander inductie kookgerei

Er is kookgerei met dun magnetisch materiaal aan de onderkant om te werken met een inductieverwarmer. Dit kookgerei heeft een zwak magnetisme en werkt mogelijk niet goed (zwak magnetisme betekent dat een magneet niet stevig plakt of het gebied waar de magneet kleeft klein is.)



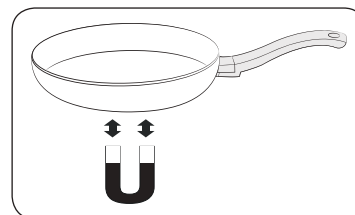
- Hoewel het kookgerei ontworpen werd voor een inductiekookplaat, kunnen de verwarmingsprestaties zwak zijn of detecteert de kookplaat het kookgerei mogelijk niet, afhankelijk van de grootte en de sterkte van het magnetische gebied aan de onderkant van het kookgerei.

- A.** Gebied waar de magneet niet plakt
B. Gebied waar de magneet plakt



Bij het gebruiken van groot kookgerei met een kleiner ferromagnetisch element, warmt alleen het ferromagnetische element op. Bijgevolg wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld.

Geschiktheidstest



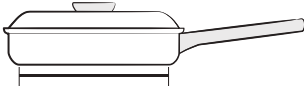
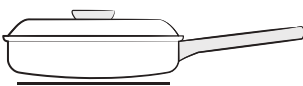
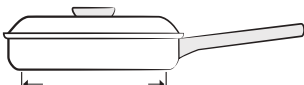
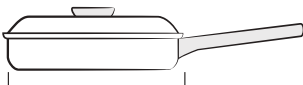
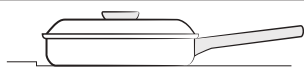
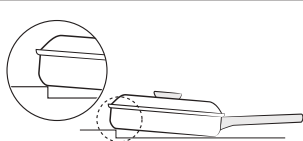


Kookgerei is geschikt voor inductie koken als een magneet aan de onderkant van het kookgerei blijft plakken en het kookgerei door de fabrikant van het kookgerei als geschikt werd gemarkeerd.

- U kunt goed kookgerei herkennen aan hun basis. De bodem moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Let bij het kopen van nieuw kookgerei vooral op de diameter van de bodem. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand.
- Gebruik geen kookgerei met beschadigde bodems met ruwe randen of bramen.
Beschadigd kookgerei kan de keramische kookplaat permanent krassen als u het over het oppervlak schuift.
- In koude toestand zijn kookpannen normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf).
Ze mogen niet naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal soort kookgerei wilt gebruiken, bijvoorbeeld een snelkookpan, een sudderende pan of een wok, volg dan de instructies van de fabrikant.

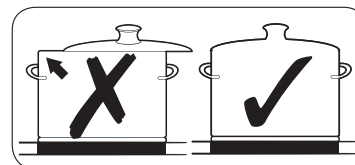
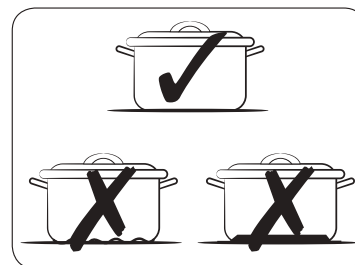


Voordat u start

Juiste positionering

Juist	Fout
	
Kookgerei met een platte bodem en rechte zijken.	Kookgerei met een gebogen of kromgetrokken bodem of zijken.
	
Het kookgerei voldoet aan of overschrijdt de aanbevolen minimumgrootte voor de kookzone.	Het kookgerei voldoet niet aan de vereiste minimumgrootte voor de huidige kookzone.
	
Het kookgerei rust volledig op het oppervlak van de kookplaat.	Het kookgerei rust op de kookplaat rand of rust niet volledig op het oppervlak van de kookplaat.
	
Het kookgerei is goed uitgebalan-	Het zware handvat zorgt ervoor dat
ceerd.	het kookgerei kantelt.

Tips voor energiebesparing



Volg deze tips om op uw stroomverbruik te besparen.

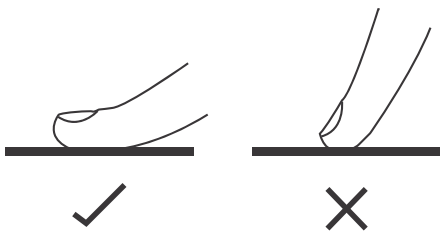
- Zet het kookgerei altijd op een kookzone voordat u de gerelateerde brander inschakelt.
- Houd de kookzones en kookgerei schoon. Anders wordt er meer stroom verbruikt.
- Sluit indien nodig het deksel van het kookgerei goed. Dit zal het stroomverbruik verminderen.
- Schakel de werkende brander uit voor het einde van de kooktijd. Gebruik de restwarmte om voedsel warm te houden.



De aanraaktoetsen gebruiken

Om de aanraaktoetsen te bedienen, raakt u de gewenste toets aan met uw vingertip totdat de relevante displays oplichten of doven, of totdat de gewenste functie geactiveerd is.

Zorg ervoor dat u slechts één toets aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als uw vinger te plat op de toets raakt, wordt mogelijk ook een aangrenzende toets geactiveerd.



Werkingsgeluiden

U kunt horen:

- **Krakende geluiden:** kookgerei is vervaardigd uit verschillende materialen.
- **Fluiten:** u gebruikt meer dan twee kookzones en het kookgerei is vervaardigd uit verschillende materialen.
- **Zoemen:** u gebruikt hoge vermogensniveaus.
- **Klikken:** elektrisch schakelen vindt plaats.
- **Sissen, zoemen:** de ventilator werkt.

Het geluid is normaal en verwijst niet naar defecten.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik geen kookgerei van verschillende afmetingen en materiaal.

Het gebruiken van kookgerei van verschillende afmetingen of materialen kan geluiden en trillingen veroorzaken.

📖 OPMERKING

Het gebruiken van lage vermogensniveaus (1-5) kan klikkende geluiden veroorzaken.

Eerste reiniging


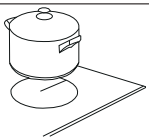

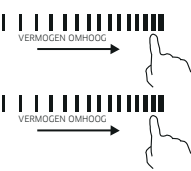
Veeg het keramische glasoppervlak af met een vochtige doek en een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak kan beschadigd worden.

Bediening

Beginnen met koken

Raak de AAN/UIT-toets aan. Na het inschakelen piept de zoemer één keer, de timerbediening geeft "---" weer en de kookzone-selectietoetsen geven "-" weer, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-by modus ging.	
Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken. • Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
Raak de kookzone-selectietoets aan en een indicatielampje zal knipperen daar waar u hebt aangeraakt.	
Pas de warmte-instelling aan door de schuifregelaar toets aan te raken. • Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. U moet dan opnieuw beginnen bij stap 1. • U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.	

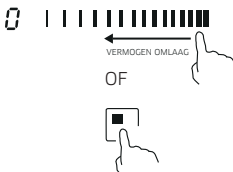


Als het display weergeeft met de warmte-instelling

Betekent dit dat:

- u geen pan op de juiste kookzone geplaatst heeft of,
- de pan die u gebruikt, is niet geschikt voor inductie koken of,
- de pan te klein of niet goed gecentreerd op de kookzone is.

Er vindt geen verwarming plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat. Het display wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan geplaatst werd.

Klaar met koken

Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar links aan te raken. Zorg ervoor dat op het display "0" wordt weergegeven. OF Raak de kookzone-selectietoets voor ongeveer 2 seconden aan om de kookzone uit te schakelen.	
Schakel de volledige kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.	
Pas op voor hete oppervlakken "H" geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken. Het verdwijnt als het oppervlak afgekoeld is tot op een veilige temperatuur. Het kan ook gebruikt worden als een energiebesparende functie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan het keramische glas dat nog heet is.	

Voorgestelde instellingen voor het bereiden van specifieke voedingsmiddelen




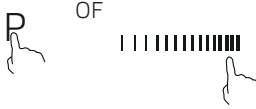
De getallen in de onderstaande tabel zijn richtlijnen. Het vereiste vermogensniveau voor verschillende kookmethoden is afhankelijk van een aantal variabelen, waaronder de kwaliteit van het kookgerei dat wordt gebruikt en het type en de hoeveelheid voedsel dat bereid wordt.

Warmte-instelling	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt • zachtjes sudderen • langzaam opwarmen
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • opwarmen • snel sudderen • rijst koken
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • pocheren • stomen
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • zacht frituren • pannenkoeken
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • sauteren • pasta koken
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • water koken

OPMERKING

U zult het vermogensniveau moeten aanpassen volgens het specifieke kookgerei en voedingsmiddelen.

Boost

Activeer de boost-functie	
Raak de kookzone-selectietoets aan.	
Als u de boost-toets "P" aanraakt, toont de zone-indicator "P" en het vermogensbereik Max.	
Annuleer de boost-functie	
Raak de kookzone-selectietoets aan voor dewelke u de boost-functie wilt annuleren.	
a) Door de boost-toets "P" aan te raken, keert de kookzone terug naar zijn oorspronkelijke instelling. of b) Door de schuifregelaar aan te raken, keert de kookzone terug naar het niveau dat u selecteert.	

OPMERKING

- De functie kan op alle kookzones werken.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar zijn oorspronkelijke instelling.
- Omdat de boost-functie van de 1e kookzone geactiveerd is, wordt de 2e kookzone automatisch beperkt onder niveau 2 of andersom.
- Als de oorspronkelijke warmte-instelling gelijk is aan 0, keert deze na 5 minuten terug naar 15.

Bediening

Boost

De **Power Boost**-functie maakt extra vermogen beschikbaar voor elke kookzone. (Bijvoorbeeld: het aan de kook brengen van een grote hoeveelheid water)

Kookzones	Max Boost tijd
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Voorste of achterste Flex Plus	5 min
Volledige Flex Plus	5 min

Na deze periodes keren de kookzones automatisch terug naar het vermogensniveau of het oorspronkelijke instellingsniveau 15.

OPMERKING

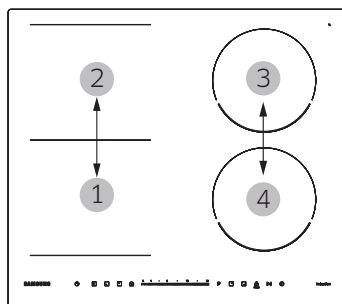
In bepaalde omstandigheden kan de **Power Boost**-functie automatisch worden uitgeschakeld om de interne elektronische componenten van de kookplaat te beschermen.

Het is bijvoorbeeld onmogelijk om tegelijkertijd maximaal vermogen uit te voeren op de voorste en de achterste Flex-zone.

Energiebeheer

De kookzones beschikken over een maximaal vermogen.

Als dit vermogensbereik wordt overschreden door de **Power Boost**-functie in te schakelen, verlaagt het Energiebeheer automatisch het vermogensniveau van de kookzone.

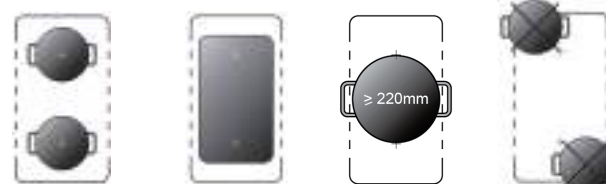


- Nr.1 en Nr.2 zijn gekoppeld
 - Nr.3 en Nr.4 zijn gekoppeld
- Het display voor deze kookzone wisselt gedurende enkele seconden tussen het ingestelde vermogensniveau en het maximaal mogelijke vermogensniveau. Daarna verandert het display van het ingestelde vermogensniveau naar het maximaal mogelijke vermogensniveau.

Flexibel Gebied


- Dit gebied kunt u gebruiken als een enkele zone of als twee verschillende zones, afhankelijk van de kookbehoeften op dat moment.
- Het flexibele gebied bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die afzonderlijk kunnen worden bediend. Bij het werken als een enkele zone, wordt kookgerei van de ene naar de andere zone verplaatst binnen het flexibele gebied, waarbij hetzelfde vermogensniveau wordt gehandhaafd als de zone waar het kookgerei oorspronkelijk stond en het gedeelte dat niet onder kookgerei valt zal automatisch worden uitgeschakeld.
- **Belangrijk:** Plaats het kookgerei in het midden op de kookzone. In het geval van een grote pot, ovale, rechthoekige en langwerpige pannen moet u ervoor zorgen dat de pannen gecentreerd op de kookzone geplaatst worden en beide kruisen bedekken.

Voorbeelden van een goede en slechte plaatsing van de pot.





Als grote zone	
Om het flexibele gebied als een enkele grote zone te activeren, drukt u simpelweg op de toegewijde toetsen.	
De vermogensinstelling werkt als bij elk ander normaal gebied.	
Als de pot van de voorkant naar het achterste deel wordt verplaatst (of andersom), detecteert het flexibele gebied automatisch de nieuwe positie, met behoud van hetzelfde vermogen.	
Om nog een pot toe te voegen, drukt u nogmaals op de toegewijde toetsen om het kookgerei te detecteren.	
Als twee onafhankelijke zones	
Als u het flexibele gebied als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen wilt gebruiken, drukt u op de afzonderlijke toetsen.	
	OF

Timer

Om de kookzone in te stellen	
Raak de kookzone-selectietoets aan waarvoor u de timer wilt instellen.	
Raak de timer aan, "0:00" verschijnt in het timerdisplay en de "0" knippert.	
Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken. (bijv. 1)	
Raak de timer toets  opnieuw aan, "0" knippert.	
Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 1), nu bedraagt de door u ingestelde timer 11 minuten.	
Nadat de tijd werd ingesteld, begint deze onmiddellijk met aftellen. Het display toont de resterende tijd en het timer indicatielampje knippert gedurende 5 seconden.	
Wanneer de timer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.	

Om meerdere kookzones in te stellen

De stappen voor het instellen van meerdere zones zijn vergelijkbaar met de stappen voor het instellen van één zone; Als u de tijd voor meerdere kookzones tegelijkertijd instelt, zijn de decimale punten van de relevante kookzones ingeschakeld. De minutenweergave toont de min. timer. De stip van de overeenkomstige zone knippert. Weergegeven zoals hieronder:



 (ingesteld op 15 minuten)
 (ingesteld op 45 minuten)

Kookzone weergave


 Timer weergave

Zodra de afteltimer afloopt, wordt de bijbehorende zone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe min weergegeven. timer en de stip van de overeenkomstige zone knipperen.

Weergegeven zoals rechts:

 
 Kookzone weergave Timer weer-
 gave

Raak de kookzone-selectietoets aan, de bijbehorende timer wordt getoond op de timerindicator.

OPMERKING








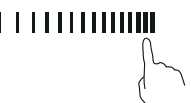
- U kunt instellen dat één of meerdere kookzones worden uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd verstrekken is.
- De maximale timer is 9:59
- Andere kookzones blijven werken als ze eerder werden ingeschakeld.
- De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op om aan te geven dat de zone geselecteerd is.


 Kookzone
 weergave



Bediening

Warm houden

Activeer de warm houden functie	
Raak de kookzone-selectietoets aan.	
Als u de warm houden toets  aanraakt, wordt de zone-indicator weergegeven "  ".	  
De warm houden functie annuleren	
Raak de kookzone-selectietoets aan.	
Door de schuifregelaar toets aan te raken, keert de kookzone terug naar het niveau dat u selecteert.	

OPMERKING

- Deze functie kan op alle kookzones tegelijkertijd worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat u een deksel gebruikt, omdat dit het eindresultaat kan beïnvloeden.
- U gebruikt best geen gietijzeren kookgerei.

Kinderslot

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Als de bedieningselementen vergrendeld werden, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT-toets uitgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen	
Raak de vergrendelingstoets  ongeveer 3 seconden aan.	De timerindicator toont "L".
De bedieningselementen ontgrendelen	
Houd de vergrendelingstoets  ongeveer 3 seconden ingedrukt.	

OPMERKING

Als de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve AAN/UIT . U kunt het apparaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets , maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen bij de volgende handeling.

Pauzeren toets

Als de kookzones actief zijn, raakt u de " >|| " toets aan en alle displays zullen "  " weergeven en stoppen met verwarmen. Op dit moment kunnen alleen de " >|| " en "  " gebruikt worden. Raak " >|| " opnieuw aan, het display zal de oorspronkelijke instelling weergeven en de kookzones zullen blijven verwarmen.

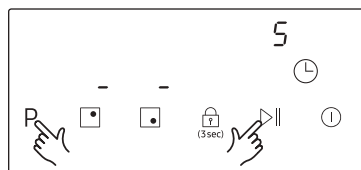


Wijzigingsmethode voor de maximale vermogenslimiet

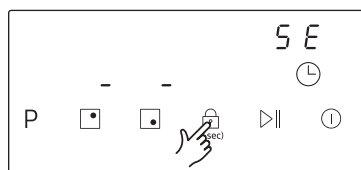
Met deze functie kunt u het maximale vermogen van het apparaat aanpassen.



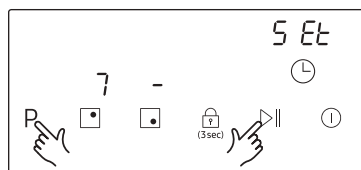
1. Schakel de stroom in.



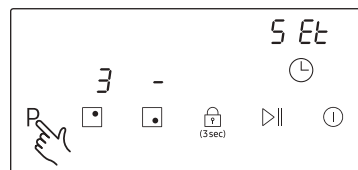
2. Raak de **P** toets en de **▶||** toets tegelijkertijd aan totdat '5' op het timerdisplay verschijnt.



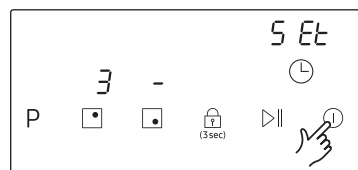
3. Raak de **(3sec)** toets aan totdat 'SE' op het timerdisplay verschijnt.



4. Raak de **P** toets en de **▶||** toets tegelijkertijd aan tot 'Set' op het timerdisplay en '7' op het display van de rechter brander achteraan verschijnt.



5. Raak de **P** toets aan totdat de indicator van de rechter brander achteraan verandert van '7' in '3'. Op dit moment is het maximale vermogen gewijzigd in 3000 W.



6. Schakel de stroom uit om de vermogenslimiet in te stellen.

7. U kunt het maximale vermogen wijzigen van 3000 W in 7200 W door dezelfde bewerking te herhalen.

OPMERKING

- In de laag vermogen modus (3000 W) is de Power Boost-functie niet beschikbaar met een flex grote zone.
- In de laag vermogen modus (3000 W) wordt het vermogensniveau automatisch aangepast.
- Tijdens het koken hangt het maximale beschikbare vermogen van elke kookzone af van hoeveel koken er tegelijkertijd nodig is:

Aantal kookzones tegelijkertijd in gebruik	1 brander	2 branders	3 branders	4 branders
Maximaal vermogensniveau	P of 15	11/13 of 10/14 of 9/15	9/9/9 of 8/9/10 of 7/8/11 of 6/9/11 of : : :	6/7/7/7 of 5/7/7/8 of 5/6/7/9 of 5/6/8/8 of : : :

Uw apparaat onderhouden

Kookplaat

⚠ WAARSCHUWING

Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met een verwarmd keramisch glasoppervlak: Alle reinigingsmiddelen moeten na het reinigen met voldoende schoon water worden verwijderd, omdat ze een bijtende werking kunnen hebben als het oppervlak heet wordt.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen zoals grill- of ovensprays, schuursponsjes of schurende schoonmaakmiddelen.

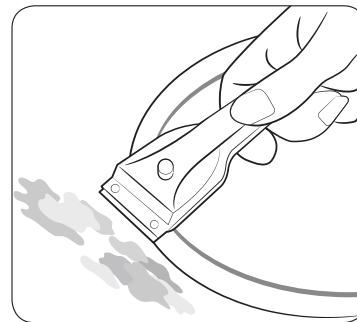
📄 OPMERKING

Reinig het keramische glas na elk gebruik als het nog warm aanvoelt. Dit voorkomt dat gemorste stoffen aanbranden op het oppervlak. Verwijder schubben, watermerken, vetdruppels en metaalverkleuring met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor keramisch glas of roestvrij staal.

Lichte vervuiling

1. Veeg het keramische glasoppervlak af met een vochtige doek.
2. Wrijf droog met een schone doek. Er mogen geen resten van reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het volledige keramische kookoppervlak eenmaal per week grondig met een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel voor keramisch glas of roestvrij staal.
4. Veeg het keramische glasoppervlak af met voldoende schoon water en wrijf droog met een schone, pluisvrije doek.

Hardnekkige vervuiling

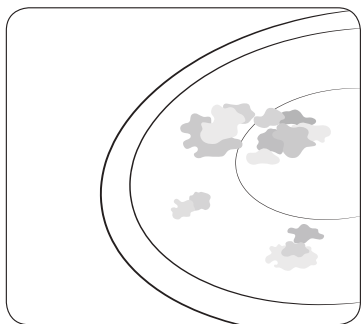


1. Gebruik een glasschraper om overgekookt voedsel en hardnekkige spatten te verwijderen.
2. Plaats de glasschraper onder een hoek op het keramische glasoppervlak.
3. Verwijder vervuiling door met het mes te schrapen.

📄 OPMERKING

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramische glas zijn verkrijgbaar bij speciaalzaken.

Probleem vuil



1. Verwijder aangebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen met een glasschraper onmiddellijk en terwijl het nog heet is.

⚠ WAARSCHUWING

Het risico op brandwonden bestaat als de glasschraper op een hete kookzone wordt gebruikt:

2. Reinig de kookplaat zoals normaal wanneer deze is afgekoeld. Als de kookzone waarop iets gesmolten is afgekoeld is, moet u deze opnieuw opwarmen om te reinigen.

📖 OPMERKING

Krassen of donkere vlekken op het keramische glasoppervlak, bijvoorbeeld veroorzaakt door een pan met scherpe randen, kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelige invloed op het functioneren van de kookplaat.

Kookplaatframe (optie)

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik geen azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het kookplaatframe; anders verschijnen er doffe vlekken.

1. Veeg het frame af met een vochtige doek.
2. Bevochtig gedroogd vuil met een natte doek. Veeg af en wrijf droog.

Om schade aan uw apparaat te voorkomen:

- Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of voor opslag.
- Gebruik geen kookzone als er geen pan op de kookplaat staat of als de pan leeg is.
- Keramisch glas is zeer taai en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Het kan worden beschadigd door een bijzonder scherp of hard voorwerp dat op de kookplaat valt.
- Plaats geen pannen op het kookplaatframe. Dit kan resulteren in krassen en schade aan de afwerking.
- Mors geen zure vloeistoffen, zoals azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat, omdat dergelijke vloeistoffen doffe plekken kunnen veroorzaken.
- Als suiker of een suikerhoudend preparaat in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit onmiddellijk worden schoongemaakt met een keukenkrabber terwijl het nog heet is. Als het kan afkoelen, kan het oppervlak beschadigd worden bij het verwijderen ervan.
- Houd alle items en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolies, uit de buurt van het keramische glasoppervlak. Als iets van deze aard op de kookplaat smelt, moet dit onmiddellijk worden verwijderd met een schraper.



Probleemoplossing en service

Probleemoplossing

Een fout kan het gevolg zijn van een kleine hoeveelheid informatie die u zelf kunt corrigeren met behulp van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren als de volgende instructies niet helpen in elk specifiek geval.

⚠ WAARSCHUWING

Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen resulteren in een aanzienlijk risico voor de gebruiker. Neem contact op met uw klantenservice als uw apparaat gerepareerd moet worden.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?	<ul style="list-style-type: none">Dezekering in de bedrading van de behuizing is niet intact.	<ul style="list-style-type: none">Neem contact op met een erkende elektricien als de zekeringen een aantal keer uitgeschakeld werd.
Wat moet ik doen als de kookzones niet worden ingeschakeld?	<ul style="list-style-type: none">De ① toets werd per ongeluk ingedrukt.Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	<ul style="list-style-type: none">Het apparaat is correct ingeschakeld.Reinig het bedieningspaneel.
Wat moet ik doen als het display behalve de indicator restwarmte ② plotseling verdwijnt?	<ul style="list-style-type: none">De ① toets werd per ongeluk ingedrukt.Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	<ul style="list-style-type: none">Het apparaat is correct ingeschakeld.Reinig het bedieningspaneel.
Wat moet ik doen als na het uitschakelen van de kookzones geen restwarmte op het display wordt weergegeven	<ul style="list-style-type: none">De kookzone werd slechts kort gebruikt en werd daarom niet heet genoeg.	<ul style="list-style-type: none">Neem contact op met een lokaal servicecentrum als de kookzone heet is.

Informatie code	Mogelijke oorzaak	Oplossing
F1-F6	Storing temperatuursensor	<ul style="list-style-type: none">Contacteer alstublieft de leverancier.
F9-FA	Storing temperatuursensor voor de IGBT	<ul style="list-style-type: none">Contacteer alstublieft de leverancier.
FC	De verbinding tussen de voedingssprintplaat en de hoofdprintplaat is mislukt	<ul style="list-style-type: none">Contacteer alstublieft de leverancier.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	<ul style="list-style-type: none">Controleer alstublieft of de voeding normaal is.Zet aan nadat de voeding normaal is.
E3/E4	Temperatuursensor van het keramische glas is hoog	<ul style="list-style-type: none">Start alstublieft opnieuw nadat het apparaat afgekoeld is.
E5	Temperatuursensor van de IGBT is hoog	<ul style="list-style-type: none">Start alstublieft opnieuw nadat het apparaat afgekoeld is.



Wat moet ik doen als de kookzone niet wordt in- of uitgeschakeld?

Dit kan te wijten zijn aan een van de volgende mogelijkheden:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is ingeschakeld en "L" wordt weergegeven.

Wat moet ik doen als het display verlicht is?

Controleer het volgende:

- Kookgerei is niet geschikt, te klein of er werd geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
- Als u geschikt kookgerei gebruikt, verdwijnt het weergegeven bericht automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat werd uitgeschakeld?

Controleer het volgende:

- Wanneer u klaar bent met het gebruiken van de kookplaat, draait de koelventilator vanzelf om af te koelen.
- Nadat de elektronica van de kookplaat afgekoeld is of de maximale tijd (10 minuten) verstreken is, wordt de koelventilator uitgeschakeld.
- Als u een serviceaanvraag doet vanwege informatie over het gebruik van het apparaat, kan het bezoek van de klantenservice technicus zelfs tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengen.

Service

Raadpleeg het gedeelte "**Probleemoplossing**" voordat u om hulp of service belt. Als u nog steeds hulp nodig hebt, volgt u de onderstaande instructies.

Is het een technische fout?

Indien ja, neemt u contact op met uw klantenservice.

Bereid u altijd voor op het gesprek. Dit vergemakkelijkt het diagnosticeren van het probleem en maakt het ook eenvoudiger om te beslissen of een bezoek aan de klantenservice noodzakelijk is.

Houd rekening met de volgende informatie.

- Welke vorm neemt het probleem aan?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Als u belt, moet u het model- en serienummer van uw apparaat kennen. Deze informatie staat als volgt op het typeplaatje:

- Model Beschrijving
- S/N code (15 cijfers)

We raden u aan de informatie hier te noteren voor een eenvoudige referentie.

- Model:
- Serienummer:

Wanneer treden er kosten op, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen oplossen door één van de oplossingen in het gedeelte "**Probleemoplossing**" toe te passen.
- Als de klantenservice technicus meerdere keren moet langskomen omdat hij vóór zijn bezoek niet alle relevante informatie heeft gekregen en als gevolg daarvan bijvoorbeeld extra trips voor onderdelen moet maken. Als u uw telefoongesprek voorbereidt zoals hierboven beschreven, spaart u de kosten van deze trips uit.

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen van het apparaat	Breedte	590 mm
	Diepte	520 mm
	Hoogte	60 mm
Werkoppervlak - buitenafmetingen	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
	Hoogte	72 mm
	Hoekradius	3 mm
Aansluitspanning		220-240 V~ 50 / 60 Hz
Maximaal aangesloten laadvermogen		7,2 kW
Gewicht	Netto	12,2 kg
	Bruto	14,5 kg

Kookzones

Positie	Diameter	Vermogen
Rechts vooraan	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Rechts achteraan	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Flex grote zone	-	3000 W / Boost 4000 W

Productinformatie

Naam van de leverancier	Samsung Electronics Co. Ltd.
Model identificatie	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Soort van kookplaat	Ingebouwd
Verwarming technologie	Inductie kookzones en kookgebied
Aantal kookzones en/of gebied	3
Voor ronde kookzones of gebieden: diameter van het nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
Voor niet-ronde kookzones of gebied: lengte en breedte van het nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of gebied (L x B)	21,0 x 40,5 cm
Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg (EC elektrisch koken)	Ø 18,0 cm (Vooraan): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (Achteraan): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC elektrische kookplaat)	190.3 Wh/kg

Gegevens bepaald volgens norm EN60350-2 en Verordening van de Commissie (EU) nr. 66/2014.

Tips voor energiebesparing

- Plaats potten en pannen altijd voordat u de kookzone inschakelt.
- Vuile kookzones en pan bodems verhogen het stroomverbruik.
- Het gebruik van een snelkookpan vermindert de kooktijd.

Memo

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	TELEFONEER	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
OOSTENRIJK	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIË	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENEMARKEN	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKRIJK	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
DUITSLAND	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IERLAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIË	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRIEKENLAND	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NEDERLAND	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NOORWEGEN	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLEN	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPANJE	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
ZWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
ZWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
VK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Piano cottura a induzione

Manuale di istruzioni

NZ64R3747RK / NZ64R3747BK



SAMSUNG

Indice

Utilizzo del presente manuale	3
Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzati i seguenti simboli	3
Nome del modello e numero di serie	3
Istruzioni di sicurezza	3
Smaltimento del materiale di imballaggio	7
Smaltimento corretto del vecchio apparecchio	7
Smaltimento corretto di questo prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)	7
Installazione del piano cottura	8
Istruzioni di sicurezza per l'installatore	8
Strumenti necessari	8
Collegamento all'alimentazione di rete	8
Installazione nel piano di lavoro	9
Scelta del materiale di installazione	10
Adeguata ventilazione	10
Prima dell'installazione del piano cottura	11
Dopo l'installazione del piano cottura	11
Componenti	12
Prima dell'avvio della cottura	13
Zone di cottura	13
Pannello di controllo	13
Riscaldamento a induzione	14
Arresto di sicurezza	14
Indicatore di calore residuo	15
Rilevamento della temperatura	15
Pentole	15
Utilizzo dei pulsanti a sfioramento	19
Rumori di funzionamento	19
Pulizia iniziale	19
Funzionamento	20
Avvio della cottura	20
Fine della cottura	20
Impostazioni consigliate per la cottura di cibi specifici	21

Aumento	21
Area flessibile	22
Timer	23
Mantenimento in caldo	24
Blocco di sicurezza per bambini	24
Controllo delle pause	24
Modifica del metodo di limite di potenza massima (per l'Italia)	25
Manutenzione dell'apparecchio	27
Piano cottura	26
Sporco leggero	26
Sporco ostinato	26
Sporco problematico	27
Telaio del piano cottura (opzionale)	27
Per evitare di danneggiare l'apparecchio	27
Risoluzione dei problemi e assistenza	28
Risoluzione dei problemi	28
Assistenza	29
Specifiche tecniche	30
Dati tecnici	30
Zone di cottura	30
Informazioni sul prodotto	30

Utilizzo del presente manuale

Leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza contenute nella sezione seguente, prima di utilizzare l'apparecchio.

Conservare questo manuale per future consultazioni.

In caso di trasferimento della proprietà dell'apparecchio, ricordarsi di consegnare il manuale al nuovo proprietario.

Nel presente manuale d'uso vengono utilizzati i seguenti simboli:

AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare gravi lesioni personali o morte.

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare lesioni personali di lieve entità o danni materiali.

CAUTELA

Per ridurre il rischio di incendio, esplosione, scossa elettrica o lesioni personali durante l'uso del piano cottura, attenersi alle seguenti precauzioni di sicurezza di base.

NOTA

Consigli utili, raccomandazioni o informazioni che aiutano gli utenti a utilizzare il prodotto.

Nome del modello e numero di serie

Sia il nome del modello che il numero di serie sono riportati in etichetta sotto la base del piano cottura.

Per un uso successivo, annotare le informazioni o allegare l'etichetta aggiuntiva del prodotto (situata sulla parte superiore del prodotto) alla pagina corrente.

Nome modello _____

Numero di serie _____

Istruzioni di sicurezza

Gli aspetti di sicurezza di questo apparecchio sono conformi a tutte le norme tecniche e di sicurezza accettate. Tuttavia, in qualità di produttori, riteniamo anche che sia nostra responsabilità informare l'utente sulle seguenti istruzioni di sicurezza.

AVVERTENZA

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzioni per l'uso dello stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

I mezzi per il disinserimento devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle normative pertinenti.

Istruzioni di sicurezza

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione dopo l'installazione. Lo scollegamento può essere ottenuto rendendo la spina accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le normative in materia.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

Il metodo di fissaggio indicato non deve dipendere dall'uso di adesivi in quanto questi non sono considerati un mezzo di fissaggio affidabile.

ATTENZIONE: Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare eventuali scosse elettriche.

Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del piano cottura.

AVVERTENZA: Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.

Non utilizzare un pulitore a vapore.

Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura con il suo controllo e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente.

L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.

ATTENZIONE: durante l'uso l'apparecchio e le parti accessibili si surriscaldano. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Una cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare un incendio.

Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

ATTENZIONE: Pericolo di incendio: Non conservare gli oggetti sui piani di cottura.

AVVERTENZA: Utilizzare solo ripari per piani cottura progettati dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicati dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonei o ripari per piani cottura incorporati nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia installato correttamente e messo a terra da un tecnico qualificato. La manutenzione dell'apparecchio deve essere eseguita solo da personale qualificato. Le riparazioni effettuate da personale non qualificato possono causare lesioni o gravi malfunzionamenti. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro di assistenza locale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni e annullare la garanzia. Gli apparecchi montati a filo possono essere utilizzati solo dopo essere stati installati in mobili e luoghi di lavoro conformi alle norme pertinenti. In questo modo si garantisce una protezione sufficiente dal contatto con le unità elettriche, come richiesto dalle norme di sicurezza essenziali. In caso di malfunzionamento dell'apparecchio o di comparsa di rotture, crepe o spaccature:

- spegnere tutte le zone di cottura
- scollegare il piano cottura dalla rete elettrica
- contattare il centro di assistenza locale

Se il piano cottura si rompe, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Non utilizzare il piano cottura fino a quando la superficie di vetro non è stata sostituita.

Istruzioni di sicurezza

Non utilizzare il piano cottura per riscaldare fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o surgelati contenuti in pentole di alluminio.

Il liquido tra il fondo della pentola e il piano cottura può produrre vapore a pressione, che può far saltare la pentola. Assicurarsi sempre che il piano cottura e la base della pentola siano asciutti.

Le zone di cottura si surriscaldano durante la cottura.

Tenere sempre i bambini lontano dall'apparecchio.

Tenere tutti i materiali d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini, poiché possono essere pericolosi per gli stessi.

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per cucinare e friggere normalmente in casa. Non è stato progettato per uso commerciale o industriale.

Non utilizzare mai il piano cottura per riscaldare l'ambiente. Prestare attenzione quando si inseriscono apparecchi elettrici nelle prese di corrente vicino al piano cottura. I cavi di alimentazione non devono entrare in contatto con il piano cottura.

Grassi e olio surriscaldati possono incendiarsi rapidamente.

Non lasciare mai le unità di superficie incustodite durante la preparazione di alimenti con grassi o olio, ad esempio durante la cottura di patatine fritte.

Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

Mantenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti.

Non appoggiare mai oggetti combustibili sul piano cottura, perché sussiste il rischio di incendio.

In caso di uso improprio dell'apparecchio sussiste il rischio di ustioni.

I cavi degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con la superficie calda del piano cottura o delle pentole calde.

Non utilizzare il piano cottura per asciugare i vestiti.

Gli utenti con pacemaker e impianti cardiaci attivi devono mantenere la parte superiore del corpo a una distanza minima di 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando sono accesi. In caso di dubbio, consultare il produttore del dispositivo o il medico (solo modello di piano cottura a induzione).

Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio da soli.

Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.

Pulire il piano cottura secondo le istruzioni di pulizia e manutenzione contenute in questo manuale.

Tenere gli animali domestici lontano dall'apparecchio perché potrebbero calpestare i comandi, causando un malfunzionamento.

Smaltimento del materiale d'imballaggio

⚠ AVVERTENZA

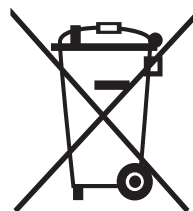
Le lamiere e le parti in schiuma dura sono opportunamente contrassegnate. Smaltire i materiali di imballaggio e i vecchi apparecchi nel rispetto della sicurezza e dell'ambiente.

Smaltimento corretto del vecchio apparecchio

⚠ AVVERTENZA

Prima di smaltire il vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile in modo che non possa essere fonte di pericolo. A tal fine, chiedere a un tecnico qualificato di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere il cavo di alimentazione. L'apparecchio non deve essere smaltito nei rifiuti domestici. Informazioni sulle date di raccolta e sui luoghi pubblici di smaltimento dei rifiuti sono disponibili presso il servizio rifiuti locale o il comune.

Smaltimento corretto di questo prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



(Applicabile in paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Questo contrassegno sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (ad es. caricabatterie, cuffie, cavo USB) non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti domestici al termine della loro vita utile. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, separare questi articoli da altri tipi di rifiuti e riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato questo prodotto, o il loro ufficio governativo locale, per i dettagli sul luogo e le modalità di riciclaggio sicuro per l'ambiente. Gli utenti commerciali devono contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i suoi accessori elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sugli impegni ambientali di Samsung e sugli obblighi normativi specifici per i prodotti, ad esempio REACH, visitare il sito:
samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installazione del piano cottura

⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi che il nuovo apparecchio sia installato e messo a terra solo da personale qualificato.

Attenersi alle presenti istruzioni. La garanzia non copre i danni che possono derivare da un'installazione non corretta.

I dati tecnici sono riportati alla fine di questo manuale.

Istruzioni di sicurezza per l'installatore

- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo che consenta di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica su tutti i poli con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm. Tra i dispositivi di isolamento idonei vi sono le aperture di protezione linea, i fusibili (i fusibili di tipo a vite devono essere rimossi dal supporto), gli interruttori di dispersione a terra e i contattori.
- Per quanto riguarda la protezione antincendio, questo apparecchio è conforme alla norma EN60335-2-6. Questo tipo di apparecchio può essere installato in un mobile alto o con una parete su un lato.
- L'installazione deve garantire una protezione contro gli urti.
- L'unità di cottura in cui è installato l'apparecchio deve soddisfare i requisiti di stabilità previsti dalla norma DIN68930.
- Per la protezione dall'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un sigillante adeguato.
- Su superfici di lavoro piastrellate, le fughe nella zona in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di stucco.
- Su piani in pietra naturale, artificiale o ceramica, le molle a scatto devono essere incollate in posizione con una resina artificiale adatta o un adesivo misto.
- Accertarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente contro il piano di lavoro senza spazi vuoti. Non devono essere applicati sigillanti siliconici aggiuntivi, che renderebbero più difficile la rimozione durante la manutenzione.
- Il piano cottura deve essere estratto dal basso quando viene rimosso.
- Sotto il piano cottura può essere installata un pannello.
- La fessura di ventilazione tra il piano di lavoro e la parte anteriore inferiore dell'apparecchio non deve essere coperta.

Strumenti necessari



Matita



Cacciavite Phillips



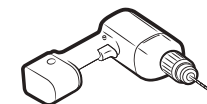
Riga o righello



Occhiali di sicurezza



Sega a sciabola



Trapano

Collegamento all'alimentazione di rete

Prima del collegamento verificare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla targhetta, corrisponda alla tensione di alimentazione disponibile. La targhetta si trova sulla struttura inferiore del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

Disattivare l'alimentazione del circuito prima di collegare i cavi al circuito. La tensione dell'elemento riscaldante è 230 V CA ~. L'apparecchio funziona perfettamente anche su reti con tensione CA 220 V~ o 240 V~. Il piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica tramite un dispositivo che consente di scollegare l'apparecchio dalla rete su tutti i poli con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm, ad esempio un interruttore automatico per la protezione della linea, scatti di dispersione a terra o un fusibile.

⚠ AVVERTENZA

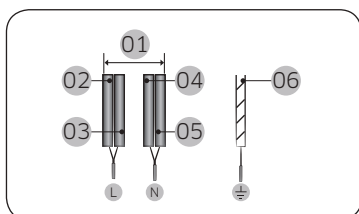
I collegamenti dei cavi devono essere eseguiti secondo le norme e le viti dei terminali devono essere serrate saldamente.

⚠ AVVERTENZA

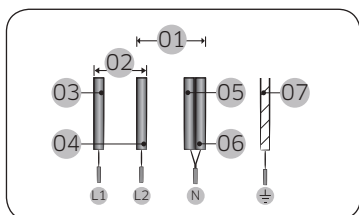
Una volta che il piano cottura è collegato alla rete elettrica, verificare che tutte le zone di cottura siano pronte all'uso accendendo brevemente ciascuna di esse in successione alla massima impostazione con pentole adatte.

Prestare attenzione (conformità) al collegamento della fase e del neutro tra l'impianto domestico e l'apparecchio (schemi di collegamento), in caso contrario, sussiste il rischio di danni ai componenti. La garanzia non copre i danni derivanti da un'installazione non corretta.

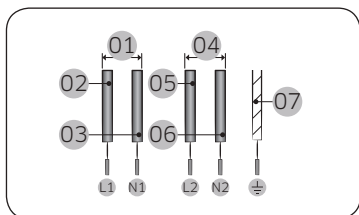
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo tecnico di assistenza o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.



01	220-240 V~	04	Blu
02	Marrone	05	Grigio
03	Nero	06	Verde/Giallo



01	220-240 V~	05	Blu
02	380-415 V~	06	Grigio
03	Marrone	07	Verde/Giallo
04	Nero		



01	220-240 V~	05	Nero
02	Marrone	06	Grigio
03	Blu	07	Verde/Giallo
04	220-240 V~		

Per un corretto collegamento dell'alimentazione, seguire lo schema di collegamento applicato vicino ai morsetti.

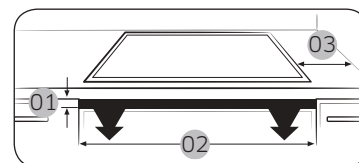
Prima dell'installazione annotare il numero di serie riportato sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

Questo numero sarà necessario in caso di richieste di assistenza e non è più accessibile dopo l'installazione, in quanto si trova sulla targhetta originale sul lato superiore o inferiore dell'apparecchio.

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e di spazio libero.

A. Numero di serie

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e di spazio libero. Il fondo del piano cottura è dotato di una ventola. Se è presente un cassetto sotto il piano cottura non deve essere utilizzato per riporre piccoli oggetti o carta, in quanto potrebbero danneggiare la ventola o interferire con il raffreddamento in caso di aspirazione.



N.	Spiegazione	Dimensione
01	Altezza del foro di ventilazione	Min. 2 mm
02	Larghezza del foro di ventilazione	560 mm
03	Distanza tra l'estremità dell'apparecchio e la parete laterale del piano di lavoro	Min. 50 mm

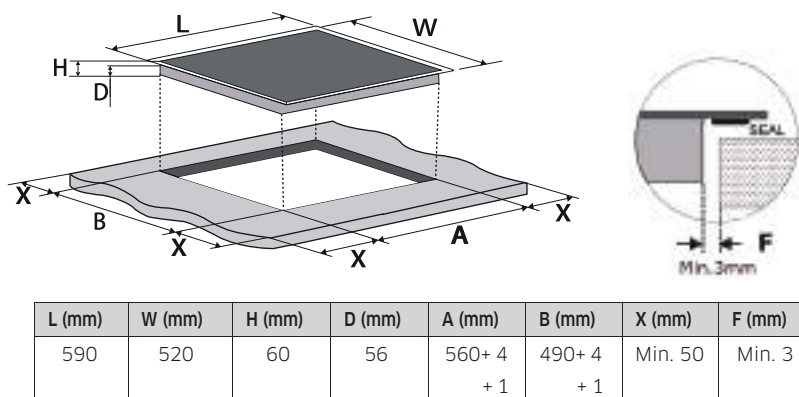
Installazione del piano cottura

Scelta delle apparecchiature di installazione

Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'uso, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 50 mm intorno all'apertura. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 20 mm. Selezionare un materiale per il piano di lavoro resistente al calore e isolato (il legno e materiali simil fibrosi o igroscopici possono essere utilizzati solo se impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni maggiori causate dalla radiazione termica dell'apparecchio. Vedere la figura riportata di seguito.

NOTA

La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e i lati interni del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

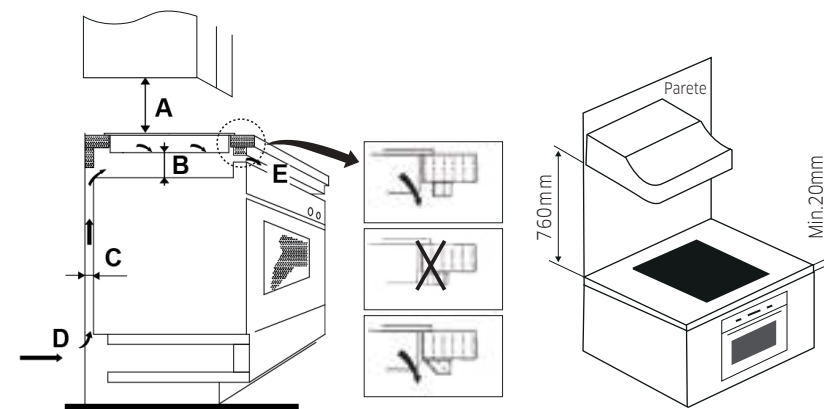


Assicurare un'adeguata ventilazione

In ogni caso, assicurarsi che l'apparecchio sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che l'apparecchio sia in buone condizioni di lavoro come illustrato di seguito:

NOTA

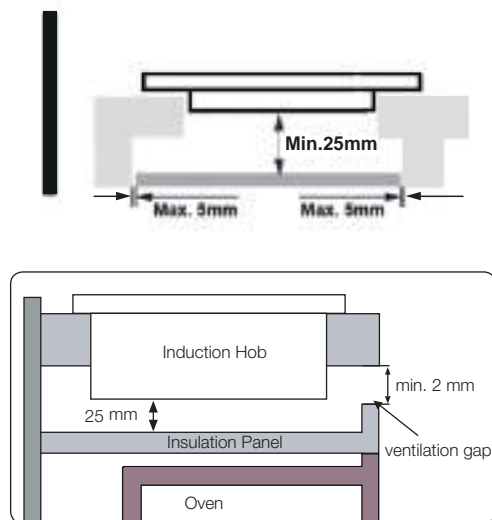
La distanza di sicurezza tra la parte superiore dell'apparecchio e il mobile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Presa d'aria	Uscita aria 2

Accertarsi che l'apparecchio sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

Al fine di evitare contatti accidentali con il fondo del piano cottura, o scosse elettriche impreviste durante il funzionamento, è necessario inserire un inserto in legno, fissato con viti, a una distanza minima di 25 mm. dal fondo del piano cottura. Rispettare i seguenti requisiti.



⚠ AVVERTENZA

Nella parte esterna del piano cottura sono presenti fori di ventilazione. È NECESSARIO assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro quando si posiziona il piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

- Tenere presente che la colla che unisce il materiale plastico o di legno ai mobili, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C, per evitare il distacco dei pannelli.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di resistere a una temperatura di 90 °C.

Prima dell'installazione del piano cottura

- La superficie di lavoro è quadrata e piana e nessun elemento strutturale deve interferire con le esigenze di spazio.
- Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore e isolato.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di spazio libero e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è incluso un apposito sezionatore che garantisce la totale disconnessione dalla rete elettrica, montato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo omologato e prevedere una separazione dei contatti tra il traferro di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore deve essere facilmente accessibile dal cliente una volta installato il piano di cottura.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare gli enti locali competenti e le norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura è necessario utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle in ceramica).

Dopo l'installazione del piano cottura

⚠ ATTENZIONE

- Il cavo di alimentazione non è accessibile tramite le ante o i cassetti dei mobili.
- Deve esserci un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, deve essere installata una barriera di protezione termica sotto la base dello stesso.
- L'interruttore di sezionamento deve essere facilmente accessibile dal cliente.



Installazione del piano cottura

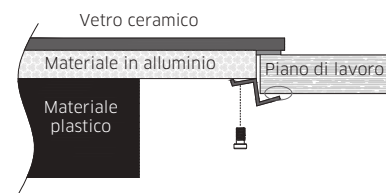
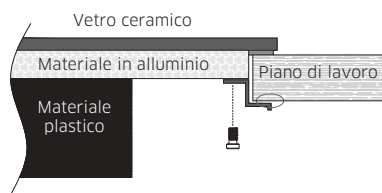
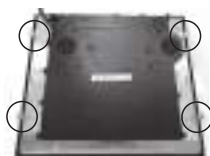
Componenti

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano cottura sul piano di lavoro con viti e 4 staffe sul fondo (vedere fotografia) dopo l'installazione.

Regolare la posizione della staffa in base al diverso spessore del piano di lavoro.



⚠ AVVERTENZA

In nessun caso le staffe devono entrare a contatto con le superfici interne del piano di lavoro dopo il montaggio (vedere figura).

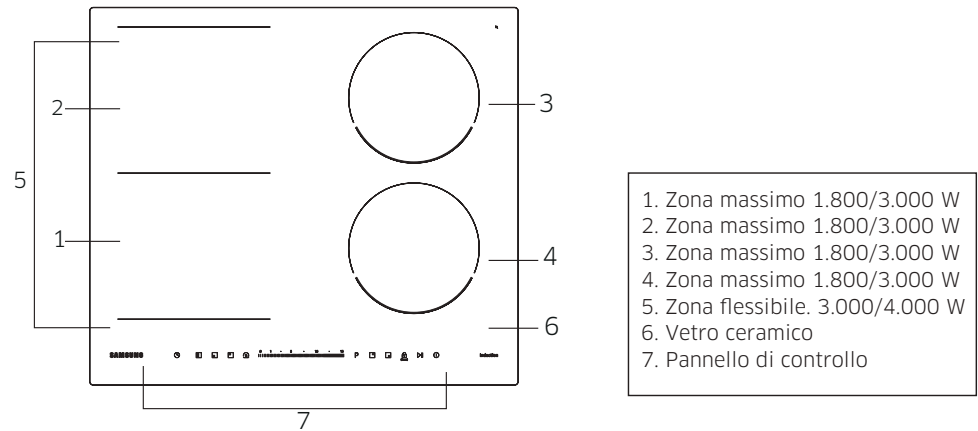
⚠ ATTENZIONE

- L'apparecchio deve essere installato da personale o tecnici qualificati.
- Disponiamo di professionisti specializzati. Non eseguire l'operazione da soli.
- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiarlo.
- L'apparecchio deve essere installato in modo da garantire un irraggiamento termico ottimale per aumentarne la qualità di funzionamento.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto al di sopra del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale qualificato.
- Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:
 - Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
 - La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta dei dati tecnici.
 - Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta dati tecnici.
- Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendio.

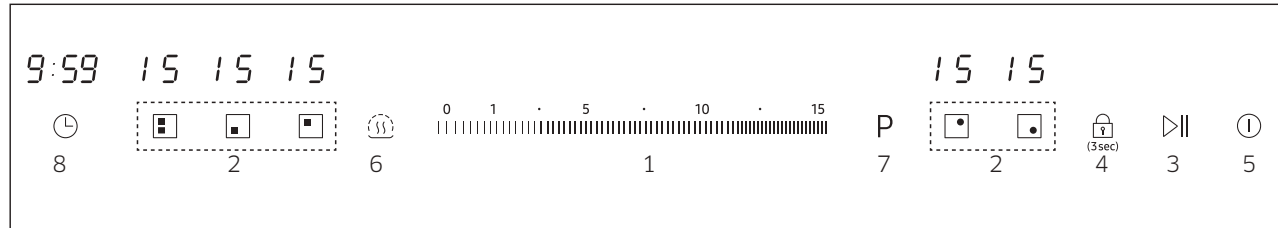


Prima dell'avvio della cottura

Zone di cottura



Pannello di controllo



Guida al display della zona di cottura

Display	Significato
	Livello di potenza selezionato
	Calore residuo (caldo)
	Il blocco bambini è attivato
	Pentole non adatte, troppo piccole o non sono state posizionate sulla zona di cottura.

1. Controllo a sfioramento del regolatore di potenza/Timer

2. Controlli di selezione della zona di cottura

3. Controllo delle pause

4. Controllo del blocco di sicurezza per bambini

5. Controllo di accensione e spegnimento

6. Controllo mantenimento in caldo

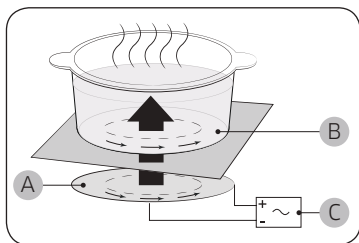
7. Controllo boost

8. Controllo del timer



Prima dell'avvio della cottura

Riscaldamento a induzione



- A. Bobina a induzione
- B. Correnti indotte
- C. Circuiti elettronici

- **Principio del riscaldamento a induzione:** Posizionando le pentole su una zona cottura e accendendola, i circuiti elettronici del piano cottura a induzione producono sul fondo delle pentole "correnti indotte" che aumentano istantaneamente la temperatura delle pentole.
- **Maggiore velocità di cottura e frittura:** Poiché è la pentola che viene riscaldata direttamente e non il vetro, l'efficienza è maggiore rispetto ad altri sistemi perché il calore non si disperde. La maggior parte dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Spegnimento di sicurezza

Se una delle zone di cottura non viene disattivata o il livello di potenza non viene regolato dopo un lungo periodo di tempo, quella particolare zona di cottura si spegne automaticamente. L'eventuale calore residuo viene indicato con H (ovvero "caldo") sul display della zona di cottura corrispondente. Le zone di cottura si spengono nei seguenti orari.

Livello di potenza	Spegnimento
Mantenimento in caldo	Dopo 2 ore
1-5	Dopo 8 ore
6-10	Dopo 4 ore
11-14	Dopo 2 ore
15	Dopo 1 ora

NOTA

Se le pentole non sono adatte, sono troppo piccole o non sono state posizionate sulla zona cottura, appare il simbolo E. E dopo 1 minuto la zona di cottura corrispondente viene disattivata.

NOTA

Se una o più zone di cottura si spengono prima dello scadere del tempo indicato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi" a pagina 28.

Altri motivi per cui una zona cottura si spegne da sola

Tutte le zone di cottura si spengono se il liquido bolle sul pannello di controllo.

Lo spegnimento automatico si attiva anche se si mette un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio dovrà essere riacceso utilizzando il pulsante dopo che il liquido o il panno sono stati rimossi.



Indicatore di calore residuo

Quando una singola zona di cottura o il piano cottura vengono spenti, la presenza di calore residuo viene indicata con **H** (ovvero "caldo") nel relativo display della zona di cottura. Anche se la zona di cottura è stata disattivata, l'indicatore del calore residuo si spegne solo dopo che la stessa si è raffreddata. Il calore residuo può essere utilizzato per scongelare o mantenere caldi i cibi.

⚠ AVVERTENZA

Finché l'indicatore di calore residuo è illuminato, sussiste il rischio di ustioni.

⚠ AVVERTENZA

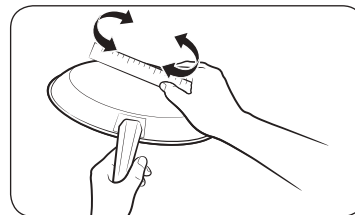
Se l'alimentazione elettrica viene disinserita, il simbolo **H** si spegne e le informazioni sul calore residuo non sono più disponibili. Tuttavia, è possibile che sussista ancora la possibilità di ustionarsi. Per evitarlo, fare sempre attenzione quando ci si trova in prossimità del piano cottura.

Rilevamento della temperatura

Se per qualsiasi motivo le temperature di una qualsiasi delle zone di cottura dovessero superare i livelli di sicurezza, la zona di cottura scenderà automaticamente a un livello di potenza inferiore.

Al termine dell'utilizzo del piano di cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando il gruppo elettronico del piano cottura non si sarà raffreddato. La ventola di raffreddamento si spegne a seconda della temperatura del gruppo elettronico.

Pentole



Utilizzare pentole a fondo piatto che entrano completamente a contatto con l'intera zona cottura. Controllare la planarità ruotando una riga sul fondo delle pentole. Assicurarsi di seguire tutte le raccomandazioni per l'uso delle pentole.

- Utilizzare pentole realizzate con il materiale adatto per la cottura a induzione.
- Utilizzare pentole di qualità con fondi più pesanti per una migliore distribuzione del calore. In questo modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- Scegliere le dimensioni delle pentole in base alla quantità di cibo che si sta preparando.
- Non lasciar bollire le pentole vuote. Questo può causare danni permanenti sotto forma di rotture, fusioni o deformazioni che possono compromettere il piano cottura in ceramica. (Questo tipo di danni non è coperto da garanzia).
- Non utilizzare pentole sporche o con un accumulo elevato di grasso. Utilizzare sempre pentole facili da pulire dopo la cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Le zone di cottura possono sembrare fredde dopo essere state spente. Tuttavia, la superficie del vetro può essere calda a causa del calore residuo trasferito dalle pentole. Pertanto sussiste ancora il rischio di ustioni.
- Non toccare le pentole calde direttamente con le mani. Utilizzare sempre guanti da forno o portapentole per proteggere le mani da ustioni.
- Non far scorrere le pentole sulla superficie del piano cottura. In caso contrario si rischia di danneggiarlo in modo permanente.

Prima dell'avvio della cottura

Pentole per zone di cottura a induzione

Il fornello a induzione può essere acceso solo quando le pentole con base magnetica sono posizionate su una delle zone di cottura. È possibile utilizzare le pentole indicate di seguito come idonee.

Materiale	Idoneità
Acciaio, acciaio smaltato, ghisa	Sì
Acciaio inox	Sì (se il magnete si attacca al fondo delle pentole)
Alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana	No

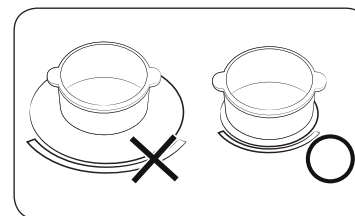
NOTA

- Le pentole adatte alla cottura a induzione sono etichettate come idonee dal produttore.
- Alcune pentole possono emettere rumori quando vengono utilizzate su zone di cottura a induzione.
- Questi rumori non indicano un malfunzionamento del piano cottura e non ne influenzano in alcun modo il funzionamento.
- Le pentole speciali in acciaio inox potrebbero non essere adatte alla cottura a induzione.

Controllare se la base delle pentole attira un magnete.

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole fino a un certo limite. Tuttavia, la parte magnetica del fondo delle pentole deve avere un diametro minimo a seconda delle dimensioni della zona cottura.

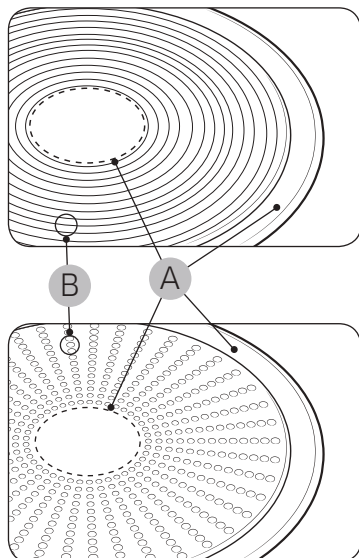
Zona cottura		Minimo (mm)	Massimo (mm)
Zona flessibile	Zona anteriore o posteriore	140	220
	Zona grande flessibile	220	220 x 400
Zona di cottura posteriore destra		140	180
Zona di cottura anteriore destra		140	180



Per ottenere risultati ottimali, utilizzare pentole il cui diametro ferromagnetico corrisponda a quello di un fornello. Se le pentole non vengono percepite dal fornello, provare un fornello di dimensioni più piccole.

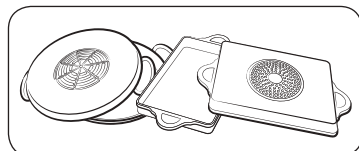
Altre pentole a induzione

Alcune pentole hanno un sottile materiale magnetico sul fondo per funzionare su un piano cottura a induzione. Queste pentole hanno uno scarso potere magnetico e potrebbero non funzionare correttamente (scarso potere magnetico significa che un magnete non si attacca saldamente o che l'area dove il magnete si attacca è piccola).



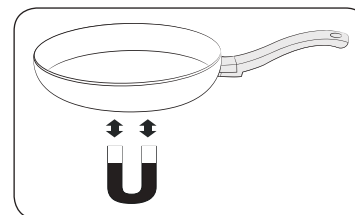
- A.** Area dove il magnete non si attacca
B. Area dove il magnete si attacca

- Anche se le pentole sono progettate per un piano cottura a induzione, le prestazioni di riscaldamento potrebbero essere ridotte o a volte il piano cottura potrebbe non rilevare le pentole a seconda delle dimensioni e della forza dell'area magnetica sul fondo delle stesse.



Quando si utilizzano pentole di grandi dimensioni con un elemento ferromagnetico più piccolo, solo l'elemento ferromagnetico si riscalda. Di conseguenza, il calore potrebbe non essere distribuito uniformemente.

Test di idoneità



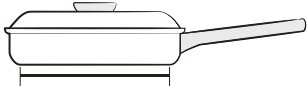
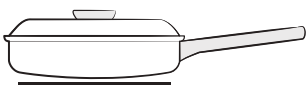
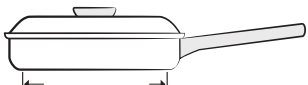
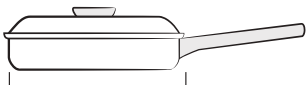
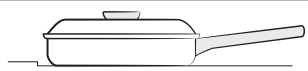
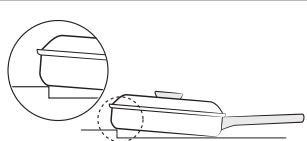
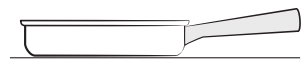

Le pentole sono adatte per la cottura a induzione se un magnete si attacca al fondo delle stesse e se sono etichettate come idonee dal produttore.

- È possibile riconoscere le pentole adatte dalle loro basi che devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Quando si acquistano pentole nuove, prestare particolare attenzione al diametro della base.
I produttori spesso forniscono solo il diametro del cerchio superiore.
- Non utilizzare pentole che hanno basi danneggiate con bordi irregolari o bave.
Le pentole danneggiate possono graffiare il piano cottura in ceramica in modo permanente se le si fa scivolare sulla superficie.
- Quando sono fredde, le basi delle pentole sono di norma leggermente incurvate verso l'interno (concave).
Non devono essere piegate verso l'esterno (convexe).
- Se si desidera utilizzare un tipo di pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, una padella o un wok, seguire le istruzioni del produttore.

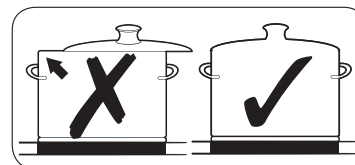
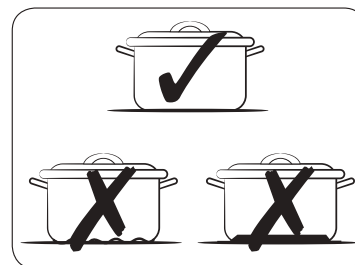


Prima dell'avvio della cottura

Posizionamento corretto

Corretto	Errato
	
Pentole a fondo piatto e lati dritti.	Pentole con fondo o lati curvi o deformati.
	
Le pentole soddisfano o superano le dimensioni minime raccomandate per la zona cottura.	Le pentole non raggiungono le dimensioni minime richieste per la zona cottura corrente.
	
Le pentole poggiano completamente sulla superficie del piano cottura.	Le pentole poggiano sul bordo del piano cottura o non poggiano completamente sulla superficie del piano cottura.
	
Le pentole sono bilanciate correttamente.	L'impugnatura pesante provoca l'inclinazione delle pentole.

Consigli per il risparmio energetico



Seguire i seguenti consigli per risparmiare energia elettrica.

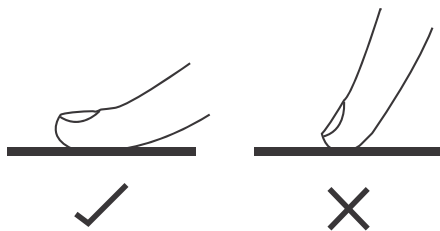
- Mettere sempre le pentole su una zona cottura prima di accendere il fornello corrispondente.
- Mantenere pulite le zone di cottura e le basi delle pentole. In caso contrario, si consuma più energia.
- Chiudere saldamente il coperchio delle pentole, se disponibile. In questo modo si riduce il consumo energetico.
- Spegnerne il fornello in funzione prima della fine del tempo di cottura. Utilizzare il calore residuo per mantenere i cibi caldi.



Utilizzo dei pulsanti a sfioramento

Per azionare i pulsanti a sfioramento, toccare il pulsante desiderato con la punta del dito fino a quando i relativi display si illuminano o si spengono, o fino a quando la funzione desiderata non viene attivata.

Accertarsi che durante l'uso dell'apparecchio si tocchi un solo tasto. Se il dito è troppo piatto sul pulsante, è possibile azionare anche il pulsante adiacente.



Rumori durante funzionamento

Durante il funzionamento è possibile sentire

- **Rumori di rottura:** le pentole sono fatte di materiali diversi.
- **Fischi:** si utilizzano più di due zone cottura e le pentole sono realizzate con materiali diversi.
- **Ronzii:** si utilizzano livelli di potenza elevati.
- **Scatti:** si verifica la commutazione elettrica.
- **Sibili, vibrazioni:** la ventola è in funzione.

I rumori sono normali e non sono riferibili a difetti.

⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare pentole di dimensioni e materiali diversi.
In caso contrario possono verificarsi rumori e vibrazioni.

📖 NOTA

L'uso di bassi livelli di potenza (1-5) può causare rumori di scatti.

Prima pulizia

Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido e un detergente per vetroceramica.

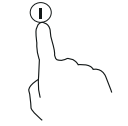
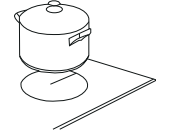

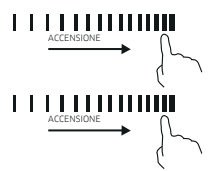
⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare detersivi caustici o abrasivi. La superficie potrebbe danneggiarsi.

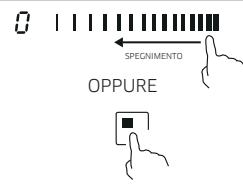




Funzionamento

Avvio della cottura

Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, il buzzer emette un segnale acustico una volta, il comando timer mostra "---", i comandi di selezione della zona di cottura mostrano "-", indicando che l'apparecchio è entrato in modalità standby.	
Collocare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. <ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona cottura siano puliti e asciutti.	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura: un indicatore del punto in cui si è toccato lampeggia.	
Regolare l'impostazione del calore toccando il regolatore. <ul style="list-style-type: none">• Se non si sceglie una regolazione del calore entro 1 minuto, l'apparecchio si spegne automaticamente e sarà necessario ricominciare dal punto 1.• La regolazione del calore può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura.	

Fine della cottura

Spegnere la zona cottura toccando il regolatore a sinistra. Accertarsi che il display visualizzi "0". OPPURE Toccare il comando di selezione della zona di cottura per circa 2 secondi per spegnerla.	
Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.	
Attenzione alle superfici calde "H" mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si è raffreddata fino a una temperatura di sicurezza. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole o utilizzare il vetro ceramico ancora caldo.	

Se il display mostra con l'impostazione del calore

Significa che:

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta o,
- la pentola in uso non è adatta alla cottura a induzione o,
- la pentola è troppo piccola o non correttamente centrata sulla zona di cottura.

Il riscaldamento non avviene se non è presente una pentola adatta sulla zona cottura.

Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una pentola adatta.



Impostazioni consigliate per la cottura di cibi specifici


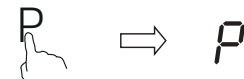


I numeri nella tabella seguente sono indicativi. Il livello di potenza richiesto per i vari metodi di cottura dipende da una serie di variabili, tra cui la qualità delle pentole utilizzate e il tipo e la quantità di cibo da cucinare.

Impostazione del calore	Idoneità
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • fondere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente • sobbollire dolcemente • riscaldamento lento
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento • sobbollitura rapida • cottura del riso
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • bollitura • cottura al vapore
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • frittura leggera • pancake
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • rosolatura • cottura della pasta
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • saltare in padella • sbollentare • portare a ebollizione • acqua bollente

NOTA

È necessario regolare il livello di potenza in base alle pentole e ai cibi specifici.

Boost

Attivare la funzione boost	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura.	
Toccano il comando boost "P", l'indicatore di zona mostra "P" e la potenza raggiunge il livello massimo.	
Annullare la funzione Boost	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura per cui si desidera annullare la funzione boost.	
a) Toccano il regolatore di boost "P", la zona di cottura tornerà alla sua impostazione originale. oppure b) Toccano il regolatore, la zona cottura tornerà al livello selezionato.	

NOTA

- La funzione può essere usata in tutte le zone di cottura.
- Dopo 5 minuti la zona di cottura ritorna alla sua impostazione originale.
- Se la funzione di boost della prima zona di cottura è attivata, attivando la seconda zona di cottura la prima, viene limitata automaticamente al di sotto del livello 2 e viceversa
- Se l'impostazione di calore originale è uguale a 0, dopo 5 minuti ritorna a 15.



Funzionamento

Boost

La funzione **Power Boost** consente di fornire energia aggiuntiva alle singole zone di cottura. (Esempio: per portare a ebollizione una grande quantità

Zone di cottura	Tempo boost max.
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Flex Plus anteriore o posteriore	5 min
Flex Plus completo	5 min

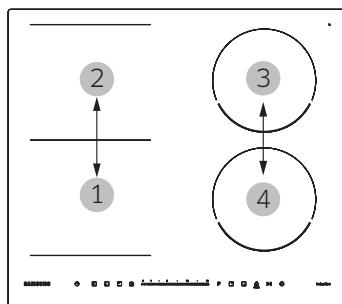
Dopo questi intervalli di tempo, le zone di cottura ritornano automaticamente al livello di potenza 15 o al livello di impostazione originale.

NOTA

In alcune circostanze, la funzione **Power Boost** può essere disattivata automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni del piano cottura. Ad esempio, non è possibile erogare contemporaneamente la massima potenza nella zona Flex posteriore e nella zona Flex anteriore.

Gestione della potenza

Le zone di cottura hanno la massima potenza a disposizione. Se questa gamma di potenza viene superata attivando la funzione **Power Boost**, la gestione della potenza riduce automaticamente il livello di potenza della zona di cottura.

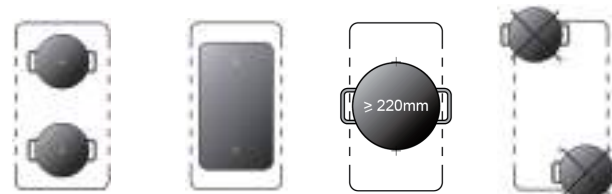


- N.1 e N.2 sono abbinati
 - N.3 e N.4 sono abbinati
- Il display di questa zona di cottura alterna per alcuni secondi il livello di potenza impostato e il livello di potenza massima possibile. In seguito, il display passa dal livello di potenza impostato al livello di potenza massima possibile.

Area flessibile

- Quest'area può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura in qualsiasi momento.
- L'area flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora come zona singola, le pentole vengono spostate da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui sono state originariamente collocate e la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente.
- **Importante:** assicurarsi di posizionare le pentole al centro della singola zona cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate assicurarsi di posizionare le pentole centrate sulla zona cottura coprendo entrambi i lati.

Esempi di un corretto posizionamento e di un posizionamento errato della pentola.



Unica grande zona unica

Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere i tasti dedicati.



L'impostazione della potenza funziona come in qualsiasi altra area normale.

Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile rileva automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.

Per aggiungere un'altra pentola, premere nuovamente i tasti dedicati, in modo da rilevare le pentole.

Due zone separate








Per utilizzare l'area flessibile come due zone separate con impostazioni di potenza diverse, premere i singoli tasti.



0





Timer

Per impostare la zona di cottura	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.	
Toccare il comando del timer: sul display del timer viene visualizzato il valore "0:00" e il valore "0" lampeggia.	
Impostare l'ora toccando il regolatore. (ad es. 1)	
Toccare di nuovo il comando del timer  , a questo punto il simbolo "0" lampeggia.	
Impostare l'ora toccando il regolatore (es. 1), a questo punto il timer impostato è di 11 minuti.	
Quando l'ora è impostata, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.	
Allo scadere del timer, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.	

Per impostare più zone di cottura

La procedura per l'impostazione di più zone è simile alla procedura di impostazione di una singola zona. Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono attivi. Sul display dei minuti viene visualizzato il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia. Di seguito è riportato un esempio:

 (impostato a 15 minuti)
 (impostato a 45 minuti)
 Display della zona di cottura Display del timer

Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Poi mostrerà il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggerà. A destra è rappresentato un esempio:

 (impostato a 15 minuti)
 (impostato a 45 minuti)
 Display della zona di cottura Display del timer

Toccare il comando di selezione della zona di cottura, il timer corrispondente verrà visualizzato nell'indicatore del timer.






NOTA

- È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura dopo che è trascorso il tempo impostato.
- Il timer massimo è 9:59
- Le altre zone di cottura continuano a funzionare se vengono attivate in precedenza.
- Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina a indicare che la zona è stata selezionata.

 (impostato a 15 minuti)
 Display della zona di cottura

Funzionamento

Mantenimento in caldo



Attivare la funzione di mantenimento in caldo	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura.	
Toccare il comando di mantenimento in caldo  , l'indicatore della zona mostra "☞".	
Annullare la funzione di mantenimento in caldo	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura.	
Toccando il regolatore, la zona di cottura ritorna al livello selezionato.	

NOTA



- Questa funzione può essere utilizzata contemporaneamente su tutte le zone di cottura.
- Accertarsi di utilizzare un coperchio, in quanto in caso contrario si potrebbe compromettere il risultato finale.
- È consigliabile non utilizzare pentole in ghisa.

Blocco sicurezza per bambini

- È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, ad eccezione del comando ON/OFF, sono disabilitati.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco  , per circa 3 secondi.	L'indicatore del timer mostrerà "L".
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il comando di blocco  , per circa 3 secondi.	

NOTA

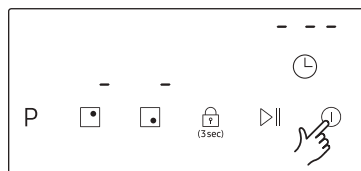
Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON/OFF , è sempre possibile spegnere l'apparecchio con il comando ON/OFF  in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di procedere con l'operazione successiva.

Comando pausa

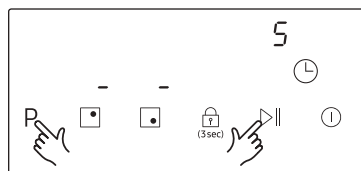
Quando le zone di cottura sono in funzione, toccare il comando "▷||" e tutti i display mostreranno "H" e interromperanno il riscaldamento. In quel momento, possono essere azionati solo i comandi "▷||" e "ⓘ". Toccare nuovamente "▷||", i display mostrano l'impostazione originale e le zone di cottura continuano a riscaldarsi.

Modifica del metodo di limite di potenza massima

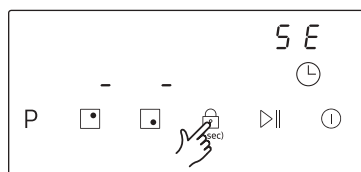
Questa funzione consente di regolare la potenza massima dell'unità.



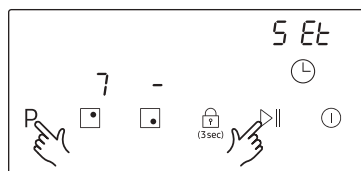
1. Accendere l'alimentazione.



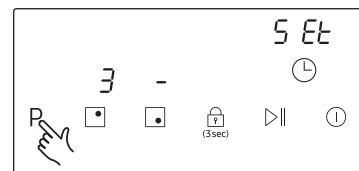
2. Premere contemporaneamente il pulsante **P** e il pulsante **▶▶** finché non appare **'S'** sul display del timer.



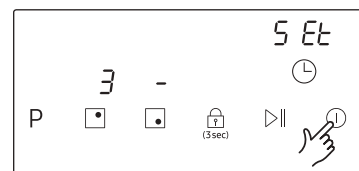
3. Toccare il pulsante **?** (3sec) finché non compare **'SE'** sul display del timer.



4. Premere contemporaneamente il pulsante **P** e il pulsante **▶▶** finché non appare **'SEt'** sul display del timer e **'7'** sul display della potenza del fornello posteriore destro.



5. Toccare il pulsante **P** fino a quando l'indicatore del fornello posteriore destro passa da **'7'** a **'3'**, in questo momento, la potenza massima è stata modificata in 3.000 W.



6. Spegner l'alimentazione per impostare il limite di potenza.

7. È possibile modificare la potenza massima da 3.000 W a 7.200 W ripetendo la stessa operazione.

NOTA

- Nella modalità a bassa potenza (3.000 W), la funzione Power Boost non è disponibile con una grande zona flessibile.
- In modalità bassa potenza (3.000 W), il livello di potenza viene regolato automaticamente.
- Durante la cottura la potenza massima disponibile di ogni zona di cottura dipende dalla quantità di cottura necessaria allo stesso tempo:

Numero di zone di cottura in uso contemporanea-mente	1 fornello	2 fornelli	3 fornelli	4 fornelli
Livello di potenza massima	P o 15	11/13 o 10/14 o 9/15	9/9/9 o 8/9/10 o 7/8/11 o 6/9/11 o : : :	6/7/7/7 o 5/7/7/8 o 5/6/7/9 o 5/6/8/8 o : : :

Manutenzione dell'apparecchio

Piano cottura

⚠ AVVERTENZA

I detergenti non devono entrare in contatto con una superficie in vetroceramica riscaldata: Tutti i detergenti devono essere rimossi con una quantità adeguata di acqua pulita dopo la pulizia perché possono avere un effetto caustico quando la superficie diventa calda.

Non utilizzare detergenti aggressivi come spray per griglie o da forno, spugne abrasive o detergenti per teglie abrasivi.

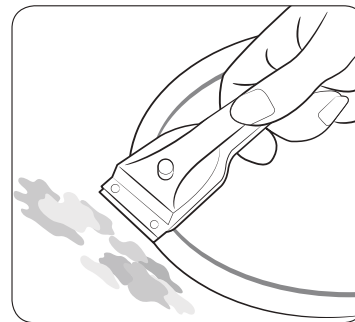
📖 NOTA

Pulire la superficie in vetroceramica dopo ciascun utilizzo quando è ancora calda al tatto. In questo modo si eviterà che la fuoriuscita di liquido possa bruciarsi sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie d'acqua, colature di grasso e decolorazione metallica con l'uso di un detergente per vetro ceramico o acciaio inossidabile disponibile in commercio.

Sporco leggero

1. Pulire la superficie del vetro ceramico con un panno umido.
2. Strofinare a secco con un panno pulito. Non lasciare residui di detergente sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura del vetro ceramico una volta alla settimana con un detergente per vetri ceramici o per acciaio inossidabile disponibile in commercio.
4. Pulire la superficie del vetro ceramico con una quantità sufficiente di acqua pulita e strofinare a secco con un panno pulito privo di pelucchi.

Sporco ostinato

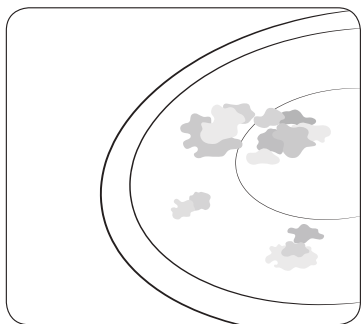


1. Per rimuovere le fuoriuscite di cibo e gli schizzi ostinati, utilizzare un raschietto di vetro.
2. Posizionare il raschietto di vetro ad angolo rispetto alla superficie del vetro ceramico.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

📖 NOTA

I raschietti e i detergenti per vetri ceramici sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Sporco problematico



1. Rimuovere immediatamente e a caldo lo zucchero bruciato, la plastica fusa, i fogli di alluminio o altri materiali con un raschietto di vetro.

⚠ AVVERTENZA

Se il raschietto di vetro viene utilizzato su una zona di cottura calda, sussiste il rischio di ustionarsi:

2. Pulire normalmente il piano cottura quando si è raffreddato. Se la zona di cottura su cui si è sciolto qualcosa si è raffreddata, riscaldarla nuovamente per pulirla.

📖 NOTA

Graffi o macchie scure sulla superficie del vetro ceramico, causati, ad esempio, da una pentola con spigoli vivi, non possono essere rimossi.

Tuttavia, non compromettono il funzionamento del piano cottura.

Telaio del piano cottura (opzionale)

⚠ AVVERTENZA

Non usare aceto, succo di limone o detersivo sul telaio del piano cottura, altrimenti compariranno macchie opache.

1. Pulire il telaio con un panno umido.
2. Inumidire i residui secchi con un panno umido. Pulire e strofinare a secco.

Per evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro o per il deposito.
- Non utilizzare la zona cottura se non è presente una pentola sul piano cottura o se la pentola è vuota.
- Il vetro ceramico è molto robusto e resistente agli sbalzi termici, ma non è infrangibile. Può essere danneggiato dalla caduta di un oggetto particolarmente appuntito o duro.
- Non appoggiare le pentole sul telaio del piano cottura. Possono verificarsi graffi e danni alla finitura.
- Evitare di versare liquidi acidi, ad esempio aceto, succo di limone e agenti disincrostanti sul telaio del piano cottura, poiché tali liquidi possono causare macchie opache.
- Se lo zucchero o un preparato contenente zucchero entra in contatto con una zona di cottura calda e si scioglie, pulirlo immediatamente con un raschietto da cucina quando è ancora caldo. Se lasciato raffreddare può danneggiare la superficie quando viene rimosso.
- Tenere lontano dalla superficie in vetroceramica tutti gli oggetti e i materiali che potrebbero fondersi, ad esempio plastica, fogli di alluminio e carta da forno. Nel caso in cui si sciolgano sul piano cottura, è necessario rimuoverli immediatamente con un raschietto.



Risoluzione dei problemi e assistenza

Risoluzione dei problemi

Un guasto può essere dovuto a scarse informazioni; è possibile risolverlo con l'aiuto delle seguenti istruzioni. Non tentare riparazioni supplementari se le seguenti istruzioni non sono utili per ogni caso specifico.

⚠ AVVERTENZA

Riparazioni errate possono comportare rischi considerevoli per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro di assistenza clienti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Cosa devo fare se le zone cottura non funzionano?	<ul style="list-style-type: none">Il fusibile nel cablaggio domestico è rotto.	<ul style="list-style-type: none">Se i fusibili scattano più volte, chiamare un elettricista autorizzato.
Cosa devo fare se le zone cottura non si accendono?	<ul style="list-style-type: none">Il pulsante ① è stato premuto accidentalmente.Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o liquido.	<ul style="list-style-type: none">L'apparecchio è acceso correttamente.Pulire il pannello di controllo.
Cosa devo fare se il display, ad eccezione dell'indicatore di calore residuo H, scompare improvvisamente?	<ul style="list-style-type: none">Il pulsante ① è stato premuto accidentalmente.Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o liquido.	<ul style="list-style-type: none">L'apparecchio è acceso correttamente.Pulire il pannello di controllo.
Cosa devo fare se, dopo lo spegnimento delle zone di cottura, sul display non viene visualizzato il calore residuo?	<ul style="list-style-type: none">La zona di cottura è stata usata solo brevemente e quindi non è diventata abbastanza calda.	<ul style="list-style-type: none">Se la zona di cottura è calda, contattare un centro di assistenza locale.

Codice informativo	Possibile causa	Soluzione
F1-F6	Guasto del sensore di temperatura	<ul style="list-style-type: none">Contattare il fornitore.
F9-FA	Guasto del sensore di temperatura per l'IGBT	<ul style="list-style-type: none">Contattare il fornitore.
FC	Mancato collegamento tra la scheda di potenza e la scheda principale	<ul style="list-style-type: none">Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	<ul style="list-style-type: none">Controllare se l'alimentazione elettrica è presente.Accendere l'apparecchio dopo che l'alimentazione è stata ripristinata.
E3/E4	Il sensore di temperatura del vetro ceramico è elevato	<ul style="list-style-type: none">Riavviare dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
E5	Il sensore di temperatura dell'IGBT è elevato	<ul style="list-style-type: none">Riavviare dopo che l'apparecchio si è raffreddato.



Cosa fare se la zona cottura non si accende o non si spegne?

Ciò potrebbe essere dovuto a una delle seguenti circostanze:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivato e visualizza "L".

Cosa fare se il display è illuminato?

Controllare quanto segue:

- Le pentole non sono adatte, sono troppo piccole o non sono state posizionate sulla zona di cottura.
- Se si utilizzano pentole adatte, il messaggio visualizzato scompare automaticamente.

Cosa fare se la ventola di raffreddamento rimane in funzione dopo che il piano cottura è stato spento?

Controllare quanto segue:

- Al termine dell'utilizzo del piano cottura, la ventola di raffreddamento funziona da sola per raffreddarsi.
- Dopo che il sistema elettronico del piano cottura si è raffreddato o è trascorso il tempo massimo (10 minuti), la ventola di raffreddamento si spegne.
- Se si richiede un intervento di assistenza a causa di informazioni sul funzionamento dell'apparecchio, la visita del tecnico del servizio clienti può comportare un costo anche durante il periodo di garanzia.

Assistenza

Prima di richiedere assistenza o manutenzione, consultare la sezione "**Risoluzione dei problemi**".

Se si ha ancora bisogno di aiuto, seguire le seguenti istruzioni.

Si tratta di un guasto tecnico?

In tal caso contattare il proprio centro di assistenza clienti.

Preparare sempre in anticipo le informazioni necessarie da fornire. Questo faciliterà il processo di diagnosi del problema e renderà più facile decidere se è necessaria una visita del servizio di assistenza clienti.

Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Qual è il tipo di problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Quando si chiama, è necessario conoscere il modello e il numero di serie dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati tecnici come segue:

- Descrizione del modello
- Codice del numero di serie (15 cifre)

Si consiglia di registrare qui le informazioni per una facile consultazione.

- Modello:
- Numero di serie:

Quando si devono sostenere dei costi anche durante il periodo di garanzia?

- Se si sarebbe potuto risolvere il problema applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "**Risoluzione dei problemi**".
- Se il tecnico del servizio clienti deve effettuare diverse chiamate di assistenza perché non gli sono state fornite tutte le informazioni rilevanti prima della sua visita e di conseguenza, ad esempio, deve fare ulteriori visite per i pezzi di ricambio. La preparazione della telefonata come descritto sopra farà risparmiare il costo di questi visite.

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni dell'apparecchio	Larghezza	590 mm
	Profondità	520 mm
	Altezza	60 mm
Superficie di lavoro - fuori dimensioni	Larghezza	560 mm
	Profondità	490 mm
	Altezza	72 mm
	Raggio d'angolo	3 mm
Tensione di collegamento		220-240 V~ 50 / 60 Hz
Potenza massima del carico collegato		7,2 kW
Peso	Netto	12,2 kg
	Lordo	14,5 kg

Zone di cottura

Posizione	Diametro	Potenza
Anteriore destra	180 mm	1.800 W / Boost 3.000 W
Posteriore destra	180 mm	1.800 W / Boost 3.000 W
Zona grande flessibile	-	3.000 W / Boost 4.000 W

Informazioni sul prodotto

Nome del fornitore	Samsung Electronics Co. Ltd.
ID modello	NZ64R3747RK NZ64R3747BK
Tipo di piano cottura	Integrato
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura e area di cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura	3
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente (Ø)	18,0 cm, 18,0 cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente (L x L)	21,0 x 40,5 cm
Consumo energetico per zona di cottura o area di cottura calcolata per kg (CE cottura elettrica)	Ø 18,0 cm (anteriore): 185.4 Wh/kg
	Ø 18,0 cm (posteriore): 184.3 Wh/kg
	21,0 x 40,5 cm: 201.3 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (CE Piastra elettrica)	190.3 Wh/kg

Dati determinati secondo la norma EN60350-2 e i regolamenti (UE) n. 66/2014 della Commissione.

Consigli per il risparmio energetico

- Posizionare sempre le pentole e le padelle prima di accendere la zona cottura.
- Le zone di cottura e le basi delle pentole sporche aumentano il consumo energetico.
- L'utilizzo di una pentola a pressione riduce i tempi di cottura.

Note

IN CASO DI DOMANDE E COMMENTI

NAZIONE	CHIAMARE	O VISITARE IL SITO INTERNET
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIO	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANIMARCA	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCIA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANIA	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLANDA (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CIPRO	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRECIA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUSSEMBURGO	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
PAESI BASSI	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORVEGIA	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLONIA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTOGALLO	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAGNA	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SVEZIA	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SVIZZERA	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
REGNO UNITO	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support