

Induction Hob

User manual



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 countertop	9
Components	11
Before you start	11
Cooking zones	11
Control panel	12
Induction heating	13
Safety shutoff	13
Residual heat indicator	14
Temperature detection	14
Cookware	14
Using the touch buttons	18
Operating noises	18
Initial cleaning	18
Operation	18
Switching the appliance on	18
Switching the appliance off	18
Selecting cooking zone and power level	19
Max Boost	20

Using the Flex zone (Only for Flex zone applied models)	20
Flex zone Plus (Only for Flex zone plus applied models)	21
Keep Warm	22
Timer	22
Pause/Resume	22
Quick stop	22
Child safety lock	23
Maximum power limit	23
Sound on/off	24
Smart Connect	24
Hood control	25
Maintaining your appliance	25
Hob	25
Light soiling	25
Stubborn soiling	26
Problem dirt	26
Hob frame (option)	27
To avoid damaging your appliance	27
Troubleshooting and service	27
Troubleshooting	27
Service	29

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 disconnection 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.

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 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 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 hotplate 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

All materials used to package the appliance are fully recyclable. 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: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

Tools you will need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



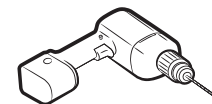
Ruler or Straightedge



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

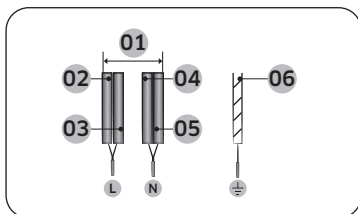
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

⚠ 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.

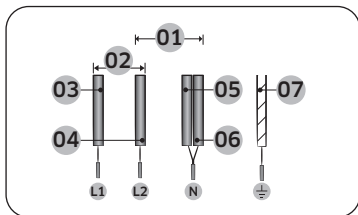
⚠ WARNING

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.



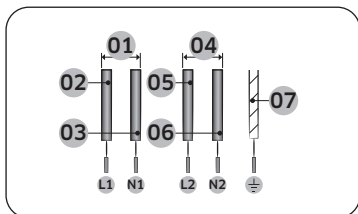
1N~ (32A)

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



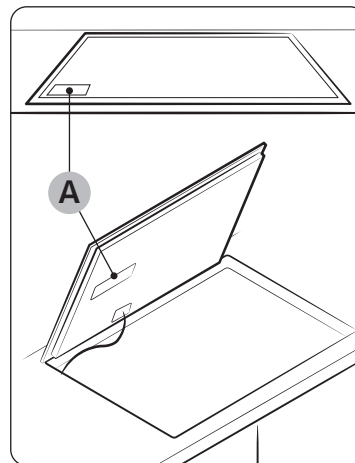
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

01	220-240 V~	05	Brown
02	Black	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 countertop



A. Serial number

NOTE

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

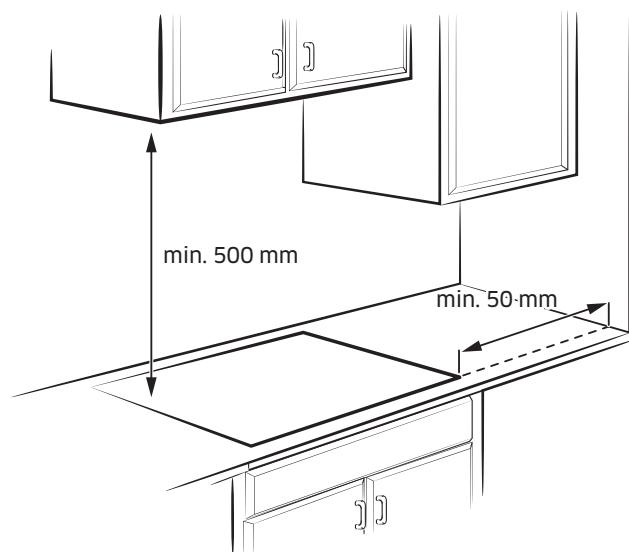
NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

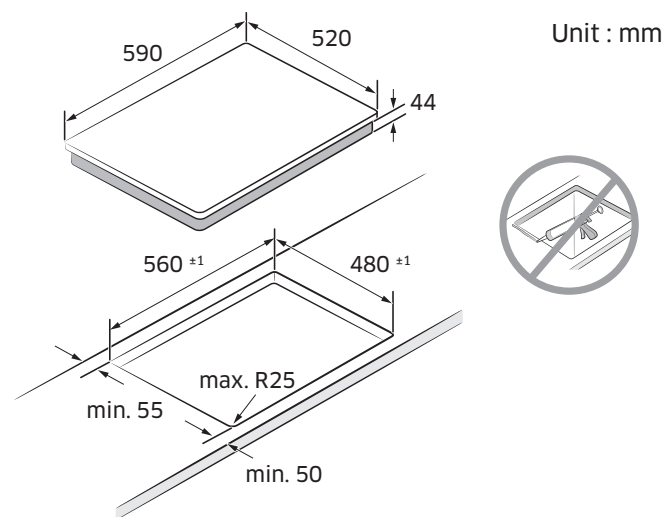
NOTE

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.

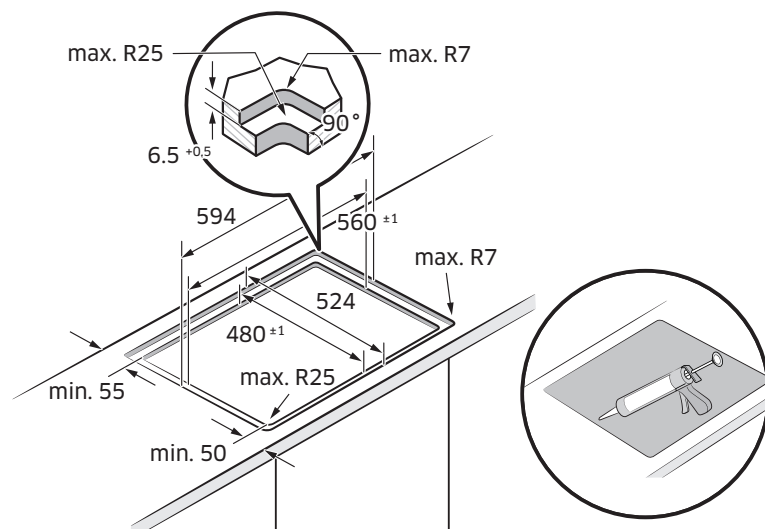
Installing the hob



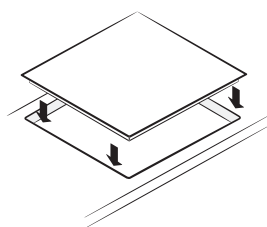
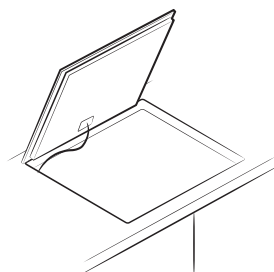
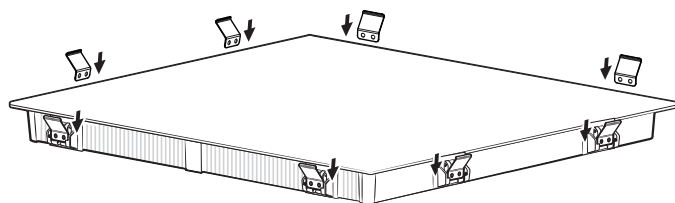
Drawer	Oven
min. 20 mm min. 15 mm min. 10 mm min. 59 mm	min. 2 mm min. 15 mm min. 10 mm min. 20 mm



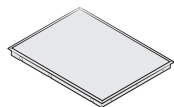
Flushed Fit Type (Only NZ6*****FK model can be installed)



Before you start



Components



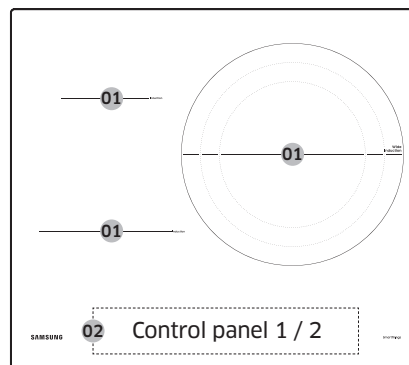
Induction hob



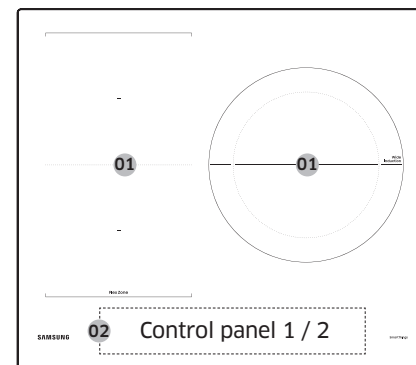
Bracket Spring

Cooking zones

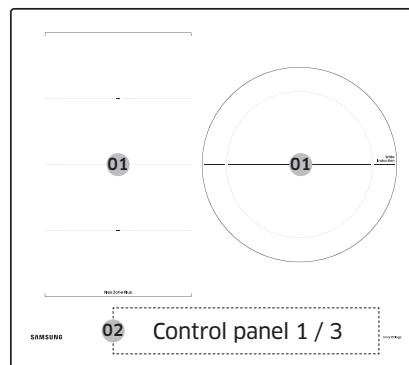
NZ63*403*GK



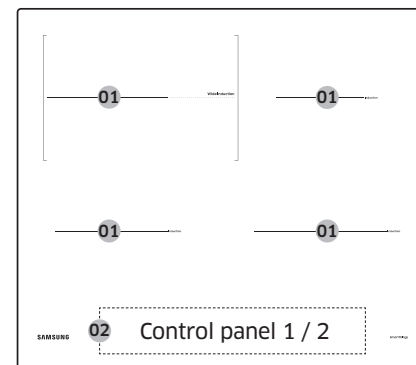
NZ63*504**K



NZ63*605**K

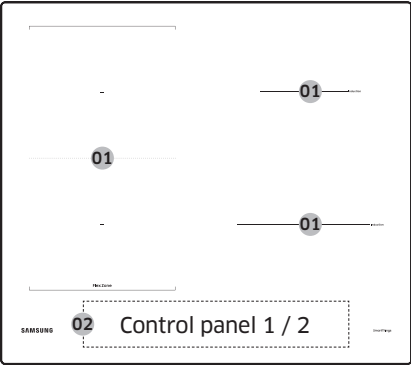


NZ64*401**K

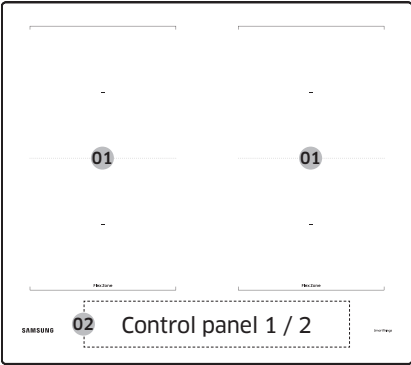


Before you start

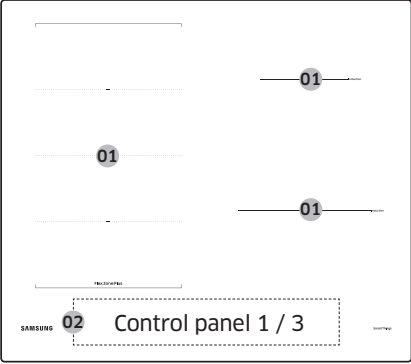
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



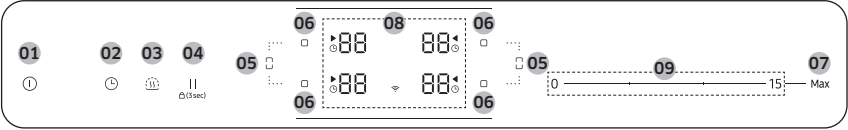
NZ64*605**K



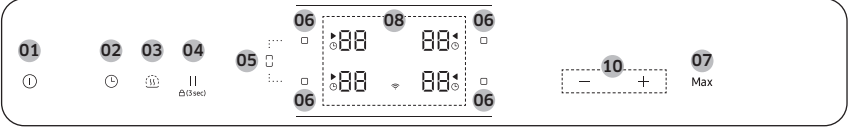
01	Induction cooking zone
02	Control panel

Control panel

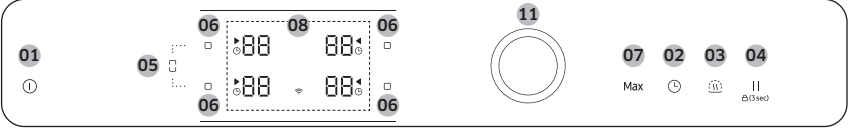
Control panel 1



Control panel 2



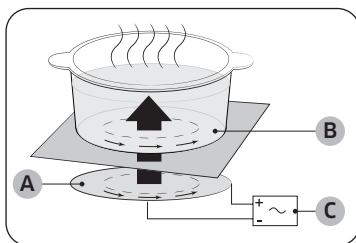
Control panel 3



01		On/Off	To activate and deactivate the hob.
02		Timer	To turn timer on or off and set timer.
03		Keep warm	To keep cooked food warm.
04		Pause & Lock	To switch all cooking zones on to the low power setting. Press 3 seconds to lock or unlock the control panel. (Child safety lock)
05		Flex zone	To select the flex zone.
06		Cooking zone	To select the cooking zone.
07	Max	Max Boost	To activate the function.

08 Display	To show for heat settings, residual heat, and Wi-Fi connection.
09 Control bar	To set a heat setting and increase or decrease the time.
10 Control key	To set a heat setting and increase or decrease the time.
11 Control knob	To set a heat setting and increase or decrease the time.

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.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Power level	Switch off
1-3	After 6 hours
4-6	After 5 hours
7-9	After 4 hours
10-15	After 1.5 hours

NOTE

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

NOTE

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

NOTE

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

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch 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 **On/Off** key after the liquid or the cloth has been removed.

Before you start

Residual heat indicator

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

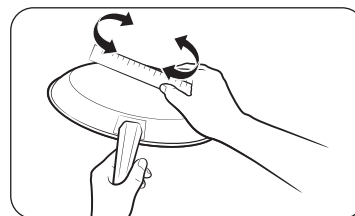
If the power supply is interrupted, the  symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.

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

CAUTION

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

Cookware for induction cooking zones

The Induction 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.

Cookware sizes for induction cooking zones

Induction cooking zones adapt automatically to the bottom size of the cookware up to a certain limit. However, the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone. For best results, use cookware whose ferromagnetic diameter match that of a burner. If the cookware is not sensed by the burner, try a smaller sized burner.

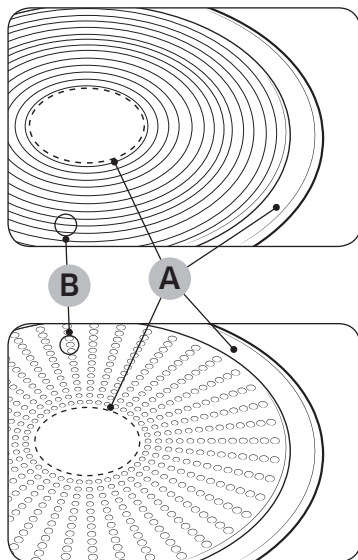
NOTE

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

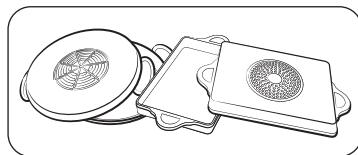
Before you start

Other induction cookware

Some cookware has thin magnetic material on the bottom to work with an induction heating hob. 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.)



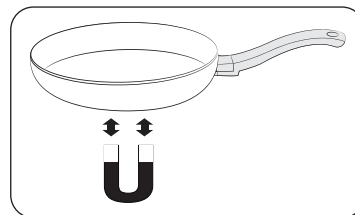
- A.** Area where magnet does not stick
- B.** Area where magnet sticks



- 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.

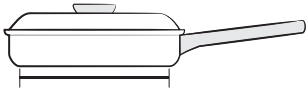
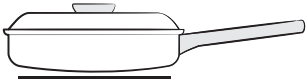
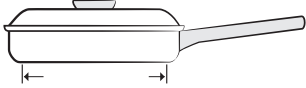
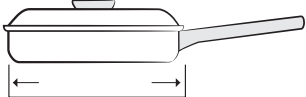
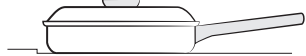
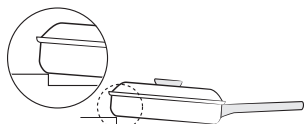
Suitability test



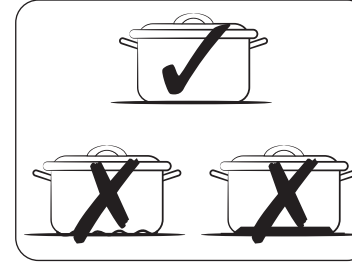
Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

- 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.

Correct positioning

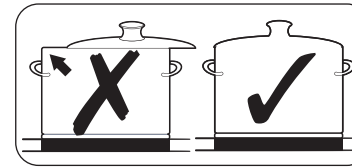
Correct	Incorrect
	
Flat-bottomed cookware and straight sides	Cookware with curved or warped bottoms or sides
	
The cookware meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking zone.	The cookware does not meet the minimum size required for the current cooking zone.
	
The cookware rests completely 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.



Correct positioning

You can test cookware to see if they are suitable for use with the product.

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

Display	Description
0	Cookware is unsuitable
1-5	Cookware is suitable, but inefficient
6-10	Cookware is suitable

Before you start

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

The noise 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

Switching the appliance on

The appliance is switched on using the **On/Off**  key. Press the **On/Off**  key for approximately 1-2 seconds.

NOTE

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

Switching the appliance off

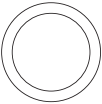
To completely switch off the appliance, use the **On/Off**  key. Press the **On/Off**  key for approximately 1-2 seconds.

NOTE

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

Selecting cooking zone and power level

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

Control bar	0 ———— 15 — Max
Control key	— + Max
Control Knob	 Max

NOTE

- The default level is set to 15 when selecting the cooking zone.
- If more than one key is pressed for longer than 8 seconds,  will show in the cooking zone display.

Suggested settings for cooking specific foods

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

Power level	Cooking method	Examples for Use
14-15	Warming / Sautéing / Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, browning goulash, braising meat
8-11	Intensive frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
7-10	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
5-7	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
2-4	Steaming / Stewing / Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

NOTE

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

Operation

Max Boost

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

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

NOTE

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

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them.

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

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

Using the Flex zone (Only for Flex zone applied models)

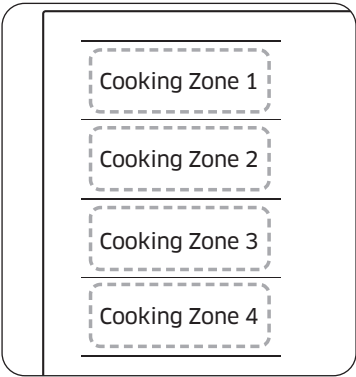
The Flex function can operate complete left side cooking zone for using large size cookware. (example : oval cookware, fish kettle)

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

NOTE

- Press the **Flex zone**  key during operating, **Flex zone** function will be off.
- If you press the **Flex zone**  key while each burner operation different level, burner set at a high level.

Flex zone Plus (Only for Flex zone plus applied models)



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

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

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

NOTE

- When using only one cooking zone, the diameter of the bottom of the cookware must be less than 14 cm.
- The hob may take 5-10 seconds to recognise the position of cookware.
- Noises may occur while the hob recognise the cookware.
- Do not remove cookware during cooking. For safety purposes, the hob automatically stops if cookware has been removed for more than 5 seconds.

Using the Flex zone Plus (Only for Flex zone plus applied models)

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

NOTE

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

Operation

Keep Warm

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

Timer

Using the timer as a safety shutoff

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

Setting the timer

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

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

NOTE

- To change the settings quicker, press and hold any of the **Timer**  key until the desired value is reached.
- When the timer is terminated, it sounds a beep several times. However, the cooking zone will not be turned off.

Pause/Resume

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

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

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

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

Quick stop

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

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

NOTE

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

Child safety lock

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

Switching the child safety lock On/Off

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

NOTE

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

Maximum power limit

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

1. Keep the power off.
2. Press the **Pause & Lock**  key for approximately 3 seconds to turn on the child safety lock.
3. Press the left front **Cooking zone**  key and right front **Cooking zone**  key at the same time for approximately 3 seconds.
4. Press the **Timer**  key for approximately 3 seconds.
The displays will show  and current maximum power.
5. You can adjust the power limit using the **Pause & Lock**  key. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Press the **On/Off**  key to set the setting.

NOTE

In low-power (3000 W, 4000 W) mode, the power level will be adjusted automatically.

Operation

Sound on/off

1. Press the **On/Off**  key for approximately 1-2 seconds.
2. Press the **Timer**  key for 3 seconds within 10 seconds after the power has turned on.
3. Sound will turn off and **OFF** will be displayed in the display.
4. To change the sound setting, repeat steps 1 and 2. Sound will turn on and **On** will be displayed in the display.

NOTE

It is not possible to change the sound settings after 10 seconds from turning the power on.

Smart Connect

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

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

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

How to connect the hob

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

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Press the **On/Off**  key for approximately 1-2 seconds to turn the hob on.
3. Press the **Pause & Lock**  key for approximately 3 seconds to turn on the child safety lock.
4. Follow the app's instructions, and then press and hold the **Max** key for 3 seconds.
5. While the connection is being made, the Wi-Fi indicator will blink. Once the process is complete, the indicator glows without blinking. Now the hob is connected successfully.
6. If the Smart Connect Wi-Fi indicator does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

NOTE

- Make sure to set the Smart Connect function only when no hob operation is in process.
- For further instructions, refer to the web manual at www.samsung.com

Wi-Fi On/Off

- To change the Wi-Fi On/Off, repeat steps 2 to 4.

Hood control

This product features a Bluetooth device that you can use to connect the hob to Samsung hood control models. Through the Bluetooth connection, you can use the hood control function on the SmartThings app.

To find out more about Samsung hood control-enabled models, visit www.samsung.com.

To connect to a hood control model

1. Download and run the SmartThings app on your smartphone. Then, complete the Smart Connect procedure to connect to the hob.
2. Follow the Bluetooth instructions of the hood control model and activate the Bluetooth connection.
3. Press and hold the **Timer**  and **Pause & Lock**  keys simultaneously to make the Bluetooth connection. When the Bluetooth connection is successfully established, **bt** appears on the display.
4. Follow the instructions in the user manual of the hood control model and the App guide to use the hood control.

NOTE

- If the Smart Connect connection is not successful, you cannot use the SmartThings app to monitor and control the hood.
- Without a Smart Connect connection to the hob, you can use a Bluetooth connection to pair the hob with the hood and sync them. To do this, follow steps 2 and 3 above.

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

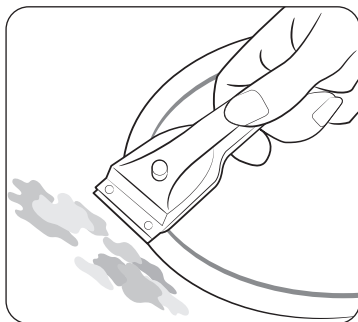
Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

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.

Maintaining your appliance

Stubborn soiling



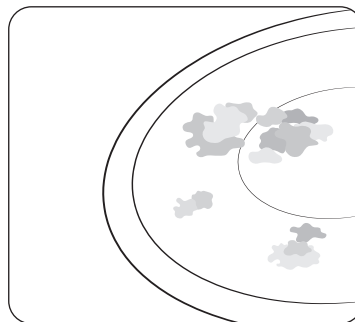
1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.



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 information 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?	• The fuse in the house wiring is not intact.	• If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	• The On/Off ① key was accidentally actuated. • The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	• The appliance is properly switched on. • Clean the control panel.
What should I do if the display except for H , h the residual heat indicator suddenly disappears?	• The On/Off ① key was accidentally actuated. • The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	• The appliance is properly switched on. • Clean the control panel.
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual heat is not indicated in the display	• The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough.	• If the cooking zone is hot, please call a local service centre.

Troubleshooting and service

Information code	Possible cause	Solution
C0	There is a problem with the burner temperature sensor.	Restart the appliance using the On/Off ① key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance and try again. If the problem still continues, contact a local service centre.
C1	The temperature is sensed higher than specified.	
C2	There is a problem with the PBA sensor.	
A2	The DC Motor fails to operate because of problems with the PCB or wiring, or electrical disturbance on the motor blade.	Check if the key is wet or is being pressed. If the problem continues, restart the appliance using the On/Off ① key. If the problem still continues, contact a local service centre.
d0	A key is being pressed for more than 8 seconds.	
F0	Communications between main and sub PCBs fail.	
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	Restart the appliance using the On/Off ① key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local service centre.
UP	It is out of normal voltage (220 ~ 240 V).	Check home power environment.
-B	If the cooking container is not suitable for the induction, or operates without the cooking container, it is displayed.	Use a cooking container suitable for inductions.

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 .

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, press the **On/Off** ① key.
- If liquid has overflowed on control panel, please wipe the liquid.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the **On/Off** ① key for resetting.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

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

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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/ support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation



SAMSUNG

Contenu

Utilisation du manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 3

Nom du modèle et numéro de série 3

Consignes de sécurité 3

Élimination du matériel d'emballage 7

Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil 7

Mise au rebut correcte 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 au réseau électrique 8

Installation dans le plan de travail 9

Composants 11

Avant de commencer 11

Zones de cuisson 11

Panneau de contrôle 12

Chauffage par induction 13

Arrêt de sécurité 13

Indicateur de chaleur résiduelle 14

Détection de la température 14

Ustensiles de cuisine 14

Utilisation des touches tactiles 18

Bruits de fonctionnement 18

Nettoyage initial 18

Fonctionnement 18

Mise en marche de l'appareil 18

Arrêter l'appareil 18

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance 19

Boost Max 20

Utilisation de la Flex zone
(uniquement pour les modèles équipés de la Flex zone) 20

Flex zone Plus
(uniquement pour les modèles avec application Flex zone plus) 21

Maintenir au chaud 22

Minuterie 22

Mettre en pause/Reprendre 22

Arrêt rapide 22

Sécurité enfants 23

Limite de puissance maximale 23

Activation/désactivation du son 24

Connexion intelligente 24

Contrôle de la hotte 25

Entretien de votre appareil 25

Table de cuisson 25

Salissures légères 25

Salissures tenaces 26

Salissures problématiques 26

Cadre de la table de cuisson (option) 27

Pour éviter d'endommager votre appareil 27

Dépannage et service 27

Dépannage 27

Service après-vente 29

Utilisation du manuel

Veuillez prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux informations relatives à la sécurité contenues dans la section suivante, avant d'utiliser votre appareil. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

Si vous cédez votre appareil, n'oubliez pas de transmettre le manuel au nouveau propriétaire.

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série sont indiqués sous le socle de la table de cuisson.

Pour une utilisation ultérieure, notez ces informations ou collez l'étiquette supplémentaire du produit (située sur le dessus du produit) sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Consignes de sécurité

Les aspects de sécurité de cet appareil sont conformes à toutes les normes techniques et de sécurité reconnues. Cependant, en tant que fabricants, nous estimons qu'il est de notre responsabilité de vous familiariser avec les instructions de sécurité suivantes.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Consignes de sécurité

Cet appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau après son installation. La déconnexion peut être réalisée en rendant la fiche accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. La méthode de fixation indiquée ne doit pas dépendre de l'utilisation d'adhésifs car ils ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Pendant son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.

Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds. Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

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

AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : N'utilisez que des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou des protections de table de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

ATTENTION

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

L'appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des blessures ou des dysfonctionnements graves. Si votre appareil a besoin d'être réparé, contactez votre centre de service local. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela permet de garantir une protection suffisante contre le contact avec les unités électriques, comme l'exigent les normes de sécurité essentielles.

Si votre appareil présente un dysfonctionnement ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :

- éteignez toutes les zones de cuisson ;
- débranchez la table de cuisson du réseau électrique ; et
- contactez votre centre de service local.

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

Consignes de sécurité

N'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer du papier d'aluminium, des produits emballés dans du papier d'aluminium ou des aliments surgelés emballés dans des ustensiles de cuisson en aluminium.

Le liquide entre le fond de la casserole et la table de cuisson peut produire une pression de vapeur. Ce qui peut faire sauter la casserole.

Veillez toujours à ce que la plaque de cuisson et le fond de la casserole restent secs.

Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez.

Tenez toujours les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson et la friture normales à la maison. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.

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

Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques dans les prises de courant situées à proximité de la table de cuisson. Les fils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la table de cuisson.

La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous préparez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile, par exemple pour la cuisson de frites.

Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

Gardez toujours les panneaux de commande propres et secs.

Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson, cela pourrait provoquer un incendie.

En cas d'utilisation imprudente de l'appareil, il existe un risque de brûlure.

Les câbles des appareils électriques ne doivent pas toucher la surface chaude de la table de cuisson ou les ustensiles de cuisson chauds.

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

Les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque ou un implant cardiaque actif doivent maintenir le haut de leur corps à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson par induction lorsqu'elles sont allumées. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin. (Modèle de plaque à induction uniquement)

N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.

Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyez la table de cuisson conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien contenues dans ce manuel.

Tenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil, car ils pourraient marcher sur les commandes de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement.

Élimination du matériel d'emballage

⚠ AVERTISSEMENT

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont entièrement recyclables. Les pièces en tôle et en mousse dure sont dûment identifiées. Veuillez vous débarrasser des matériaux d'emballage et des anciens appareils en respectant la sécurité et l'environnement.

Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de votre ancien appareil, rendez-le hors service afin qu'il ne soit pas une source de danger. Pour ce faire, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil du réseau et de retirer le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de collecte et les sites publics d'élimination des déchets auprès de votre département ou municipalité.

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



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

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

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

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

Pour plus d'informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques aux produits, par exemple REACH, visitez le site www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



À DÉPOSER
EN MAGASIN

ou



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

Consignes de sécurité pour l'installateur

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

Outils dont vous aurez besoin



Crayon



Tournevis cruciforme



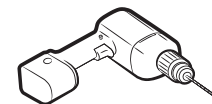
Règle, règle droite



Lunettes de sécurité



Scie sauteuse



Perceuse

Raccordement au réseau électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

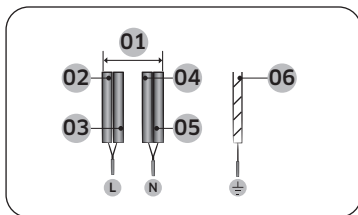
Une fois la table de cuisson raccordée au secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à l'emploi en les allumant brièvement l'une après l'autre au réglage maximal avec un ustensile de cuisson approprié.

⚠ AVERTISSEMENT

Faites attention (conformité) à l'attribution de la phase et du neutre du raccordement de la maison et de l'appareil (schémas de raccordement) ; sinon, les composants peuvent être endommagés.
La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte.

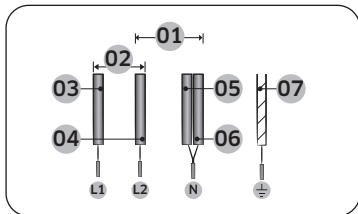
⚠ AVERTISSEMENT

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



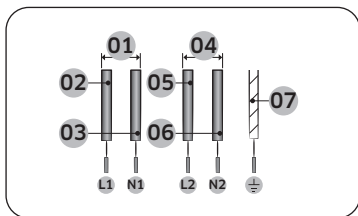
1N~ (32A)

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



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

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



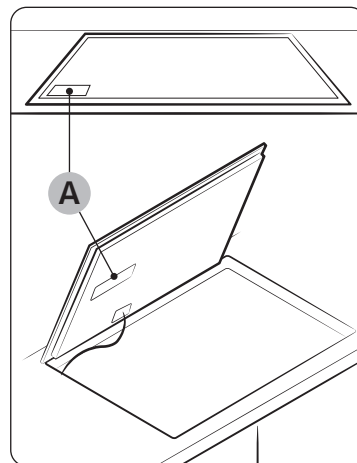
2 x 1N~ (16A) : Séparez les fils avant de les connecter.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Installation dans le plan de travail



A. Numéro de série

REMARQUE

Notez le numéro de série sur la plaque signalétique de l'appareil avant l'installation. Ce numéro sera nécessaire en cas de demande de service et n'est plus accessible après l'installation, comme il l'est sur la plaque signalétique d'origine située sur le dessus ou le dessous de l'appareil.

REMARQUE

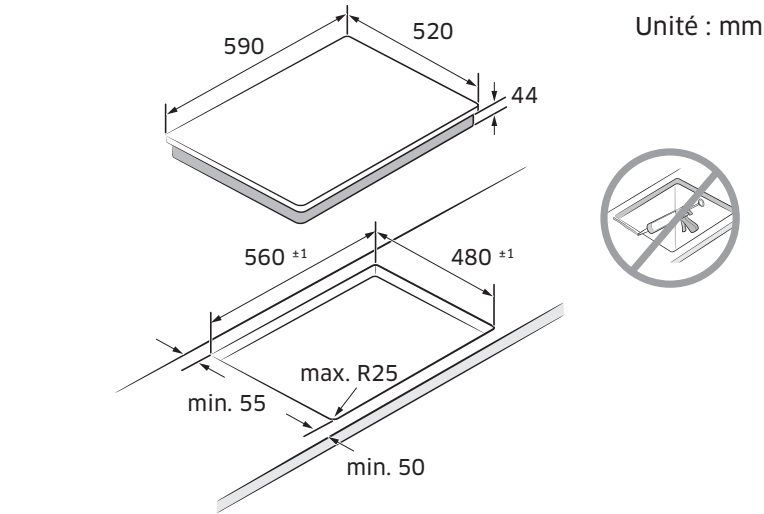
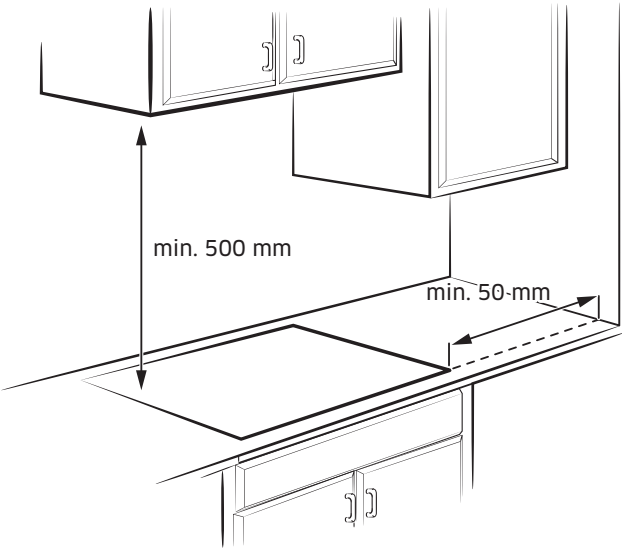
Portez une attention particulière aux exigences en matière d'espace et de dégagement minimum.

REMARQUE

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

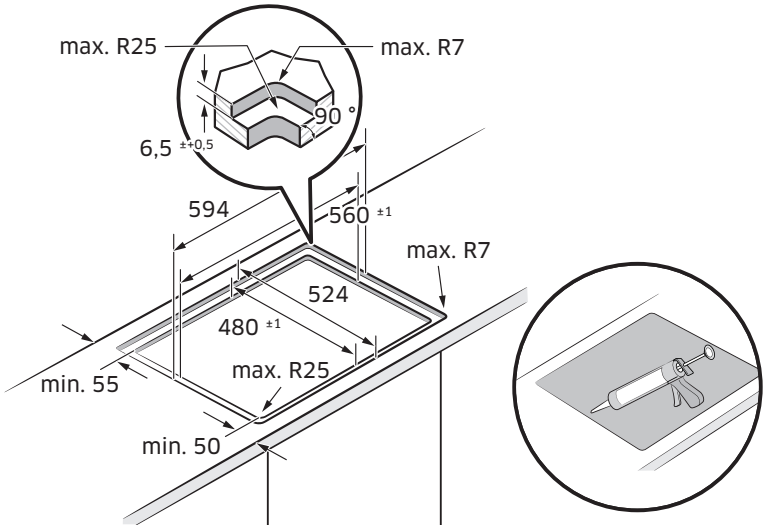
Installation de la table de cuisson

Installation de la table de cuisson



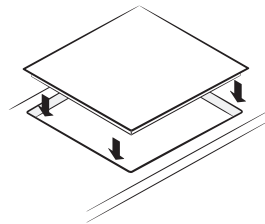
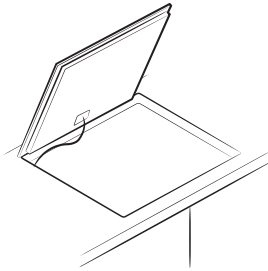
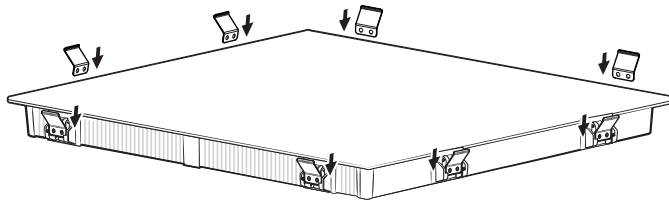
Type à encastrement (Seul le modèle NZ6*****FK peut être installé)

Tiroir	Four
Diagram showing the cooktop installed over a drawer unit. The minimum clearance between the cooktop and the drawer unit is min. 10 mm. The minimum clearance between the cooktop and the side panel is min. 15 mm. The minimum clearance between the cooktop and the bottom panel is min. 59 mm. The minimum clearance between the cooktop and the side panel is min. 20 mm.	Diagram showing the cooktop installed over an oven unit. The minimum clearance between the cooktop and the oven unit is min. 2 mm. The minimum clearance between the cooktop and the side panel is min. 15 mm. The minimum clearance between the cooktop and the bottom panel is min. 10 mm. The minimum clearance between the cooktop and the side panel is min. 20 mm.



Avant de commencer

Zones de cuisson



Composants

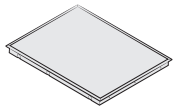
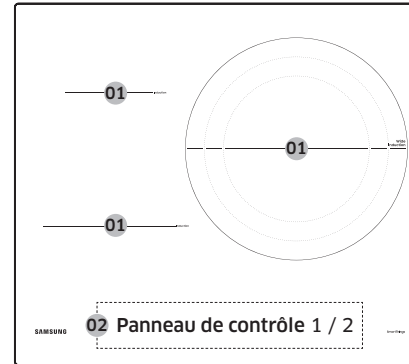


Table de cuisson à induction

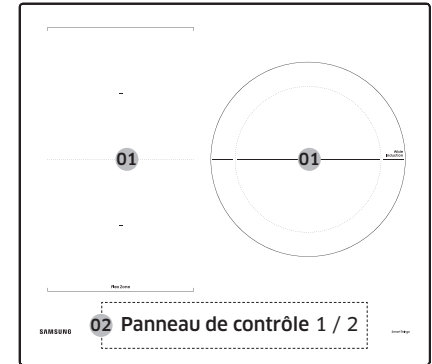


Ressort du support

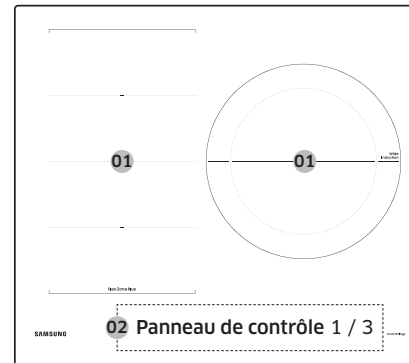
NZ63*403*GK



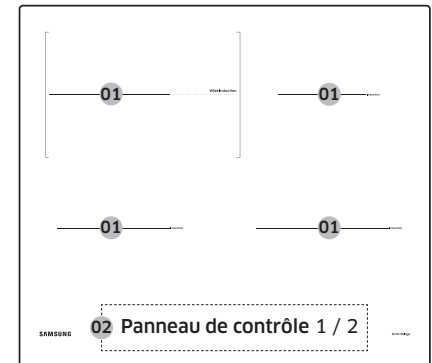
NZ63*504**K



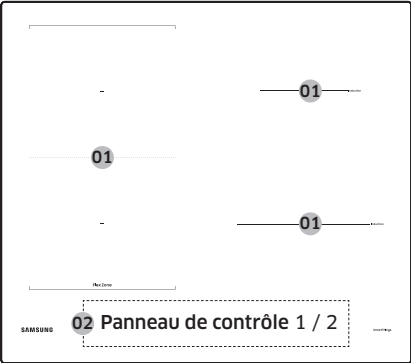
NZ63*605**K



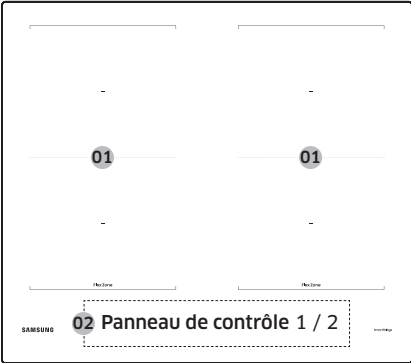
NZ64*401**K



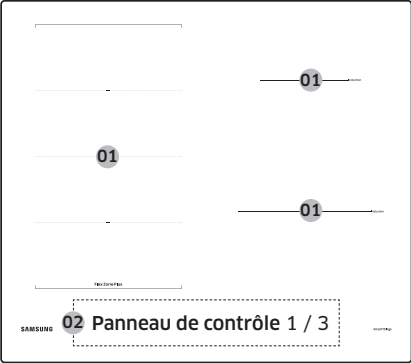
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



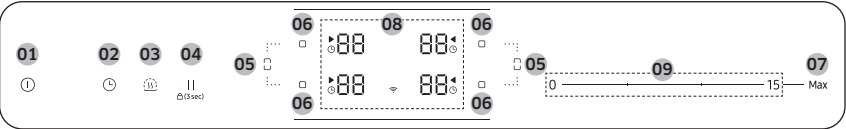
NZ64*605**K



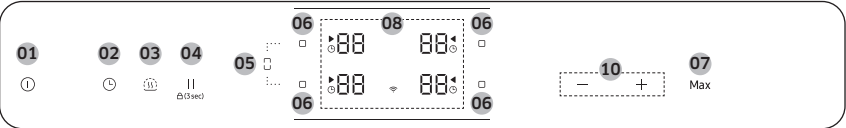
01	Zone de cuisson à induction
02	Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

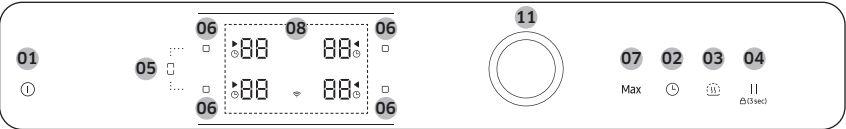
Panneau de contrôle 1



Panneau de contrôle 2



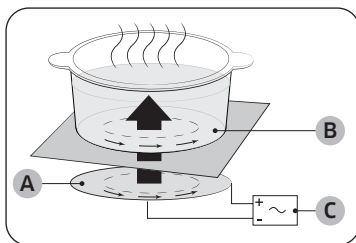
Panneau de contrôle 3



01	① Marche/arrêt	Pour activer et désactiver la plaque.
02	🕒 Minuterie	Pour activer ou désactiver la minuterie et la régler.
03	🔥 Maintenir au chaud	Pour garder les aliments cuits au chaud.
04	⏸ (3sec) Pause et verrouillage	Pour mettre toutes les zones de cuisson sur le réglage basse puissance. Appuyez 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande. (Sécurité enfants)
05	📏 Flex zone	Pour sélectionner la Flex zone.
06	☐ Zone de cuisson	Pour sélectionner la zone de cuisson.

07 Max Boost Max	Pour activer la fonction.
08 Affichage	Pour afficher les réglages de chaleur, les réglages de chaleur, la connexion Wi-Fi.
09 Barre de contrôle	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.
10 Touche de commande	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.
11 Bouton de commande	Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps.

Chauffage par induction



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

- **Le principe de la chaleur par induction:** Lorsque vous placez votre ustensile de cuisson sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre plaque à induction produisent des "courants induits" dans le fond de l'ustensile, ce qui augmente instantanément la température de l'ustensile.
- **Plus grande rapidité de cuisson et de friture:** Comme c'est la casserole qui est chauffée directement et non le verre, l'efficacité est plus grande que dans les autres systèmes car il n'y a pas de perte de chaleur. La majeure partie de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

Arrêt de sécurité

Si l'une des zones de cuisson n'est pas éteinte ou si le niveau de puissance n'est pas réglé après une période prolongée, la zone de cuisson en question s'éteint automatiquement.

Les zones de cuisson s'éteignent aux moments suivants.

Niveau de puissance	Éteindre
1-3	Après 6 heures
4-6	Après 5 heures
7-9	Après 4 heures
10-15	Après 1,5 heures

REMARQUE

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

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

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson individuelle ou la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par un **H**, **h**, (pour « chaud ») dans l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Même après l'arrêt de la zone de cuisson, le témoin de chaleur résiduelle ne s'éteint qu'après le refroidissement de la zone de cuisson.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, il y a un risque de brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

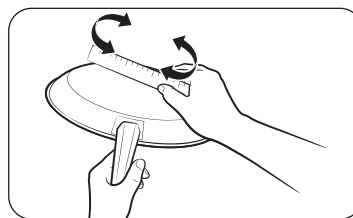
Si l'alimentation électrique est interrompue, le **H**, **h** symbole, s'éteint et les informations sur la chaleur résiduelle ne sont plus disponibles. Cependant, il est toujours possible de se brûler. Vous pouvez l'éviter en faisant toujours attention lorsque vous êtes à proximité de la table de cuisson.

Détection de la température

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

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

Ustensiles de cuisine



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

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

⚠ ATTENTION

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

Batterie de cuisine pour les zones de cuisson à induction

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

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

REMARQUE

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

Dimensions des ustensiles de cuisson pour les plaques à induction

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

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

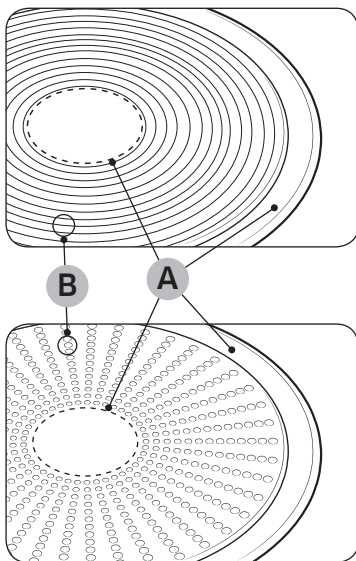
REMARQUE

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

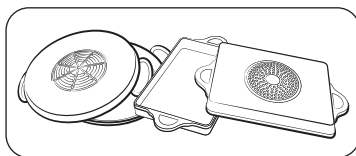
Avant de

Autres ustensiles de cuisson à induction

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



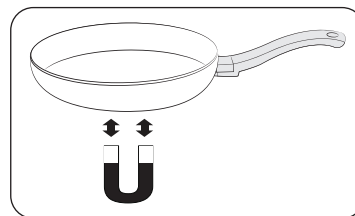
- A.** Zone où l'aimant ne colle pas
B. Zone où l'aimant adhère



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

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

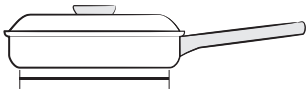
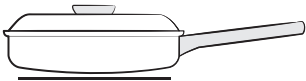
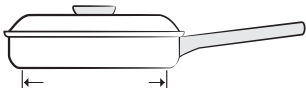
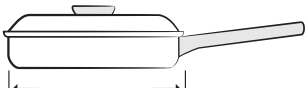
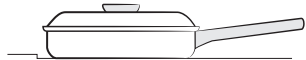
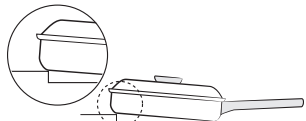
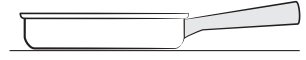
Test d'adéquation



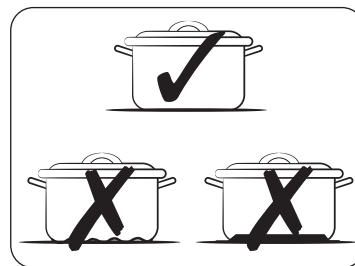
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson par induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme tel par le fabricant.

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

Positionnement correct

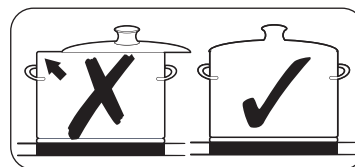
Correct	Incorrect
	
Articles de cuisson à fond plat et côtés droits	Ustensiles de cuisine dont le fond ou les côtés sont courbés ou déformés.
	
L'ustensile de cuisson respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson.	L'ustensile de cuisson n'a pas la taille minimale requise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

Conseils pour économiser l'énergie



Suivez ces conseils pour économiser de l'énergie.

- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson avant d'allumer le brûleur correspondant.
- Maintenez les tables de cuisson et les bases des ustensiles de cuisson propres. Sinon, vous consommerez plus d'énergie.
- Bien fermer le couvercle de tout récipient de cuisson, le cas échéant. Ainsi, vous réduirez la consommation d'énergie.
- Éteignez le brûleur de travail avant la fin du temps de cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.



Positionnement correct

Vous pouvez tester les ustensiles de cuisson pour voir s'ils sont adaptés à l'utilisation du produit.

1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ① 1 à 2 secondes pour allumer la plaque.
2. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage** ② pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
3. Appuyez sur la touche **Minuterie** ③ pour activer le mode de test d'adéquation des ustensiles de cuisson.
4. Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des plaques de cuisson, puis appuyez sur la touche **Zone de cuisson** ④ pendant 3 secondes.

Affichage	Description
0	L'ustensile ne convient pas
1-5	L'ustensile convient, mais n'est pas efficace
6-10	L'ustensile convient

Avant de

Utilisation des touches tactiles

Pour utiliser les touches tactiles, touchez la touche souhaitée avec le bout de votre doigt jusqu'à ce que les affichages correspondants s'allument ou s'éteignent, ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit activée. Veillez à ne toucher qu'une seule touche lorsque vous utilisez l'appareil. Si votre doigt est trop à plat sur la touche, une touche adjacente peut également être actionnée.

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

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

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

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson de taille et de matériau différents. L'utilisation d'ustensiles de cuisson de tailles ou de matériaux différents peut provoquer des bruits et des vibrations.

REMARQUE

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

Nettoyage initial

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

AVERTISSEMENT

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

Fonctionnement

Mise en marche de l'appareil

L'appareil est mis en marche grâce à la touche **Marche/arret** ①. Appuyez sur la touche **Marche/arret** ① 1 à 2 secondes.

REMARQUE

Une fois la touche **Marche/arret** ① activée pour mettre en marche l'appareil, déterminez le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent. Si vous ne le faites pas, l'appareil s'éteindra de lui-même pour des raisons de sécurité.

Arrêter l'appareil

Pour éteindre complètement l'appareil, utilisez la touche **Marche/arret** ①. Appuyez sur la touche **Marche/arret** ① pendant 1 à 2 secondes.

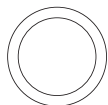
REMARQUE

Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la présence de chaleur résiduelle sera indiquée sur les affichages numériques des zones de cuisson correspondantes sous la forme d'un  H,  H deux étapes pour « chaud ».

La température baisse,  H,  H et disparaîtra.

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

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

Barre de contrôle	0 ——— 15 — Max
Touche de commande	— + Max
Bouton de commande	 Max

REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 15 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Si vous appuyez sur plus d'une touche pendant plus de 8 secondes,  l'écran de la zone de cuisson s'affiche.

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

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

Niveau de puissance	Mode de cuisson	Exemples d'utilisation
14-15	Réchauffer / Sauter / Frire	Réchauffer de grandes quantités de liquide, faire bouillir des pâtes, saisir de la viande, faire revenir un goulasch, braiser de la viande.
8-11	Friture intensive	Steak, faux-filet, pommes de terre rissolées, saucisses, crêpes / galettes à la plancha.
7-10	Friture	Escalope / côtelettes, foie, poisson, rissoles, œufs au plat
5-7	Bouillir	Cuisson jusqu'à 1,5 l de liquide, pommes de terre, légumes
2-4	Cuisson à la vapeur / à l'étouffée / à l'eau	Cuisson à la vapeur et à l'étouffée de petites quantités de légumes, cuisson du riz et de plats contenant des produits laitiers.
1-2	Faire fondre	Faire fondre du beurre, dissoudre de la gélatine, faire fondre du chocolat.

REMARQUE

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

démarrer

Boost Max

La fonction **Boost Max** apporte une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple, faire bouillir un grand volume d'eau)
Une fois la fonction **Boost Max** terminée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au réglage de chaleur le plus élevé.

REMARQUE

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

Contrôle de la puissance

Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale.
Si vous dépassez cette plage de puissance en activant la fonction **Boost Max**, le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson. .
L'affichage de cette zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre le niveau de puissance réglé et le niveau de puissance maximum possible. Ensuite, l'affichage passe du niveau de puissance réglé au niveau de puissance maximale possible.

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

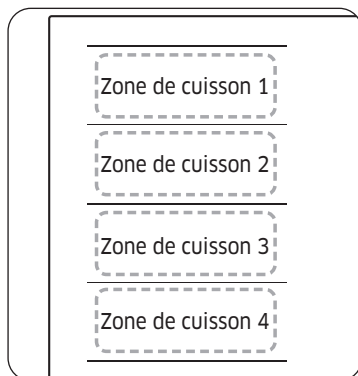
La fonction Flex permet de faire fonctionner la zone de cuisson complète du côté gauche pour utiliser des ustensiles de cuisson de grande taille. (exemple : ustensile de cuisson ovale, marmite à poisson).

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

REMARQUE

- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone**  pendant le fonctionnement, la fonction **Flex zone** sera désactivée.
- Si vous touchez le bouton **Flex zone**  pendant que chaque brûleur fonctionne à un niveau différent, les zones de cuisson seront ajustées automatiquement à une puissance élevée.

Flex zone Plus (uniquement pour les modèles avec application Flex zone plus)



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

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

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

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez une seule zone de cuisson, le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson doit être inférieur à 14 cm.
- La table de cuisson peut prendre 5 à 10 secondes pour reconnaître la position des ustensiles de cuisson.
- Des bruits peuvent se produire pendant que la table de cuisson reconnaît l'ustensile de cuisson.
- Ne retirez pas les ustensiles de cuisson pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson s'arrête automatiquement si l'ustensile de cuisson a été retiré pendant plus de 5 secondes.

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

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

REMARQUE

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

démarrer

Maintenir au chaud

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

Minuterie

Utilisation de la minuterie comme arrêt de sécurité

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

Réglage de la minuterie

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

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

REMARQUE

- Pour modifier les paramètres plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncée la touche de la **Minuterie**  jusqu'à la valeur souhaitée atteinte.
- Une fois la durée spécifiée écoulée, un signal sonore retentit. Néanmoins, la zone de cuisson s'éteint.

Mettre en pause/Reprendre

La fonction **Mettre en pause/Reprendre** fait passer simultanément toutes les zones de cuisson allumées au réglage de puissance faible, puis au niveau de puissance précédemment réglé. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis reprendre le processus de cuisson, par exemple pour prendre un appel téléphonique.

Lorsque la fonction **Mettre en pause/Reprendre** est activée, toutes les touches, à l'exception de **Pause et verrouillage** , et **Marche/arrêt**  sont désactivées. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  de nouveau.

	Panneau de contrôle	Affichage
Pour mettre en marche,	Appuyez sur la touche Pause et verrouillage 	
Pour éteindre	Appuyez sur la touche Pause et verrouillage 	Pour revenir au niveau de puissance précédent

Arrêt rapide

Cette option permet de réduire l'étape et le temps nécessaires à l'arrêt de la cuisson.

Pour arrêter une zone de cuisson, appuyez sur la touche **Zone de cuisson**  pendant 2 secondes.

REMARQUE

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

Sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la sécurité enfant pour éviter d'allumer une zone de cuisson et d'activer la surface de cuisson par inadvertance.

On/Off Vous pouvez également verrouiller le panneau de commande, à l'exception de la touche **Marche/arrêt**  key (uniquement pour éteindre la commande), afin d'éviter toute modification involontaire des réglages, par exemple en essayant le panneau avec un chiffon.

Activation/désactivation de la sécurité enfants

Appuyez sur la touche Pause & Lock pendant environ 3 secondes.

1. Appuyez sur la touche **On/Off**  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche  Elle s'affiche, indiquant que la sécurité enfant a été activée.
3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit en guise de confirmation.

REMARQUE

- Indépendamment de la mise sous/hors tension, la sécurité enfant est activée.
- Vous pouvez régler la sécurité enfant pendant la cuisson. Pour éteindre le brûleur alors que la sécurité enfant est activée, appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  ou désactivez d'abord la sécurité enfant, puis appuyez sur la touche de la **Zone de cuisson**  correspondante.

Limite de puissance maximale

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

1. Maintenez l'appareil hors tension.
2. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
3. Appuyez simultanément sur les touches de la **zone de cuisson**  avant gauche et de la **zone de cuisson**  avant droite pendant environ 3 secondes.
4. Appuyez sur la touche **Minuterie**  pendant 3 secondes. L'écran affichera **P**  et la puissance maximum actuelle.
5. Vous pouvez ajuster la limite de la puissance en utilisant la touche **Pause et verrouillage**  (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  pour définir le réglage.

REMARQUE

En mode faible puissance (3000 W, 4000 W), le niveau de puissance sera ajusté automatiquement.

démarrer

Activation/désactivation du son

1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  pendant 1 à 2 secondes.
2. Appuyez sur la touche de la **Minuterie**  pendant 3 secondes dans les 10 secondes qui suivent la mise sous tension.
3. Le son s'éteint et  s'affiche.
4. Pour modifier l'activation ou la désactivation du son, répétez les étapes 1 à 2. Le son s'éteint et  s'affiche.

REMARQUE

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

Connexion intelligente

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

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

Les fonctions pouvant être commandées depuis l'appli SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le produit est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible.

Comment connecter la table de cuisson

Avant de pouvoir utiliser les fonctions à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez appairer celle-ci à l'appli SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'appli SmartThings sur votre smartphone.
2. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**  1 à 2 secondes pour allumer la plaque.
3. Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage**  pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
4. Suivez les instructions, puis appuyez et maintenez **Max** pendant 3 secondes.
5. Pendant que la connexion est établie, le voyant Wi-Fi se met à clignoter. Une fois le processus terminé, le voyant s'allume sans clignoter. La plaque de cuisson est maintenant parfaitement connectée.
6. Si le voyant Wi-Fi de Smart Connect ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

REMARQUE

- Veillez à paramétrer la fonction Smart Connect uniquement lorsqu'aucune opération de cuisson n'est en cours.
- Pour plus d'instructions, consultez le manuel Web à l'adresse www.samsung.com.

Wi-Fi On/Off

- Pour modifier l'activation ou la désactivation du Wi-Fi, répétez les étapes 2 à 4.

Contrôle de la hotte

Ce produit est doté d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles de contrôle de hotte Samsung. Grâce à la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.

Pour en savoir plus sur les modèles Samsung compatibles avec la commande de la hotte, visitez le site www.samsung.com.

Pour vous connecter à un modèle de contrôle de hotte

1. Téléchargez et exécutez l'application SmartThings sur votre smartphone. Ensuite, effectuez la procédure Smart Connect pour vous connecter à la table de cuisson.
2. Suivez les instructions Bluetooth du modèle de commande de hotte et activez la connexion Bluetooth.
3. Appuyez et maintenez les touches **Minuterie** ⌚ et **Pause et verrouillage**  simultanément pour activer le Bluetooth. Lorsque la connexion Bluetooth est correctement établie,  s'affiche.
4. Suivez les instructions du manuel d'utilisation du modèle de commande de la hotte et du guide App pour utiliser la commande de la hotte.

REMARQUE

- Si la connexion Smart Connect ne fonctionne pas, vous ne pouvez pas utiliser l'appli SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Sans connexion Smart Connect à la table de cuisson, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la table de cuisson avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes 2 et 3 ci-dessus.

Entretien de votre appareil

Table de cuisson

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

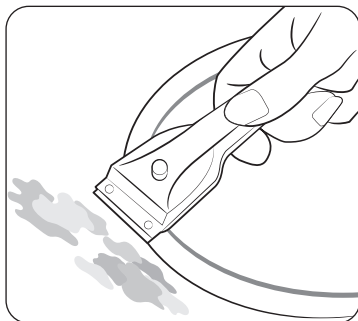
Nettoyez la surface en vitrocéramique après chaque utilisation, lorsqu'elle est encore chaude au toucher. Vous éviterez ainsi que les éclaboussures ne brûlent la surface. Enlevez les écailles, les filigranes, les coulures de graisse et les décolorations métalliques à l'aide d'un nettoyeur pour verre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

Salissures légères

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

Entretien de votre appareil

Salissures tenaces

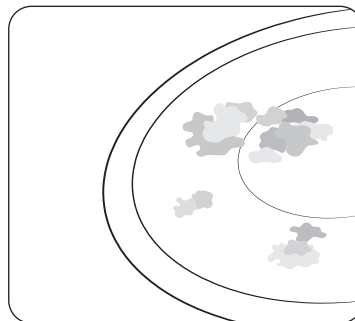


1. Pour enlever les aliments qui ont débordé et les éclaboussures tenaces, utilisez un grattoir à verre.
2. Placez le grattoir à verre dans un angle par rapport à la surface en verre céramique.
3. Enlevez les salissures en grattant avec la lame.

REMARQUE

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

Salissures problématiques



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

AVERTISSEMENT

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

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

REMARQUE

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

Cadre de la table de cuisson (option)

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de vinaigre, de jus de citron ou de produit anticalcaire sur le cadre de la plaque de cuisson, sinon des taches ternes apparaîtront.

1. Essuyez le cadre avec un chiffon humide.
2. Humidifiez les débris séchés avec un chiffon humide. Essuyez et frottez pour sécher.

Pour éviter d'endommager votre appareil

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour le rangement.
- Ne faites pas fonctionner une zone de cuisson s'il n'y a pas de casserole sur la table de cuisson ou si la casserole est vide.
- La vitrocéramique est très solide et résiste aux chocs thermiques, mais elle n'est pas incassable. Elle peut être endommagée par la chute d'un objet particulièrement pointu ou dur sur la table de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer et d'endommager la finition.
- Évitez de renverser des liquides acides, par exemple du vinaigre, du jus de citron et des produits détartrants, sur le cadre de la table de cuisson, car ces liquides peuvent provoquer des taches ternes.
- Si du sucre ou une préparation contenant du sucre entre en contact avec une zone de cuisson chaude et fond, il faut le nettoyer immédiatement avec un grattoir de cuisine pendant qu'il est encore chaud. Si on le laisse refroidir, il risque d'endommager la surface lorsqu'on l'enlève.
- Tenez à l'écart de la surface en vitrocéramique tous les objets et matériaux susceptibles de fondre, par exemple les plastiques, les feuilles d'aluminium et les feuilles de four. Si un objet de cette nature fond sur la table de cuisson, il doit être immédiatement retiré à l'aide d'un grattoir.

Dépannage et service

Dépannage

Un défaut peut résulter d'une information mineure que vous pouvez corriger vous-même à l'aide des instructions suivantes. Ne tentez pas d'autres réparations si les instructions suivantes ne vous aident pas dans chaque cas particulier.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Problème	Cause possible	Solution
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?	• Le fusible dans le câblage de la maison n'est pas intact.	• Si les fusibles se déclenchent à plusieurs reprises, appelez un électricien agréé.
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?	• La touche Marche/arret ① a été actionnée accidentellement. • Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.	• L'appareil est correctement allumé. • Nettoyez le panneau de commande.
Que dois-je faire si l'écran, à l'exception de H, h l'indicateur de chaleur résiduelle, disparaît soudainement ?	• La touche Marche/arret ① a été actionnée accidentellement. • Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.	• L'appareil est correctement allumé. • Nettoyez le panneau de commande.
Que dois-je faire si, après l'arrêt des zones de cuisson, la chaleur résiduelle n'est pas indiquée à l'écran ?	• La zone de cuisson n'a été utilisée que brièvement et n'est donc pas devenue suffisamment chaude.	• Si la zone de cuisson est chaude, appelez un centre de service local.

Dépannage et service

Code Information	Cause possible	Solution
C0	Il y a un problème avec le capteur de température du brûleur.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Redémarrez ensuite l'appareil et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
C1	La température détectée est supérieure à celle spécifiée.	
C2	Il y a un problème avec le capteur PBA.	
A2	Le moteur à courant continu ne fonctionne pas en raison de problèmes avec le circuit imprimé ou le câblage, ou de perturbations électriques sur la lame du moteur.	
d0	Une touche est enfoncée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si la touche est mouillée ou si elle est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F0	La communication entre les circuits imprimés principaux et secondaires échoue.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/arrêt ①. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service local.
F2	Le CI tactile communique de manière anormale.	
UP	L'appareil est en dehors de la plage de tension normale (220 à 240 V).	Vérifiez l'alimentation électrique de la maison.
U	Si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou en l'absence de récipient de cuisson, s'affiche.	Utilisez un récipient de cuisson adapté à l'induction.

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

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

- Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.
- La sécurité enfant est activée. et l'écran .

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

Vérifiez les points suivants :

- Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.
Pour réinitialiser, appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ①.
- Si du liquide a débordé sur le panneau de commande, veuillez essuyer le liquide.

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

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson est surchauffée en raison d'un fonctionnement anormal.
- Une fois la table de cuisson refroidie, appuyez sur la touche **Marche/arrêt** ① pour la réinitialiser.

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

Vérifiez les points suivants :

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

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

Vérifiez les points suivants :

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

Service après-vente

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

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si oui, veuillez contacter votre centre de service à la clientèle.

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

Veuillez prendre note des informations suivantes.

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

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

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

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

- Modèle :
- Numéro de série :

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

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

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zur Bedienungsanleitung 3

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:	3
Modellname und Seriennummer	3

Sicherheitshinweise 3

Entsorgung des Verpackungsmaterials	7
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts	7
Korrekte Entsorgung dieses Geräts (Elektroschrott)	7

Das Gerät installieren 8

Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker	8
Benötigte Werkzeuge	8
Anschließen an das Netz	8
Einbau in eine Arbeitsplatte	9
Komponenten	11

Vor der ersten Verwendung 11

Kochzonen	11
Bedienfeld	12
Erhitzen mit Induktion	13
Sicherheitsabschaltung	13
Restwärmanzeige	14
Temperatursensor	14
Töpfe und Pfannen	14
Verwenden der Sensortasten	18
Geräusche während des Betriebs	18
Erstmalige Reinigung	18

Betrieb 18

Einschalten des Geräts	18
Ausschalten des Geräts	18
Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe	19
Max. Booster	20

Verwenden der Funktion Flex-Zone (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone)	20
Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)	21
Warmhalten	22
Zeitschalter	22
Pause/Fortsetzen	22
Quick Stop (Schnellabschaltung)	22
Kindersicherung	23
Maximale Leistung	23
Signaltöne ein-/ausschalten	24
Smart Connect	24
Steuerung der Dunstabzugshaube	25

Das Gerät warten 25

Kochfeld	25
Leichte Verschmutzungen	25
Hartnäckige Verschmutzung	26
Problematische Verschmutzung	26
Kochfeldrahmen (optional)	27
So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät	27

Fehlerbehebung und Service 27

Fehlerbehebung	27
Service	29

Hinweise zur Bedienungsanleitung

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

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:

WARNUNG

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

VORSICHT

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

VORSICHT

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

HINWEIS

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

Modellname und Seriennummer

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

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

Modellname _____

Seriennummer _____

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitsaspekte dieses Geräts entsprechen allen akzeptierten technischen und sicherheitsrelevanten Standards. Wir als Hersteller fühlen uns jedoch verpflichtet, Sie mit den folgenden Sicherheitsvorkehrungen vertraut zu machen.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung sowie Kenntnisse im Umgang damit bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderter körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit diesem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nur dann bei der Reinigung und Wartung helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.

Sicherheitshinweise

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

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

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Geräteinneren nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Gerät fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffeln oder Topfdeckel auf die Geräteoberfläche, da sie heiß werden können.

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einer Zierblende versehen werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmitteln in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.

WARNUNG: Verwenden Sie nur einen solchen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichnet wird. Möglich sind auch in das Gerät integrierte Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und fehlendem Wissen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden oder wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, sodass sie das Gerät sicher bedienen können. Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen bei der Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen durchgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst benutzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entspricht. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Bei Störungen Ihres Geräts oder Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:

- Schalten Sie alle Kochfelder ab;
- Trennen Sie das Kochfeld vom Netz; und
- Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Wenn das Kochfeld bricht, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Sicherheitshinweise

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Wenn sich zwischen dem Topfboden und der Kochzone Flüssigkeit ansammelt, kann Dampfdruck entstehen. Dies kann zu unbeabsichtigten Bewegungen des Topfes führen.

Achten Sie deshalb stets darauf, dass Gerät und Topfboden trocken sind.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß.

Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein.

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten in einem Haushalt. Es ist nicht für kommerzielle oder industrielle Einsätze geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.

Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Geräts anschließen. Das Netzkabel darf nicht mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.

Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Töpfe und Pfannen auf dem Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten, beispielsweise Pommes Frites.

Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld, da sie Feuer fangen können.

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn es nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedient wird.

Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.

Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.

Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Gerätehersteller oder bei Ihrem Arzt nach. (Nur Modelle mit Induktionskochfeld)

Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinanderzubauen oder zu verändern.

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in dieser Bedienungsanleitung.

Halten Sie Haustiere vom Gerät fern, da Haustiere auf die Bedieneinheit des Geräts treten und eine Fehlfunktion verursachen können.

Entsorgung des Verpackungsmaterials

⚠️ WARNUNG

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile sind entsprechend gekennzeichnet. Bitte entsorgen Sie Verpackungsmaterialien und Altgeräte unter Beachtung der geltenden Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

⚠️ WARNUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in den betriebsuntüchtigen Zustand, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informationen zu Abholterminen und öffentlichen Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Korrekte Entsorgung dieses Geräts (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, den Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und seine Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und die Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und die Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. die Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Kaufvertrags vor. Dieses Produkt und die elektronischen Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Das Gerät installieren

⚠️ WARNUNG

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

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

Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker

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

Benötigte Werkzeuge



Bleistift



Kreuzschlitzschraubendreher



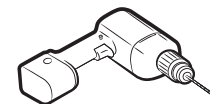
Lineal



Schutzbrille



Stichsäge



Bohrmaschine

Anschließen an das Netz

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

⚠️ WARNUNG

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

Die Spannung der Heizelemente beträgt ~230 V AC. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit ~220 V AC oder ~240 V AC perfekt. Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt, zum Beispiel automatische Leitungsschutzabschaltung, Fehlerstromschutz oder Sicherung.

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

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

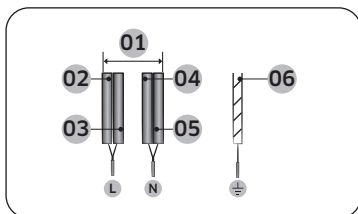
⚠️ WARNUNG

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleitern zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusspläne), da bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

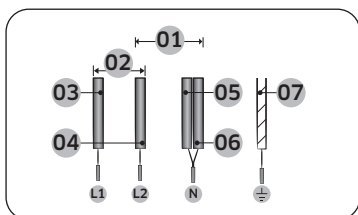
⚠️ WARNUNG

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



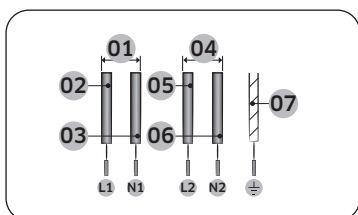
1N~ (32 A)

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



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

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



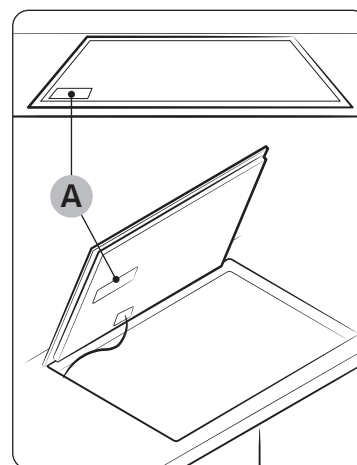
2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Leiter vor dem Anschluss.

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

⚠️ WARNUNG

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

Einbau in eine Arbeitsplatte



A. Seriennummer

📄 HINWEIS

Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt. Sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Ober- bzw. Unterseite des Geräts angegeben ist.

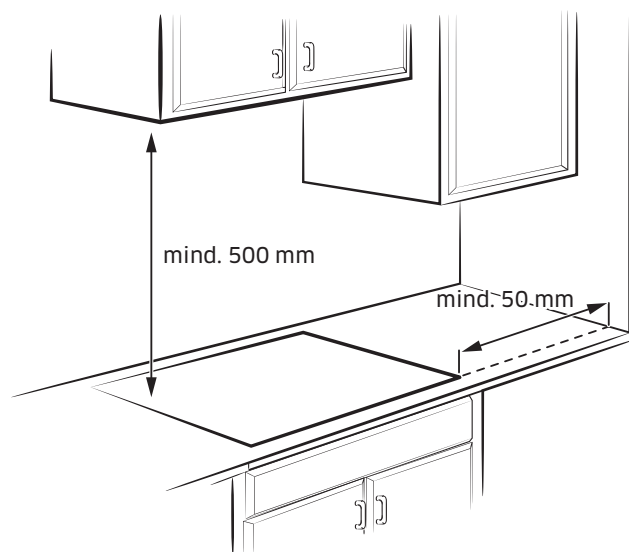
📄 HINWEIS

Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

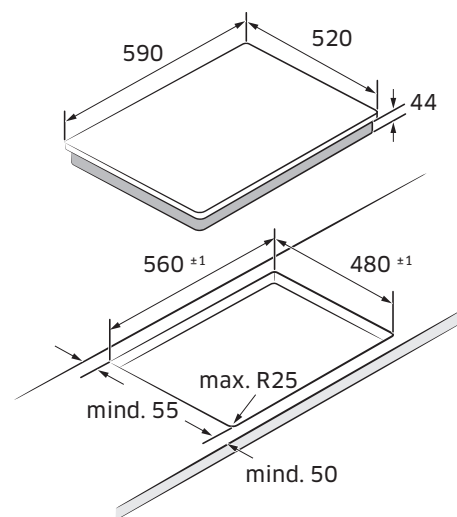
📄 HINWEIS

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

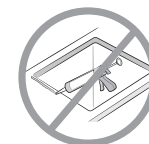
Das Gerät installieren



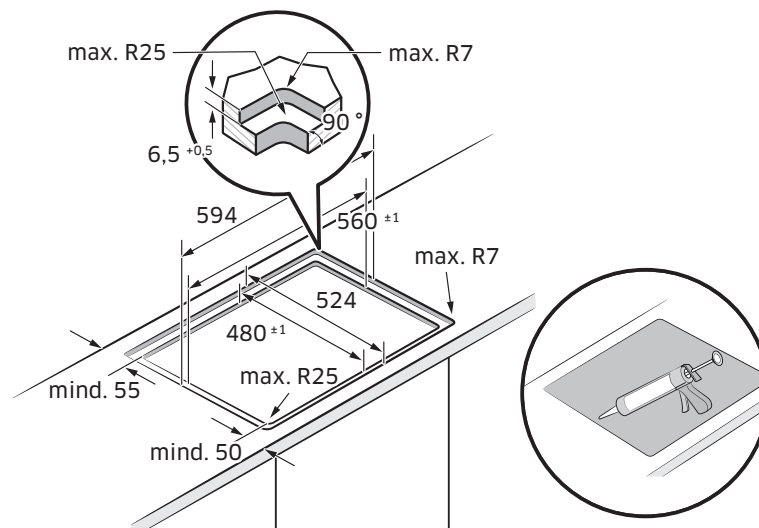
Schubfach	Backofen



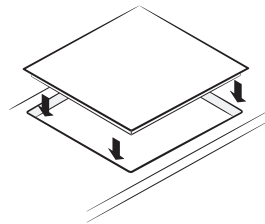
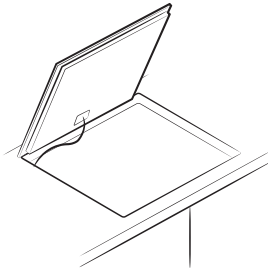
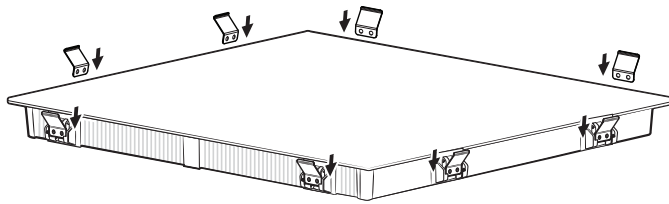
Gerät: mm



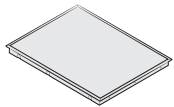
Flächenbündiges Gerät (nur Modell NZ6*****FK kann montiert werden)



Vor der ersten Verwendung



Komponenten



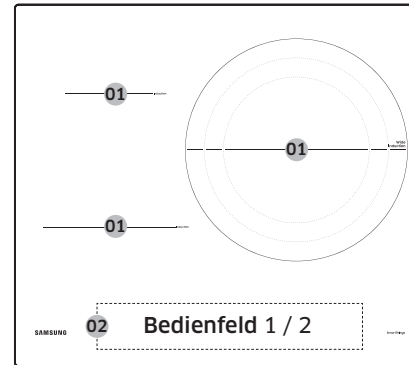
Induktionskochfeld



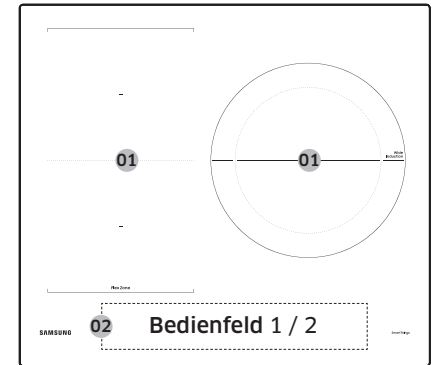
Federklammer

Kochzonen

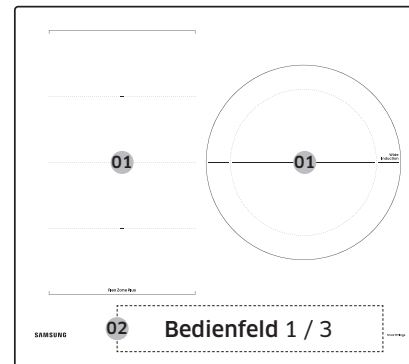
NZ63*403*GK



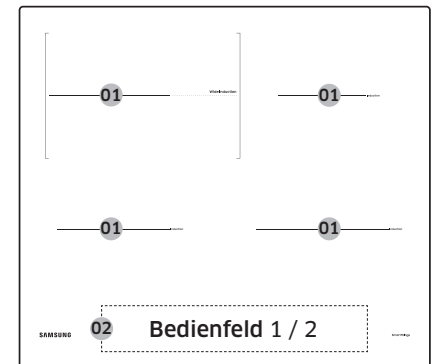
NZ63*504**K



NZ63*605**K

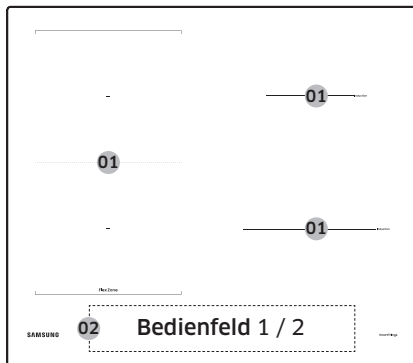


NZ64*401**K

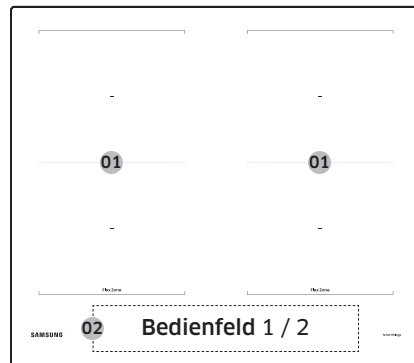


Vor der ersten Verwendung

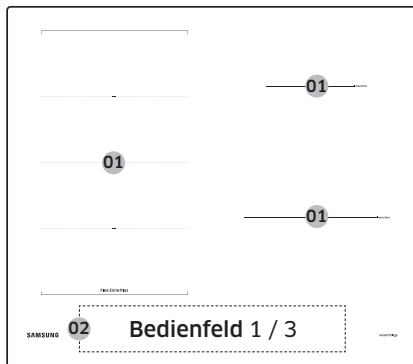
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



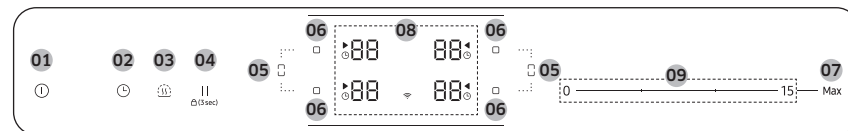
NZ64*605**K



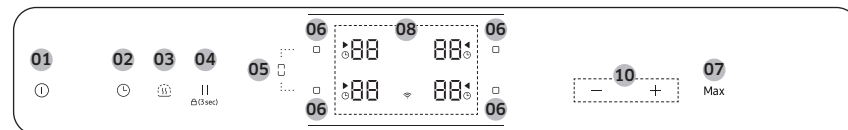
01	Induktionskochzone
02	Bedienfeld

Bedienfeld

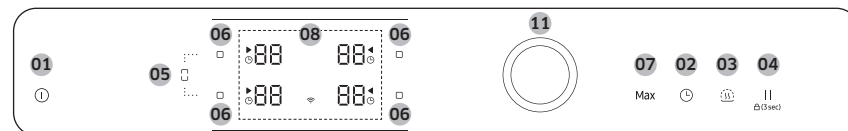
Bedienfeld 1



Bedienfeld 2



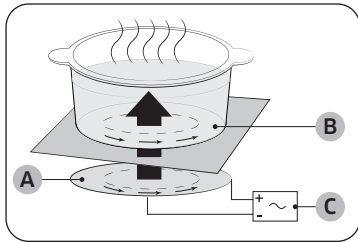
Bedienfeld 3



01	Ein/Aus	Zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
02	Zeitschalter	Zum Ein-/Ausschalten und Einstellen des Timers
03	Warmhalten	Zum Warmhalten bereits fertig zubereiteter Gerichte
04	Pause/Sperren	Um alle Kochzonen auf die niedrige Leistungsstufe einzustellen. 3 Sekunden drücken, um das Bedienfeld zu sperren bzw. zu entsperren. (Kindersicherung)
05	Flex-Zone	Zur Auswahl der Flex-Zone
06	Kochzone	Zur Auswahl der Kochzone

07 Max Max. Booster	Zur Aktivierung der Funktion
08 Anzeige	Zur Anzeige der Leistungsstufen, der Restwärme und der WLAN-Verbindung
09 Schieberegler	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit
10 Steuertaste	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit
11 Drehregler	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit

Erhitzen mit Induktion



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

- **Das Prinzip beim Erhitzen mit Induktion:** Wenn Sie einen Topf auf eine Kochzone stellen und diese einschalten, erzeugen die elektronischen Schaltkreise in Ihrem Induktionskochfeld „induzierte Ströme“ im Boden des Topfes, wodurch dessen Temperatur sofort ansteigt.
- **Schneller kochen und braten:** Da direkt der Topf und nicht zuerst das Glaskeramik-Kochfeld erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

Sicherheitsabschaltung

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

Die Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten automatisch aus:

Leistungsstufe	Ausschalten
1-3	Nach 6 Stunden
4-6	Nach 5 Stunden
7-9	Nach 4 Stunden
10-15	Nach 1,5 Stunden

HINWEIS

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

HINWEIS

wird angezeigt, wenn der Topf ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht.

Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone zudem ausgeschaltet.

HINWEIS

Falls eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden, bevor die angezeigte Zeit abgelaufen ist, lesen Sie den Abschnitt „**Fehlerbehebung**“.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf das Bedienfeld spritzt.

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

Vor der ersten Verwendung

Restwärmeanzeige

Nachdem ein individuelles Kochfeld oder der Herd ausgeschaltet wurden, wird vorhandene Restwärme durch ein   (für „heiß“) in der entsprechenden Kochfeldanzeige angezeigt. Auch nach Abschalten der Kochfelder schaltet sich die Restwärmeanzeige erst dann ab, wenn die Kochfelder abgekühlt sind. Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

⚠ WARNUNG

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

⚠ WARNUNG

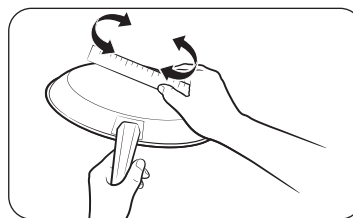
Bei Unterbrechung der Stromversorgung erlischt das Symbol , , und es steht keine Information über etwaige Restwärme mehr zur Verfügung. Verbrennungsgefahr besteht dennoch weiterhin. Dies ist durch konstante Achtsamkeit in der Nähe des Herds zu vermeiden.

Temperatursensor

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

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

Töpfe und Pfannen



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

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

⚠ VORSICHT

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

Kochgeschirr für Induktionsfelder

Ein Induktionskochfeld darf nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Folgendes Kochgeschirr ist eignet:

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

HINWEIS

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

Größe des Kochgeschirrs für Induktionskochfelder

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

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

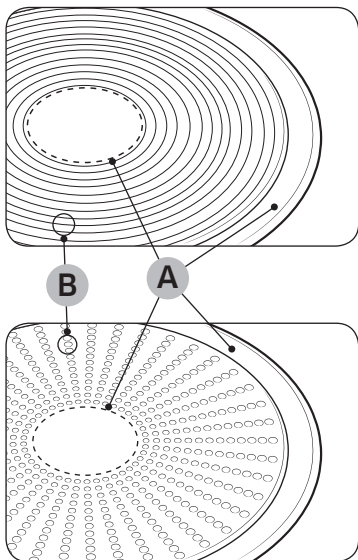
HINWEIS

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

Vor der ersten Verwendung

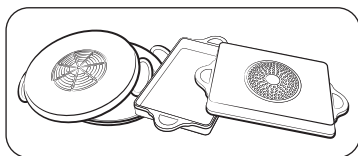
Anderes Induktionskochgeschirr

Manche Töpfe und Pfannen sind auf der Unterseite mit einer dünnen magnetischen Beschichtung versehen, damit sie auf einem Induktionskochfeld verwendet werden können. Solches Kochgeschirr ist nur schwach magnetisch und funktioniert möglicherweise nicht optimal. (Schwach magnetisch bedeutet, dass ein Magnet nicht fest anhaftet oder dass der Bereich, an dem der Magnet anhaftet, zu klein ist.)



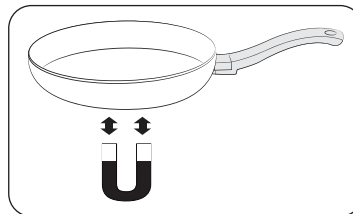
- Auch wenn Töpfe und Pfannen für ein Induktionskochfeld ausgelegt sind, kann die Heizleistung schwach sein, oder manchmal erkennt das Kochfeld das Kochgeschirr nicht. Dies hängt von der Größe und Stärke des magnetischen Bereichs am Boden des Kochgeschirrs ab.

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



Bei der Verwendung von großen Töpfen oder Pfannen mit einem kleineren ferromagnetischen Element erhitzt sich nur das ferromagnetische Element. Folglich wird die Wärme möglicherweise nur ungleichmäßig verteilt.

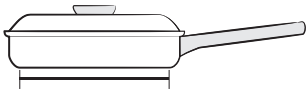
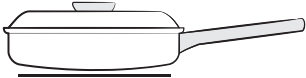
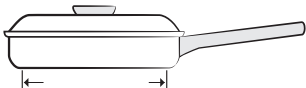
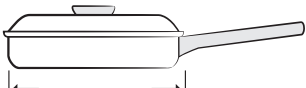
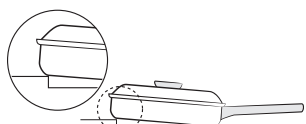
Testen der Eignung



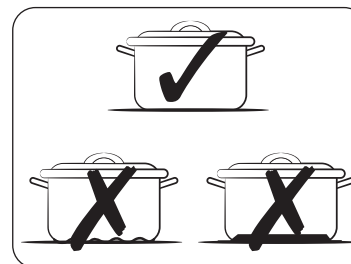
Töpfe und Pfannen sind für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden anhaftet und das Kochgeschirr vom Hersteller als für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet gekennzeichnet ist.

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

Korrekte Positionierung

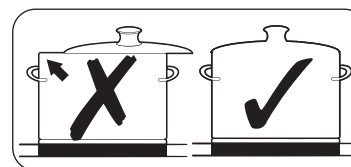
Richtig	Falsch
	
Kochgeschirr mit flachem Boden und geraden Seiten.	Kochgeschirr mit gebogenen oder verformten Böden oder Seiten.
	
Das Kochgeschirr ist mindestens genauso groß wie die empfohlene Mindestgröße für die Kochzone.	Das Kochgeschirr entspricht nicht der für die aktuelle Kochzone erforderlichen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

Tipps zum Energiesparen



Beachten Sie die nachfolgenden Tipps, um Energie zu sparen:

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



Korrekte Positionierung

Sie können das Kochgeschirr ausprobieren, um zu sehen, ob es sich für die Verwendung mit dem Produkt eignet.

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus**  1 bis 2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren**  3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie die Taste **Zeitschalter**  3 Sekunden lang, um den Modus zum Überprüfen der Eignung des Kochgeschirrs zu aktivieren.
4. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine der Kochzonen und halten Sie die Taste **Kochzone**  3 Sekunden lang gedrückt.

Anzeige	Beschreibung
0	Kochgeschirr ist nicht geeignet
1-5	Kochgeschirr ist geeignet, aber ineffizient
6-10	Kochgeschirr ist geeignet

Vor der ersten Verwendung

Verwenden der Sensortasten

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

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

Geräusche während des Betriebs

Folgende Geräusche können auftreten:

- **Knacken:** Das Kochgeschirr ist aus anderen Materialien.
- **Pfeifton:** Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Kochgeschirr ist aus anderen Materialien.
- **Brummen:** Sie verwenden hohe Leistungsstufen.
- **Klicken:** Elektrische Schaltgeräusche.
- **Zischen, Summen:** Das Gebläse ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

WARNUNG

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

HINWEIS

Bei niedrigen Leistungseinstellungen (1-5) können Klick-Geräusche auftreten.

Erstmalige Reinigung

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

WARNUNG

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

Betrieb

Einschalten des Geräts

Das Gerät wird mit der Taste **Ein/Aus** ① eingeschaltet. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

HINWEIS

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

Ausschalten des Geräts

Um das Gerät vollständig auszuschalten, verwenden Sie die Taste **Ein/Aus** ①. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

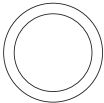
HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird die Restwärme in den Digitalanzeigen der entsprechenden Kochzonen anhand der zwei Symbole   für „heiß“ angezeigt.

Wird die Temperatur verringert, erlöschen die Symbole  .

Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe

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

Schieberegler	0 ————— 15 — Max
Steuertaste	— + Max
Drehregler	 Max

HINWEIS

- Bei der Auswahl der Kochzone ist die Leistungsstufe standardmäßig auf 15 eingestellt.
- Wenn mehrere Tasten länger als 8 Sekunden gedrückt werden, erscheint in der Anzeige der Kochzone .

Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen

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

Leistungsstufe	Kochmethode	Beispiele für die Verwendung
14-15	Erhitzen / Anbraten / Braten	Große Flüssigkeitsmengen erhitzen, Nudeln kochen, Fleisch scharf anbraten, Gulasch anbraten, Fleisch schmoren
8-11	Intensives Braten in der Pfanne	Steak, Filet, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7-10	Braten	Schnitzel / Kotelett, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5-7	Kochen	Bis zu 1,5 l Flüssigkeit aufkochen, Kartoffeln und Gemüse kochen
2-4	Dämpfen / Dünsten / Kochen	Kleine Mengen an Gemüse dämpfen und dünsten, Reis und Milchgerichte kochen
1-2	Schmelzen	Butter zerlassen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen

HINWEIS

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

Max. Booster

Die Funktion **Max. Booster** stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Wenn eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden soll.)

Nach Ablauf der **Max. Booster**-Zeiten kehren die Kochzonen automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück.

HINWEIS

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

Leistungskontrolle

Für jede Kochzone ist eine maximale Leistungsstufe verfügbar.

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

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

Verwenden der Funktion Flex-Zone (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone)

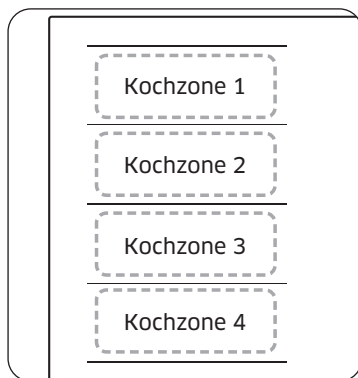
Über die Funktion Flex-Zone kann die komplette linke Kochzone betrieben werden, damit auch großes Kochgeschirr verwendet werden kann. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischkochtopf).

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

HINWEIS

- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  im Betrieb drücken, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone**  während des Betriebs der Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen drücken, werden die Kochzonen auf eine höhere Leistung eingestellt.

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



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

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

Kochzone 1	Kochzone 1	Kochzone 1	Kochzone 1
Kochzone 2	Kochzone 2	Kochzone 2	Kochzone 2
Kochzone 3	Kochzone 3	Kochzone 3	Kochzone 3
Kochzone 4	Kochzone 4	Kochzone 4	Kochzone 4

HINWEIS

- Bei Verwendung nur einer Kochzone muss der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs weniger als 14 cm betragen.
- Es kann 5 bis 10 Sekunden dauern, bis das Kochfeld die Position des Kochgeschirrs erkennt.
- Möglicherweise sind Geräusche zu hören, während das Kochfeld das Kochgeschirr erkennt.
- Nehmen Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs nicht vom Kochfeld herunter. Aus Sicherheitsgründen unterbricht das Kochfeld automatisch den Betrieb, wenn Sie das Kochgeschirr länger als 5 Sekunden herunternehmen.

Verwenden der Funktion Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)

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

HINWEIS

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

Betrieb

Warmhalten

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

Zeitschalter

Verwenden des Timers als Sicherheitsabschaltung

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

Einstellen des Timers

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

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

HINWEIS

- Um die Einstellungen schneller zu ändern, halten Sie die Taste **Zeitschalter**  gedrückt, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Nach Ablauf des Timers ertönt mehrmals ein Piepton. Die Kochzone wird jedoch nicht ausgeschaltet.

Pause/Fortsetzen

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

Wenn die Funktion **Pause/Fortsetzen** aktiviert ist, sind alle Tasten, mit Ausnahme der Tasten **Pause/Sperren**  und **Ein/Aus** , deaktiviert. Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste

Pause/Sperren .

	Bedienfeld	Anzeige
Zum Einschalten	Drücken Sie die Taste Pause/Sperren 	
Zum Ausschalten	Drücken Sie die Taste Pause/Sperren 	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

Quick Stop (Schnellabschaltung)

Diese Option reduziert die Schritte und die benötigte Zeit, um den Kochvorgang zu beenden.

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste **Kochzone** .

HINWEIS

Die Taste **Flex-Zone**  unterstützt die Quick Stop-Funktion nicht.

Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet und damit das Kochfeld aktiviert wird. Zudem kann das Bedienfeld, mit Ausnahme der Taste **Ein/Aus** ① (nur Ausschaltsteuerung) gesperrt werden, um zu vermeiden, dass die Einstellungen versehentlich verändert werden, beispielsweise wenn mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

1. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren**  etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste.  erscheint in allen Anzeigen. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.
3. Zum Deaktivieren der Kindersicherung drücken Sie erneut die Taste **Pause/Sperren**  3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

HINWEIS

- Die Kindersicherung wird unabhängig davon, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, aktiviert.
- Sie können Sie Kindersicherung auch während des Kochvorgangs aktivieren. Um die Kochzone bei aktivierter Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① oder deaktivieren Sie zuerst die Kindersicherung und drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone** .

Maximale Leistung

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

1. Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet.
2. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren**  ungefähr 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang gleichzeitig die Taste für die vordere linke **Kochzone**  und die vordere rechte **Kochzone** .
4. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang die Taste **Zeitschalter** ②. In den Anzeigen erscheint  sowie die aktuelle maximale Leistung.
5. Sie können die Leistungsgrenze mit der Taste **Pause/Sperren**  einstellen. (3000 W, 4000 W, 7400 W).
6. Speichern Sie mit der Taste **Ein/Aus** ① den eingestellten Wert.

HINWEIS

Im Niedrigenergiemodus (3000 W, 4000 W) wird die Leistungsstufe automatisch angepasst.

Signaltöne ein-/ausschalten

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang.
2. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten die Taste **Zeitschalter** ② 3 Sekunden lang.
3. Die Signaltöne werden ausgeschaltet und in der Anzeige erscheint .
4. Um die Einstellung für die Signaltöne zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Die Signaltöne werden aktiviert und in der Anzeige erscheint .

HINWEIS

Es ist nicht möglich, die Signaltöne später als 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts zu ändern.

Smart Connect

Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, mit dem Sie das Kochfeld mit der SmartThings-App synchronisieren können. Mit der Smartphone-App können Sie:

- den Betriebszustand und die Leistungsstufen der einzelnen Kochfelder überwachen
 - die Timer-Einstellungen überprüfen und ändern
- Funktionen, die über die SmartThings-App gesteuert werden können, funktionieren möglicherweise nicht störungsfrei, wenn die Kommunikation schlecht ist oder das Gerät an einem Ort mit einem schwachen WLAN-Signal eingebaut ist.

Verbinden des Kochfeldes

Bevor Sie die Remote-Funktionen Ihres Samsung-Kochfeldes nutzen können, müssen Sie es mit der SmartThings-App verbinden.

1. Laden Sie die SmartThings-App herunter und öffnen Sie sie auf Ihrem Smartgerät.
2. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
3. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren** ② (3 Sek.) etwa 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
4. Befolgen Sie die Anweisungen in der App und halten Sie die Taste **Max** 3 Sekunden lang gedrückt.
5. Während die Verbindung hergestellt wird, blinkt die WLAN-Anzeige. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Anzeige stetig. Das Kochfeld ist nun erfolgreich verbunden.
6. Wenn die Smart Connect WLAN-Anzeige nicht aufleuchtet, befolgen Sie für einen erneuten Verbindungsversuch die Anweisungen in der App.

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass die Smart Connect-Funktion nur dann aktiviert wird, wenn kein Kochfeld in Betrieb ist.
- Weitere Anweisungen finden Sie im Online-Handbuch unter www.samsung.com.

WLAN verbinden/trennen

- Um das WLAN zu verbinden / zu trennen, wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4.

Steuerung der Dunstabzugshaube

Dieses Produkt ist mit einer Bluetooth-Funktion ausgestattet, mit der Sie das Kochfeld mit steuerbaren Samsung-Dunstabzugshauben verbinden können. Über die Bluetooth-Verbindung können Sie die Funktion zur Steuerung der Dunstabzugshaube in der SmartThings-App nutzen. Weitere Informationen zu Samsung-Modellen mit Steuerung von Dunstabzugshauben finden Sie unter www.samsung.com.

So stellen Sie die Verbindung zu einer steuerbaren Dunstabzugshaube her

1. Laden Sie die SmartThings-App auf Ihr Smartphone herunter und öffnen Sie sie. Führen Sie dann Smart Connect durch, um eine Verbindung zum Kochfeld herzustellen.
2. Befolgen Sie die Bluetooth-Anweisungen für die steuerbare Dunstabzugshaube und aktivieren Sie die Bluetooth-Verbindung.
3. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **Zeitschalter** ⌚ und **Pause/Sperren**  gedrückt, um die Bluetooth-Verbindung herzustellen. Wurde die Bluetooth-Verbindung erfolgreich hergestellt, erscheint in der Anzeige .
4. Befolgen Sie für die Verwendung der steuerbaren Dunstabzugshaube die Anweisungen im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube und in der App.

HINWEIS

- Wurde die Smart Connect-Verbindung nicht erfolgreich hergestellt, können Sie die SmartThings-App nicht zur Überwachung und Steuerung der Dunstabzugshaube nutzen.
- Auch ohne Smart Connect-Verbindung zum Kochfeld können Sie das Kochfeld über eine Bluetooth-Verbindung mit der Dunstabzugshaube verbinden und die Geräte synchronisieren. Befolgen Sie dazu die obigen Schritte 2 und 3.

Das Gerät warten

Kochfeld

WARNUNG

Reinigungsmittel dürfen nicht mit einer heißen Glaskeramikfläche in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach der Anwendung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie andernfalls eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannen-/Topfreiniger.

HINWEIS

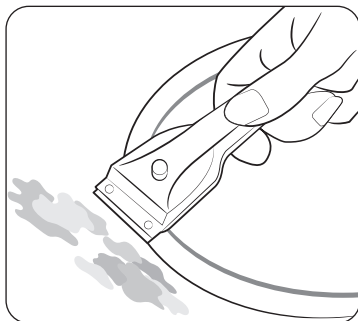
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise wird verhindert, dass übergekochtes oder verschüttetes Gut auf der Oberfläche einbrennt. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und Metallverfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzungen

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Rückstände von Reinigungsmitteln auf der Oberfläche verbleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Das Gerät warten

Hartnäckige Verschmutzung

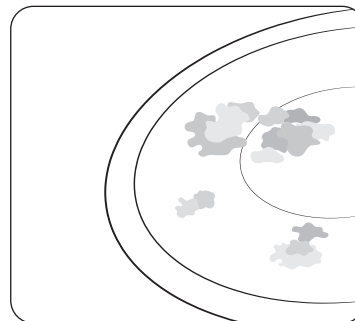


1. Zur Entfernung von übergekochten Lebensmitteln und hartnäckigen Spritzern einen Glasschaber benutzen.
2. Setzen Sie den Glasschaber abgewinkelt zur Glaskeramikoberfläche an.
3. Entfernen Sie die Verschmutzung, indem Sie sie mit der Klinge abkratzen.

HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

Problematische Verschmutzung



1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere Materialien umgehend mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist.

WARNUNG

Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden:

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise. Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

HINWEIS

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikoberfläche, die zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Geräts nicht.

Kochfeldrahmen (optional)

⚠️ WARNUNG

Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Ablagefläche.
- Schalten Sie die Kochzone nicht mit leerem Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf das Kochfeld fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikoberfläche fern. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen Sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Fehlerbehebung und Service

Fehlerbehebung

Aus einem geringfügigen Problem kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

⚠️ WARNUNG

Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?	• Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	• Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?	• Die Taste Ein/Aus ① wurde versehentlich gedrückt. • Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.	• Das Gerät ist richtig eingeschaltet. • Reinigen des Bedienfelds.
Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen in der Anzeige außer H , H plötzlich verschwinden?	• Die Taste Ein/Aus ① wurde versehentlich gedrückt. • Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.	• Das Gerät ist richtig eingeschaltet. • Reinigen des Bedienfelds.
Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?	• Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug.	• Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Fehlerbehebung und Service

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
C0	Es besteht ein Problem mit dem Temperatursensor des Kochfeldes.	Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ① aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät dann erneut ein, und versuchen Sie es erneut.
C1	Die gemessene Temperatur ist höher als angegeben.	Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
C2	Es gibt ein Problem mit dem PBA-Sensor.	
A2	Der Gleichstrommotor läuft wegen Problemen mit der Platine oder der Verkabelung nicht, oder es gibt eine elektrische Störung an der Motorlamelle.	
d0	Eine Taste wird länger als 8 Sekunden gedrückt.	Überprüfen Sie, ob die Taste nass ist oder tatsächlich gedrückt wird. Wenn das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ① aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
F0	Störung der Kommunikation zwischen Hauptplatine und Unterplatinen.	Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ① aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät danach wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
F2	Der IC (integrierter Schaltkreis) für die Berührungssteuerung kommuniziert nicht normal.	
UP	Es liegt außerhalb der Normalspannung (220 – 240 V).	Überprüfen Sie den Stromanschluss im Haus.
u	Falls der Garbehälter nicht geeignet ist für das Induktionskochfeld oder es ohne einen Garbehälter eingeschaltet ist, wird es angezeigt.	Verwenden Sie einen passenden Garbehälter für Induktionskochfelder.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann? Dafür gibt es mehrere mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert und im Display wird **KL** angezeigt.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige **KL** leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen. Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste **Ein/Aus** ①.
- Wenn Flüssigkeit über das Bedienfeld gelaufen ist, wischen Sie sie ab.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige **KL** leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das Kochfeld ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① zum Zurücksetzen, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige **KL** leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet bzw. zu klein, oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
- Wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursache:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Der Lüfter wird ausgeschaltet, sobald die Elektronik des Geräts abgekühlt oder die Höchstdauer (10 Minuten) vergangen ist.
- Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Service

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie sich bitte Abschnitt „**Fehlerbehebung**“ durch. Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Problemdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.

Bitte notieren Sie sich folgende Informationen.

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

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Information finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen hier zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

- Modell:
- Seriennummer:

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer Lösung aus dem Abschnitt „**Fehlerbehebung**“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Besuche bei Ihnen durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

FRAGEN ODER ANMERKUNGEN?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Piano cottura a induzione

Manuale dell'utente



SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale	3
In questo manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:	3
Nome modello e numero di serie	3
Istruzioni di sicurezza	3
Smaltimento del materiale di imballaggio	7
Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio	7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7
Installazione del piano cottura	8
Istruzioni di sicurezza per l'installatore	8
Strumenti necessari	8
Collegamento alla rete elettrica	8
Installazione sul piano di lavoro	9
Componenti	11
Prima di iniziare	11
Zone di cottura	11
Pannello di controllo	12
Riscaldamento a induzione	13
Spegnimento di sicurezza	13
Indicatore di calore residuo	14
Rilevamento della temperatura	14
Pentole	14
Usare i tasti touch	18
Rumori durante il funzionamento	18
Pulizia iniziale	18
Funzionamento	18
Accensione dell'apparecchio	18
Spegnimento dell'apparecchio	18
Selezione della zona di cottura e del livello di potenza	19
Potenza extra	20

Uso della Flex zone (solo per i modelli dotati di Flex zone)	20
Flex zone Plus (solo per i modelli dotati di Flex zone plus)	21
Mantieni al caldo	22
Timer	22
Pausa e blocco	22
Arresto rapido	22
Blocco di sicurezza per bambini	23
Limite di potenza massimo	23
Attivazione/disattivazione audio	24
Smart Connect	24
Controllo della cappa di aspirazione	25
Manutenzione dell'apparecchio	25
Piano cottura	25
Sporco leggero	25
Sporco ostinato	26
Sporco problematico	26
Telaio del piano cottura (opzionale)	27
Per evitare di danneggiare l'apparecchio	27
Risoluzione dei problemi e assistenza	27
Risoluzione dei problemi	27
Servizio	29

Uso di questo manuale

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere questo manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza contenute nella sezione seguente. Conservare questo manuale per riferimento futuro. In caso di trasferimento di proprietà dell'apparecchio, ricordarsi di consegnare il manuale al nuovo proprietario.

In questo manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:

AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono provocare **gravi lesioni personali o la morte**.

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono provocare **piccole lesioni personali o danni alle cose**.

ATTENZIONE

Per evitare rischi di incendio, esplosione, scariche elettriche o lesioni personali durante l'uso del prodotto, seguire queste fondamentali precauzioni.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Nome modello e numero di serie

Sia il nome del modello sia il numero di serie sono riportati sotto la base del piano cottura.

Per usi futuri, annotare le informazioni o attaccare l'etichetta di prodotto aggiuntiva (situata sulla parte superiore del prodotto) su questa pagina.

Nome modello _____

Numero di serie _____

Istruzioni di sicurezza

Gli aspetti legati alla sicurezza di questo apparecchio sono conformi a tutti gli standard tecnici e di sicurezza accettati. Tuttavia, come produttori, riteniamo anche che sia nostra responsabilità fornire all'utente le seguenti istruzioni di sicurezza.

AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Istruzioni di sicurezza

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle norme vigenti. Al termine dell'installazione deve essere possibile scollegare questo apparecchio dalla rete elettrica. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o a un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

AVVERTENZA: se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare eventuali scariche elettriche.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del piano cottura.

AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Non usare un pulitore a vapore.

Non appoggiare sul piano oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi in quanto diventano molto caldi.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento a induzione del piano cottura mediante l'apposito comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati come un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

ATTENZIONE: il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il surriscaldamento.

AVVERTENZA: il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

AVVERTENZA: un programma di cottura senza sorveglianza di un cibo contenente grassi ed oli può innescare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antifiama.

AVVERTENZA: pericolo di incendio. Non conservare alcun elemento sulle superfici di cottura.

AVVERTENZA: usare solo le protezioni progettate dal costruttore di questo piano cottura o indicate dal costruttore nelle istruzioni come compatibili o protezioni incorporate nel piano cottura. L'uso di protezioni inadeguate può provocare incidenti.

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini con età inferiore ad 8 anni.

ATTENZIONE

Verificare che l'apparecchio venga installato e collegato a massa in modo appropriato da un tecnico qualificato.

La manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato. Le riparazioni eseguite da persone non qualificate possono provocare lesioni personali o gravi danni all'apparecchio. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza locale. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare danni e l'invalidamento della garanzia.

Le apparecchiature a incasso possono essere utilizzate solo dopo essere state installate in telai e luoghi di lavoro conformi ai relativi standard. Ciò garantisce una protezione sufficiente da un eventuale contatto per le apparecchiature elettriche, come previsto dagli standard di sicurezza riconosciuti.

Se l'apparecchio si guasta o compaiono crepe o fratture:

- spegnere tutte le zone di cottura;
- scollegare il piano cottura dall'alimentazione principale; e
- contattare il centro assistenza locale.

In caso di rottura del piano cottura, spegnerlo per evitare possibili scariche elettriche. Non utilizzare il piano cottura finché la superficie in vetro non è stata sostituita.

Istruzioni di sicurezza

Non utilizzare il piano cottura per scaldare fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o cibi surgelati confezionati in recipienti di alluminio.

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e il piano cottura può produrre pressione di vapore. Ciò può provocare un sobbalzo della pentola.

Assicurarsi sempre che il piano cottura e la base della pentola siano asciutti.

Quando si cucina, le zone di cottura diventano roventi.

Non lasciare mai che bambini piccoli si avvicinino all'apparecchio.

Poiché possono rappresentare un pericolo, tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura o la frittura di alimenti per uso domestico. Non è stato progettato per un uso industriale o commerciale.

Non utilizzare mai il piano cottura per scaldare l'ambiente.

Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche a prese di corrente nelle vicinanze del piano cottura. I contatti non devono toccare il piano cottura.

In caso di surriscaldamento, grasso e olio possono prendere rapidamente fuoco. Non lasciare mai i fornelli incustoditi durante la preparazione di cibi cotti in olio o grasso, ad esempio quando si cucinano patatine fritte.

Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

Tenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti.

Non mettere mai materiali combustibili sul piano cottura: potrebbero provocare un incendio.

In caso di un uso non attento dell'apparecchiatura vi è il rischio di ustioni.

I cavi che fuoriescono dalle apparecchiature elettriche non devono toccare la superficie del piano cottura o i tegami caldi.

Non utilizzare il piano cottura per asciugare indumenti.

Gli utenti dotati di pacemaker e di protesi cardiache devono mantenere una distanza minima di 30 cm tra la parte superiore del corpo e le zone di cottura a induzione, se accese. In caso di dubbi, consultare il produttore del dispositivo o il proprio medico (solo modello con piano cottura a induzione).

Non tentare di riparare, disassemblare o modificare l'apparecchiatura autonomamente.

Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.

Pulire il piano cottura in base alle istruzioni per la pulizia e la manutenzione contenute in questo manuale.

Tenere gli animali domestici lontani dal piano cottura in quanto potrebbero premere accidentalmente i comandi causandone un malfunzionamento.

Smaltimento del materiale di imballaggio

⚠ AVVERTENZA

Tutti i materiali utilizzati per imballare l'apparecchio sono completamente riciclabili. Fogli e parti in polistirolo sono contrassegnati in modo appropriato. Smaltire tutti i materiali di imballaggio e le vecchie apparecchiature in base alle normative per l'ambiente e di sicurezza.

Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio

⚠ AVVERTENZA

Prima di smaltire il vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile in modo che non possa diventare fonte di pericolo. Per farlo, rivolgersi a un tecnico qualificato per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina. L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici. Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli a soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come ad esempio il REACH, visitare il sito www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installazione del piano cottura

⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi che il nuovo apparecchio venga installato e collegato a massa esclusivamente da personale qualificato. Attenersi alle seguenti istruzioni. La garanzia non copre eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta. I dati tecnici vengono forniti alla fine di questo manuale.

Istruzioni di sicurezza per l'installatore

- L'impianto elettrico deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm. I dispositivi adatti per l'isolamento includono interruttori per la protezione della linea, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dal supporto), interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra e contattori.
- Relativamente a quanto attiene alla protezione antincendio, questo apparecchio è conforme alle normative EN 60335 - 2 - 6. Questo tipo di apparecchio può essere installato a fianco di una credenza o di una parete.
- L'installazione deve garantire la protezione contro le scosse elettriche.
- La cucina in cui viene montato il piano cottura deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.
- Per un protezione contro l'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un prodotto adeguato.
- Nel caso di superfici di lavoro affiancate, le giunzioni nell'area in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di malta.
- Nei piani di lavoro in pietra naturale o artificiale o in ceramica, le molle a scatto devono essere fissate con una resina artificiale adeguata o con un adesivo misto.
- Accertarsi che la guarnizione sia correttamente posizionata contro il piano di lavoro senza spazi. Non è necessario applicare ulteriore sigillante siliconico, ciò renderebbe infatti la rimozione difficoltosa in caso di riparazione.
- Per rimuovere il piano cottura spingerlo da sotto.
- Sotto il piano cottura è possibile installare una lastra.
- Lo spazio di ventilazione tra il piano di lavoro e la parte anteriore del frontale dell'unità non deve essere ostruito.

Strumenti necessari



Matita



Cacciavite a croce



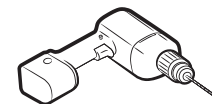
Righello o staggia



Occhiali di protezione



Seghetto alternativo



Trapano

Collegamento alla rete elettrica

Prima di effettuare il collegamento, controllare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla piastra, corrisponda alla tensione disponibile. La piastra si trova sulla parte inferiore del telaio del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

Prima di collegare i cavi al circuito, staccare la corrente.

La tensione dell'elemento riscaldante è di 230 V~ CA. L'apparecchio funziona perfettamente anche con tensioni di 220 V~ 240 V~ CA. Il piano cottura deve essere collegato alla rete mediante un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm, ad esempio, interruttori automatici per la protezione della linea, interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra o fusibili.

⚠ AVVERTENZA

I collegamenti dei cavi devono essere effettuati in base alle normative e le viti dei terminali devono essere serrate bene.

⚠ AVVERTENZA

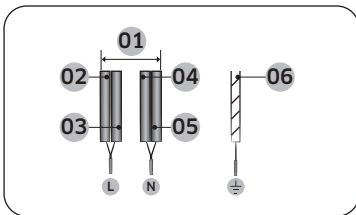
Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, verificare che tutte le zone di cottura siano pronte all'uso accendendole brevemente a turno alla massima potenza con una pentola adatta.

⚠ AVVERTENZA

Prestare attenzione (conformità) all'assegnazione delle fasi e del neutro del collegamento dell'abitazione e dell'apparecchio (schemi di collegamento), altrimenti i componenti possono essere danneggiati.
La garanzia non copre eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta.

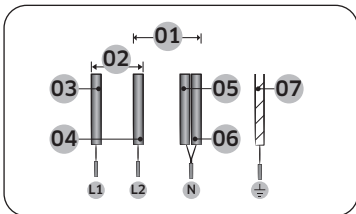
⚠ AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o a un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.



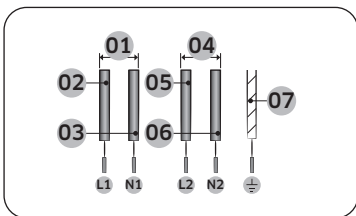
1 N~ (32 A)

01	220-240 V~	04	Blu
02	Nero	05	Grigio
03	Marrone	06	Verde/giallo



2 N~ (16 A): Separare i fili bifase (L1 e L2) prima del collegamento.

01	220-240 V~	05	Blu
02	380-415 V~	06	Grigio
03	Nero	07	Verde/giallo
04	Marrone		



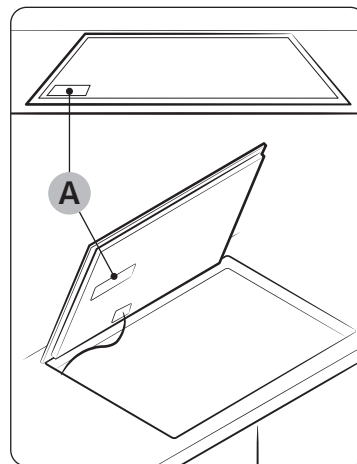
2 x 1 N~ (16 A): Separare i fili prima del collegamento.

01	220-240 V~	05	Marrone
02	Nero	06	Grigio
03	Blu	07	Verde/giallo
04	220-240 V~		

⚠ AVVERTENZA

Per il corretto collegamento dell'alimentazione, seguire lo schema di cablaggio disponibile vicino ai terminali.

Installazione sul piano di lavoro



A. Numero di serie

📖 NOTA

Prima dell'installazione prendere nota del numero di serie indicato sulla piastrina dell'apparecchio. Il numero è necessario per ogni richiesta di assistenza e non è più accessibile una volta effettuata l'installazione, dal momento che l'etichetta originale dei dati è situata sul lato superiore o inferiore dell'apparecchio.

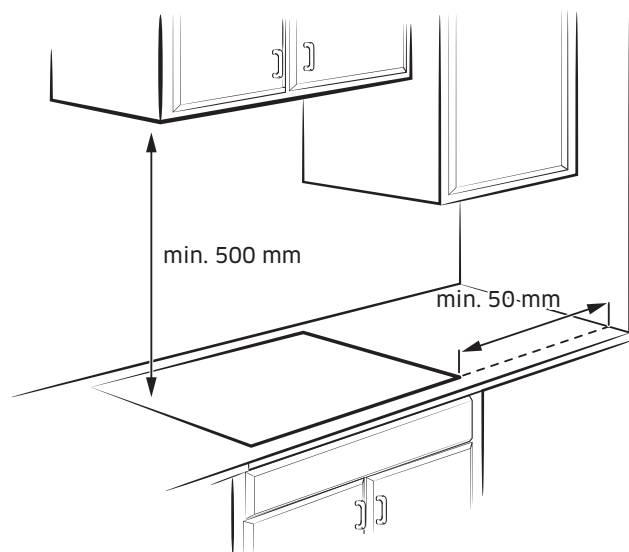
📖 NOTA

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e tolleranza.

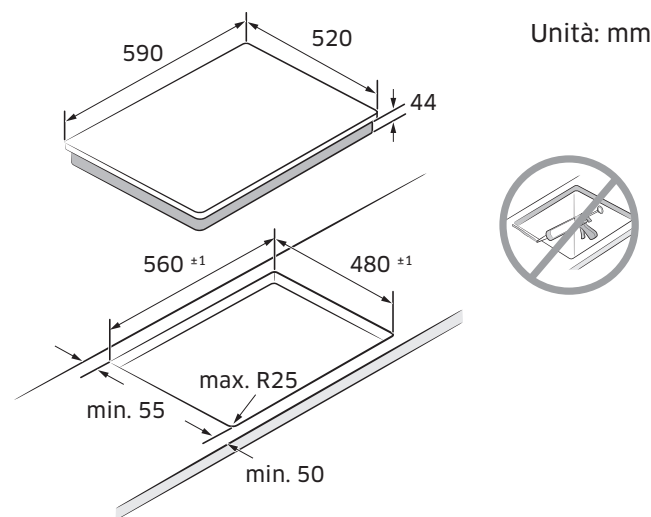
📖 NOTA

Il fondo del piano cottura è dotato di una ventola. Qualora vi sia un armadietto al di sotto del piano cottura, non conservarvi piccoli oggetti o carta poiché potrebbero rimanere impigliati nella ventola o interferire con la ventilazione qualora aspirati.

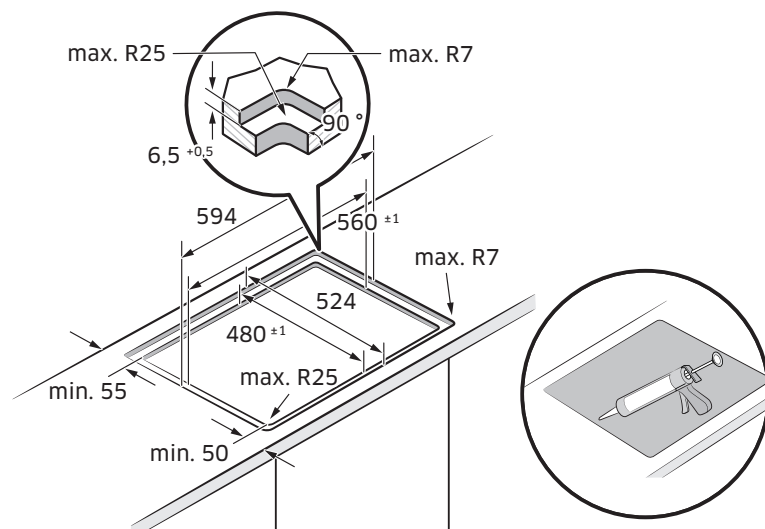
Installazione del piano cottura



Cassetto	Forno
Dimensions for Cassetto installation: - Top edge clearance: min. 10 mm - Bottom edge clearance: min. 59 mm - Side edge clearance: min. 15 mm - Front edge clearance: min. 20 mm	Dimensions for Forno installation: - Top edge clearance: min. 2 mm - Bottom edge clearance: min. 10 mm - Side edge clearance: min. 15 mm - Front edge clearance: min. 20 mm

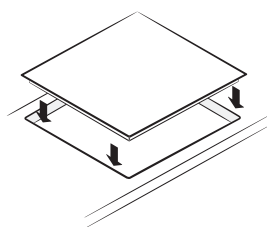
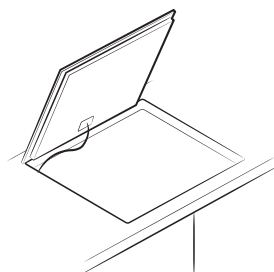
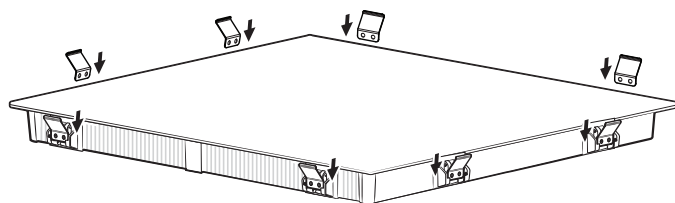


Tipo a incasso (può essere installato solo il modello NZ6*****FK)

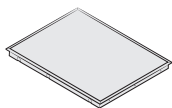


Prima di iniziare

Zone di cottura



Componenti

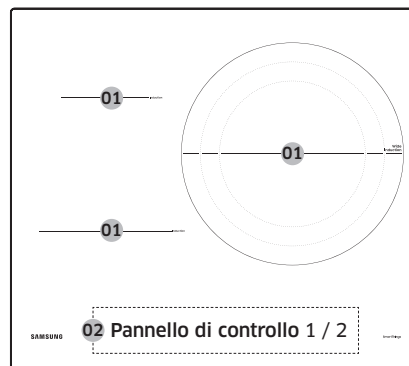


Piano cottura a induzione

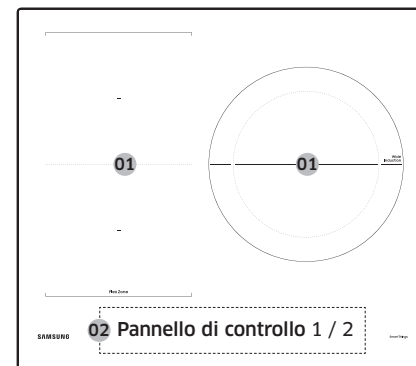


Molla della staffa

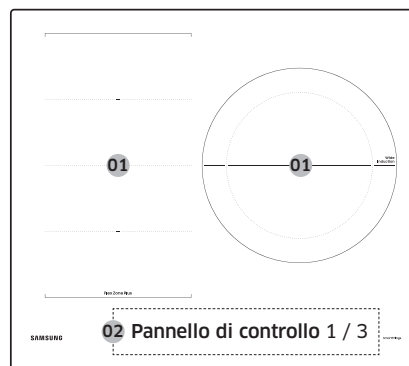
NZ63*403*GK



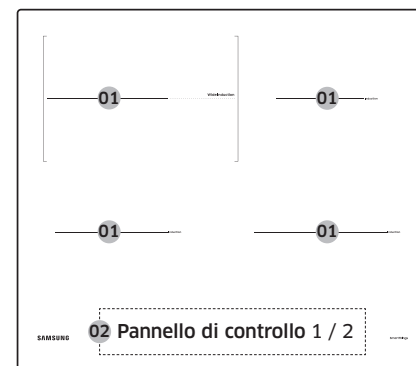
NZ63*504**K



NZ63*605**K

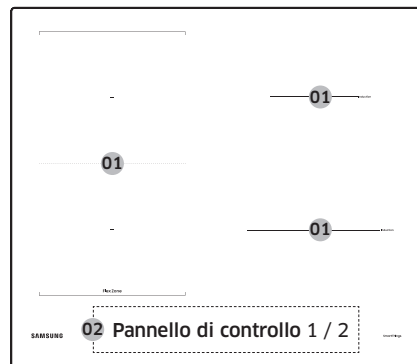


NZ64*401**K

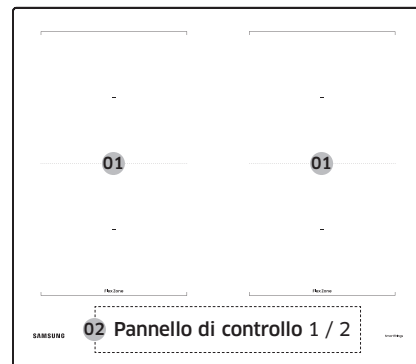


Prima di iniziare

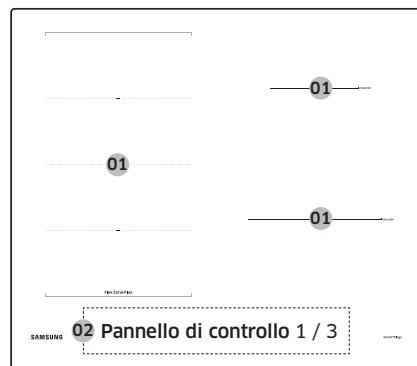
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



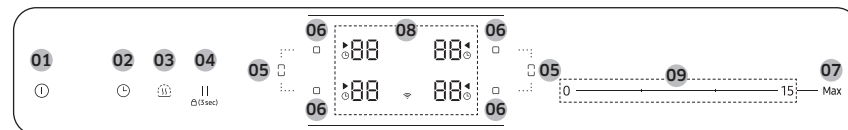
NZ64*605**K



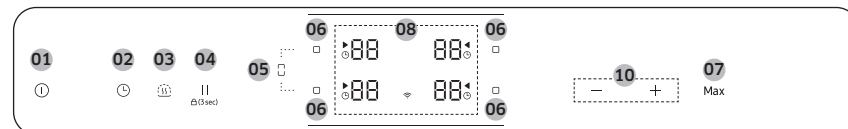
- | | |
|-----------|-----------------------------|
| 01 | Zona di cottura a induzione |
| 02 | Pannello di controllo |

Pannello di controllo

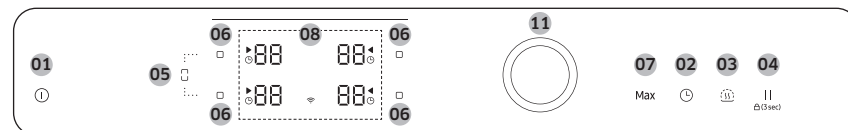
Pannello di controllo 1



Pannello di controllo 2



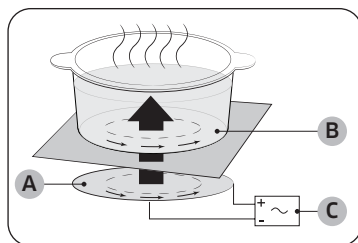
Pannello di controllo 3



01	On/Off	Usare questo tasto per attivare e disattivare completamente il piano cottura.
02	Timer	Usare questo tasto per impostare, attivare o disattivare il timer.
03	Mantieni al caldo	Usare questo tasto per mantenere in caldo i cibi cucinati.
04	Pausa e blocco	Usare questa funzione per attivare tutte le zone di cottura sul valore minimo. Premere 3 secondi per bloccare o sbloccare il pannello di controllo. (Blocco di sicurezza per bambini)
05	Flex zone	Usare questo tasto per attivare e disattivare la funzione Flex zone.
06	Zona di cottura	Usare questi tasti per selezionare una zona di cottura.

07 Max Potenza extra	Usare questo tasto per attivare la relativa funzione.
08 Display	Usare questo tasto per mostrare le impostazioni di calore, il calore residuo e la connessione Wi-Fi.
09 Barra di controllo	Consente di impostare un'impostazione di calore e aumentare o diminuire il tempo.
10 Tasto di controllo	Consente di impostare un'impostazione di calore e aumentare o diminuire il tempo.
11 Manopola di controllo	Consente di impostare un'impostazione di calore e aumentare o diminuire il tempo.

Riscaldamento a induzione



- A. Serpentina di induzione
- B. Correnti indotte
- C. Circuiti elettronici

- **Il principio di induzione di calore:** Posizionando una pentola su una zona di cottura e attivando tale zona, i circuiti elettronici del piano cottura a induzione producono "correnti indotte" sul fondo della pentola che innalzano istantaneamente la temperatura della pentola.
- **Maggiore rapidità di cottura e frittura:** Poiché viene riscaldata direttamente la pentola e non il vetro, l'efficienza è maggiore rispetto ad altri sistemi poiché il calore non viene disperso. La maggior parte dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Spegnimento di sicurezza

Se per un lungo periodo di tempo una delle zone di cottura non viene spenta o l'impostazione di calore non viene regolata, quella zona di cottura si spegne automaticamente.

Le zone di cottura si spengono automaticamente dopo i seguenti periodi di tempo.

Livello di potenza	Spegnimento
1-3	Dopo 6 ore
4-6	Dopo 5 ore
7-9	Dopo 4 ore
10-15	Dopo 1,5 ore

NOTA

Se il piano di cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo, viene visualizzato il simbolo . Il piano cottura si spegne.

NOTA

Se sulla zona di cottura è stata posizionata una pentola non adatta, la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola, verrà visualizzato . Dopo 1 minuto, la zona di cottura corrispondente verrà spenta.

NOTA

Se una o più parti delle zone di cottura si spengono prima che sia trascorso il tempo indicato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi".

Altri motivi per cui una zona di cottura si spegne automaticamente

Tutte le zone di cottura si spengono immediatamente se un liquido trabocca e si rovescia sul pannello di controllo.

Lo spegnimento automatico si attiva anche quando si appoggia un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere riacceso utilizzando il tasto **On/Off** una volta che il liquido o il panno è stato rimosso.

Prima di iniziare

Indicatore di calore residuo

Quando una singola zona di cottura o il piano di cottura è spento, la presenza di calore residuo viene indicata con **H**, **H** (per "caldo") nel display della zona di cottura corrispondente. Anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, l'indicatore di calore residuo si spegne solo dopo che la zona di cottura si è raffreddata.

È possibile usare il calore residuo per scongelare o mantenere caldo il cibo.

⚠ AVVERTENZA

Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, c'è il pericolo di ustioni.

⚠ AVVERTENZA

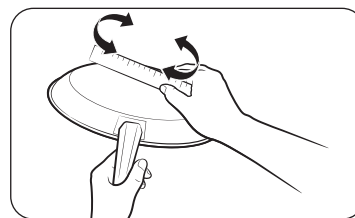
Se l'alimentazione si interrompe, il simbolo **H**, **H** si spegne e le informazioni sul calore residuo non saranno più disponibili. Tuttavia, ci si potrebbe comunque bruciare. Questo può essere evitato facendo sempre attenzione quando si sta vicino al piano cottura.

Rilevamento della temperatura

Se per qualche motivo questo accadesse in una delle zone di cottura nella quale sono stati superati i limiti di sicurezza, la zona di cottura ridurrebbe automaticamente il livello di potenza.

Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino al completo raffreddamento della parte elettronica del piano cottura. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente in base alla temperatura raggiunta dall'elettronica.

Pentole



Usare pentole con fondo piatto che sia completamente appoggiato all'intera zona di cottura. Verificare la planarità facendo ruotare un righello sul fondo della pentola. Accertarsi di seguire tutte le raccomandazioni per l'uso delle pentole.

- Usare pentole costruite con materiale idoneo alla cottura a induzione.
- Usare pentole di qualità con fondi pesanti per avere una distribuzione uniforme del calore. Ciò potrà dare risultati di cottura ottimali.
- Usare pentole dalle dimensioni adeguate al cibo da cuocere.
- Non lasciare sulle zone di cottura pentole asciutte. Ciò potrà provocare danni permanenti nella forma, crepe, fusioni o altri danni al piano in ceramica (tali tipi di danni non sono coperti dalla garanzia).
- Non usare pentole sporche o con pesanti residui di grassi. Usare sempre pentole facili da pulire al termine della cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Le zone di cottura possono sembrare raffreddate una volta spente. Tuttavia, la superficie del vetro può risultare bollente a causa del calore residuo trasferito dalle pentole. Sussiste sempre il rischio di bruciature.
- Non toccare pentole bollenti con le mani nude. Usare sempre guanti da forno o presine per proteggere le mani da eventuali bruciature.
- Non trascinare le pentole sulla superficie del piano di cottura. Ciò potrebbe infatti danneggiare permanentemente il piano di cottura.

Pentole per le zone di cottura a induzione

Il piano cottura induzione può essere attivato solo se sopra una delle zone di cottura viene posizionata una pentola a base magnetica. Le pentole idonee a questo tipo di cottura sono contraddistinte come segue.

Materiali	Idoneità
Acciaio, acciaio smaltato, ghisa	Sì
Acciaio inossidabile	Sì (se il fondo della pentola risulta magnetico)
Alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana	No

NOTA

- Le pentole idonee alla cottura a induzione sono contrassegnate come tali dal produttore.
- Alcune pentole possono emettere dei rumori quando vengono usate per la cottura a induzione.
- Tali rumori non indicano che il piano di cottura ha un malfunzionamento e non influenzano in alcun modo il funzionamento.
- Le pentole particolari in acciaio inossidabile possono non essere adatte alla cottura a induzione. Verificare se la base delle pentole è attirata da un magnete.

Dimensioni delle pentole per le zone di cottura a induzione

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola fino a un certo diametro. Tuttavia, la base magnetica del fondo delle pentole deve avere un diametro minimo in base alla dimensione della zona di cottura.

Per ottenere risultati ottimali, usare pentole il cui diametro ferromagnetico corrisponda a quello del fornello. Se la pentola non viene rilevata dal fornello, provare un fornello con diametro inferiore. Se la pentola non viene rilevata dal fornello, provare un fornello con diametro inferiore.

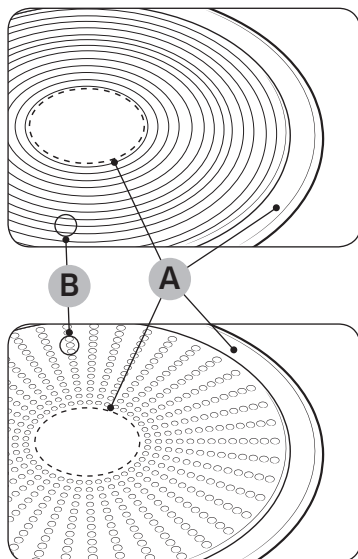
NOTA

Per il diametro delle pentole, fare riferimento alle specifiche delle zone di cottura del modello.

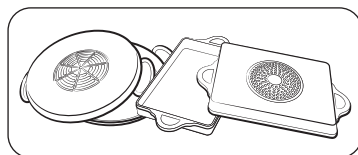
Prima di iniziare

Altre pentole a induzione

Il fondo di alcune pentole è costruito con un materiale magnetico troppo sottile per funzionare con i piani di cottura a induzione. Tali pentole hanno un magnetismo debole e potrebbero non funzionare correttamente (magnetismo debole significa che un magnete non è fortemente attratto dal fondo o l'area magnetica è troppo piccola).



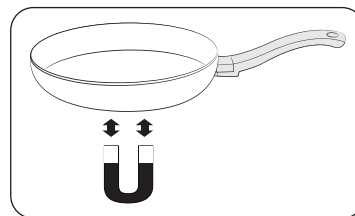
- A. Area nella quale il magnete non viene attratto
- B. Area nella quale il magnete viene attratto



- Anche se le pentole sono progettate per i piani di cottura a induzione, le loro prestazioni potrebbero risultare deboli o perfino inesistenti in quanto il piano potrebbe non rilevarle in base alla dimensione e alla forza del magnetismo dell'area sul fondo della pentola.

In caso di uso di pentole di grandi dimensioni con un elemento ferromagnetico piccolo, si riscalderà solo la parte ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non verrà distribuito uniformemente.

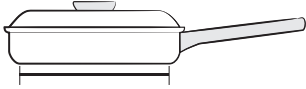
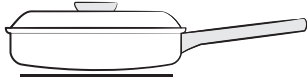
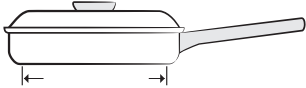
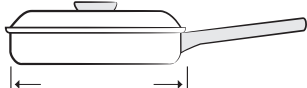
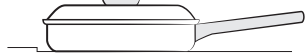
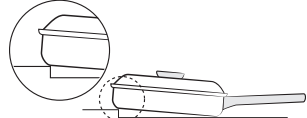
Test di idoneità



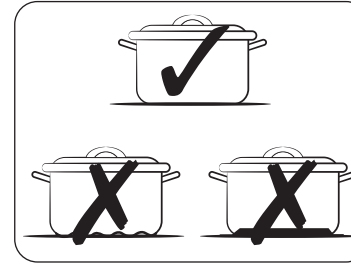
Le pentole sono considerate idonee alla cottura a induzione se un magnete viene attratto dal fondo della pentola e la stessa è etichettata come idonea alla cottura a induzione del produttore.

- Una buona pentola si riconosce dalla base. La base deve essere il più possibile spessa e piatta.
- Quando si acquista una pentola, fare attenzione al diametro della base. Spesso i costruttori indicano solo il diametro del bordo superiore.
- Non utilizzare pentole che hanno fondi danneggiati o bordi taglienti o piegati. Una pentola danneggiata può graffiare il piano in ceramica in modo permanente se trascinata sulla superficie del piano.
- Quando è fredda, in genere la base della pentola è leggermente curva verso l'interno (concava). La base non deve essere curva verso l'esterno (convessa).
- Se si desidera utilizzare una pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, un bollitore o un wok, leggere le istruzioni fornite dal produttore.

Corretto posizionamento

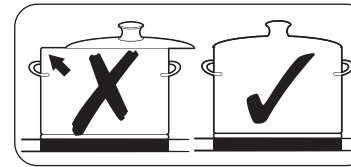
Corretto	Scorretto
	
Fondo piatto e lati dritti	Pentole con fondi o lati curvi o deformati
	
La pentola soddisfa o eccede la dimensione minima consigliata per la zona di cottura scelta.	La pentola non soddisfa la dimensione minima richiesta per la zona di cottura scelta.
	
La pentola si appoggia completamente sul piano di cottura.	La pentola appoggia sul piano di cottura in modo non uniforme o non completamente.
	
La pentola è ben bilanciata.	Il manico pesante provoca l'inclinazione della pentola.

Consigli per risparmiare energia



Seguire questi suggerimenti per ridurre il consumo energetico.

- Appoggiare sempre una pentola sulla zona di cottura prima di attivarla.
- Mantenere il fondo delle pentole e le zone di cottura pulite. In caso contrario il consumo energetico risulterà maggiore.
- Chiudere con cura il coperchio della pentola se disponibile. Ciò ridurrà il consumo energetico.
- Spegner il fornello prima della scadenza del tempo di cottura. Usare il calore residuo per mantenere al caldo il cibo.



Corretto posizionamento

È possibile testare le pentole per vedere se sono adatte all'uso con il prodotto.

1. Premere il tasto **On/Off**  per 1-2 secondi per accendere il piano cottura.
2. Premere il tasto **Pausa e blocco**  per 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per bambini.
3. Premere il tasto **Timer**  per 3 secondi per attivare la modalità di prova di idoneità della pentola.
4. Posizionare la pentola su una delle zone di cottura, quindi tenere premuto il tasto **Zona di cottura**  per 3 secondi.

Display	Descrizione
0	La pentola non è adatta
1-5	La pentola è adatta, ma inefficiente
6-10	La pentola è adatta

Prima di iniziare

Usare i tasti touch

Per azionare i tasti touch, toccarli con la punta del dito fino a quando il relativo display si illumina o si spegne o fino all'attivazione della funzione desiderata. Assicurarsi di premere un solo tasto per volta durante il funzionamento dell'apparecchio. Se il dito viene appoggiato sul pannello troppo di piatto, ciò può attivare anche un tasto adiacente.

Rumori durante il funzionamento

Se si avverte.

- **Crepitio:** il recipiente usato è composto da materiali diversi.
- **Fischio:** sono in uso più di due zone di cottura e il recipiente usato è composto da materiali differenti.
- **Ronzio:** sono stati impostati livelli di potenza elevati.
- **Ticchettio:** disturbi elettrici causati da una commutazione dei carichi.
- **Sibilo, debole ronzio:** la ventola è in funzione.

Il rumore è normale e non rappresenta alcun difetto.

AVVERTENZA

Non usare pentole di dimensioni e materiali diversi.

L'uso di pentole di diverse dimensioni e materiali provoca l'emissione di rumori e vibrazioni.

NOTA

L'uso di bassi livelli di potenza (1-5) può provocare l'emissione di ticchettii.

Pulizia iniziale

Pulire la superficie del piano in ceramica con un panno umido ed un apposito detergente per piani in vetroceramica.

AVVERTENZA

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

Funzionamento

Accensione dell'apparecchio

L'apparecchio viene attivato usando il tasto **On/Off** ①. Premere il tasto **On/Off** ① per circa 1-2 secondi.

NOTA

Dopo aver toccato il tasto **On/Off** ① per accendere l'apparecchio, selezionare un livello di potenza entro circa 20 secondi. In caso contrario, l'apparecchio si spegnerà automaticamente per motivi di sicurezza.

Spegnimento dell'apparecchio

Per spegnere completamente l'apparecchio, utilizzare il tasto **On/Off** ①. Premere il tasto **On/Off** ① per circa 1-2 secondi.

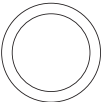
NOTA

Dopo aver spento una singola zona di cottura o l'intera superficie di cottura, la presenza di calore residuo viene indicata sui display digitali delle zone di cottura corrispondenti sotto forma di un   due passi per "caldo".

La temperatura si abbassa, , l'indicazione  scompare.

Selezione della zona di cottura e del livello di potenza

1. Per selezionare la zona di cottura, premere il tasto **Zona di cottura**  corrispondente.
2. Per impostare e regolare il livello di potenza, utilizzare la barra di controllo, il tasto di controllo o la manopola di controllo.

Barra di controllo	0 ————— 15 — Max
Tasto di controllo	— + Max
Manopola di controllo	 Max

NOTA

- Il livello predefinito della zona di cottura è 15.
- Qualora venga toccato un tasto per più di 8 secondi, sul display della zona di cottura comparirà .

Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi

I numeri nella tabella sottostante sono da considerare come riferimento. Il livello di potenza richiesto per i vari metodi di cottura dipende da diversi fattori, compresa la qualità delle pentole usate e il tipo e la quantità del cibo da cuocere.

Livello di potenza	Metodo di cottura	Esempi d'uso
14-15	Riscaldamento/ rosolatura/ frittura	Riscaldamento di grandi quantità di liquido, cottura della pasta, rosolatura della carne, doratura del goulash, stufatura della carne
8-11	Frittura intensa	Bistecca, lombata, pasticci rosolati, salsicce, pancake/frittelle
7-10	Frittura	Cotolette/costolette, fegato, pesce, polpette, uova fritte
5-7	Bollitura	Cottura di 1,5 l max di liquido, patate, verdure
2-4	Cottura a vapore/ stufatura/ bollitura	Cottura al vapore e stufatura di piccole quantità di verdure, cottura del riso e piatti a base di latte
1-2	Fondere	Per fondere il burro, sciogliere la gelatina, fondere il cioccolato

NOTA

Le impostazioni di potenza devono essere regolate in base al recipiente di cottura e ai cibi.

Funzionamento

Potenza extra

La funzione **Potenza extra** fornisce una maggiore potenza a ognuna delle zone di cottura (esempio: portare a ebollizione un grande volume d'acqua)

Dopo il periodo di **Potenza extra**, le zone di cottura tornano automaticamente all'impostazione di calore più alta.

NOTA

- In alcune circostanze, la funzione **Potenza extra** può essere disattivata automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni del piano cottura. Ad esempio, è impossibile emettere contemporaneamente la massima potenza nella flex zone posteriore e anteriore.
- Per il tempo di **Potenza extra**, fare riferimento alle specifiche delle zone di cottura del modello a propria disposizione.

Gestione della potenza

Le zone di cottura hanno una regolazione massima.

Se tale valore di potenza viene oltrepassato selezionando la funzione **Potenza extra**, Power Management (Gestione della potenza) ridurrà automaticamente la potenza della zona di cottura.

Il display di questa zona di cottura passa alternativamente per alcuni secondi dalla regolazione massima alla regolazione impostata. Dopo ciò, il display cambia dal livello di potenza impostata al livello di potenza massima possibile.

Uso della Flex zone (solo per i modelli dotati di Flex zone)

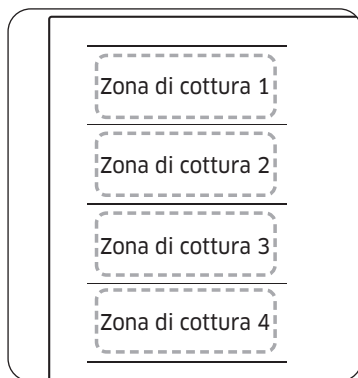
La funzione Flex può far funzionare l'intera zona di cottura sinistra per utilizzare pentole di grandi dimensioni (esempio: pentole ovali, bollitore per il pesce).

1. Premere il tasto **Flex zone** .
2. Per impostare e regolare il livello di potenza, utilizzare il tasto **Livello di potenza**.

NOTA

- Premendo il tasto **Flex zone**  durante il funzionamento, la funzione **Flex zone** verrà disattivata.
- Se si preme il tasto **Flex zone**  mentre ciascun fornello funziona a un livello diverso, il fornello viene impostato al livello più alto.

Flex zone Plus (solo per i modelli dotati di Flex zone plus)



La Flex zone è l'ampia area di cottura posta sul lato sinistro del piano di cottura (vedere la figura a sinistra) progettata appositamente progettata per accogliere contemporaneamente diversi formati e dimensioni di padelle e pentole. La flex zone è dotata di quattro zone che possono essere azionate singolarmente, che permettono di cuocere indipendentemente dalla posizione delle pentole poste sopra di esse.

Mediante la Flex zone Plus è possibile utilizzare una combinazione di diverse zone di cottura in modo da ingrandire l'area di cottura. Premere il tasto **Flex zone**  per usare la zona di cottura nel modo seguente.

Zona di cottura 1	Zona di cottura 1	Zona di cottura 1	Zona di cottura 1
Zona di cottura 2	Zona di cottura 2	Zona di cottura 2	Zona di cottura 2
Zona di cottura 3	Zona di cottura 3	Zona di cottura 3	Zona di cottura 3
Zona di cottura 4	Zona di cottura 4	Zona di cottura 4	Zona di cottura 4

NOTA

- Qualora si utilizzi una sola zona di cottura, il diametro del fondo della pentola deve essere inferiore a 14 cm.
- Il piano cottura può impiegare 5-10 secondi per riconoscere la posizione delle pentole.
- Durante il riconoscimento della dimensione della pentola si possono udire alcuni rumori provenienti dal piano cottura.
- Non sollevare le pentole dal piano durante la cottura. Per motivi di sicurezza, qualora una pentola venga sollevata dal piano, questo si interrompe automaticamente entro 5 secondi.

Uso della Flex zone Plus (solo per i modelli dotati di Flex zone Plus)

1. Premere il tasto **Flex zone** .
2. Per impostare e regolare il livello di potenza, utilizzare il tasto **Livello di potenza**.

NOTA

- Premendo il tasto **Flex zone**  durante il funzionamento, la funzione **Flex zone** verrà disattivata.
- Premendo il tasto **Flex zone**  durante il funzionamento di ogni zona di cottura con livelli di potenza diversa impostati, tutte le zone verranno impostate con un livello di potenza maggiore.
- Nello spostare o aggiungere delle pentole ad una nuova Flex zone Plus, annullare l'operazione corrente, quindi premere il tasto corrispondente alla **zona di cottura**  per attivarla.

Funzionamento

Mantieni al caldo

1. Usare questa funzione per mantenere in caldo gli alimenti. Premere il tasto corrispondente alla **zona di cottura** .
2. Premere il tasto **Mantieni al caldo** .
3. Il display della zona di cottura cambierà.
4. Premere il tasto **Mantieni al caldo**  per spegnere la zona di cottura.

Timer

Uso del timer come arresto di sicurezza

Se si imposta un determinato periodo di tempo per il funzionamento della zona di cottura, trascorso tale periodo la zona di cottura si spegnerà automaticamente. La funzione può essere utilizzata per più zone di cottura contemporaneamente.

Impostazione del timer

Le zone di cottura alle quali si desidera applicare l'arresto di sicurezza devono essere accese.

1. Premere il tasto **Timer** .
2. Impostare il timer premendo ripetutamente il tasto **Timer** .
3. Per azzerare le impostazioni del timer, tenere premuto il tasto **Timer**  per 3 secondi.

NOTA

- Per cambiare più velocemente le impostazioni, tenere premuto uno qualsiasi dei tasti **Timer**  fino a raggiungere il valore desiderato.
- Quando il timer raggiunge il valore impostato, emette più volte un segnale acustico. Tuttavia, la zona di cottura non si spegne.

Pausa e blocco

La funzione **Pausa e blocco** imposta tutte le zone di cottura alla regolazione minima per poi riportarle al loro valore impostato in precedenza. Questa funzione è utile per interrompere brevemente la cottura per poi riprenderla, ad esempio per rispondere a una telefonata. Quando la funzione **Pausa e blocco** è attiva, tutti i tasti touch fatta eccezione per **Pausa e blocco**  e **On/Off**  sono disabilitati. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il tasto **Pausa e blocco** .

	Pannello di controllo	Display
Per attivare	Premere il tasto Pausa e blocco 	
Per disattivare	Premere il tasto Pausa e blocco 	Tornare al livello di potenza precedente

Arresto rapido

Questa opzione riduce le operazioni necessarie per interrompere la cottura. Per disattivare una zona di cottura, premere il tasto **Zona di cottura**  per 2 secondi.

NOTA

La **Flex zone**  non supporta la funzione di arresto rapido.

Blocco di sicurezza per bambini

È possibile utilizzare il blocco di sicurezza per bambini per evitare l'accensione involontaria di una zona di cottura o della superficie di cottura. Anche il pannello di controllo, fatta eccezione per il tasto **On/Off**  (solo controllo dello spegnimento), può essere bloccato per evitare che le impostazioni vengano modificate accidentalmente, ad esempio passando uno straccio sul pannello.

Attivazione/disattivazione del blocco di sicurezza per bambini

1. Premere il tasto **Pausa e blocco**  per circa 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico suonerà di conferma.
2. Premere un tasto qualsiasi.  verrà visualizzato sui display, a indicare l'attivazione del blocco di sicurezza per bambini.
3. Per disattivare il blocco di sicurezza, premere nuovamente il tasto **Pausa e blocco**  per 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico suonerà di conferma.

NOTA

- Indipendentemente che il piano di cottura sia acceso o spento, il blocco di sicurezza per bambini viene attivato.
- È possibile impostare il blocco di sicurezza per bambini anche durante la cottura. Per disattivare la zona di cottura con il blocco di sicurezza attivato, premere il tasto **On/Off**  o disattivare il blocco di sicurezza prima e poi disattivare la **zona di cottura**  desiderata.

Limite di potenza massimo

Questa funzione permette di regolare la potenza massima dell'unità.

1. Tenere spento il piano cottura.
2. Premere il tasto **Pausa e blocco**  per circa 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per bambini.
3. Premere contemporaneamente il tasto **Zona di cottura**  anteriore sinistra e il tasto **Zona di cottura**  anteriore destra per circa 3 secondi.
4. Premere il tasto **Timer**  per circa 3 secondi. I display mostreranno **P**  e il livello di potenza massima impostato.
5. È possibile regolare il limite di potenza usando il tasto **Pausa e blocco**  (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Premere il tasto **On/Off**  per impostare il valore.

NOTA

Nella modalità a bassa potenza (3000 W, 4000 W), il livello di potenza verrà regolato automaticamente.

Funzionamento

Attivazione/disattivazione audio

1. Premere il tasto **On/Off**  per circa 1-2 secondi.
2. Premere il tasto **Timer**  per 3 secondi entro 10 secondi dall'attivazione.
3. L'audio verrà escluso e sul display del timer comparirà **OFF**.
4. Per cambiare le impostazioni audio, ripetere i passaggi 1 e 2. L'audio verrà ripristinato e sul display comparirà **ON**.

NOTA

Non è possibile cambiare le impostazioni audio trascorsi 10 secondi dall'attivazione.

Smart Connect

Il piano cottura è dotato di un modulo Wi-Fi che può essere utilizzato per sincronizzare il piano con l'app SmartThings. Nell'app dello smartphone, è possibile:

- monitorare il funzionamento e le impostazioni di potenza degli elementi del piano cottura.
- controllare e modificare le impostazioni del timer.

Le funzioni che possono essere azionate dall'app SmartThings potrebbero non funzionare in modo fluido se le condizioni di comunicazione sono precarie o il prodotto è installato in un luogo con una connessione Wi-Fi debole.

Come collegare il piano cottura

Prima usare le funzioni da remoto del piano cottura Samsung, è necessario abbinarlo all'app SmartThings.

1. Scaricare e avviare l'app SmartThings sul proprio dispositivo smart.
2. Premere il tasto **On/Off**  per circa 1-2 secondi per attivare il piano cottura.
3. Premere il tasto **Pausa e blocco**  per circa 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per bambini.
4. Seguire le istruzioni dell'app, quindi tenere premuto il tasto **Max** per 3 secondi.
5. Durante la creazione della connessione la spia Wi-Fi lampeggia. Una volta terminato il processo, la spia smette di lampeggiare. Ora il piano cottura è connesso regolarmente.
6. Se la spia del Wi-Fi Smart Connect non si accende, seguire le istruzioni riportate dall'app per ricollegarlo.

NOTA

- Accertarsi di impostare la funzione Smart Connect solo quando il piano di cottura non è in funzione.
- Per ulteriori istruzioni, vedere il manuale Web all'indirizzo www.samsung.com

Wi-Fi On/Off

- Per attivare/disattivare il Wi-Fi, ripetere i passaggi da 2 a 4.

Controllo della cappa di aspirazione

Questo prodotto è dotato di un dispositivo Bluetooth in grado di collegare il piano cottura ai modelli Samsung dotati di controllo della cappa di aspirazione. Attraverso una connessione Bluetooth, è possibile usare la funzione di controllo della cappa di aspirazione dell'app SmartThings. Per saperne di più sui modelli dotati di controllo della cappa di aspirazione Samsung, visitare il sito Web www.samsung.com.

Per collegare un modello dotato di controllo della cappa di aspirazione

1. Scaricare e avviare l'app SmartThings sul proprio smartphone. Quindi, eseguire la procedura Smart Connect per collegare il piano cottura.
2. Seguire le istruzioni Bluetooth del modello dotato di controllo della cappa di aspirazione e attivare la connessione Bluetooth.
3. Tenere premuti simultaneamente i tasti **Timer**  e **Pausa e blocco**  15 sec per attivare la connessione Bluetooth. Una volta stabilita la connessione Bluetooth, sul display del timer comparirà il simbolo .
4. Seguire le istruzioni riportate nel manuale d'uso del modello dotato di controllo della cappa di aspirazione e la guida dell'app per usare il controllo della cappa di aspirazione.

NOTA

- Se la connessione Smart Connect non viene correttamente stabilita, non è possibile usare le app SmartThings per monitorare e controllare la cappa di aspirazione.
- Senza una connessione Smart Connect al piano cottura, è possibile usare una connessione Bluetooth per abbinare il piano cottura alla cappa e sincronizzarli. Per fare ciò, seguire i passaggi 2 e 3 descritti sopra.

Manutenzione dell'apparecchio

Piano cottura

AVVERTENZA

I detergenti non devono entrare in contatto con la superficie in vetroceramica riscaldata: Dopo la pulizia, tutte le tracce di detergente devono essere eliminate con un'adeguata quantità di acqua pulita, poiché potrebbero avere un effetto corrosivo quando la superficie si scalda. Non usare detergenti aggressivi, come spray per grill o forni, pagliette saponate o pagliette abrasive.

NOTA

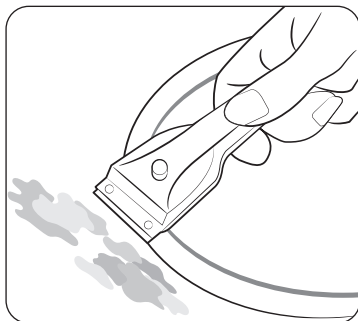
Pulire la superficie di vetroceramica dopo ogni uso, quando toccandola risulta ancora calda. In questo modo, eventuali tracce di cibo non si carbonizzano sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie di calcare, tracce di grasso e macchie metalliche utilizzando un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.

Sporco leggero

1. Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido.
2. Asciugare con un panno pulito. Non lasciare residui di detersivo sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura in vetroceramica una volta alla settimana con un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile in commercio.
4. Passare sulla superficie in vetroceramica un panno bagnato e asciugarla con un panno pulito che non lascia pelucchi.

Manutenzione dell'apparecchio

Sporco ostinato

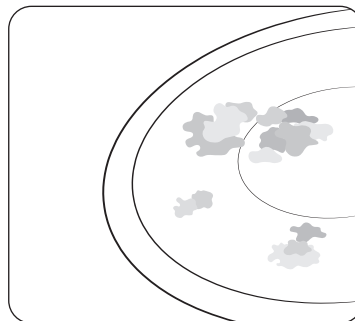


1. Per rimuovere tracce di cibo e residui ostinati, utilizzare un raschietto per vetro.
2. Per utilizzare il raschietto, tenerlo inclinato rispetto alla superficie in vetro.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

NOTA

Raschietti e detergenti per vetroceramica sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Sporco problematico



1. Rimuovere zucchero caramellato, plastica fusa, fogli di alluminio e altri materiali utilizzando subito un raschietto mentre sono ancora caldi.

AVVERTENZA

Quando si usa il raschietto su una superficie calda si rischia di scottarsi:

2. Pulire normalmente il piano cottura una volta raffreddato. Se la zona di cottura sulla quale vi sono tracce di sostanze o materiale fuso si è raffreddata, per pulirla scaldarla nuovamente.

NOTA

Dalla superficie in vetroceramica non è possibile eliminare graffi o macchie scure causati per esempio da una pentola con i bordi taglienti. Tali imperfezioni non influiscono sul funzionamento del piano cottura.

Telaio del piano cottura (opzionale)

⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare aceto, succo di limone o anticalcare sul telaio del piano cottura; in caso contrario possono comparire alcune macchie scure.

1. Pulire il telaio con un panno umido.
2. Inumidire i residui secchi con un panno bagnato. Strofinare e asciugare.

Per evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro o di appoggio.
- Non accendere una zona di cottura se sul piano non vi è alcuna pentola o se la pentola è vuota.
- Il materiale in vetroceramica è molto duro e resistente agli shock termici, ma non è infrangibile. Il piano cottura può subire danni se su di esso cade un oggetto particolarmente duro o tagliente.
- Non collocare pentole sul telaio del piano cottura. Possono graffiare o danneggiare la finitura.
- Non versare sul telaio del piano cottura liquidi acidi, come aceto, succo di limone o agenti disincrostanti, poiché potrebbero provocare macchie scure.
- Se zucchero o una preparazione contenente zucchero si scioglie su una zona di cottura calda, pulire immediatamente con un raschietto mentre è ancora calda. Se si lasciano raffreddare, potrebbero danneggiare la superficie quando si cerca di rimuoverli.
- Tenere lontano dalla superficie in vetroceramica tutti i materiali che potrebbero sciogliersi, come plastica, fogli di alluminio e carta metallizzata da forno. Se un materiale simile si scioglie sul piano cottura, deve essere rimosso immediatamente con un raschietto.

Risoluzione dei problemi e assistenza

Risoluzione dei problemi

Un guasto può essere causato da un piccolo errore che può correggere l'utente stesso con l'aiuto delle indicazioni che seguono. Se tali indicazioni non sono di alcun aiuto, non cercare di effettuare altre riparazioni.

⚠ AVVERTENZA

Le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Riparazioni eseguite in modo errato possono essere fonte di rischio per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro di assistenza clienti.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Cosa faccio se le zone di cottura non funzionano?	• Il fusibile nell'impianto elettrico domestico (scatola dei fusibili) non è intatto.	• Se il fusibile scatta diverse volte, chiamare un elettricista autorizzato.
Cosa faccio se le zone di cottura non si accendono?	• È stato premuto accidentalmente il tasto On/Off ①. • Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	• L'apparecchio è acceso correttamente. • Pulire il pannello di controllo.
Cosa fare se improvvisamente le indicazioni del calore residuo spariscono per H e h?	• È stato premuto accidentalmente il tasto On/Off ①. • Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	• L'apparecchio è acceso correttamente. • Pulire il pannello di controllo.
Cosa devo fare se, una volta disattivata una zona di cottura, sul display non viene indicato il calore residuo?	• La zona di cottura è stata utilizzata per poco tempo e quindi non è diventata abbastanza calda.	• Se la zona di cottura è calda, contattare un centro di assistenza autorizzato.

Risoluzione dei problemi e assistenza

Codice di informazione	Causa possibile	Soluzione
	Sussiste un problema con il sensore della temperatura della zona di cottura.	Riavviare l'apparecchio con il tasto On/Off . Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per più di 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchio e riprovare.
	La temperatura rilevata è maggiore di quanto previsto.	Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
	Sussiste un problema con il sensore PBA.	
	Il motore CC non funziona a causa di un problema con la PCB o il cablaggio, oppure si verificano disturbi alle lamelle del motore.	
	È stato premuto un tasto per più di 8 secondi.	Verificare se il tasto è bagnato o è stato toccato. Se il problema persiste, riavviare l'apparecchio con il tasto On/Off . Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
	Le comunicazioni tra il circuito stampato principale e quello secondario è fallita.	Riavviare l'apparecchio con il tasto On/Off . Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per più di 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
	La CI touch comunica in modo anomalo.	
	È al di fuori dalla tensione normale (220 - 240 V).	Controllare l'ambiente di alimentazione domestica.
	Se il contenitore di cottura non è adatto all'induzione o funziona senza il contenitore di cottura, viene visualizzato.	Usare un contenitore di cottura idoneo per le induzioni.

Cosa faccio se la zona di cottura non si accende o non si spegne?

La causa potrebbe essere una delle seguenti:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivo e sul display compare .

Cosa fare se il display è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido. Per reimpostare, premere il tasto **On/Off** .
- Qualora si sia versato del liquido sul pannello di controllo, asciugarlo.

Cosa fare se il display è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Il piano di cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo.
- Una volta raffreddato il piano di cottura, premere il tasto **On/Off** per reimpostarlo.

Cosa fare se il display è illuminato?

Verificare quanto segue:

- Le pentole non sono adatte, sono troppo piccole o non è stata posizionata alcuna pentola sulla zona di cottura.
- Se si usa una pentola adatta, il messaggio sparirà automaticamente.

Cosa faccio se la ventola di raffreddamento funziona ancora dopo lo spegnimento del piano cottura?

Verificare quanto segue:

- Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per raffreddare il piano.
- Dopo il raffreddamento della parte elettronica del piano cottura, o trascorso il tempo massimo (10 minuti), la ventola di raffreddamento si spegne.
- Se viene effettuata una richiesta di assistenza per un errore verificatosi durante l'uso dell'apparecchio, l'uscita del tecnico può essere a pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Servizio

Prima di rivolgersi al centro assistenza, consultare la sezione "**Risoluzione dei problemi**". Se è ancora necessaria l'assistenza, attenersi alle seguenti istruzioni.

Si tratta di un guasto tecnico?

In questo caso, contattare il centro assistenza clienti.

Prepararsi sempre in anticipo alla chiamata. In questo modo verrà semplificata la diagnosi del problema e sarà più facile decidere se è necessaria l'uscita di un tecnico.

Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Che forma assume il problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Prima di chiamare, annotare il modello e il numero di serie dell'apparecchio.

Questi dati sono indicati sulla piastra nel modo seguente:

- Descrizione del modello
- Numero di serie (15 cifre)

Per una facile consultazione, consigliamo di annotare qui tali informazioni.

- Modello:
- Numero di serie:

Quando l'uscita è a pagamento anche durante il periodo di garanzia?

- Se il problema poteva essere risolto dall'utente applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "**Risoluzione dei problemi**".
- Se il tecnico dell'assistenza clienti deve uscire più volte, poiché prima della visita non gli sono state fornite tutte le informazioni del caso e, di conseguenza, deve fare viaggi supplementari per le parti di ricambio. Prepararsi alla chiamata telefonica come indicato sopra può evitare questi costi.

DOMANDE O COMMENTI?

PAESE	CHIAMARE	O VISITARE IL SITO
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

PAESE	CHIAMARE	O VISITARE IL SITO
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Inductiekookplaat

Gebruikershandleiding



SAMSUNG

Inhoud

Deze handleiding gebruiken	3
De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding:	3
Modelnaam en serienummer	3
Veiligheidsinstructies	3
Verpakkingsmateriaal opruimen	7
De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren	7
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	7
De kookplaat installeren	8
Veiligheidsinstructies voor de installateur	8
Hulpmiddelen die u nodig hebt	8
Aansluiting op de stroomvoorziening	8
Installatie in het werkblad	9
Onderdelen	11
Voordat u begint	11
Kookzones	11
Bedieningspaneel	12
Inductieverwarming	13
Veiligheidsuitschakeling	13
Restwarmte-indicator	14
Temperatuurdetectie	14
Kookgerei	14
De tiptoetsbediening gebruiken	18
Bedieningsgeluiden	18
Eerste reiniging	18
Gebruik	18
Het apparaat inschakelen	18
Het apparaat uitschakelen	18
De kookzone en temperatuurinstelling selecteren	19

Vermogensversterking	20
De Flexzone gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone van toepassing is)	20
Flexzone Plus (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is)	21
Warm houden	22
Timer	22
Onderbreken	22
Snelle stop	22
Het kinderslot gebruiken	23
Maximale vermogenslimiet	23
Geluid aan/uit	24
Smart Connect	24
Bedienbare afzuigkappen	25
Uw apparaat onderhouden	25
Kookplaat	25
Lichte bevulling	25
Hardnekkig vuil	26
Probleemvuil	26
Frame van kookplaat (optioneel)	27
Voorkom schade aan uw apparaat	27
Probleemoplossing en service	27
Probleemoplossing	27
Service	29

Deze handleiding gebruiken

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken. Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruiksaanwijzing bij te voegen.

De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding:

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel of de dood**.

LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

LET OP

Om de kans op brand, explosies, elektrische schokken of persoonlijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te verminderen, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

Modelnaam en serienummer

Zowel de modelnaam als het serienummer staan op een etiket op de onderzijde van de kookplaat.

Noteer deze informatie, of bevestig het extra productetiket (op de bovenzijde van het product) aan deze pagina voor later gebruik.

Modelnaam _____

Serienummer _____

Veiligheidsinstructies

De veiligheidsvoorzieningen van dit apparaat voldoen aan alle technische normen en veiligheidsnormen. Als producent van dit product zijn wij echter van mening dat het van belang is dat u de volgende veiligheidsinstructies grondig doorneemt

WAARSCHUWING

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of met te weinig ervaring en kennis, tenzij er sprake is van toezicht of uitleg over het gebruik van het apparaat door een persoon die zich verantwoordelijk stelt voor hun veiligheid.

Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

De mogelijkheid om het apparaat los te koppelen, moet zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig met de richtlijnen voor bedrading.

Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemedewerker van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Voor de bevestigingsmethode mogen geen kleefstoffen worden gebruikt, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak van de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt. Gebruik geen stoomreiniger.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

Schakel na gebruik de betreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector.

Het apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

LET OP: Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.

Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve deur installeren.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: Als u met vet of olie op een kookplaat kookt en dit niet in de gaten houdt, kan dit gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

Probeer NOOIT brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers van de fabrikant van het kookapparaat of waarvan door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies wordt aangegeven dat ze geschikt zijn, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan leiden tot ongelukken. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar zijn.

LET OP

Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur. Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen leiden tot ernstig letsel of storingen. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke servicecentrum. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie. Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in kasten of werkbladen die aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen. Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er barsten in ontstaan:

- schakelt u alle kookzones uit;
- sluit u de kookplaat van de stroomvoorziening af; en
- neemt u contact op met uw plaatselijke servicecentrum.

Als de kookplaat barst, dient u het apparaat uit te schakelen om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.

Veiligheidsinstructies

Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.

Vloeistoffen tussen de onderkant van de pan en de kookplaat kunnen stoom onder hoge druk produceren. Hierdoor kan de pan omhoog springen.

Zorg er altijd voor dat de kookplaat en de onderkant van de pan droog blijven.

De kookzones worden warm wanneer u kookt.

Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

Houd alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen, aangezien deze materialen gevaarlijk voor kinderen kunnen zijn.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de normale bereiding van voedsel in een huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.

Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

Let op wanneer u elektrische apparaten aansluit op een stopcontact in de buurt van de kookplaat. Snoeren mogen nooit in aanraking met de kookplaat komen.

Oververhitte vetten en olie kunnen snel ontvlammen. Blijf altijd bij het apparaat wanneer u voedsel bereidt in vetten of olie, bijvoorbeeld wanneer u friet bakt.

Schakel de kookzones na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

Plaats nooit ontbrandbare items op de kookplaat i.v.m. brandgevaar.

Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.

Snoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met het hete oppervlak van de kookplaat of hete pannen.

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

Gebruikers met een pacemaker of een actief hartimplantaat moeten met hun bovenlichaam ten minste 30 cm afstand tot ingeschakelde inductiezones bewaren. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het apparaat of een arts. (Alleen modellen met een inductiekookplaat)

Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren, te demonteren of aan te passen.

Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen. Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat, aangezien ze op de bedieningselementen van het apparaat kunnen stappen en zo een storing kunnen veroorzaken.

Verpakkingsmateriaal opruimen

⚠ WAARSCHUWING

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de geëigende manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvorschriften.

De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren

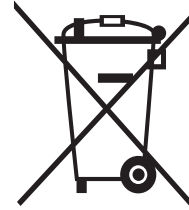
⚠ WAARSCHUWING

Voordat u het oude apparaat afvoert, dient u het onklaar te laten maken om te voorkomen dat het een veiligheidsrisico vormt. Met dit doel laat u een bevoegd technicus het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening en het netsnoer verwijderen.

Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren. Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung, zoals REACH, naar: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

De kookplaat installeren

⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat uw apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur. Houdt u zich aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie.

Technische gegevens zijn te vinden achterin deze gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsinstructies voor de installateur

- De elektrische installatie van het apparaat moet zodanig zijn dat het aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contacten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden. Geschikte installaties hiervoor zijn onder meer smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en andere schakelaars.
- Op het gebied van de brandveiligheid voldoet dit apparaat aan EN 60335 - 2 - 6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd naast een hoge kast of een wand aan één kant.
- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- De keukeneenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd, moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.
- Als beschermende maatregel tegen vocht dienen alle open oppervlakken te worden afgesloten met een geschikte afdichtingskit.
- Op betegelde werkbladen moeten de voegen in de omgeving van de kookplaat volledig zijn gevuld met voegspecie.
- Bij werkbladen van natuursteen, kunststof en aardewerk moeten de veren worden vastgezet met een geschikte kunsthars of een menglijm.
- Zorg dat de afdichting goed aansluit op het werkblad en dat er geen openingen ontstaan. Gebruik nooit extra siliconenkit; hierdoor wordt verwijdering bij onderhoud en reparaties erg moeilijk.
- De kookplaat moet van onderaf omhoog worden geduwd om hem te kunnen uitnemen.
- Er kan een plank onder de kookplaat worden geplaatst.
- De ventilatieopening tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.

Hulpmiddelen die u nodig hebt



Potlood



Kruiskopschroevendraaier



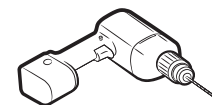
Meetlat of liniaal



Veiligheidsbril



Reciprozaag



Boormachine

Aansluiting op de stroomvoorziening

Alvorens u overgaat tot aansluiting, controleert u of het nominale voltage, d.w.z. het voltage op het typeplaatje, overeenkomt met het aangeboden voltage van de stroomvoorziening. Dit plaatje vindt u onder aan de behuizing van de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING

Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netten met AC 220 V~ of AC 240 V~. De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan alle polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van automatische overspanningsbeveiliging, aardlekschakelaars en zekeringen.

⚠ WAARSCHUWING

De kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.

⚠ WAARSCHUWING

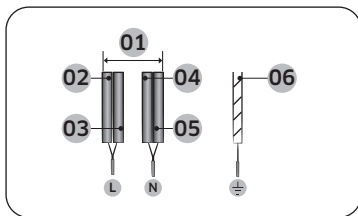
Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

⚠ WAARSCHUWING

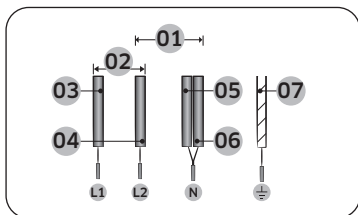
Let op (naleving) van de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken. De garantie geldt niet voor schade die het gevolg is van onjuiste installatie.

⚠ WAARSCHUWING

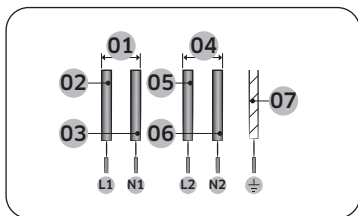
Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemedewerker van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

**1N~ (32A)**

01	220-240 V~	04	Blauw
02	Zwart	05	Grijs
03	Bruin	06	Groen/Geel

**2N~ (16A):** Scheid de 2-fasige draden (L1 en L2) vóór aansluiting.

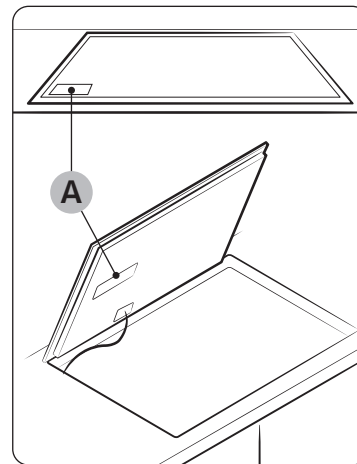
01	220-240 V~	05	Blauw
02	380-415 V~	06	Grijs
03	Zwart	07	Groen/Geel
04	Bruin		

**2 x 1N~ (16A):** Scheid de draden vóór aansluiting.

01	220-240 V~	05	Bruin
02	Zwart	06	Grijs
03	Blauw	07	Groen/Geel
04	220-240 V~		

⚠ WAARSCHUWING

Volg voor een correcte aansluiting op de stroomtoevoer het bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

Installatie in het werkblad**A.** Serienummer**📖 OPMERKING**

Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert. Dit nummer hebt u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de boven- of onderzijde van het apparaat

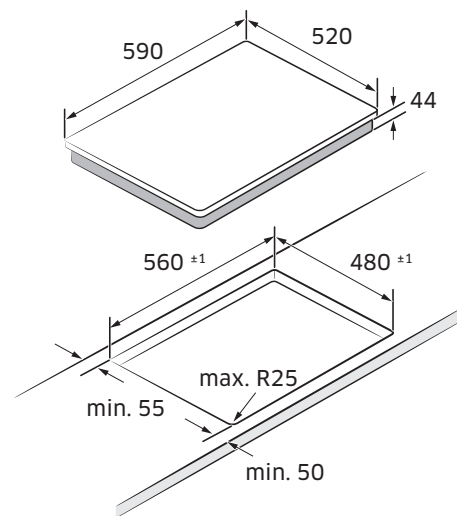
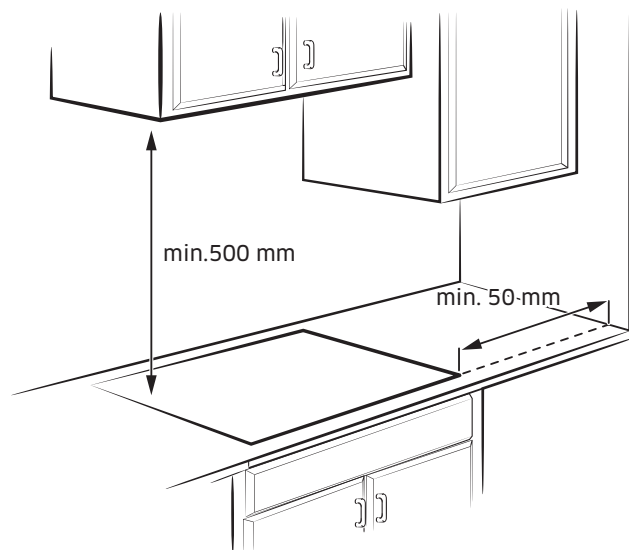
📖 OPMERKING

Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

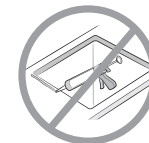
📖 OPMERKING

De onderkant van de kookplaat is uitgerust met een ventilator. Als zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag deze niet worden gebruikt voor kleine voorwerpen of papier, aangezien de ventilatoren beschadigd kunnen raken of de koeling nadelig kan worden beïnvloed als ze in de ventilatoren worden gezogen.

De kookplaat installeren

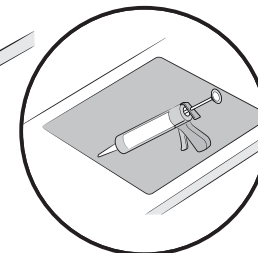
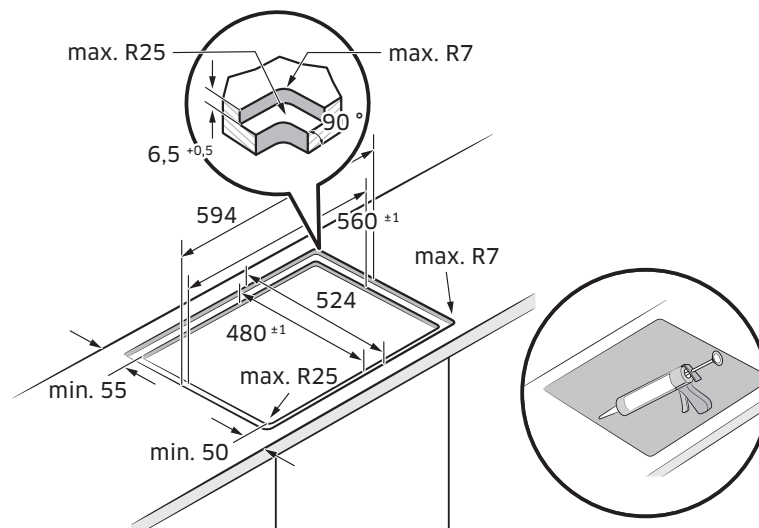


Eenheid : mm



Type inbouwmontage (Alleen het NZ6*****FK-model kan worden geïnstalleerd)

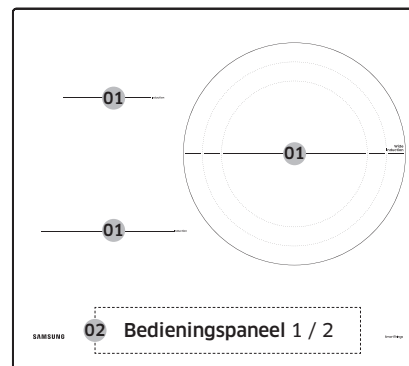
Lade	Oven
min. 20 mm min. 15 mm min. 10 mm min. 59 mm	min. 2 mm min. 15 mm min. 10 mm min. 20 mm



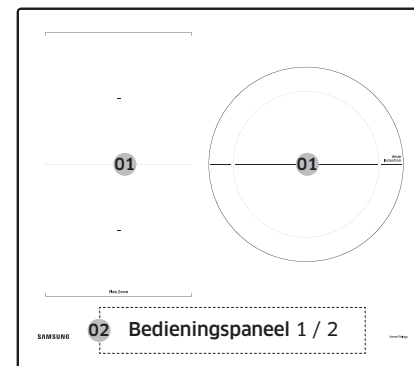
Voordat u begint

Kookzones

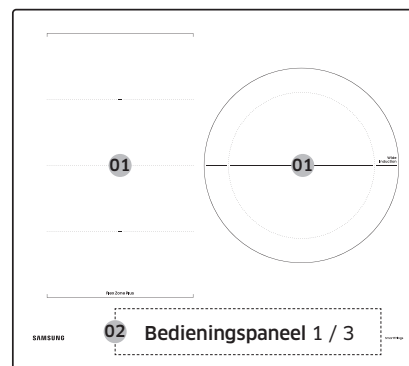
NZ63*403*GK



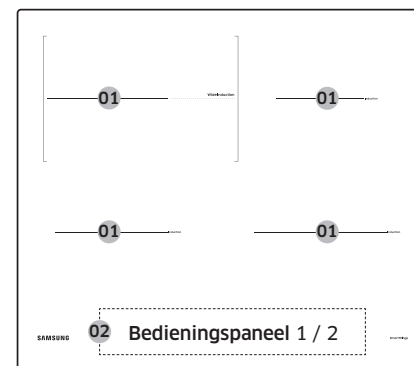
NZ63*504**K



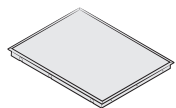
NZ63*605**K



NZ64*401**K



Onderdelen



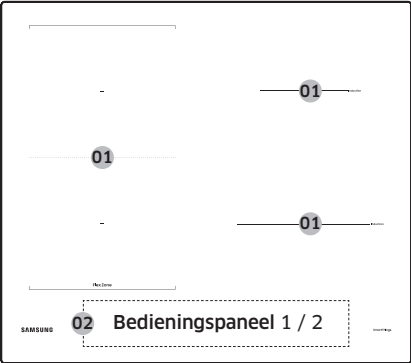
Inductiekookplaat



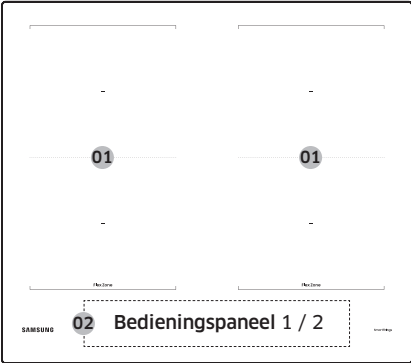
Veersteun

Voordat u begint

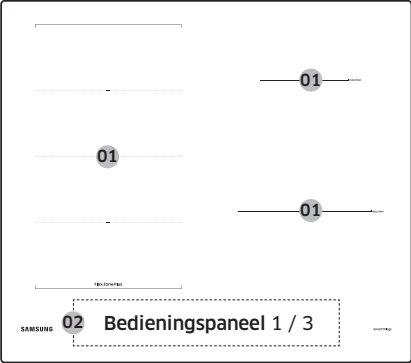
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



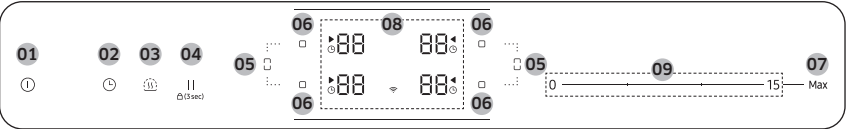
NZ64*605**K



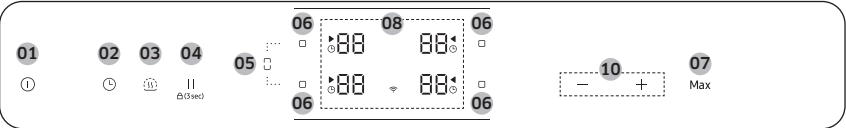
01	Inductiekookzone
02	Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

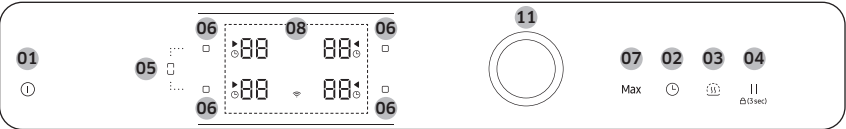
Bedieningspaneel 1



Bedieningspaneel 2



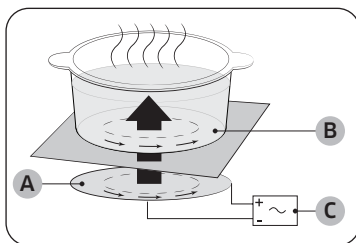
Bedieningspaneel 3



01	Aan/uit	Om de kookplaat te activeren en te deactiveren.
02	Timer	Om de timer aan of uit te zetten en om de timer in te stellen.
03	Warm houden	Om bereide gerechten warm te houden.
04	Vergrendeling	Om alle kookzones naar laag vermogen te schakelen. Raak 3 seconden aan om het bedieningspaneel te vergrendelen of ontgrendelen. (Kinderslot)
05	Flexzone	Om de flexzone te selecteren.
06	Kookzone	Om de kookzone te selecteren.
07	Max Vermogensversterking	Om de functie te activeren.

08 Display	Om temperatuurinstellingen, restwarmte en WiFi-verbinding te laten zien.
09 Bedieningsbalk	Om een temperatuur in te stellen en de tijdsduur te vergroten of verkleinen.
10 Bedieningstoets	Om een temperatuur in te stellen en de tijdsduur te vergroten of verkleinen.
11 Bedieningsknop	Om een temperatuur in te stellen en de tijdsduur te vergroten of verkleinen.

Inductieverwarming



- A. Inductiespoel
- B. Geïnduceerde stromen
- C. Elektronische circuits

- **Het principe achter verhitting door inductie:** Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een 'inductiestroom' in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.
- **Sneller koken en bakken:** Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.

Veiligheidsuitschakeling

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-3	Na 6 uur
4-6	Na 5 uur
7-9	Na 4 uur
10-15	Na 1,5 uur

OPMERKING

Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt  afgebeeld. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

OPMERKING

Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt  weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

OPMERKING

Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte 'Probleemoplossing'.

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

Alle kookzones worden uitgeschakeld wanneer vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.

Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **Aan/Uit** -toets nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

Voordat u begint

Restwarmte-indicator

Als een afzonderlijke kookzone of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte weergegeven met een **H** (voor "heet") in het juiste kookzonevenster. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, gaat de restwarmte-indicator pas uit wanneer de kookzone weer is afgekoeld. U kunt de restwarmte gebruiken om voeding te ontdooien of voeding warm te houden.

⚠ WAARSCHUWING

Zo lang de restwarmte-indicator brandt, bestaat de kans op brandwonden.

⚠ WAARSCHUWING

Als de voeding wordt onderbroken, gaat het symbool **H** uit en is er geen informatie meer beschikbaar over restwarmte.

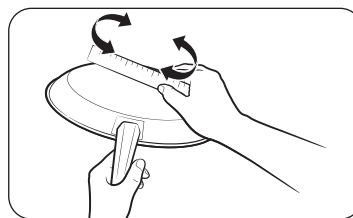
U kunt zichzelf echter nog altijd verbranden. Dit is te voorkomen door altijd voorzichtig te zijn in de buurt van de kookplaat.

Temperatuurdetectie

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.

Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

Kookgerei



Gebruik pannen met een platte bodem die de volledige kookzone bedekken. Controleer op platheid door een liniaal langs de bodem van de pan te draaien. Volg alle aanbevelingen op wat betreft het gebruik van pannen.

- Gebruik kookgerei dat van het correcte materiaal is gemaakt voor koken op inductie.
- Gebruik pannen van goede kwaliteit met een zwaardere onderkant voor betere warmteverdeling. Dit leidt tot betere kookresultaten.
- Zorg ervoor dat het formaat van de pannen overeenkomt met de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Laat kookgerei niet droogkoken. Dit kan permanente schade opleveren in de vorm van breuken, samensmelting of krassen die de keramische plaat kunnen aantasten. (Dit soort schade wordt niet vergoed door uw garantie).
- Gebruik geen vuile pannen of pannen waarin veel vet is opgehoopt. Gebruik altijd pannen die makkelijk te reinigen zijn na het koken.

⚠ LET OP

- De kookzones lijken wellicht afgekoeld nadat ze zijn uitgezet. Echter kan het glazen oppervlak nog heet zijn door de restwarmte die is overgedragen via het kookgerei. Er bestaat nog steeds een risico op verbranding.
- Raak hete pannen nooit aan met uw handen. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om uw handen te beschermen tegen verbranding.
- Verschuif pannen niet over het kookplaatoppervlak. Dit kan de plaat permanent beschadigen.

Kookgerei voor inductiekookzones

De inductiekookzone kan alleen aan worden gezet wanneer er kookgerei met een magnetische basis op een van de kookzones wordt geplaatst. U kunt het kookgerei dat hieronder als geschikt wordt benoemd gebruiken.

Materiaal	Geschiktheid
Staal, geëmailleerd staal, gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Ja (Indien de magneet zich vasthoudt aan de onderkant van de pan)
Aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein	Nee

OPMERKING

- Pannen die geschikt zijn voor koken op inductie worden als geschikt aangeduid door de fabrikant.
- Bepaalde pannen kunnen geluid maken wanneer ze worden gebruikt op inductiekookzones.
- Deze geluiden betekenen niet dat de kookplaat defect is en beïnvloeden de werking ervan op geen enkele manier.
- Speciaal kookgerei van roestvrij staal is mogelijk niet geschikt voor koken op inductie. Controleer of de basis van het kookgerei wordt aangetrokken door een magneet.

Formaten kookgerei voor inductiekookzones

Inductiekookzones passen zich automatisch aan aan het formaat van de onderkant van het kookgerei tot een bepaalde limiet. Het magnetische deel van de onderkant van het kookgerei moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van het formaat van de kookzone.

Gebruik voor de beste resultaten kookgerei waarvan de ferromagnetische diameter overeenkomt met een kookzone. Als het kookgerei niet wordt gevoeld door een kookzone, probeer dan een kleinere kookzone.

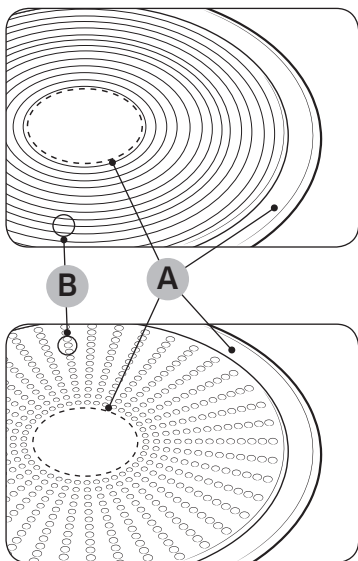
OPMERKING

Bekijk voor de diameter van pannen de specificaties van de kookzones van het model dat u gebruikt.

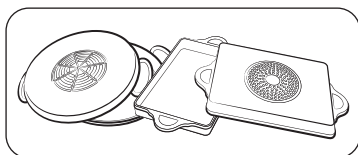
Voordat u begint

Ander inductiekookgerei

Sommige pannen hebben dun magnetisch materiaal aan de onderkant om te functioneren met een inductiekookplaat. Deze pannen zijn maar licht magnetisch en werken mogelijk niet goed. (Licht magnetisch houdt in dat een magneet zich niet stevig vasthoudt of dat het gebied waar de magneet zich vasthoudt klein is.)



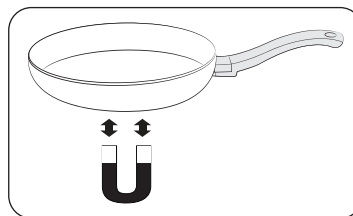
- A. Gebied waar de magneet zich niet vasthoudt
- B. Gebied waar de magneet zich vasthoudt



- Ook al is een pan ontworpen voor een inductiekookplaat, toch kan de verwarmingsprestatie zwak zijn, of het kan voorkomen dat de kookplaat de pan niet detecteert, afhankelijk van het formaat en de sterkte van het magnetische gebied aan de onderkant van de pan.

Wanneer u grotere pannen gebruikt met een kleiner ferromagnetisch element, wordt enkel het ferromagnetische element verwarmd. Daardoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld.

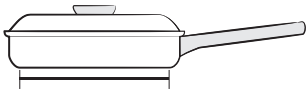
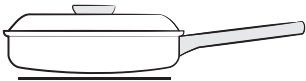
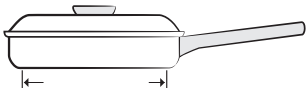
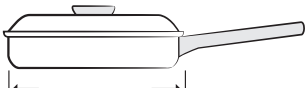
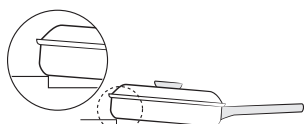
Geschiktheidstest



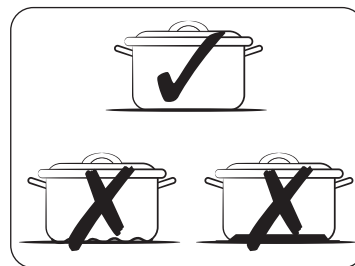
Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.

- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen ontstaan wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

Juiste plaatsing

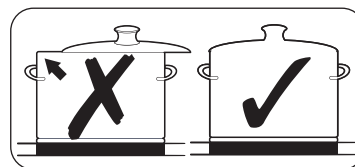
Juist	Onjuist
	
Pannen met een platte onderkant en rechte zijkanten	Pannen met gebogen of vervormde onder- en zijkanten
	
De pan voldoet aan of is groter dan het aanbevolen minimale formaat voor de kookzone.	De pan voldoet niet aan het minimale formaat dat vereist is voor de betreffende kookzone.
	
De pan bedekt het oppervlak van de kookplaat volledig.	De pan staat op de rand van de kookplaat of staat niet volledig op het oppervlak van de kookplaat.
	
De pan is goed uitgebalanceerd.	Het zware handvat zorgt ervoor dat de pan kantelt.

Tips voor energiebesparing



U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Houd de kookzones en de basis van pannen schoon. Anders wordt er meer energie verbruikt.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten. Dit bespaart energie.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt. Gebruik de restwarmte om voedsel warm te houden.



Juiste plaatsing

U kunt kookgerei testen om te kijken of ze geschikt zijn voor gebruik met het product.

1. Raak de tiptoets **Aan/Uit**  1-2 seconden aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Als u het kinderslot wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling**  gedurende 3 seconden aan.
3. Als u de testmodus voor geschiktheid van kookgerei wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Timer**  gedurende 3 seconden aan.
4. Plaats het kookgerei op een van de kookzones en raak de tiptoets voor **Kookzone**  gedurende 3 seconden aan.

Display	Omschrijving
0	Pan is ongeschikt
1-5	Pan is geschikt, maar inefficiënt
6-10	Pan is geschikt

Voordat u begint

De tiptoetsbediening gebruiken

Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat het betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.

Zorg dat u slechts een tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.

Bedieningsgeluiden

Als u het volgende hoort.

- **Krakend geluid:** de pan is vervaardigd van verschillende materialen.
- **Gefluit:** u gebruikt meer dan twee kookzones en de pan is gemaakt van verschillende materialen.
- **Gezoem:** u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- **Geklik:** er vinden elektrische schakelingen plaats.
- **Gesis, gezoem:** de ventilator is in bedrijf.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

WAARSCHUWING

Gebruik geen pannen met een ander formaat en materiaal.

Als u pannen van verschillende groottes of materialen gebruikt, kan dit lawaai en trillingen veroorzaken.

OPMERKING

Als u lage vermogensstanden (1-5) gebruikt, kan dit een klikgeluid geven.

Eerste reiniging

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.

WAARSCHUWING

Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak zou hierdoor kunnen worden beschadigd.

Gebruik

Het apparaat inschakelen

Het apparaat kan worden in-/uitgeschakeld met de tiptoets **Aan/Uit** ①. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan.

OPMERKING

Nadat de tiptoets **Aan/Uit** ① is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 20 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

Het apparaat uitschakelen

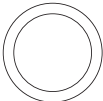
Het apparaat kan volledig worden uitgeschakeld met de tiptoets **Aan/Uit** ①. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan.

OPMERKING

Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzones in de vorm van een   (twee stappen voor 'heet'). De temperatuur daalt,   verdwijnt.

De kookzone en temperatuurstelling selecteren

1. Om de kookzone te selecteren, raakt u de tiptoets van de betreffende **Kookzone**  aan.
2. Voor het instellen en aanpassen van het temperatuurniveau, gebruikt u de bedieningsbalk, -toets of -knop.

Bedieningsbalk	0 ————— 15 — Max
Bedieningstoets	— + Max
Bedieningsknop	 Max

OPMERKING

- Het standaardniveau is ingesteld op 15 wanneer u de kookzone selecteert.
- Wanneer meer dan een tiptoets gedurende langer dan 8 seconden wordt ingedrukt, wordt  weergegeven op het kookzonedisplay.

Suggesties voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. De vereiste temperatuurstellingen voor de verschillende kookmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Temperatuurstelling	Bereidingswijze	Praktische voorbeelden
14-15	Verwarmen / Sauteren / Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, dichtschroeien van vlees, goulash bruinen, vlees smoren
8-11	Intensief braden	Steak, lendenstuk, gebakken aardappels, worst, pannenkoeken/poffertjes
7-10	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei
5-7	Koken	Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten
2-4	Stomen / Stoven / Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk
1-2	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten

OPMERKING

Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurstellingen aan te passen.

Gebruik

Vermogensversterking

De functie voor **Vermogensversterking** zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt. (Voorbeeld: om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen.)

Na gebruik van **Vermogensversterking**, keren de kookzones automatisch terug naar de hoogste temperatuurinstelling.

OPMERKING

- Onder bepaalde omstandigheden kan de **Vermogensversterking** automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.
Het is bijvoorbeeld onmogelijk om tegelijkertijd maximaal vermogen toe te passen op Flexzone achter en Flexzone voor.
- Raadpleeg de kookzonespecificaties van uw model voor de **Vermogensversterking**-tijd.

Energiebeheer

De kookzones kennen een maximaal vermogen.

Als dit maximum wordt overschreden doordat de **Vermogensversterking** wordt ingeschakeld, wordt de temperatuurinstelling van een kookzone automatisch door de vermogensbeheerfunctie verlaagd.

De indicator voor deze kookzone wisselt enkele seconden tussen de ingestelde temperatuur en de maximale temperatuurinstelling. Daarna verandert de indicator van de ingestelde temperatuur naar de maximale temperatuurinstelling.

De Flexzone gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone van toepassing is)

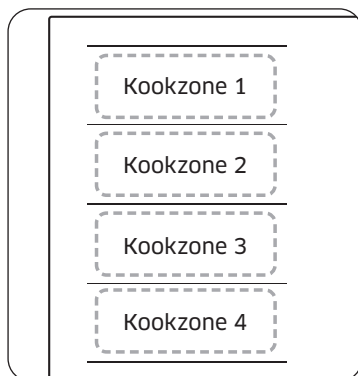
Met de flexfunctie kan de volledige linkerkookzone worden ingeschakeld voor gebruik met grotere pannen. (Voorbeeld: ovaal pannen, een vispan, enz.)

1. Raak de toets **Flexzone**  aan.
2. Voor het instellen van het temperatuurniveau voor koken, raakt u de **Temperatuurinstelling** aan.

OPMERKING

- Als u tijdens de werking de **Flexzone** -toets aanraakt, wordt de functie **Flexzone** uitgeschakeld.
- Als u op de toets voor **Flexzone**  drukt terwijl elke kookzone een ander temperatuurniveau heeft, wordt de kookzone op een hoge temperatuur ingesteld.

Flexzone Plus (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is)



De Flexzone is het grote kookgedeelte aan de linkerkant van de kookplaat (zie het linkerfiguur), dat speciaal is ontworpen om meerdere potten en pannen van verschillende vormen en maten tegelijkertijd te kunnen gebruiken. De Flexzone heeft vier zones die worden bediend door individuele inductoren, waardoor u, ongeacht waar de pannen worden geplaatst op een kookzone, kunt koken.

Met Flexzone Plus kunt u een combinatie gebruiken van verschillende kookzones om het kookgebied uit te breiden. Raak de toets **Flexzone**  aan om de kookzone als volgt te gebruiken.

Kookzone 1	Kookzone 1	Kookzone 1	Kookzone 1
Kookzone 2	Kookzone 2	Kookzone 2	Kookzone 2
Kookzone 3	Kookzone 3	Kookzone 3	Kookzone 3
Kookzone 4	Kookzone 4	Kookzone 4	Kookzone 4

OPMERKING

- Wanneer u een enkele kookzone gebruikt, moet de onderkant van het kookgerei minder dan 14 cm zijn.
- De kookplaat kan er 5-10 seconden over doen om de plaatsing van het kookgerei te herkennen.
- U hoort mogelijk een geluid terwijl de kookplaat het kookgerei herkent.
- Verwijder het kookgerei niet tijdens het koken. De kookplaat stopt om veiligheidsredenen automatisch als kookgerei wordt verwijderd voor meer dan 5 seconden.

De Flexzone Plus gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is)

1. Raak de toets **Flexzone**  aan.
2. Voor het instellen en aanpassen van het temperatuurniveau, raakt u de toets **Temperatuurinstelling** aan.

OPMERKING

- Als u op de tiptoets voor **Flexzone**  duwt terwijl u het apparaat bedient, gaat de functie **Flexzone** uit.
- Als u de toets **Flexzone**  aanraakt terwijl iedere kookzone op verschillende niveaus aanstaan, wordt het automatisch aangepast naar een hoger niveau.
- Wanneer u kookgerei verwijdert van of toevoegt aan de nieuwe Flexzone, annuleer dan de huidige bediening en raak de betreffende toets **Kookzone**  aan om de kookzone te activeren.

Gebruik

Warm houden

1. Gebruik deze functie om bereide gerechten warm te houden. Raak de tiptoets voor de betreffende **kookzone**  aan.
2. Raak de tiptoets **Warm houden**  aan.
3. Het display van de kookzone wordt gewijzigd.
4. Raak de tiptoets **Warm houden**  opnieuw aan om de kookzone uit te schakelen.

Timer

De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken

Wanneer er een specifieke tijd wordt ingesteld voor een kookzone, wordt deze kookzone automatisch uitgeschakeld zodra deze tijd is verstreken. Deze functie kan worden gebruikt voor meerdere kookzones tegelijk.

De timer instellen

De kookzones waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moeten zijn ingeschakeld.

1. Druk op de tiptoets **Timer** .
2. Stel de timer in door meerdere keren de tiptoets **Timer**  aan te raken.
3. Om de timerinstellingen te annuleren, raakt u de tiptoets **Timer**  gedurende 3 seconden aan.

OPMERKING

- Om de instellingen sneller te wijzigen, raakt u de tiptoets **Timer**  aan en houdt u deze ingedrukt totdat de gewenste waarde is bereikt.
- Wanneer de timer is afgelopen, hoort u meerdere keren een piep. De kookzone wordt echter niet uitgeschakeld.

Onderbreken

De functie **Onderbreken** schakelt alle actieve kookzones tegelijkertijd naar laag vermogen en vervolgens terug naar de eerder ingestelde temperatuurinstelling. Deze functie kan worden gebruikt om het bereidingsproces kort te onderbreken en vervolgens voort te zetten, bijvoorbeeld om een telefoongesprek aan te nemen.

Wanneer de functie **Onderbreken** is geactiveerd, worden alle tiptoetsen met uitzondering van de toetsen **Vergrendeling**  en **Aan/Uit**  uitgeschakeld.

Als u de bereiding wilt hervatten, drukt u nogmaals op de toets **Vergrendeling** .

	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Raak Vergrendeling  aan	
Uitschakelen	Raak Vergrendeling  aan	Terug naar vorig vermogensniveau

Snelle stop

Deze functie zorgt ervoor dat u sneller kunt stoppen met koken.

Als u een kookzone wilt uitschakelen, drukt u gedurende 2 seconden op de toets van de **kookzone** .

OPMERKING

De toets **Flexzone**  werkt niet met de functie Snelle stop.

Het kinderslot gebruiken

U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Het bedieningspaneel, met uitzondering van de tiptoets **Aan/uit** ① (Alleen mogelijkheid voor uitschakelen), kan worden vergrendeld om te voorkomen dat de instellingen onbedoeld worden gewijzigd door over het paneel te vegen met een doek.

Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de tiptoets voor **Vergrendeling**  ongeveer 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.
2. Raak een tiptoets aan.  verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.
3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling**  nogmaals gedurende 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.

OPMERKING

- Het kinderslot is geactiveerd, ongeacht of het apparaat uit of aan is.
- Tijdens het koken kunt u het kinderslot gebruiken. Om de kookzone uit te zetten met het kinderslot ingeschakeld, drukt u op de tiptoets **Aan/Uit** ① of zet u eerst het kinderslot uit en duwt vervolgens op de betreffende **Kookzone**  -toets.

Maximale vermogenslimiet

Met deze functie kunt u het maximale vermogen van het apparaat aanpassen.

1. Houd de stroom uitgeschakeld.
2. Duw gedurende 3 seconden op de toets voor **Vergrendeling**  om het kinderslot aan te zetten.
3. Raak de tiptoetsen **Kookzone**  aan de linkervoorkant en **Kookzone**  aan de rechtervoorkant tegelijkertijd aan gedurende ongeveer 3 seconden.
4. Raak de tiptoets **Timer**  ongeveer 3 seconden aan. Het display weergeeft **P**  en het huidige maximale vermogen.
5. U kunt het vermogenslimiet aanpassen door middel van de toets **Vergrendeling**  (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Druk op de **Aan/uit** ①-toets om instellingen in te stellen.

OPMERKING

In de modus laag vermogen (3000 W, 4000 W), wordt het vermogensniveau automatisch aangepast.

Geluid aan/uit

1. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan.
2. Raak de **Timer** ⌚ -toets gedurende 3 seconden aan binnen 10 seconden nadat het apparaat is aangezet.
3. Het geluid wordt uitgeschakeld en **OFF** wordt weergegeven op het display.
4. Als u de geluidsinstelling wilt wijzigen, herhaalt u stap 1 en 2. Het geluid wordt ingeschakeld en **ON** wordt weergegeven op het display.

OPMERKING

Na het inschakelen is het gedurende 10 seconden niet mogelijk om de geluidsinstellingen te wijzigen.

Smart Connect

De kookplaat heeft een ingebouwde Wi-Fi-module die u kunt gebruiken om de kookplaat te synchroniseren met de SmartThings-app. Via de app op uw smartphone kunt u:

- de bedieningsstatus en de temperatuurinstellingen van de kookplaat elementen zien.
 - de timerinstellingen bekijken en wijzigen.
- Functies die kunnen worden bediend via de SmartThings-app werken mogelijk niet goed als er slechte verbinding is of als het product is geplaatst op een plek met een zwak WiFi-signaal.

Hoe u verbinding kunt maken met de kookplaat

Voordat u de functies op afstand van uw Samsung-kookplaat kunt gebruiken, moet u deze koppelen aan de SmartThings-app.

1. Download en open de SmartThings-app op uw smart-apparaat.
2. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ① ongeveer 1 à 2 seconden aan om de kookplaat aan te zetten.
3. Als u het kinderslot wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling**  gedurende 3 seconden aan.
4. Volg de instructies op de app en duw op de **Max** -toets en houd deze 3 seconden vast.
5. Terwijl er verbinding wordt gemaakt, knippert de WiFi-indicator. Zodra het proces is voltooid, brandt de indicator continu zonder te knipperen. Nu is de kookplaat verbonden.
6. Als de Smart Connect WiFi-indicator niet aangaat, volg dan de instructies in de app om opnieuw verbinding te maken.

OPMERKING

- Zorg ervoor dat de Smart Connect-functie alleen aanstaat wanneer de kookplaat niet wordt bediend.
- Voor verdere instructies kunt u de webhandleiding op www.samsung.com raadplegen

Wi-Fi Aan/Uit

- Om de Wi-Fi Aan/Uit te wijzigen, herhaalt u de stappen 2 tot 4.

Bedienbare afzuigkappen

Dit product bevat een Bluetooth-systeem dat u kunt gebruiken om de kookplaat te verbinden met bedienbare afzuigkappen van Samsung. Via de Bluetooth-verbinding kunt u de bedieningsfunctie voor de afzuigkap op de SmartThings-app gebruiken.

Voor meer informatie over afzuigkappen die u kunt bedienen, bezoekt u www.samsung.com

Verbinding maken met een bedienbare afzuigkap

1. Download en open de SmartThings-app op uw smartphone. Vervolgens voltooit u de procedure voor Smart Connect om verbinding te maken met de kookplaat.
2. Volg de Bluetooth-instructies van de bedienbare afzuigkap en activeer de Bluetooth-verbinding.
3. Duw tegelijkertijd op de toetsen **Timer**  en **Vergrendeling**  om verbinding te maken met Bluetooth. Wanneer de Bluetooth-verbinding tot stand is gekomen, verschijnt er **BT** op het display.
4. Volg de instructies op uit de gebruikershandleiding van de bedienbare afzuigkap en de app-gids om de afzuigkapbediening te gebruiken.

OPMERKING

- Als de Smart Connect-verbinding niet succesvol is, kunt u de SmartThings-app gebruiken om de afzuigkap te bekijken en bedienen.
- Zonder een Smart Connect-verbinding met de kookplaat, kunt u een Bluetooth-verbinding gebruiken om de kookplaat te koppelen aan de afzuigkap en om ze te synchroniseren. Om dit te doen volgt u de stappen 2 en 3 hierboven.

Uw apparaat onderhouden

Kookplaat

WAARSCHUWING

Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak: Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.

OPMERKING

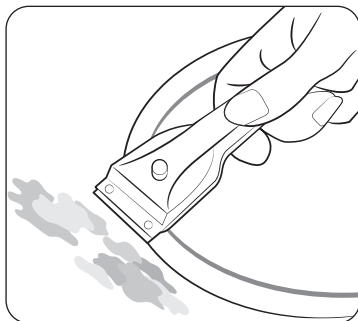
Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas of roestvrij staal.

Lichte bevuiling

1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droog vegen met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minstens eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas of roestvrij staal.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

Uw apparaat onderhouden

Hardnekkig vuil



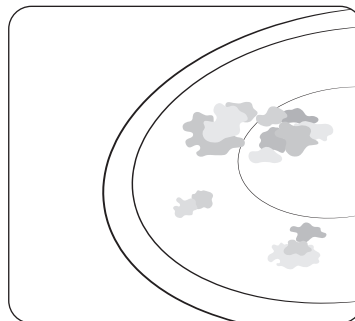
1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.



OPMERKING

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.

Probleemvuil



1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.

⚠ WAARSCHUWING

Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld. Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.



OPMERKING

Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas, die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen, kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.

Frame van kookplaat (optioneel)

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maakt resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg een wrijf de plaats droog.

Voorkom schade aan uw apparaat

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Wanneer een scherp of hard object op de kookplaat valt, kan deze hierdoor worden beschadigd
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot krassen op en beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging aan het oppervlak optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.

Probleemoplossing en service

Probleemoplossing

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine kwesties, en u kunt dit helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.

⚠ WAARSCHUWING

Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?	• De zekering in de stoppenkast is doorgeslagen.	• Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
Wat moet ik doen als de kookzones niet aangaan?	• De On/Off (Aan/Uit) ①-toets is per ongeluk geactiveerd. • Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	• Is het apparaat ingeschakeld? • Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte  ineens verdwijnt?	• De On/Off (Aan/Uit) ①-toets is per ongeluk geactiveerd. • Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	• Is het apparaat ingeschakeld? • Maak het bedieningspaneel schoon.
Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?	• Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is?	• Als de kookzone heet is, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.

Probleemoplossing en service

Informatiecode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E0	Er is een probleem met de temperatuursensor van de kookzone.	Schakel het apparaat opnieuw in met de Aan/uit ① -toets. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
E1	De waargenomen temperatuur is hoger dan opgegeven.	
E2	Er is een probleem met de PBA-sensor.	
A2	De DC-motor functioneert niet vanwege problemen met de PCB of bedrading of een elektrische storing aan het motorblad.	
d0	De tiptoets is langer dan 8 seconden ingedrukt.	Controleer of de tiptoetsen nat zijn of ingedrukt zijn. Als het probleem aanhoudt, schakelt u het apparaat opnieuw in met de Aan/uit ① -toets. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
F0	Communicatie tussen de hoofd-PCB en sub-PCB's is mislukt.	Schakel het apparaat opnieuw in met de Aan/uit ① -toets. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel het apparaat vervolgens opnieuw in. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum.
F2	De aanraak-IC communiceert niet naar behoren.	
UP	Het ligt buiten het normale voltagebereik (220 - 240 V).	Controleer de stroomvoorziening in huis.
-E	Als de pot of pan niet geschikt is voor inductie of als de kookplaat zonder pot of pan werkt, wordt deze informatiecode weergegeven.	Gebruik een pot of pan die geschikt is voor inductie.

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd en op het display staat .

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
Druk op de **On/Off** (Aan/Uit) ① -toets om het apparaat te resetten.
- Als er vloeistof over het bedieningspaneel is gestroomd, veegt u de vloeistof weg.

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de **On/Off** (Aan/Uit) ① -toets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het -display knippert?

Controleer het volgende:

- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:

- Als u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Wanneer de elektronica van de kookplaat is afgekoeld of de max. tijd van 10 minuten is verstreken, wordt de koelventilator uitgeschakeld.
- Als u een monteur laat komen als gevolg van een probleem bij het gebruik van het apparaat, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

Service

Raadpleeg voordat u belt voor hulp of onderhoud eerst het gedeelte '**Probleemoplossing**'. Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met uw servicecentrum.

Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.

Zorg dat u de volgende gegevens klaar hebt.

- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt.

Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:

- Beschrijving model
- S/N-code (15 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

- Model:
- Serienummer:

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen te volgen die werd aangedragen onder '**Probleemoplossing**'.
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Induktioliesitaso

Käyttöopas



SAMSUNG

Sisältö

Oppaan käyttäminen	3
Seuraavia symboleja käytetään tässä käyttöoppaassa:	3
Mallin nimi ja sarjanumero	3
Turvallisuusohjeet	3
Pakkausmateriaalin hävittäminen	7
Vanhan laitteesi asianmukainen hävittäminen	7
Tämän tuotteen oikea hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkajäte)	7
Liesitason asentaminen	8
Turvallisuusohjeet asentajalle	8
Tarvittavat työkalut	8
Kytkeminen verkkovirtalähteeseen	8
Asentaminen työtasoon	9
Komponentit	11
Ennen aloittamista	11
Keittoalueet	11
Ohjauspaneeli	12
Induktiolämmitys	13
Turvakatkaisu	13
Jäännöslämmön merkkivalo	14
Lämpötilan havaitseminen	14
Keittoastiat	14
Kosketuspainikkeiden käyttäminen	18
Toiminnan äänet	18
Ensimmäinen puhdistus	18
Toiminta	18
Laitteen kytkeminen päälle	18
Laitteen kytkeminen pois päältä	18
Keittoalueen ja tehotason valitseminen	19
Max Boost	20

Flex-alueen käyttäminen (vain Flex-alueella varustetuissa malleissa)	20
Flex-alue Plus (vain Flex-alue Plus -malleissa)	21
Pidä lämpimänä	22
Ajastin	22
Tauko/jatkaminen	22
Pikapysäytys	22
Lapsilukko	23
Enimmäistehon raja	23
Ääni päälle/pois päältä	24
Smart Connect	24
Liesituulettimen ohjaus	25
Laitteen ylläpito	25
Liesi	25
Kevyt likaantuminen	25
Pinttynyt lika	26
Ongelmalika	26
Liesitason kehys (vaihtoehto)	27
Vältäaksesi laitteesi vahingoittumisen	27
Vianmääritys ja huolto	27
Vianmääritys	27
Huolto- ja asiakaspalvelu	29

Oppaan käyttäminen

Lue tämä käyttöopas ja kiinnitä erityistä huomiota seuraavassa osiossa oleviin turvallisuustietoihin ennen laitteen käyttöä. Säilytä tämä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

Jos laitteen omistusoikeus siirtyy, muistathan luovuttaa käyttöoppaan uudelle omistajalle.

Seuraavia symboleja käytetään tässä käyttöoppaassa:

VAROITUS

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat johtaa **vakavaan henkilövahinkoon tai kuolemaan**.

HUOM.

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat johtaa **vähäiseen henkilövahinkoon tai omaisuusvahinkoon**.

HUOM.

Vähennä tulipalon, räjähdysten, sähköiskun tai henkilövahinkojen vaaraa liesitasoa käyttäessäsi noudattamalla seuraavia perusturvallisuustoimenpiteitä.

HUOM.

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia tai tietoja, jotka auttavat käyttäjiä tuotteen käsittelyssä.

Mallin nimi ja sarjanumero

Sekä mallin nimi että sarjanumero on merkitty liesitason alapuolelle.

Kirjoita tiedot muistiin myöhempää käyttöä varten tai kiinnitä tuotteen lisäetiketti (joka sijaitsee tuotteen yläosassa) tälle sivulle.

Mallin nimi _____

Sarjanumero _____

Turvallisuusohjeet

Tämän laitteen turvallisuuteen liittyvät asiat ovat kaikkien hyväksytyjen tekniikan- ja turvallisuusstandardien mukaisia. Kuitenkin me valmistajina uskomme, että meidän vastuullamme on myös perehdyttää sinut seuraaviin turvallisuusohjeisiin.

VAROITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai psyykkiset ominaisuudet tai kokemuksen ja tietämyksen puute, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on valvonut tai ohjeistanut laitteen käyttöä. Lapsia olisi valvottava, etteivät he eivät leiki laitteen kanssa. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikommat fyysiset, aistilliset tai psyykkiset ominaisuudet tai kokemuksen ja tietämyksen puute, jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevaa valvontaa tai ohjeistusta, ja he ymmärtävät niihin liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Irti kytkemisen mahdollisuus tulee olla kiinteässä johtoasennuksessa asennussääntöjen mukaisesti.

Tämä laite tulisi pystyä irrottamaan virtalähteestä asennuksen jälkeen. Irti kytkemisen mahdollisuus voidaan toteuttaa jättämällä pistoke helposti saataville tai asentamalla kytkin kiinteään johtoasennukseen asennussääntöjen mukaisesti.

Turvallisuusohjeet

Jos virtajohto on vaurioitunut, tulisi valmistajan, sen huoltohenkilön tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.

Asennuksessa ei tulisi käyttää liimoja, koska niitä ei pidetä luotettavina kiinnitysvälineinä.

VAROITUS: Jos pinta on rikkoutunut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi.

Käytön aikana laite kuumenee. Liesitason sisällä olevien lämpöelementtien koskemista tulisi välttää.

VAROITUS: Esillä olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa lähettyviltä.

Höyrypesuria ei saa käyttää.

Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei pitäisi laittaa liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.

Käytön jälkeen sammuta liesitaso sen käyttöpaneelistä. Älä luota pannun ilmaisimeen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

HUOM. Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

VAROITUS: Laite ja sen esillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Valvoton käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon paistettaessa ruokaa liesitasolla rasvassa tai öljyssä. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Sen sijaan sammuta laite ja peitä liekki esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Palovaara: Älä säilytä esineitä kypsennyspinnoilla.

VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemaa tai käyttöohjeissa valmistajan sopivaksi osoittamia liesisuojuja, tai suojia, jotka sisältyvät laitteeseen. Epäasianmukaisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikommat fyysiset, aistilliset tai psyykkiset ominaisuudet tai kokemuksen ja tietämyksen puute, jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevaa valvontaa tai ohjeistusta, ja he ymmärtävät niihin liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heitä valvota. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

HUOM.

Varmista, että laitteen on asentanut ja maadoittanut pätevä asentaja.

Laitetta saa huoltaa ainoastaan pätevä huoltohenkilöstö. Epäpätevien henkilöiden tekemät korjaukset voivat aiheuttaa vammoja tai vakavia toimintahäiriöitä. Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteyttä paikalliseen huoltoon. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa ja mitätöidä takuun.

Upotusasennettuja laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu asiaankuuluvien standardien mukaisiin kaappeihin ja työpisteisiin. Näin varmistetaan, että sähköyksiköt ovat riittävästi suojassa kontaktilta keskeisten turvallisuusnormien mukaisesti.

Jos laitteeseen tulee toimintahäiriöitä tai se rikkoutuu, tai siihen tulee murtumia tai halkeamia:

- sammuta kaikki keittoalueet,
- irrota liesitaso verkkovirrasta, ja
- ota yhteyttä paikalliseen huoltopalveluun.

Jos liesitaso halkeaa, sammuta laite mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Älä käytä liesitasoasi ennen kuin lasipinta on vaihdettu.

Turvallisuusohjeet

Älä käytä liesitasoa alumiinifolion, alumiinifolioon käärittyjen tuotteiden tai alumiiniastioihin pakattujen pakasteiden lämmittämiseen.

Astian pohjan ja liesitason välinen neste voi aiheuttaa höyrynpainetta. Paine voi aiheuttaa astian siirtymisen.

Varmista aina, että keittolevy ja astian pohja pysyvät kuivina.

Keittoalueista tulee kuumia, kun kypsennät ruokaa.

Pidä pienet lapset aina poissa laitteen lähetyviltä.

Pidä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta, koska ne voivat olla vaarallisia lapsille.

Tätä laitetta käytetään vain tavalliseen ruoanlaittoon ja paistamiseen kotona. Sitä ei ole suunniteltu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.

Älä käytä liesitasoa huoneen lämmitykseen.

Ole varovainen, kun kytket sähkölaitteita pistorasioihin lähellä liesitasoa. Sähköjohdot eivät saa joutua kosketuksiin liesitason kanssa.

Ylikuumentunut rasva ja öljy voivat syttyä tuleen nopeasti.

Älä koskaan jätä pintoja valvomatta valmistaessasi ruokaa rasvassa tai öljyssä, esimerkiksi paistaessasi ranskalaisia.

Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.

Pidä käyttöpaneeli aina puhtaana ja kuivana.

Älä koskaan aseta palavia esineitä liesitasolle, koska se voi aiheuttaa tulipalon.

On olemassa vaara, että laitteesta saa palovammoja, jos sitä käytetään huolimattomasti.

Sähkölaitteiden johdot eivät saa koskettaa kuuman liesitason tai kuuman astian pintaa.

Älä käytä liesitasoa vaatteiden kuivaamiseen.

Tahdistimen tai sydänimplanttien käyttäjien on pidettävä ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä induktiokeittoalueista, kun ne ovat päällä. Jos olet epävarma, ota yhteys laitteen valmistajaan tai lääkäriin. (Vain induktioliesitasomalli)

Älä yritä korjata, purkaa tai muokata laitetta itse.

Sammuta laite aina ennen puhdistusta.

Puhdista liesitaso tässä käyttöoppaassa olevien puhdistus- ja hoito-ohjeiden mukaisesti.

Pidä lemmikit poissa laitteen luota, koska ne voivat osua laitteen säätöihin ja aiheuttaa toimintahäiriön.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

⚠ VAROITUS

Kaikki laitteen pakkaamiseen käytetyt materiaalit ovat täysin kierrätettäviä. Levy- ja kovavaahto-osat on merkitty asianmukaisesti. Hävitä pakkausmateriaalit ja vanhat laitteet turvallisuus ja ympäristö huomioon ottaen.

Vanhan laitteesi asianmukainen hävittäminen

⚠ VAROITUS

Ennen kuin hävität vanhan laitteesi, tee se toimintakelvottomaksi, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa. Anna pätevän teknikon irrottaa laite verkkovirrasta ja irrottaa verkkojohto.

Laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.

Tietoa keräyspäivistä ja yleisistä jätehuoltopaikoista saat paikalliselta jätehuoltolaitokselta tai -neuvostolta.

Tämän tuotteen oikea hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkajäte)



(Koskee maita, joissa käytetään erillisiä keräysjärjestelmiä)
Tämä merkki tuotteessa, lisävarusteessa tai kirjallisissa osioissa tarkoittaa, että tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita (esim. laturi, kuulokkeet, USB-kaapeli) ei pitäisi hävittää muiden kotitalousjätteiden kanssa laitteen tullessa käyttöikänsä päähän. Jotta vältettäisiin huolimattomasta jätelajittelusta aiheutuvat haitat ympäristölle ja ihmisten terveydelle, tulisi nämä jätteet erotella muista jätteistä ja kierrättää ne vastuullisesti materiaaliresurssien kestävästä käytöstä edistämiseksi. Kotitalouksien tulisi ottaa yhteyttä joko vähittäismyyjiin, jolta he ostivat tämän tuotteen, tai kunnantoihmistoon saadakseen lisätietoja kierrätyksestä ja siitä minne ja miten he voivat toimittaa tuotteet ympäristön kannalta turvallisesti. Yritysten tulisi ottaa yhteyttä toimittajaansa ja tarkistaa ostosopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita ei saa hävittää muiden tavarankäytössä syntyvien kulutusjätteiden seassa.

Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista sääntövelvoitteista on osoitteessa: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Liesitason asentaminen

VAROITUS

Varmista, että uuden laitteen asentaa ja maadoittaa vain pätevä ammattilainen. Noudata näitä ohjeita. Takuu ei kata vahinkoja, jotka syntyvät virheellisen asennuksen seurauksena.

Tekniset tiedot ovat tämän käyttöoppaan lopussa.

Turvallisuusohjeet asentajalle

- Sähköasennuksessa on oltava laite, jonka avulla laite voidaan irrottaa sähköverkosta kaikissa navoissa, joiden kosketusaukon leveys on vähintään 3 mm. Sopivia erotuslaitteita ovat mm. verkkoa suojaavat katkaisimet, sulakkeet (ruuvityyppiset sulakkeet on irrotettava pidikkeestä), vikavirtasuojat ja kontaktorit.
- Palosuojauksen osalta tämä laite vastaa standardia EN 60335-2-6. Tämäntyyppinen laite voidaan asentaa niin, että sen toisella puolella on korkea kaappi tai seinä.
- Asennuksen on taattava iskunkestävyys.
- Keittiöyksikön, johon laite on asennettu, on täytettävä standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.
- Kosteussuojan varmistamiseksi kaikki leikatut pinnat on tiivistettävä sopivalla tiivistysaineella.
- Laatoitetuilla työtasolla liesitason saumat on täytettävä kokonaan laastilla.
- Luonnonkivi-, tekokivi- tai keraamisilla työtasolla kiinnitysjouset on liimattava paikoilleen sopivalla keinohartsilla tai sekaliimalla.
- Varmista, että tiiviste istuu kunnolla työtasoa vasten ilman rakoja. Ylimääräistä silikonitiivistettä ei saa levittää, sillä se vaikeuttaisi irrottamista huollon yhteydessä.
- Liesitaso on irrotettaessa painettava alhaalta ulos.
- Liesitason alle voidaan asentaa levy.
- Työtason ja sen alla olevan yksikön etuosan välistä tuuletusrakoa ei saa peittää.

Tarvittavat työkalut



Kynä



Phillips-ruuvimeisseli



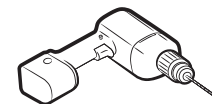
Viivain tai viivoitin



Suojalasit



Pistosaha



Porakone

Kytkeminen verkkovirtalähteeseen

Ennen yhdistämistä tarkista, että laitteen nimellisjännite, eli arvokilvessä ilmoitettu jännite, vastaa käytettävissä olevaa syöttöjännitettä. Arvokilpi sijaitsee liesitason alakotelossa.

VAROITUS

Sammuta virta ennen kuin kytket johdot piiriin.

Lämmityselementin jännite on AC 230 V~. Laite toimii täydellisesti myös verkoissa AC 220 V~ tai AC 240 V~. Liesitaso on kytkettävä verkkovirtaan laitteella, jonka avulla se voidaan irrottaa verkkovirrasta kaikilla navoilla kontaktaucon leveyden ollessa vähintään 3 mm, esim. automaattikatkaisimella, maavuodon katkaisijalla tai sulakkeella.

VAROITUS

Kaapeliliitännät on tehtävä määräysten mukaisesti ja pääteruuvit tulee kiristää turvallisesti.

VAROITUS

Kun liesitaso on kytketty verkkovirtaan, tarkista, että kaikki keittoalueet ovat käyttövalmiita kytkemällä ne yksitellen päälle maksimiasetuksella sopivan astian kanssa.

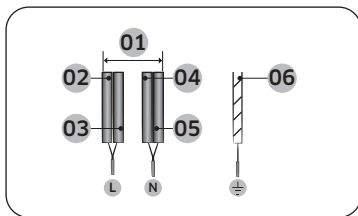
VAROITUS

Kiinnitä huomiota talon (vaatimustenmukaisten) yhteyksien ja laitteiden tilaan ja neutraaliin jakamiseen (liitäntäjärjestelmät). Muussa tapauksessa osat voivat vaurioitua.

Takuu ei kata virheellisestä asennuksesta johtuvia vahinkoja.

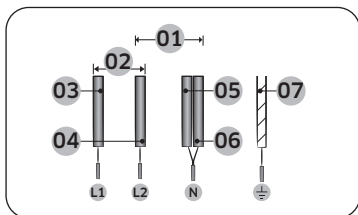
VAROITUS

Jos virtajohto on vaurioitunut, tulisi valmistajan, sen huoltohenkilön tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.



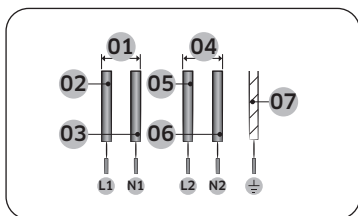
1N~ (32 A)

01	220-240 V~	04	Sininen
02	Musta	05	Harmaa
03	Ruskea	06	Vihreä/keltainen



2N~ (16 A): Kaksivaiheiset johdot (L1 ja L2) erotetaan toisistaan ennen liittämistä.

01	220-240 V~	05	Sininen
02	380-415 V~	06	Harmaa
03	Musta	07	Vihreä/keltainen
04	Ruskea		

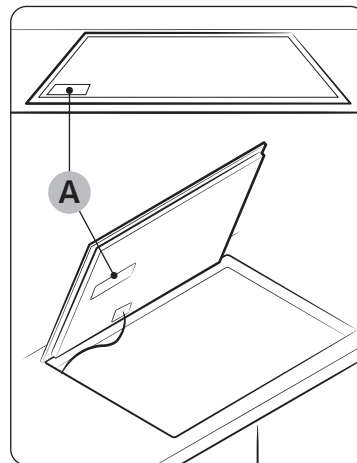


2 x 1N~ (16 A): Erotta johdot ennen liittämistä.

01	220-240 V~	05	Ruskea
02	Musta	06	Harmaa
03	Sininen	07	Vihreä/keltainen
04	220-240 V~		

VAROITUS

Jotta verkkoliitäntä tulisi oikein, seuraa kytkentäkaaviota liittimien läheisyydessä.

Asentaminen työtasoon

A. Sarjanumero

HUOM.

Merkitse sarjanumero muistiin laitteen tyyppikilvestä ennen asennusta. Tätä numeroa tarvitaan huoltopyyntöjen yhteydessä, eikä se ole enää saatavilla asennuksen jälkeen, sillä se on laitteen ylä- tai alapuolella olevassa alkuperäisessä tyyppikilvessä.

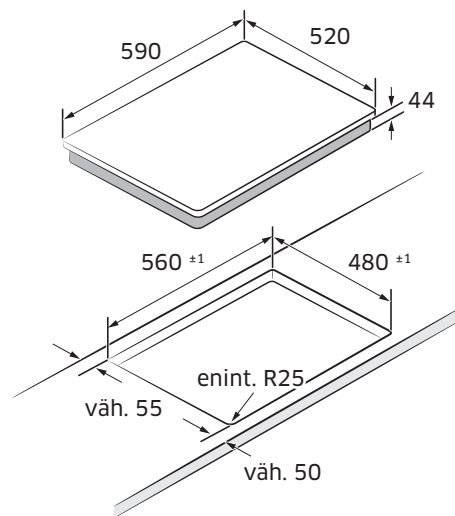
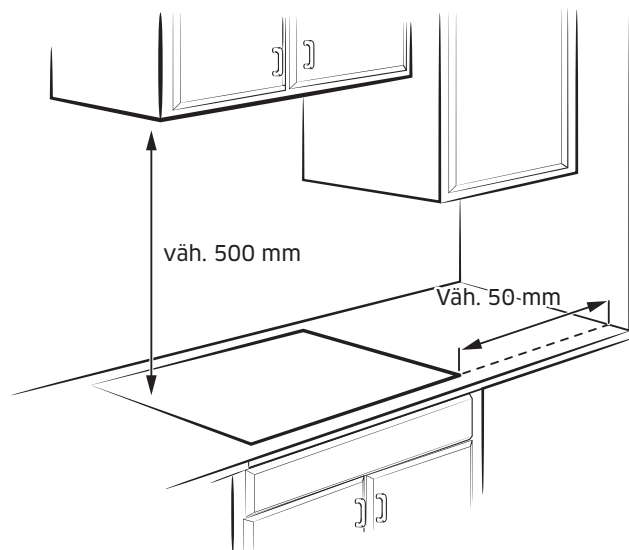
HUOM.

Kiinnitä erityistä huomiota vähimmäistilaa ja -väliä koskeviin vaatimuksiin.

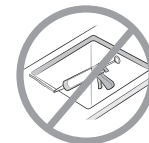
HUOM.

Keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittotason alla on laatikko, sitä ei saa käyttää pienten esineiden tai paperin säilyttämiseen, koska ne voivat vahingoittaa tuuletinta tai häiritä jäähdytystä, jos ne joutuvat sen sisään.

Liesitason asentaminen

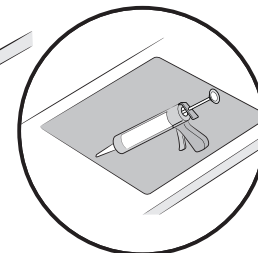
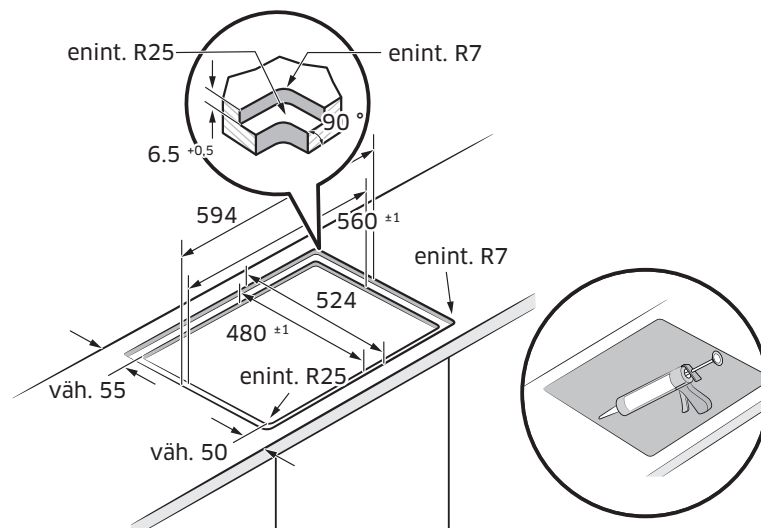


Yksikkö: mm



Upotusasennettava malli (vain NZ6*****FK malli voidaan asentaa)

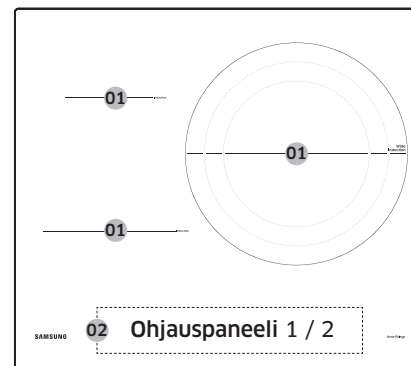
Laatikosto	Uuni



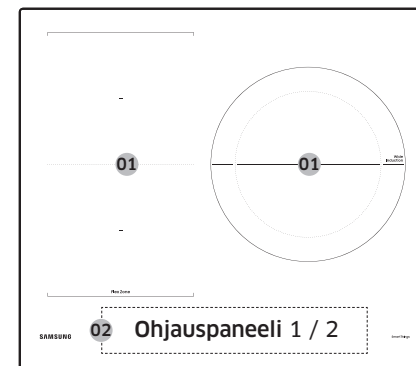
Ennen aloittamista

Keittoalueet

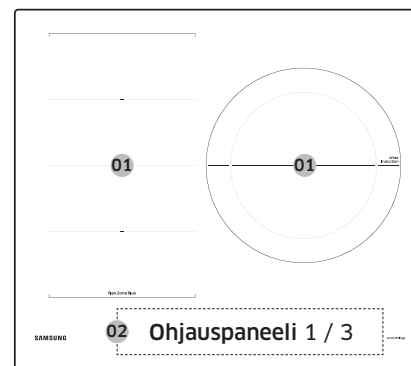
NZ63*403*GK



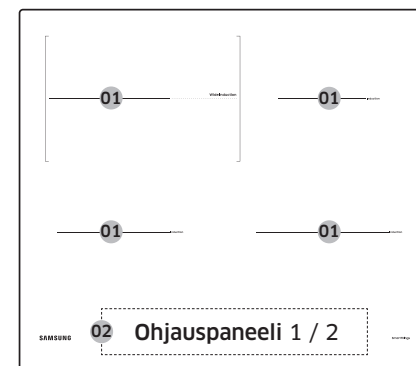
NZ63*504**K



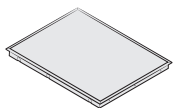
NZ63*605**K



NZ64*401**K



Komponentit



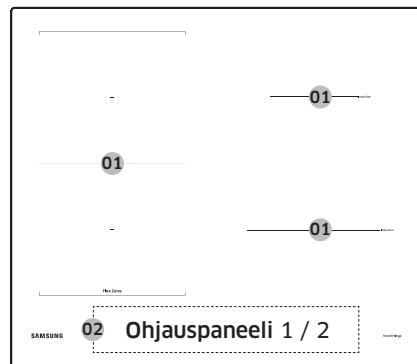
Induktioliesitaso



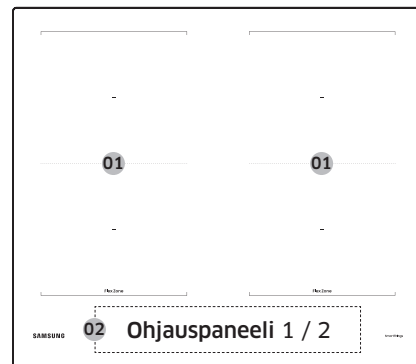
Kulmarauta

Ennen aloittamista

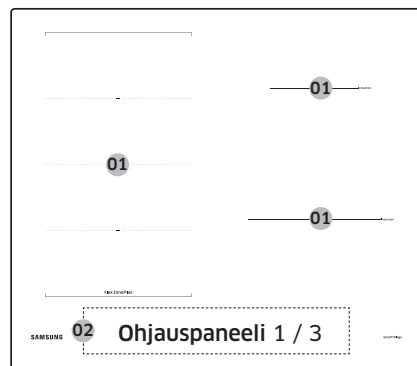
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



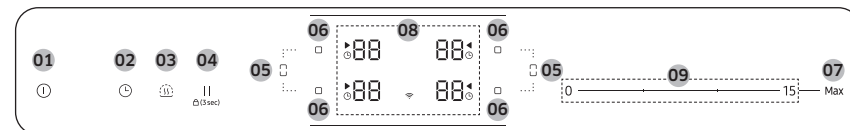
NZ64*605**K



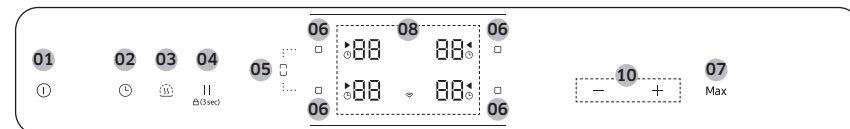
01	Induktiokeittoalue
02	Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli

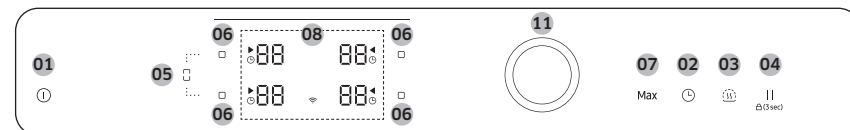
Ohjauspaneeli 1



Ohjauspaneeli 2



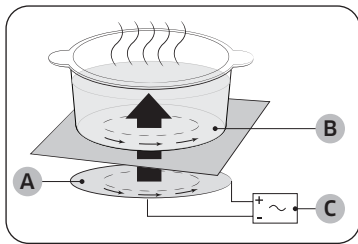
Ohjauspaneeli 3



01		Virtapainike	Lieden kytkeminen päälle ja pois päältä.
02		Ajastin	Ajastimen kytkeminen päälle tai pois päältä ja ajastimen asettaminen.
03		Pidä lämpimänä	Pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.
04		Tauko ja lukitus	Kaikkien keittoalueiden kytkeminen alhaiselle tehoasetukselle. Paina 3 sekuntia lukitaksesi tai avataksesi ohjauspaneelin lukituksen. (Lapsilukko)
05		Flex-alue	Flex-alueen valitseminen.
06		Keittoalue	Keittoalueen valitseminen.

07 Max Max Boost	Aktivoi toiminnon.
08 Näyttö	Näyttää lämpöasetukset, jäännöslämmön ja Wi-Fi-yhteyden.
09 Ohjauspalkki	Lämpötila-asetuksen asettamiseen ja ajan lisäämiseen tai vähentämiseen.
10 Ohjausnäppäin	Lämpötila-asetuksen asettamiseen ja ajan lisäämiseen tai vähentämiseen.
11 Säätonuppi	Lämpötila-asetuksen asettamiseen ja ajan lisäämiseen tai vähentämiseen.

Induktiolämmitys



- A. Induktiokela
B. Indusoidut virrat
C. Elektroniset piirit

- **Induktiolämmityksen periaate:** Kun asetat keittoastian keittoalueelle ja kytket sen päälle, induktiolieden elektroniset piirit tuottavat keittoastian pohjaan "indusoituja virtoja", jotka nostavat keittoastian lämpötilaa välittömästi.
- **Suurempi nopeus kypsennyksessä ja paistamisessa:** Koska pannua lämmitetään suoraan eikä lasia, hyötysuhde on suurempi kuin muissa järjestelmissä, koska lämpöä ei häviä. Suurin osa absorboidusta energiasta muuttuu lämmöksi.

Turvakatkaisu

Jos jotakin keittoaluetta ei kytkeä pois päältä tai tehotasoa ei säädetä pidemmän ajan kuluttua, kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Keittoalueet kytkeytyvät pois päältä seuraavien aikojen jälkeen.

Tehotaso	Sammuta
1-3	6 tunnin jälkeen
4-6	5 tunnin jälkeen
7-9	4 tunnin jälkeen
10-15	1,5 tunnin jälkeen

ⓘ HUOM.

Jos liesitaso on ylikuumentunut epänormaalin toiminnan vuoksi, ⓘ näytetään. Liesitaso kytkeytyy pois päältä.

ⓘ HUOM.

Jos keittoastiat ovat sopimattomia, liian pieniä, tai keittoalueelle ei ole asetettu mitään, ⓘ näytetään. Vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä 1 minuutin kuluttua.

ⓘ HUOM.

Jos yksi tai useampi keittoalue kytkeytyy pois päältä ennen kuin ilmoitettu aika on kulunut, ks. "Vianmääritys".

Muita syitä, miksi keittoalue kytkeytyy pois päältä

Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä, jos neste kiehuu ohjauspaneelin päälle.

Automaattinen poiskytkentä aktivoituu myös, jos ohjauspaneelille asetetaan kostea liina. Molemmissa näissä tapauksissa laite on kytkettävä uudelleen päälle käyttämällä **virtapainiketta** ⓘ nesteen tai liinan poistamisen jälkeen.

Ennen aloittamista

Jäännöslämmön merkkivalo

Kun yksittäinen keittoalue tai keittotaso kytketään pois päältä, laitteeseen jäänyt jäännöslämpö ilmaistaan **H**, **h** ("hot"/kuuma) kyseisen keittoalueen näytössä. Vaikka keittoalue on kytketty pois päältä, jäännöslämmön merkkivalo sammuu vasta, kun keittoalue on jäähtynyt.

Voit käyttää jäännöslämpöä sulattamiseen tai ruoan pitämiseen lämpimänä.

VAROITUS

Niin kauan kuin jäännöslämmön merkkivalo palaa, on olemassa palovamman vaara.

VAROITUS

Jos virransyöttö katkeaa, **H**, **h** -symboli sammuu eikä jäännöslämmöstä kertova valo pala.

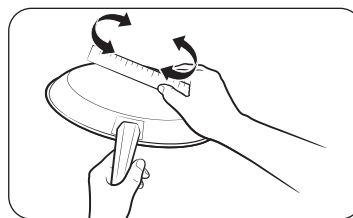
Voit silti saada palovamman. Voit välttää tämän olemalla huolellinen keittotason läheisyydessä.

Lämpötilan havaitseminen

Jos jostain syystä jonkin keittoalueen lämpötila ylittää turvallisuuksot, keittoalue laskee automaattisesti pienemmälle tehotasolle.

Kun olet lopettanut keittotason käytön, jäähdytyspuhallin jatkaa käyntiä, kunnes keittotason elektroniikka on jäähtynyt. Jäähdytystuuletin kytkeytyy pois päältä elektroniikan lämpötilan mukaan.

Keittoastiat



Käytä litteäpohjaisia keittoastioita, jotka ovat täysin kosketuksissa koko keittoalueeseen. Tarkista tasaisuus pyörittämällä viivoitinta keittoastian pohjan yli. Muista noudattaa kaikkia keittoastioiden käyttöä koskevia suosituksia.

- Käytä induktiokäyttöön sopivasta materiaalista valmistettuja keittoastioita.
- Käytä laadukkaita keittoastioita, joiden pohja on painavampi, jotta lämpö jakautuu paremmin. Näin saadaan parhaat kypsennystulokset.
- Sovita keittoastian koko valmistettavan ruoan määrään.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviksi. Tämä voi aiheuttaa pysyviä vaurioita rikkoutumisen, sulamisen tai naarmuuntumisen muodossa, jotka voivat vaikuttaa keraamiseen liesitasoon. (Tämäntyyppiset vauriot eivät kuulu takuun piiriin).
- Älä käytä likaisia keittoastioita tai keittoastioita, joihin on kertynyt runsaasti rasvaa. Käytä aina keittoastioita, jotka on helppo puhdistaa ruoanlaiton jälkeen.

HUOM.

- Keittoalueet saattavat näyttää jäähtyneiltä sen jälkeen, kun ne on sammutettu. Lasipinta voi kuitenkin olla kuuma keittoastian siirtämisestä jäännöslämmöstä. Palovammojen vaara on edelleen olemassa.
- Älä koske kuumiin keittoastioihin suoraan käsilläsi. Käytä aina uunihansikkaita tai kattilanpidikkeitä suojaamaan käsiäsi palovammoilta.
- Älä liu'uta keittoastioita liesitason pinnalla. Se voi vahingoittaa liesitasoa pysyvästi.

Keittoastiat induktiokeittoalueille

Induktiopoltin voidaan kytkeä päälle vain, kun magneettisella pohjalla varustettu keittoastia asetetaan jollekin keittoalueista. Voit käyttää alla sopiviksi tunnistettuja keittoastioita.

Materiaali	Sopivuus
Teräs, emaloitu teräs, valurauta	Kyllä
Ruostumaton teräs	Kyllä (jos magneetti tarttuu keittoastian pohjaan)
Alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini	Ei

HUOM.

- Induktioon soveltuvat keittoastiat on merkitty valmistajan toimesta sopiviksi.
- Tietyt keittoastiat voivat aiheuttaa ääniä, kun niitä käytetään induktiokeittoalueilla.
- Nämä äänet eivät viittaa liesitason toimintahäiriöön eivätkä vaikuta sen toimintaan millään tavalla.
- Erityiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat eivät välttämättä sovellu induktiokäyttöön. Tarkista, vetääkö keittoastian pohja puoleensa magneettia.

Keittoastioiden koot induktiokeittoalueille

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan asti. Keittoastian pohjan magneettiosan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään keittoalueen koosta riippuvainen.

Parhaan tuloksen saat käyttämällä keittoastioita, joiden ferromagneettinen halkaisija vastaa polttimen halkaisijaa. Jos poltin ei tunnista keittoastiaa, kokeile pienempää poltinta.

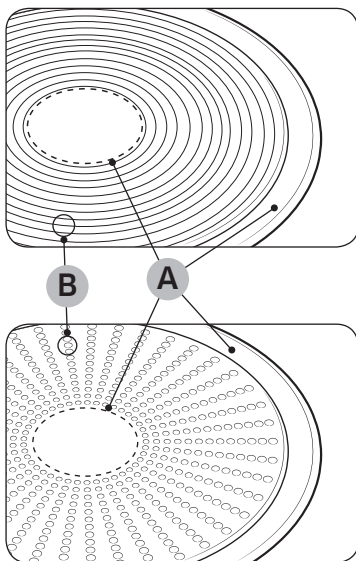
HUOM.

Ruoanlaittovälineiden halkaisija on ilmoitettu mallin keittoalueiden määrittelyissä.

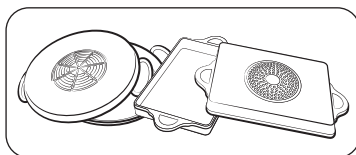
Ennen aloittamista

Muut induktiokeittoastiat

Joidenkin keittoastioiden pohjassa on ohutta magneettista materiaalia, joka toimii induktiokeittotasolla. Näissä keittoastioissa on heikko magneettisuus, eivätkä ne välttämättä toimi hyvin. (Heikko magneettisuus tarkoittaa, että magneetti ei pysy tiukasti kiinni tai sen tarttumisalue on pieni.)



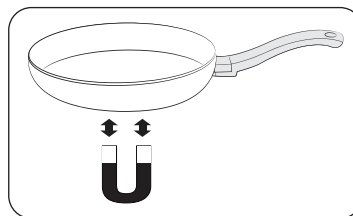
- A. Alue, johon magneetti ei tartu
- B. Alue, johon magneetti tarttuu



- Vaikka keittoastiat on suunniteltu induktiokeittotasoa varten, niiden lämmitysteho voi olla heikko tai joskus keittotaso ei välttämättä havaitse keittoastiaa keittoastian pohjassa olevan magneettialueen koosta ja vahvuudesta riippuen.

Kun käytät suuria keittoastioita, joissa on pienempi ferromagneettinen elementti, vain ferromagneettinen elementti kuumenee. Sen seurauksena lämpö ei välttämättä jakaudu tasaisesti.

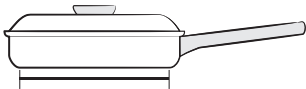
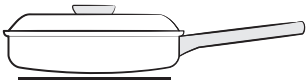
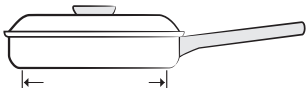
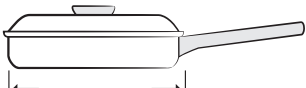
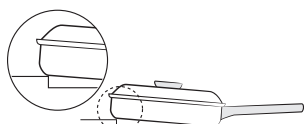
Soveltuvuustesti



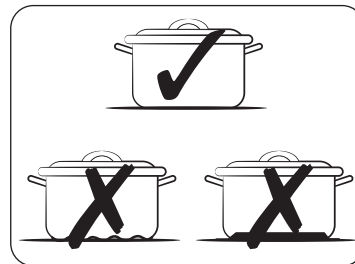
Keittoastia soveltuu induktiokäyttöön, jos magneetti tarttuu astian pohjaan ja jos valmistaja on merkinnyt astian sopivaksi.

- Tunnistat hyvät astiat niiden pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Kun ostat uusia keittoastioita, kiinnitä erityistä huomiota pohjan halkaisijaan. Valmistajat ilmoittavat usein vain yläreunan halkaisijan.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on vaurioitunut ja joissa on karheat reunat tai naarmuja. Vaurioituneet keittoastiat voivat naarmuttaa keraamista liesitasoa pysyvästi, jos liu'utat niitä pintaa pitkin.
- Kylmänä keittoastioiden pohjat ovat yleensä hieman sisäänpäin taipuneita (koveria). Ne eivät saa taipua ulospäin (kuperia).
- Jos haluat käyttää erityyppistä keittoastiaa, esimerkiksi painekattilaa, haudutuspannua tai wokkipannua, noudata valmistajan ohjeita.

Oikea sijoittelu

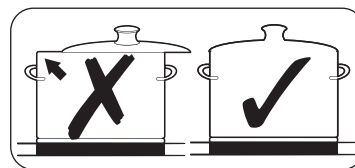
Oikein	Väärin
	
Litteäpohjaiset keittoastiat ja suorat sivut	Keittoastiat, joissa on kaareva tai vääntynyt pohja tai sivut
	
Keittoastia täyttää tai ylittää keittoalueelle suositellun vähimmäiskoon.	Keittoastia ei täytä nykyiselle keittoalueelle vaadittua vähimmäiskokoa.
	
Keittoastia lepää kokonaan liesitason päällä.	Keittoastia lepää keittotason reunuksen päällä tai ei lepää kokonaan liesitason pinnalla.
	
Keittoastia on tasapainotettu oikein.	Painava kahva aiheuttaa keittoastian kallistumisen.

Energiansäästövinkejä



Noudata näitä vinkkejä energiankulutuksen säästämiseksi.

- Aseta keittoastia keittoalueelle aina ennen kuin kytket vastaavan polttimen päälle.
- Pidä keittoalueet ja keittoastioiden alustat puhtaina. Muuten virtaa kuluu enemmän.
- Sulje keittoastioiden kansi tiukasti, jos sellainen on käytettävissä. Tämä vähentää virrankulutusta.



- Sammuta käytettävä poltin ennen kypsennysajan päättymistä. Käytä jäännöslämpöä ruoan pitämiseen lämpimänä.

Oikea sijoittelu

Voit testata keittoastioita, jotta näet, soveltuvatko ne käytettäväksi tuotteen kanssa.

1. Paina **virtapainiketta**  1-2 sekunnin ajan kytkeäksesi liesitason päälle.
2. Paina **Tauko ja lukitus**  -näppäintä 3 sekunnin ajan aktivoidaksesi lapsilukon.
3. Paina **Ajastin**  -näppäintä 3 sekunnin ajan aktivoidaksesi keittoastioiden soveltuvuuden testaustilan.
4. Aseta keittoastia yhdelle keittoalueista ja paina sitten **Keittoalue**  -näppäintä 3 sekunnin ajan.

Näyttö	Kuvaus
0	Sopimaton keittoastia
1-5	Keittoastiat ovat sopivia, mutta tehottomia
6-10	Sopiva keittoastia

Ennen aloittamista

Kosketuspainikkeiden käyttäminen

Kosketuspainikkeita käytetään koskettamalla haluttua painiketta sormella, kunnes asianomaiset näytöt syttyvät tai sammuvat tai kunnes haluttu toiminto aktivoituu.

Varmista, että kosketat vain yhtä painiketta, kun käytät laitetta. Jos sormesi on liian litteästi painikkeella, myös viereinen painike saattaa aktivoitua.

Toiminnan äänet

Jos kuulet:

- **Halkeilevan äänen:** keittoastiat on valmistettu eri materiaaleista.
- **Vihellyksen:** käytät useampaa kuin kahta keittoaluetta ja keittoastiat on valmistettu eri materiaaleista.
- **Huminaa:** käytät suuria tehoja.
- **Naksahtavan äänen:** sähköinen kytkentä tapahtuu.
- **Sihinää, surinaa:** tuuletin on toiminnassa.

Äänet ovat normaaleja eivätkä viittaa vikoihin.

⚠ VAROITUS

Älä käytä erikokoisia ja -materiaalisia keittoastioita.

Erikokoisten tai -materiaalisten keittoastioiden käyttö voi aiheuttaa ääniä ja tärinää.

📖 HUOM.

Alhaisen tehon (1-5) käyttäminen voi aiheuttaa naksahdusääniä.

Ensimmäinen puhdistus

Pyyhi keraaminen lasipinta kostealla liinalla ja keraamisen liesitason lasinpuhdistusaineella.

⚠ VAROITUS

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vahingoittua.

Toiminta

Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle painamalla **virtapainiketta** ①. Paina **virtapainiketta** ① noin 1-2 sekunnin ajan.

📖 HUOM.

Kun **virtapainiketta** ① on painettu laitteen käynnistämiseksi, teho on valittava noin 20 sekunnin kuluessa. Muussa tapauksessa laite kytkeytyy pois päältä turvallisuussyistä.

Laitteen kytkeminen pois päältä

Sammuta laite kokonaan **virtapainikkeella** ①.

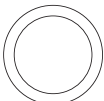
Paina **virtapainiketta** ① noin 1-2 sekunnin ajan.

📖 HUOM.

Kun yksittäinen keittoalue tai koko keittotaso on kytketty pois päältä, jäännöslämmön esiintyminen näkyy vastaavien keittoalueiden digitaalisissa näytöissä muodossa **BH**, **BH** kaksi askelmaa "kuumalle". Lämpötila laskee, **BH**, **BH** katoaa.

Keittoalueen ja tehotason valitseminen

1. Valitaksesi keittoalueen paina vastaavaa **Keittoalue**  -näppäintä.
2. Käytä tehotason asettamiseen ja säätämiseen ohjauspalkkia tai ohjausnäppäintä tai säätönuppia.

Ohjauspalkki	0 ————— 15 — Max
Ohjausnäppäin	— + Max
Säätönuppi	 Max

HUOM.

- Oletusarvoksi on asetettu 15, kun valitaan keittoalue.
- Jos useampaa kuin yhtä näppäintä painetaan yli 8 sekunnin ajan,  ilmestyy keittoalueen näytölle.

Ehdotetut asetukset tiettyjen ruokien kypsennystä varten

Alla olevan taulukon luvut ovat ohjeellisia. Eri kypsennysmenetelmiin tarvittava teho riippuu useista muuttujista, kuten käytettävän keittoastian laadusta sekä kypsennettävän ruoan tyypistä ja määrästä.

Tehotaso	Kypsennysmenetelmä	Esimerkkejä käytöstä
14-15	Lämmittäminen / kuullottaminen / paistaminen	Suurten nestemäärien lämmittäminen, nuudeleiden keittäminen, lihan paistaminen, gulassin ruskistaminen, lihan hauduttaminen
8-11	Intensiivinen paistaminen	Pihvi, sisäfilee, ruskistettu liha, makkarat, pannukakut
7-10	Paistaminen	Schnitzel / kyljykset, maksa, kala, pasteijat, paistetut kananmunat
5-7	Keittäminen	Enintään 1,5 l nesteen, perunoiden ja vihannesten keittäminen
2-4	Höyryttäminen / hauduttaminen / keittäminen	Pienten vihannesmäärien höyryttäminen ja hauduttaminen, riisin ja maitoruokien keittäminen
1-2	Sulattaminen	Voin sulatus, liivattujen liuotus, suklaan sulatus

HUOM.

Tehotasoa on säädettävä keittoastioiden ja ruokien mukaan.

Toiminta

Max Boost

Max Boost -toiminto tarjoaa lisätehoa jokaiselle keittoalueelle. (esimerkki: suuren vesimäärän kiehauttaminen)

Max Boost -aikojen jälkeen keittoalueet palautuvat automaattisesti korkeimpaan lämpöasetukseen.

HUOM.

- Tietyissä olosuhteissa **Max Boost** -toiminto voidaan kytkeä automaattisesti pois päältä liesitason sisäisten elektronisten komponenttien suojaamiseksi. Esimerkiksi Flex-alueen takaosan ja Flex-alueen etuosan maksimitehon yhtäaikainen käyttö ei ole mahdollista.
- Katso **Max Boost** -aika mallisi keittoalueiden tiedoista.

Tehonhallinta

Keittoalueilla on käytettävissä maksimiteho.

Jos tämä tehoalue ylitetään kytkemällä **Max Boost** -toiminto päälle,

tehonhallinta vähentää automaattisesti keittoalueen tehotasoa.

Tämän keittoalueen näyttö vaihtelee muutaman sekunnin ajan asetetun tehotason ja suurimman mahdollisen tehotason välillä. Tämän jälkeen näyttö vaihtuu asetetusta tehotasosta suurimpaan mahdolliseen tehotasoon.

Flex-alueen käyttäminen (vain Flex-alueella varustetuissa malleissa)

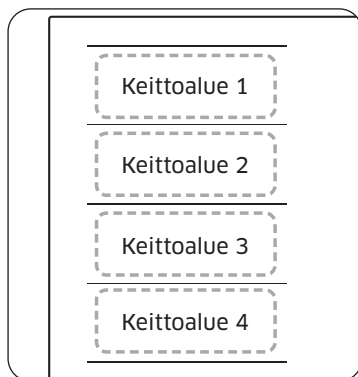
Flex-toiminnolla voidaan käyttää täydellistä vasemmanpuoleista keittoaluetta suurikokoisten keittoastioiden käyttöä varten. (esimerkki: soikea keittoastia, kalakattila)

1. Paina **Flex-alueen**  näppäintä.
2. Käytä tehotason asettamiseen ja säätämiseen **Tehotaso** -näppäintä.

HUOM.

- Paina **Flex-alue**  -näppäintä käytön aikana, **Flex-alue**-toiminto on pois päältä.
- Jos painat **Flex-alue**  -näppäintä kunkin polttimen toiminnan ollessa eri tasolla, poltin on asetettu korkealle tasolle.

Flex-alue Plus (vain Flex-alue Plus -malleissa)



Flex-alue on keittotason vasemmalla puolella sijaitseva suuri keittoalue (ks. kuva vasemmalla), joka on erityisesti suunniteltu siten, että sinne mahtuu useita eri muotoisia ja kokoisia kattiloita ja pannuja kerralla. Flex-alueella on neljä aluetta, joita käytetään yksittäisillä induktoreilla, jolloin voit valmistaa ruokaa riippumatta siitä, mihin keittoastia on asetettu keittoalueelle.

Flex-alue Plus -toiminnon avulla voit yhdistellä eri keittoalueita laajentaaksesi keittoaluetta. Paina **Flex-alue**  -näppäintä käyttääksesi keittoaluetta seuraavasti.

Keittoalue 1	Keittoalue 1	Keittoalue 1	Keittoalue 1
Keittoalue 2	Keittoalue 2	Keittoalue 2	Keittoalue 2
Keittoalue 3	Keittoalue 3	Keittoalue 3	Keittoalue 3
Keittoalue 4	Keittoalue 4	Keittoalue 4	Keittoalue 4

HUOM.

- Kun käytetään vain yhtä keittoaluetta, keittoastian pohjan halkaisijan on oltava alle 14 cm.
- Liesitasolla voi kestää 5-10 sekuntia tunnistaa keittoastian sijainti.
- Liesitason tunnistaessa keittoastioita saattaa kuulua ääniä.
- Älä poista keittoastioita ruoanlaiton aikana. Turvallisuussyistä liesitaso pysähtyy automaattisesti, jos keittoastia on poistettu yli 5 sekunnin ajaksi.

Flex-alue Plus -toiminnon käyttäminen (vain Flex-alue Plus -malleissa)

- Paina **Flex-alueen**  näppäintä.
- Käytä tehotason asettamiseen ja säätämiseen **Tehotaso** -näppäintä.

HUOM.

- Jos painat **Flex-alue**  -näppäintä käytön aikana, **Flex-alue**-toiminto on pois päältä.
- Jos painat **Flex-alue**  -näppäintä, kun kukin keittoalue toimii eri tasoilla, se säätyy automaattisesti korkeammalle tasolle.
- Kun siirrät tai lisäät keittoastioita uudelle Flex-alueelle, peruuta nykyinen toiminto ja paina sitten vastaavaa **keittoalueen**  näppäintä aktivoidaksesi keittoalueen.

Toiminta

Pidä lämpimänä

1. Käytä tätä toimintoa pitämään kypsennetty ruoka lämpimänä. Paina vastaavan **keittoalueen**  -näppäintä.
2. Paina **Pidä lämpimänä**  -näppäintä.
3. Keittoalueen näyttö muuttuu.
4. Paina **Pidä lämpimänä**  -näppäintä uudelleen sammuttaaksesi keittoalueen.

Ajastin

Ajastimen käyttäminen turvakatkaisuna

Jos keittoalueelle on asetettu tietty aika, keittoalue kytkeytyy pois päältä, kun kyseinen aika on kulunut. Tätä toimintoa voidaan käyttää useille keittoalueille samanaikaisesti.

Ajastimen asettaminen

Keittoalueen (keittoalueiden), johon (joihin) haluat soveltaa turvakatkaisua, on oltava päällä.

1. Paina **Ajastin**  -näppäintä.
2. Aseta ajastin painamalla **Ajastin**  -näppäintä toistuvasti.
3. Peruaksesi ajastimen asetukset, pidä **Ajastin**  -näppäintä painettuna 3 sekuntia.

HUOM.

- Jos haluat muuttaa asetuksia nopeammin, paina ja pidä painettuna mitä tahansa **Ajastin**  -näppäintä, kunnes haluttu arvo saavutetaan.
- Kun ajastin lopettaa toimintansa, se antaa äänimerkin useita kertoja. Keittoalue ei kuitenkaan sammu.

Tauko/jatkaminen

Tauko/jatkaminen -toiminto vaihtaa samanaikaisesti kaikki päälle kytketyt keittoalueet alhaiselle tehoasetukselle ja sen jälkeen takaisin aiemmin asetettuun tehotasoon. Tätä toimintoa voidaan käyttää lyhyen keskeytyksen tekemiseen ja sen jälkeen keittämisen jatkamiseen, esimerkiksi puhelun vastaanottamisen ajaksi.

Kun **Tauko/jatkaminen** -toiminto on aktivoitu, kaikki näppäimet paitsi **Tauko ja lukitus**  -painike ja **virtapainike**  poistetaan käytöstä.

Jatkaaksesi ruoanlaittoa, paina **Tauko ja lukitus**  -näppäintä uudelleen.

	Ohjauspaneeli	Näyttö
Kytkeminen päälle	Paina Tauko ja lukitus  -näppäintä.	
Kytkeminen pois päältä	Paina Tauko ja lukitus  -näppäintä.	Palaa edelliselle tehotasolle.

Pikapysäytys

Tämä vaihtoehto vähentää kypsennyksen pysäyttämiseen tarvittavia vaihteita ja aikaa.

Sammuttaaksesi keittoalueen, paina **Keittoalue**  -näppäintä 2 sekuntia.

HUOM.

Flex-alueen  näppäin ei tue pikapysäytystoimintoa.

Lapsilukko

Voit käyttää lapsilukkoa suojaamaan keittoalueen tahattomalta käynnistämiseltä ja keittoalueen aktivoimiselta. Myös ohjauspaneeli voidaan lukita, lukuun ottamatta **virtapainiketta** ① (ainoastaan ohjauksen kytkeminen pois päältä), jotta asetuksia ei voida muuttaa tahattomasti esimerkiksi pyyhkäisemällä paneelin yli liinalla.

Lapsilukon kytkeminen päälle/pois päältä

1. Paina **Tauko ja lukitus**  -näppäintä noin 3 sekunnin ajan. Vahvistukseksi kuuluu äänimerkki.
2. Paina mitä tahansa näppäintä.  ilmestyy näyttöön, mikä osoittaa, että lapsilukko on aktivoitu.
3. Kytkeäksesi lapsilukon pois päältä, paina **Tauko ja lukitus**  -näppäintä uudelleen 3 sekuntia. Vahvistukseksi kuuluu äänimerkki.

HUOM.

- Lapsilukko aktivoituu riippumatta siitä, onko virta kytketty päälle vai pois päältä.
- Voit asettaa lapsilukon kypsennyksen aikana. Jos haluat sammuttaa polttimen lapsilukon ollessa päällä, paina ensin **virtapainiketta** ① tai sammuta lapsilukko ja paina sitten vastaavaa **keittoalueen**  näppäintä.

Enimmäistehon raja

Tämän toiminnon avulla voit säätää laitteen enimmäistehoa.

1. Pidä virta pois päältä.
2. Paina **Tauko ja lukitus**  -näppäintä noin 3 sekunnin ajan aktivoiaksesi lapsilukon.
3. Paina vasemman etuosan **keittoalueen**  näppäintä ja oikean etuosan **keittoalueen**  näppäintä samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.
4. Paina **Ajastin**  -näppäintä noin 3 sekunnin ajan. Näyttöissä näkyy  ja nykyinen enimmäisteho.
5. Voit säätää enimmäistehoa käyttämällä **Tauko ja lukitus**  -näppäintä. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Aseta asetus painamalla **virtapainiketta** ①.

HUOM.

Alhaisen tehon (3000 W, 4000 W) tilassa teho säätyy automaattisesti.

Toiminta

Ääni päälle/pois päältä

1. Paina **virtapainiketta** ① noin 1-2 sekunnin ajan.
2. Paina **Ajastin** ⌚ -näppäintä 3 sekunnin ajan 10 sekunnin kuluessa virran kytkeytymisestä päälle.
3. Ääni kytkeytyy pois päältä ja **OFF** näkyy näytössä.
4. Muuttaaksesi ääniasetuksia, toista vaiheet 1 ja 2. Ääni kytkeytyy päälle ja **ON** näkyy näytössä.

HUOM.

Ääniasetuksia ei voi muuttaa 10 sekunnin kuluttua virran kytkemisestä päälle.

Smart Connect

Liesitasossa on sisäänrakennettu Wi-Fi-moduuli, jonka avulla voit synkronoida liesitason SmartThings-sovelluksen kanssa. Älypuhelinsovelluksessa voit:

- seurata liesitason elementtien toimintatilaa ja tehotasojen asetuksia.
- tarkistaa ja muuttaa ajastinasetuksia.

Toiminnot, joita voidaan käyttää SmartThings-sovelluksesta, eivät ehkä toimi sujuvasti, jos viestintäolosuhteet ovat huonot tai tuote on asennettu paikkaan, jossa on heikko Wi-Fi-signaali.

Liesitason kytkeminen

Ennen kuin voit käyttää Samsungin liesitason kauko-ohjaustoimintoja, sinun on yhdistettävä se SmartThings-sovellukseen.

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus älylaitteellasi.
2. Paina **virtapainiketta** ① noin 1-2 sekunnin ajan kytkeäksesi liesitason päälle.
3. Paina **Tauko ja lukitus**  -näppäintä noin 3 sekunnin ajan aktivoiaksesi lapsilukon.
4. Seuraa sovelluksen ohjeita ja paina sitten **Max** -näppäintä 3 sekuntia.
5. Yhteyden muodostamisen aikana Wi-Fi-ilmaisin vilkkuu. Kun prosessi on valmis, ilmaisin palaa vilkkumatta. Liesi on yhdistetty onnistuneesti.
6. Jos Smart Connect WiFi -ilmaisin ei syty, noudata sovelluksen ohjeita yhteyden muodostamiseksi uudelleen.

HUOM.

- Varmista, että Smart Connect -toiminto asetetaan vain silloin, kun mikään liesitason toiminto ei ole käynnissä.
- Katso lisäohjeita verkko-oppaasta osoitteessa www.samsung.com.

Wi-Fi päällä/pois päältä

- Kytkeäksesi Wi-Fin päälle/pois päältä, toista vaiheet 2 - 4.

Liesituulettimen ohjaus

Tässä tuotteessa on Bluetooth-laite, jonka avulla voit liittää liesitason Samsungin liesituulettimen ohjausmalleihin. Bluetooth-yhteyden kautta voit käyttää liesituulettimen ohjaustoimintoa SmartThings-sovelluksessa. Lisätietoja Samsungin liesituulettimen ohjausta tukevista malleista saat osoitteesta www.samsung.com.

Yhteyden muodostaminen liesituulettimen ohjausmalliin

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus älypuhelimellasi. Suorita sitten Smart Connect -menettely yhteyden muodostamiseksi liesitasoon.
2. Noudata liesituulettimen ohjausmallin Bluetooth-ohjeita ja aktivoi Bluetooth-yhteys.
3. Pidä **Ajastin**-  ja **Tauko ja lukitus**  -näppäimiä painettuna samanaikaisesti Bluetooth-yhteyden muodostamiseksi. Kun Bluetooth-yhteys on muodostettu onnistuneesti,  ilmestyy näytölle.
4. Noudata liesituulettimen ohjausmallin käyttöohjeessa ja sovellusoppaassa annettuja ohjeita liesituulettimen ohjauksen käyttämiseksi.

HUOM.

- Jos Smart Connect -yhteys ei onnistu, et voi käyttää SmartThings-sovellusta liesituulettimen valvontaan ja ohjaukseen.
- Ilman Smart Connect -yhteyttä liesitasoon voit käyttää Bluetooth-yhteyttä liedien ja liesituulettimen yhdistämiseen ja synkronointiin. Toimi tätä varten edellä olevien vaiheiden 2 ja 3 mukaisesti.

Laitteen ylläpito

Liesi

VAROITUS

Puhdistusaineet eivät saa joutua kosketuksiin kuumennetun keraamisen lasipinnan kanssa: Kaikki puhdistusaineet on puhdistamisen jälkeen poistettava riittävällä määrällä puhdasta vettä, koska niillä voi olla syövyttävä vaikutus, kun pinta kuumenee. Älä käytä aggressiivisia puhdistusaineita, kuten grilli- tai uunisuihkeita, hankaustyynyjä tai hankaavia pannunpuhdistusaineita.

HUOM.

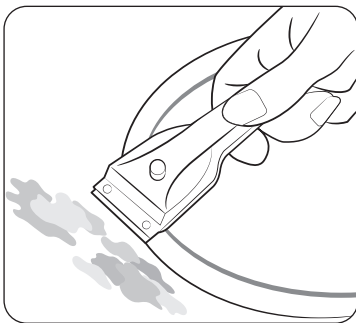
Puhdista keraaminen lasipinta jokaisen käyttökerran jälkeen, kun se on vielä lämpimän tuntuinen. Näin estät roiskeiden palamisen pintaan. Poista kalkki, vesileimat, rasvatipat ja metalliset värjäytymät kaupallisesti saatavilla olevalla keraamisen lasin tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

Kevyt likaantuminen

1. Pyyhi keraaminen lasipinta kostealla liinalla.
2. Hiero kuivaksi puhtaalla liinalla. Puhdistusaineen jäänteitä ei saa jättää pintaan.
3. Puhdista koko keraaminen lasinen liesitaso huolellisesti kerran viikossa kaupallisesti saatavilla olevalla keraamisen lasin tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.
4. Pyyhi keraaminen lasipinta riittävällä määrällä puhdasta vettä ja hankaa kuivaksi puhtaalla nukkaamattomalla liinalla.

Laitteen ylläpito

Pinttynyt lika

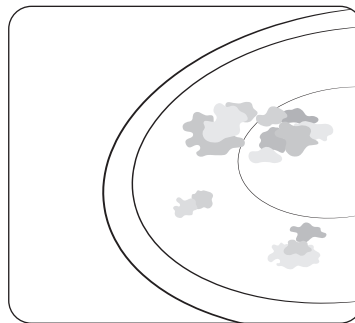


1. Yliroiskuneen ruuan ja pinttyneen lian poistamiseksi käytä lasipinnoille tarkoitettua puhdistusterää.
2. Vie puhdistusterä kulmassa keraamisen lasin pintaan.
3. Poista lika kaapimalla puhdistusterällä.

HUOM.

Puhdistusteriä ja keraamisen lasin puhdistusaineita saa niihin erikoistuneilta jälleenmyyjiltä.

Ongelmalika



1. Poista palanut sokeri, sulanut muovi, alumiinifolio ja muut materiaalit puhdistusterällä välittömästi kun ne ovat vielä kuumia.

VAROITUS

On olemassa riski, että poltat itsesi, kun käytät puhdistusterää kuumalla keittoalueella.

2. Puhdista liesitaso normaalisti, kun se on jäähtynyt. Jos keittoalue ja sille sulanut lika ovat ehtineet jäähtyä, lämmitä keittoalue uudelleen puhdistusta varten.

HUOM.

Keraamisen lasin pinnalla olevia naarmuja tai tummentumia, jotka ovat tulleet esimerkiksi terävistä pannun reunoista, ei saa poistettua. Ne eivät kuitenkaan heikennä liesitason toimintaa.

Liesitason kehys (vaihtoehto)

⚠ VAROITUS

Älä käytä etikkaa, sitruunamehua tai kalkinpoistoainetta kehykselle tai siihen voi tulla himmentymiä.

1. Pyyhi kehys kostealla liinalla.
2. Kostuta kuivunut lika märällä liinalla. Pyyhi ja hiero kuivaksi.

Vältäaksesi laitteesi vahingoittumisen

- Älä käytä liesitasoa työpintana tai säilytysalustana.
- Älä käytä keittoaluetta, jos liesitasolla ei ole pannua tai jos pannu on tyhjä.
- Keraaminen lasi on erittäin kestävä, ja se sietää hyvin lämpötilan vaihtelua. Se ei kuitenkaan ole särkymätön. Se voi vaurioitua, jos erityisen terävä tai kova esine putoaa liesitasolle.
- Älä aseta pannuja liesitason kehykselle. Naarmuja ja vaurioita voi ilmestyä pintaan.
- Vältä kaatamasta happamia nesteitä, esimerkiksi etikkaa, sitruunamehua tai kalkinpoistoaineita liesitason kehykselle, koska ne voivat aiheuttaa himmentymiä.
- Jos sokeria tai sitä sisältävää valmistetta joutuu kosketuksiin kuuman keittoalueen kanssa ja sokeri sulaa, on se puhdistettava välittömästi puhdistusterällä vielä kuumana. Jos sen annetaan jäähtyä, voi pinta vahingoittua likaa poistettaessa.
- Pidä kaikki sulavat tuotteet ja materiaalit, esimerkiksi muovit, alumiinifoliot ja uunifoliot, pois keraamiselta lasipinnalta. Jos kyseistä ainetta sulaa liesitasolle, se on poistettava välittömästi puhdistusterän avulla.

Vianmääritys ja huolto

Vianmääritys

Virhe voi johtua tiedonpuutteesta. Voit korjata virheen seuraavien ohjeiden avulla. Älä yritä tehdä lisäkorjauksia, jos seuraavista ohjeista ei ole apua mainituissa tapauksissa.

⚠ VAROITUS

Laitteen korjauksen saa tehdä vain pätevä huoltoteknikko. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle huomattavan riskin. Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteyttä asiakaspalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Mitä teen, jos keittoalueet eivät toimi?	• Sulake on palanut.	• Jos sulakkeet palavat useita kertoja, soita valtuutetulle sähköasentajalle.
Mitä teen, jos keittoalueet eivät mene päälle?	• Virtapainike ① kytkeytyi päälle vahingossa. • Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä.	• Laite kytetään päälle oikein. • Puhdista käyttöpaneeli.
Mitä teen, jos näytöstä kaikki muut paitsi H, B ja jälkilämmön osoitin katoavat?	• Virtapainike ① kytkeytyi päälle vahingossa. • Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä.	• Laite kytetään päälle oikein. • Puhdista käyttöpaneeli.
Mitä teen, jos keittoalueiden sammuttua jälkilämmön osoitin ei tule näkyviin?	• Keittoaluetta käytettiin vain lyhyesti, eikä se kuumentunut tarpeeksi.	• Jos keittoalue on kuuma, soita paikalliseen huoltoon.

Vianmääritys ja huolto

Tietokoodi	Mahdollinen syy	Ratkaisu
C0	Polttimen lämpötila-anturissa on ongelma.	Käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella ①. Jos ongelma jatkuu, katkaise virta yli 30 sekunniksi. Käynnistä laite sen jälkeen uudelleen. Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteyttä paikalliseen huoltokeskukseen.
C1	Lämpötila on havaittu määritettyä korkeammaksi.	
C2	PBA-anturissa on ongelma.	
A2	Tasavirtamoottori ei toimi piirilevyssä tai johdotuksessa olevien ongelmien tai moottorin lapaan kohdistuvan sähköhäiriön vuoksi.	
d0	Näppäintä painetaan yli 8 sekuntia.	Tarkista, onko näppäin märkä tai painetaanko sitä. Jos ongelma jatkuu, käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella ①. Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteyttä paikalliseen huoltokeskukseen.
F0	Pää- ja alipiirilevyjen välinen tiedonsiirto ei onnistu.	Käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella ①. Jos ongelma jatkuu, katkaise virta yli 30 sekunniksi. Käynnistä laite sen jälkeen uudelleen. Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteyttä paikalliseen huoltokeskukseen.
F2	Kosketusta tukeva IC kommunikoi epänormaalisti.	
UP	Se on normaalin jännitteen ulkopuolella (220 - 240 V).	Tarkista kodin sähkönjakelu.
U	Jos ruoanlaittoastiasto ei sovi induktioliedelle tai liesi toimii ilman ruoanlaittoastiastoa, tämä tila ilmoitetaan näytössä.	Käytä induktioliedelle sopivaa ruoanlaittoastiastoa.

Mitä teen, jos keittoalue ei mene päälle tai pois päältä?

Se voi johtua jostakin seuraavista ongelmista:

- Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä.
- Lapsilukko on päällä ja näytössä L.

Mitä teen, jos d0 näkyy näytössä?

Tarkista seuraavat:

- Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä. Käynnistääksesi uudelleen paina **virtapainiketta** ①.
- Jos nestettä on kaatunut käyttöpaneelille, pyyhi se pois.

Mitä teen, jos C1 näkyy näytössä?

Tarkista seuraavat:

- Liesitaso on ylikuumentunut epänormaalin toiminnan vuoksi.
- Kun liesitaso on jäähtynyt, paina **virtapainiketta** ① käynnistääksesi sen uudelleen.

Mitä teen, jos U näkyy näytössä?

Tarkista seuraavat:

- Ruoanlaittovälineet ovat sopimattomia, liian pieniä, tai keittoalueelle ei ole asetettu astioita.
- Jos käytät sopivia astioita, näkyvä viesti katoaa automaattisesti.

Mitä teen, jos jäähdystysuuletin on käynnissä vaikka liesitaso on sammutettu?

Tarkista seuraavat:

- Liesitason käytön jälkeen jäähdystysuuletin käy itsestään lieden jäähdyttämiseksi.
- Kun liesitason elektroniikka on jäähtynyt tai maksimiaika (10 minuuttia) on kulunut, jäähdystysuuletin sammuu.
- Jos pyydät huoltoa paikalle laitteen käytön neuvontaa varten, huollon vierailusta voi tulla maksu myös takuuajana.

Huolto- ja asiakaspalvelu

Ennen kuin pyydät apua tai huoltopalvelua, tarkista kohta **"Vianmääritys"**. Jos silti tarvitset vielä apua, noudata alla olevia ohjeita.

Onko kyseessä tekninen vika?

Jos on, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Valmistaudu aina etukäteen keskusteluun. Se helpottaa ongelman diagnosointia ja palvelukäynnin tarpeen selvittämistä.

Ottakaa huomioon seuraavat seikat.

- Miten ongelma ilmenee?
- Missä olosuhteissa ongelma ilmenee?

Kun soitat, kerro laitteesi malli ja sarjanumero. Tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä seuraavasti:

- Laitteen malli
- Sarjanumerokoodi (15 numeroa)

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän, jotta ne olisivat helposti saatavilla.

- Malli:
- Sarjanumero:

Missä tapauksissa sinulle voi tulla kustannuksia myös takuuajana?

- Jos olisit voinut korjata ongelman itse soveltamalla jotakin ratkaisusta kohdassa **"Vianmääritys"**.
- Jos huollon on tehtävä useita käyntejä siksi, että kaikkia asiaankuuluvia tietoja ei annettu ennen vierailua ja siitä johtuen he esimerkiksi tekevät ylimääräisiä matkoja hankkiakseen lisäosia. Valmistautumalla puheluun edellä kuvatulla tavalla säästyt ylimääräisten matkojen kustannuksilta.

KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA?

MAA	SOITA	TAI VIERAILE OSOITTEESSA
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

MAA	SOITA	TAI VIERAILE OSOITTEESSA
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Induksjonskomfyrtopp

Brukerhåndbok



SAMSUNG

Innhold

Bruke denne håndboken	3
Følgende symboler er bruk i denne brukerhåndboken:	3
Modellnavn og serienummer	3
Sikkerhetsinstruksjoner	3
Avhending av emballasje	7
Riktig avhending av ditt gamle apparat	7
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	7
Installere komfyrtoppen	8
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren	8
Verktøy du trenger	8
Koble til strømmettet	8
Installere i benkeplaten	9
Komponenter	11
Før du begynner	11
Kokesoner	11
Kontrollpanel	12
Induksjonsoppvarming	13
Sikkerhetsutkobling	13
Restvarmeindikator	14
Temperatursensor	14
Kokekar	14
Bruke berøringsknappene	18
Driftsstøy	18
Rengjøring ved oppstart	18
Bruk	18
Slå på apparatet	18
Slå av apparatet	18
Velg kokesone og effektnivå	19
Maks effektøkning	20

Bruke Fleksisone (kun for modeller med Fleksisone)	20
Fleksisone Pluss (Kun for modeller med Fleksisone Pluss)	21
Hold varm	22
Timer	22
Pause/gjenoppta	22
Hurtigstopp	22
Barnesikring	23
Maksimal effektgrense	23
Lyd på/av	24
Smart Connect	24
Avtrekksviftekontroll	25
Apparatvedlikehold	25
Komfyrtopp	25
Lett tilsmussing	25
Inngrodd smuss	26
Problematiske smuss	26
Komfyrtoppramme (alternativ)	27
Unngå skader på apparatet	27
Feilsøking og service	27
Feilsøking	27
Service	29

Bruke denne håndboken

Ta deg tid til å lese denne brukerhåndboken. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsinformasjonen som du finner i følgende kapittel, før du bruker apparatet ditt. Behold denne håndboken for fremtidige oppslag. Hvis du overlater apparatet til andre eiere, må du huske å levere med manualen til den nye eieren.

Følgende symboler er bruk i denne brukerhåndboken:

ADVARSEL

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfall**.

FORSIKTIG

Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.

FORSIKTIG

For å redusere risikoen for brann, elektrisk støt eller personskader når du bruker komfyrtoppen, følger du disse grunnleggende sikkerhetsforholdsreglene.

MERK

Praktiske tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukere med å betjene produktet.

Modellnavn og serienummer

Både modellnavnet og serienummeret er merket under komfyrbasen.

Skriv ned informasjonen eller fest den ekstra produktetiketten (finnes på toppen av produktet) på gjeldende side for senere bruk.

Modellnavn _____

Serienummer _____

Sikkerhetsinstruksjoner

Sikkerhetsaspektene for dette apparatet er i samsvar med alle godtatte tekniske standarder og sikkerhetsstandarder. Som produsenter mener vi imidlertid også at det er vårt ansvar å gjøre dere kjent med følgende sikkerhetsinstrukser.

ADVARSEL

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Innretningen for frakobling må være innlemmet i den faste kablingen i henhold til kablingsregler.

Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person, for å unngå farer.

Den angitte festemetoden må ikke være avhengig av bruk av klebemidler, ettersom dette ikke regnes som en pålitelig festemethode.

ADVARSEL: Hvis platen er sprukket, skru av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.

Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i komfyrtoppen.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Det skal ikke brukes en damprenser.

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på komfyrtoppens overflate, siden de kan bli varme. Slå av komfyrelementet med bryteren etter bruk, ikke bruk kjelesensoren som eneste sikring.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Pass på å unngå å berøre varmeelementene. Barn under åtte år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

ADVARSEL: Det kan være farlig å ikke holde oppsyn med maten hvis du lager mat på en komfyrtopp med fett eller olje. Dette kan føre til brann.

Du må **ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men heller slå av apparatet og deretter dekke til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på tilberedningsoverflatene.

ADVARSEL: Bare bruk komfyrtoppbeskyttelsen som er produsert av samme produsent som komfyrtoppen eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller komfyrtoppbeskyttelser innebygd i apparatet. Bruk av uegnet beskyttelse kan føre til ulykker. Overflatene kan bli varme under bruk.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år gamle og blir holdt tilsyn med.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under åtte år.

FORSIKTIG

Pass på at apparatet er riktig installert og jordnet av kvalifiserte fagfolk.

Bare kvalifiserte fagfolk kan utføre service på dette apparatet. Reparasjoner foretatt av ukvalifiserte personer kan føre til skade eller alvorlig funksjonssvikt. Hvis apparatet trenger reparasjon, må du kontakte ditt lokale servicesenter. Hvis disse instruksjonene ikke følges, kan det føre til skade og gjøre garantien ugyldig.

Innebygde apparater må bare brukes etter at de er installert i rom og på arbeidsplasser som overholder gjeldende standarder. Dette sikrer tilstrekkelig beskyttelse mot kontakt for elektriske enheter i samsvar med kravene i gjeldende sikkerhetsstandarder.

Hvis apparatet fungerer dårlig, eller hvis det oppstår brudd, sprekker eller rifter:

- slå av alle kokesoner,
- koble komfyrtoppen fra strømforsyningen, og
- kontakt ditt lokale servicesenter.

Hvis komfyren sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt. Ikke bruk komfyrtoppen før glassplaten er byttet.

Sikinst

Ikke bruk komfyrtoppen til å varme opp aluminiumsfolie, produkter pakket i aluminium eller frosne varer som er oppbevart i kokekar av aluminium.

Væske mellom kjelebunnen og komfyrtoppen kan gi damptrykk. Dette kan få kjelen til å hoppe.

Pass alltid på at kokeplaten og kjelebunnen holdes tørre.

Kokesonene blir varme når du lager mat.

Hold alltid små barn unna apparatet.

Hold alt emballasjemateriell godt utenfor barns rekkevidde, siden de kan være farlige for dem.

Dette apparatet skal bare brukes til normal koking og steking i hjemmet. Det er ikke laget for kommersiell eller industriell bruk.

Bruk aldri komfyrtoppen til å varme opp rommet.

Vær forsiktig når du setter inn elektriske apparater i stikkontakter i nærheten av komfyrtoppen. Strømledninger må ikke komme i kontakt med komfyrtoppen.

Overopphetet fett og olje kan raskt ta fyr. Forlat aldri overflateenheter uten tilsyn når du lager mat i fett eller olje, for eksempel når du lager chips.

Slå av kokesonene etter bruk.

Hold alltid kontrollpanelene rene og tørre.

Plasser aldri brennbare gjenstander på komfyrtoppen. Det kan føre til brann.

Uforsiktig bruk kan medføre fare for brannskader.

Ledninger fra elektriske apparater må ikke berøre den varme overflaten på komfyrtoppen eller varme kokekar.

Ikke bruk komfyrtoppen til å tørke klær.

Brukere med pacemakere og Active Hart-implantater må holde overkroppen minst 30 cm fra induksjonskokesonene når disse står på. Hvis du er i tvil, ber vi om at du tar kontakt med produsenten av implantatet eller legen din. (Kun modeller med induksjonskomfyrtopp)

Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv. Slå alltid apparatet av før rengjøring.

Rengjør komfyrtoppen i samsvar med rengjørings- og behandlingsinstruksjonene i denne håndboken.

Hold husdyr unna apparatet, da de kan trække på kontrollene og forårsake feil.

Avhending av emballasje

⚠ ADVARSEL

Alle materialer som er brukt i emballasjen til dette apparatet, er fullstendig resirkulerbare. Ark og deler i hardskum er riktig merket. Sørg for at emballasjemateriale og gamle apparater blir avhendet med hensyn til sikkerhet og miljø.

Riktig avhending av ditt gamle apparat

⚠ ADVARSEL

Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke blir et faremoment. For å gjøre dette må du få en kvalifisert fagperson til å koble apparatet fra strømnettet, og fjerne nettleidingen. Apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet. Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne markeringen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installere komfyrtoppen

⚠ ADVARSEL

Sikre at det nye apparatet bare blir installert og jordnet av kvalifisert personell. Legg merke til denne instruksjonen. Garantien vil ikke dekke skader som kan oppstå som et resultat av feil installasjon.

Tekniske data finnes i slutten av denne håndboken.

Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

- Det må finnes en enhet i den elektriske installasjonen som gjør det mulig å koble apparatet fra strømmettet i alle polene med en kontaktåpning på minst 3 mm. Passende isolasjonsenheter inkluderer sikringsbryter for utkobling av linje, sikringer (sikringer med skrufatning må fjernes fra holderen), jordfeilbryter og vernebryter.
- Når det gjelder brannvern, oppfyller dette apparatet kravene i EN 60335 - 2 - 6. Denne typen apparat kan installeres med et høyt skap eller en vegg på den ene siden.
- Installasjonen må garantere for beskyttelse mot støt.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres, må oppfylle stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mot fuktighet må alle avkuttete overflater forsegles med egnet forsegling.
- På flislagte overflater, må skjøtene i området der komfyrtoppen plasseres være helt fylt opp med fugemasse.
- På naturlig, kunstig stein eller keramikktopper, må snappfestefjærne festes på plass med egnet kunstharpiks eller blandet klebemiddel.
- Sikre at forseglingen er riktig plassert mot arbeidsflaten uten mellomrom. Ekstra silikonforsegling må ikke brukes. Det ville gjøre demontering mye vanskeligere ved service.
- Komfyrtoppen må presses ut nedenfra når den skal fjernes.
- Det kan installeres et brett under komfyrtoppen.
- Ventilasjonsåpningen mellom benkeplaten og fronten på enheten under må ikke tildekkes.

Verktøy du trenger



Blyant



Philips-skrutrekker



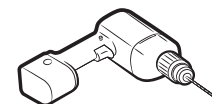
Linjal eller vater



Beskyttelsesbriller



Sabelsag



Bor

Koble til strømmettet

Før tilkobling må du sjekke at apparatets nominelle spenning, dvs. den spenningen som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med tilgjengelig strømforsyning. Typeskiltet er plassert på den nederste karmen på komfyrtoppen.

⚠ ADVARSEL

Slå av strømmen før du kobler kablene til kretsen.

Spenningen i varmeelementet er AC 230 V~. Apparatet virker også perfekt på eldre nettverk med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Komfyrtoppen skal kobles til nettet med en enhet som tillater at apparatet kan kobles fra nettet på alle poler med en kontaktåpning på minst 3 mm, dvs. automatisk sikringsbryter for utkobling av linje, jordfeilbryter eller vernebryter.

⚠ ADVARSEL

Kabelkoblingene må gjøres i samsvar med forskriftene, og terminalskrueene må festes sikkert.

⚠ ADVARSEL

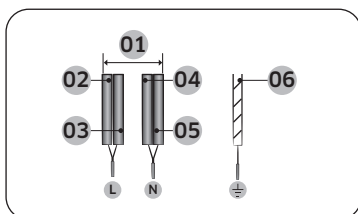
Så snart komfyrtoppen er koblet til strømmettet, må du kontrollere at alle kokesonene er klare til bruk ved å slå dem kort på etter tur, på maksimuminnstilling med egnede kokekar.

⚠ ADVARSEL

Pass på å avstemme og nøytralisere tilordning av koblingene i huset og apparatet (koblingsskjemaer) for å unngå at komponenter skadet. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil i installasjon.

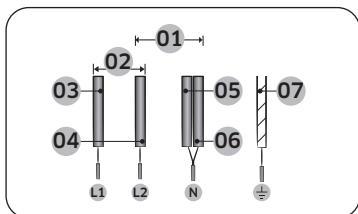
⚠ ADVARSEL

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person, for å unngå farer.



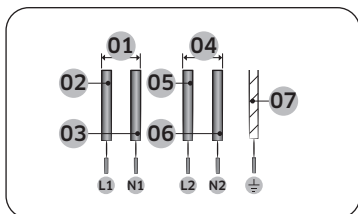
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Blå
02	Svart	05	Grå
03	Brun	06	Grønn/gul



2N~ (16A): Separer 2-fasede ledninger (L1 og L2) før tilkobling.

01	220-240 V~	05	Blå
02	380-415 V~	06	Grå
03	Svart	07	Grønn/gul
04	Brun		



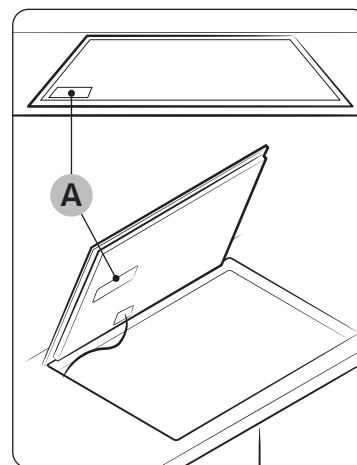
2 x 1N~ (16A): Separer ledningene før tilkobling.

01	220-240 V~	05	Brun
02	Svart	06	Grå
03	Blå	07	Grønn/gul
04	220-240 V~		

⚠ ADVARSEL

For riktig forsyningstilkobling, følg kablingsdiagrammet ved terminalene.

Installere i benkeplaten



A. Serienummer

📖 MERK

Noter ned serienummeret på apparatets typeetikett før installasjonen. Dette nummeret er nødvendig i tilfelle det er behov for service og det ikke lenger er tilgjengelig etter installasjon, ettersom det befinner seg på det opprinnelige typeskiltet på oversiden eller undersiden av apparatet.

📖 MERK

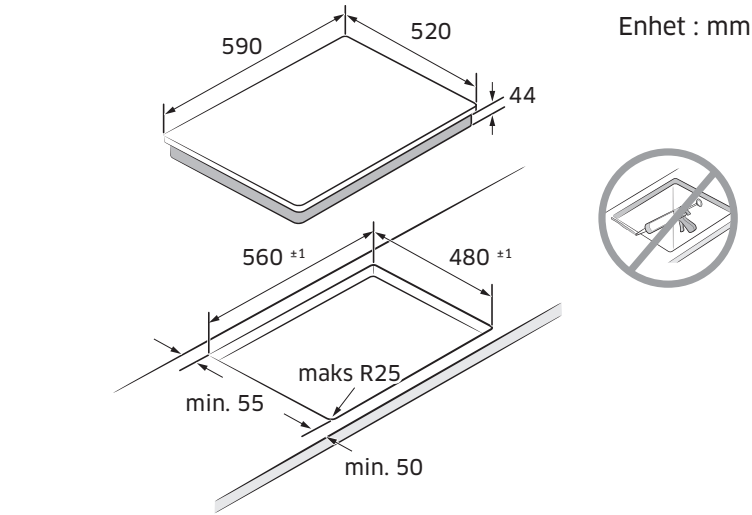
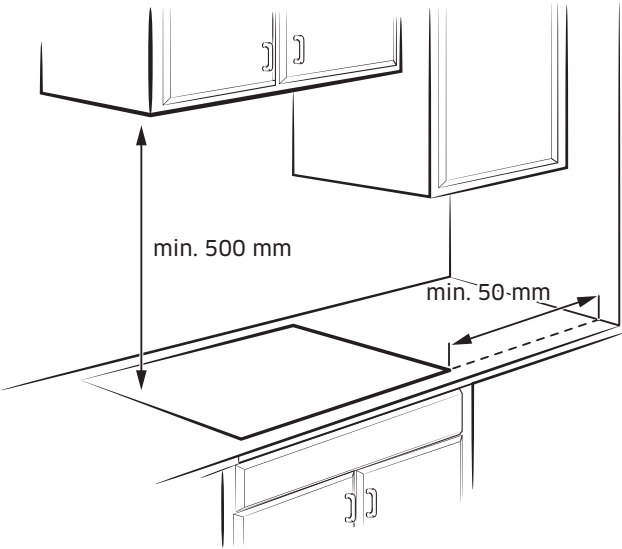
Vær spesielt oppmerksom på kravene om minimumsplass og -klaring.

📖 MERK

Undersiden av komfyrtoppen er utstyrt med en vifte. Hvis det er en skuff under komfyrtoppen, bør den ikke brukes til oppbevaring av små gjenstander eller papir, da viften kan skades eller kjølingen forstyrres hvis de suges inn i viften.

Ins ktop

Ins ktop



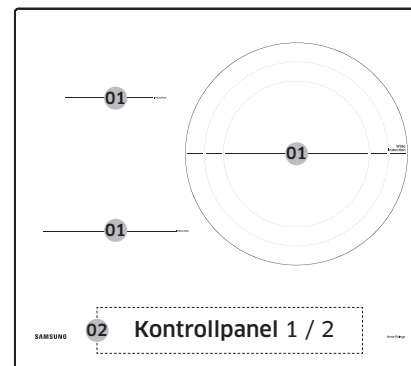
Type for innbygging (kun NZ6*****FK-modellen kan installeres)

Skuff	Ovn

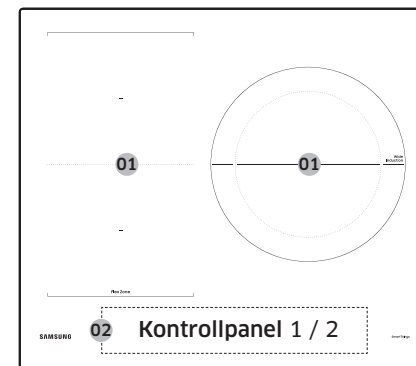
Før du begynner

Kokesoner

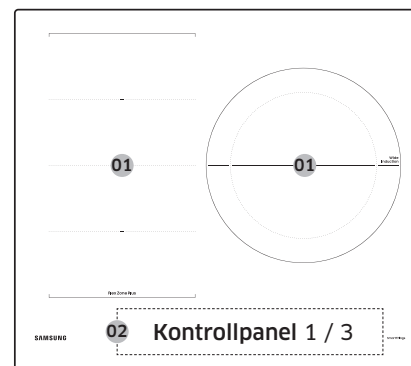
NZ63*403*GK



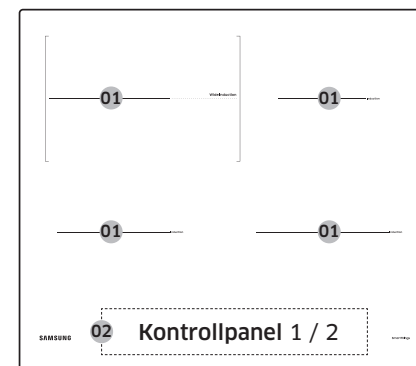
NZ63*504**K



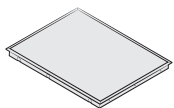
NZ63*605**K



NZ64*401**K



Komponenter



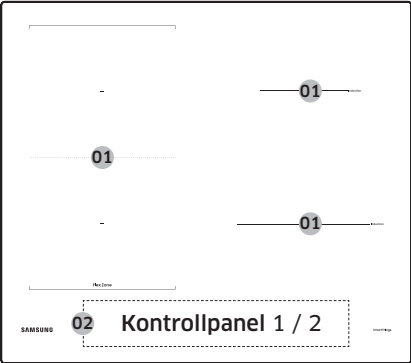
Induksjonskomfyrtopp



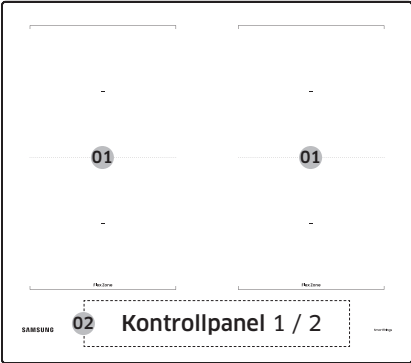
Brakettfjær

Før beg

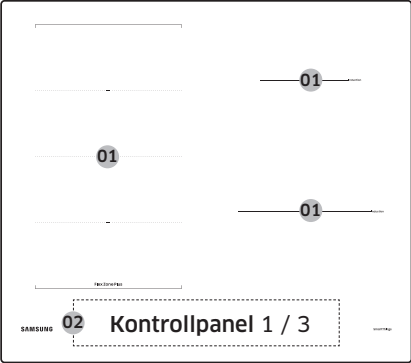
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



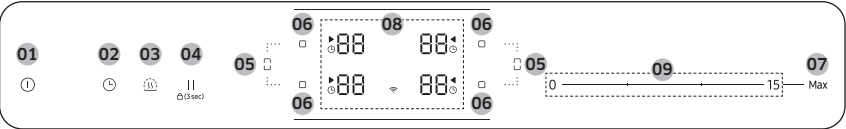
NZ64*605**K



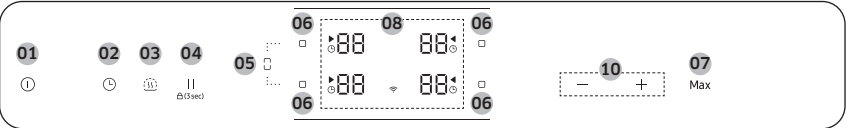
01	Induksjonskokesone
02	Kontrollpanel

Kontrollpanel

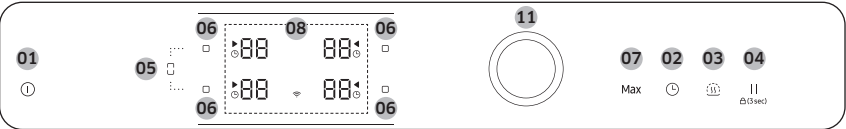
Kontrollpanel 1



Kontrollpanel 2



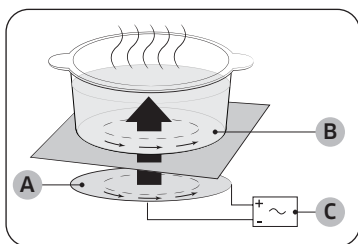
Kontrollpanel 3



01	⏻ På/av	For å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.
02	🕒 Timer	For å skru timeren på eller av, og stille inn timeren.
03	🔥 Hold varm	For å holde kokt mat varm.
04	⏸ (3sec) Pause og lås	For å sette alle kokesoner til lav strøminnstilling. Hold inne i 3 sekunder for å låse eller låse opp kontrollpanelet. (Barnesikring)
05	📏 Fleksisone	For å velge fleksisone.
06	☐ Kokesone	For å velge kokesone.

07 Max Maks effektøkning	For å aktivere funksjonen.
08 Display	Til å vise for varmeinnstillinger, restvarme, og Wi-Fi-tilkobling.
09 Kontrollinje	For å angi en varmeinnstilling og øke eller minke tiden.
10 Kontrolltast	For å angi en varmeinnstilling og øke eller minke tiden.
11 Kontrollknott	For å angi en varmeinnstilling og øke eller minke tiden.

Induksjonsoppvarming



- A. Induksjonsspole
- B. Indusert strøm
- C. Elektroniske kretser

- **Prinsippet med induksjonsoppvarming:** Når du plasserer et kokekar på en kokesone og slår den på, produserer de elektriske kretsene i induksjonskomfyrtoppen "indusert strøm" i bunnen av kokekaret, slik at kokekarets temperatur umiddelbart øker.
- **Raskere koking og steking:** Siden kokekaret blir varmet opp direkte, ikke glassplaten, blir effekten bedre enn i andre systemer fordi ingen varme går tapt. Det meste av energien som absorberes, transformeres til varme.

Sikkerhetsutkobling

Hvis én av kokesonene ikke er slått av eller effektnivået ikke er justert etter en lengre periode, vil denne kokesonen automatisk slå seg selv av. Kokesonene slås av automatisk i følgende tilfeller.

Effektnivå	Slå av
1-3	Etter 6 timer
4-6	Etter 5 timer
7-9	Etter 4 timer
10-15	Etter 1,5 timer

MERK

Hvis komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk, vises . Og komfyrtoppen vil bli slått av.

MERK

Hvis det blir brukt uegnede, for små kokekar, eller ingen kokekar er plassert på kokesonen, vises . Og etter ett minutt blir den tilsvarende kokesonen slått av.

MERK

Skulle én eller flere kokesoner slå seg av før angitt tid har gått, kan du se "Feilsøking".

Andre grunner til at en kokesone kan slås av automatisk

Alle kokesoner vil bli slått av hvis væske koker over på kontrollpanelet. Den automatiske utkoblingen vil også aktiveres hvis du plasserer en fuktig klut på kontrollpanelet. I begge disse tilfellene vil apparatet måtte slås på igjen ved hjelp av **På/Av**  -knappen etter at væsken eller kluten har blitt fjernet.

Før beg

Restvarmeindikator

Når én enkelt kokesone eller koketoppen er slått av, vil forekomsten av restvarme vises med en   (for "varm") i det tilhørende displayet for kokesonen. Selv etter at kokesonen er slått av, blir restvarmeindikatoren bare slått av etter at kokesonen er kjølet.

Du kan bruke restvarmen til å tine eller holde mat varm.

⚠ ADVARSEL

Så lenge restvarmeindikatoren lyser, finnes det en viss fare for å brenne seg.

⚠ ADVARSEL

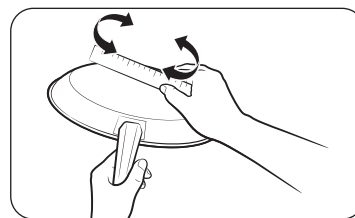
Hvis strømforsyningen blir brutt, vil symbolet   bli borte, og informasjon om restvarme vil ikke lenger være tilgjengelig.

Det kan imidlertid likevel være mulig å brenne seg. Dette kan unngås ved å alltid passe på når man er nær komfyrtoppen.

Temperatursensor

Hvis temperaturen uansett årsak skulle stige over sikkerhetsgrensene på en av kokesonene, vil kokesonen automatisk bli redusert til et lavere effektivnivå. Når du er ferdig med å bruke komfyrtoppen, vil kjøleviften fortsette å kjøre til elektronikken i komfyrtoppen er kjølt ned. Kjøleviften slås automatisk av avhengig av temperaturen i elektronikken.

Kokekar



Bruk kokekar med flat bunn som er fullstendig i kontakt med hele kokesonen. Kontroller flatheten ved å trekke en linjal på tvers av bunnen på kokekaret. Påse at du følger anbefalingene for kokekar.

- Bruk kokekar med egnet materiale for induksjonskoking.
- Bruk kokekar av god kvalitet med tunge bunner for bedre varmedistribusjon. Dette vil gi best kokeresultater.
- Bruk kokekar med en størrelse som passer til matmengden som skal tilberedes.
- Ikke la kokekar tørrkoke. Dette kan forårsake permanent skade i form av ødeleggelser, fusjon eller defekter på den keramiske komfyren. (Denne typen skader dekkes ikke av garantien).
- Ikke bruk skitne kokekar eller kokekar med fettoppsamlinger. Bruk alltid kokekar som er lette å rengjøre etter kokingen.

⚠ FORSIKTIG

- Kokesonene kan virke nedkjølte etter at de er slått av. Men glassoverflaten kan allikevel være varm fra restvarme fra kokekarene. Det er fremdeles fare for brannskader.
- Ikke berør varme kokekar direkte med hendene. Bruk alltid ovnsvanter eller grytekluter for å beskytte hendene mot brannskader.
- Ikke skyv kokekar langs komfyroverflaten. Dette kan permanent skade komfyrtoppen.

Kokekar for matlaging med induksjonssoner

Induksjonskomfyren kan bare slås på når et kokekar med magnetisk bunn plasseres på en av kokesonene. Du kan bruke kokekar som er identifisert som egnet nedenfor.

Materiale	Egnethet
Stål, emaljert stål, støpejern	Ja
Rustfritt stål	Ja (hvis en magnet kan festes til bunnen av kokekaret)
Aluminium, kopper, bronse, glass, keramikk, porselen	Nei

MERK

- Kokekar for induksjonskomfyrer er merket som egnet for dette av produsenten.
- Enkelte kokekar kan avgi lyd når de brukes på induksjonskokesonene.
- Disse lydene indikerer ikke at det er noen feil på komfyren og påvirker ikke bruken på noen måte.
- Spesielle kokekar i rustfritt stål kan være uegnet for induksjonskoking. Kontroller om bunnen av kokekaret trekker til seg en magnet.

Kokekarstørrelser for induksjonskokesoner

Induksjonskokesoner tilpasser seg automatisk til størrelsen på bunnen av kokekaret, opp til en viss grense. Den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må imidlertid ha en minstediameter som avhenger av størrelsen på kokesonen. For best resultat skal du bruke kokekar med en diameter som passer brenneren. Hvis kokekaret ikke registreres av brenneren, kan du prøve på en mindre brenner.

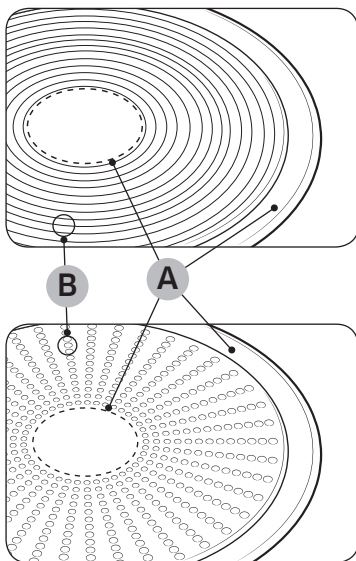
MERK

For diameter på kokekar, kan du se modellens spesifikasjoner for kokesoner.

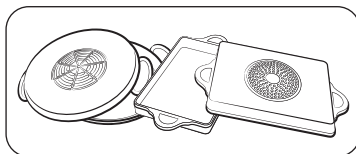
Før beg

Andre induksjonskokekar

Enkelte kokekar har tynt magnetisk materiale på bunnen for å fungere med en induksjonskomfyr. Disse kokekarene har svak magnetisme og kan fungere dårlig. (Svak magnetisme betyr at en magnet ikke blir godt festet eller hvor magneten bare kan festes til et lite område.)



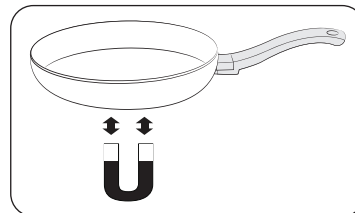
- A. Område hvor magneten ikke fester seg
- B. Område hvor magneten fester seg



- Selv om kokekar er utviklet for en induksjonskomfyr, kan varmeytelsen av og til være svak eller komfyren vil kanskje ikke oppdage kokekaret avhengig av størrelsen og styrken til det magnetiske området på bunnen av kokekaret.

Når du bruker store kokekar med et mindre ferromagnetisk element, blir bare det ferromagnetiske elementet oppvarmet. Varmen blir derved ikke jevnt distribuert.

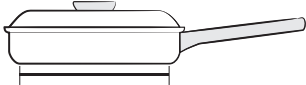
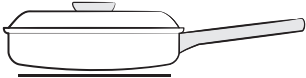
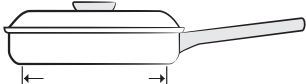
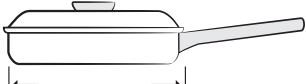
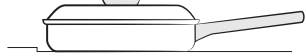
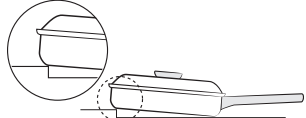
Egnethetstest



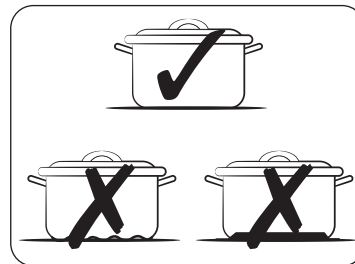
Kokekar er egnet for induksjonsoppvarming dersom en magnet fester seg til bunnen av kokekaret og kokekaret er merket som egnet for dette av produsenten.

- Du kan kjenne igjen gode kokekar på bunnen. Bunnen bør være så tykk og flat som mulig.
- Når du kjøper nye kokekar, skal du være spesielt oppmerksom på diameteren på bunnen. Produsentene oppgir ofte diameteren av den øvre kanten.
- Ikke bruk kokekar med skader i bunnen med skarpe eller ru kanter. Skadede kokekar kan forårsake permanente riper i den keramiske komfyrtoppen hvis du skyver dem over overflaten.
- Når de er kalde, er kokekar vanligvis bøyd svakt innover (konkave). De må aldri være bøyd utover (konvekse).
- Hvis du vil bruke spesielle kokekar, for eksempel en trykkoker, sautépanne eller wok, må du følge produsentens veiledning.

Riktig plassering

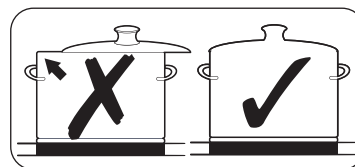
Riktig	Feil
	
Kokekar med flat bunn og rette sider	Kokekar med kurvet eller bøyd bunn eller sider
	
Kokekaret møter eller overskrider den anbefalte minimumstørrelsen for kokesonen.	Kokekaret møter ikke den krevde minimumstørrelsen for den aktuelle kokesonen.
	
Kokekaret sitter fullstendig flatt på komfyroverflaten.	Kokekaret sitter på komfyrkanten eller sitter ikke fullstendig flatt på komfyroverflaten.
	
Kokekaret er fullstendig balansert.	Det tunge håndtaket får kokekaret til å vippe.

Tips til energisparing



Følg disse tipsene for å spare energiforbruk.

- Plasser alltid kokekaret på en kokesone før du slår på den tilhørende brenneren.
- Hold kokesonene som bunnen på kokekarene rene. Ellers blir det brukt mer energi.
- Lukk lokket til kokekaret godt hvis det er tilgjengelig. Dette vil redusere energiforbruket.
- Slå av brenneren før koketiden er over. Bruk restvarme for å holde maten varm.



Riktig plassering

Du kan teste kokekar for å se om de er egnet for bruk med produktet.

1. Berør **På/Av**  -knappen i 1-2 sekunder for å slå på komfyrtoppen.
2. Berør **Pause og lås**  -knappen i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.
3. Berør **Timer**  -tasten i 3 sekunder for å aktivere modusen egnethetstest for kokekar.
4. Plasser kokekaret på en av kokesonene, og berør og hold **Kokesone**  -tasten inne i 3 sekunder.

Display	Beskrivelse
0	Kokekaret er uegnet
1-5	Kokekaret er egnet, men ineffektivt
6-10	Kokekaret er egnet

Før beg

Bruke berøringsknappene

For å bruke berøringsknappene, berører du ønsket knapp med fingertuppen til riktig display lyser opp eller slukkes, eller til ønsket funksjon aktiveres. Pass på at du bare berører én bryter når du bruker apparatet. Hvis fingeren din ligger for flatt på en knapp, kan også en tilstøtende knapp bli aktivert.

Driftsstøy

Hvis du hører.

- **Sprakelyd:** kokekaret er laget av forskjellige materialer.
- **Plystring:** du bruker mer enn to kokesoner, og kokekarene er laget av forskjellige materialer.
- **Summing:** du bruker høye effektnivåer.
- **Klikking:** elektrisk veksling forekommer.
- **Hvesing, susing:** viften er i bruk.

Støyen er normal og vitner ikke om feil.

⚠ ADVARSEL

Ikke bruk kokekar av forskjellig størrelse og materiale. Bruk av kokekar i forskjellige størrelser eller materialer kan lage lyder eller vibrasjoner.

📖 MERK

Bruk av lave effektnivåer (1-5) kan føre til klikkelyder.

Rengjøring ved oppstart

Tørk av den keramiske glassplaten med en fuktig klut og glassrensemiddel for keramiske komfyrer.

⚠ ADVARSEL

Bruk aldri etsende eller slipende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli skadet.

Bruk

Slå på apparatet

Apparatet slås på ved hjelp av **På/av** ① -knappen. Berør **På/av** ① -knappen i omtrent 1-2 sekunder.

📖 MERK

Etter at **På/av** ① -knappen har blitt aktivert for å slå på apparatet, må du velge en varmeinnstilling innen omtrent 20 sekunder. Av sikkerhetsgrunner vil apparatet ellers slå seg selv av.

Slå av apparatet

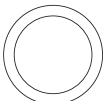
For å slå av apparatet fullstendig, bruk **På/av** ① -knappen. Berør **På/av** ① -knappen i omtrent 1-2 sekunder.

📖 MERK

Etter å ha skrudd av én enkelt kokesone eller hele kokeoverflaten, vil forekomsten av restvarme vises i det digitale displayet for de tilhørende kokesonene, i form av   to trinn for "varm". Når temperaturen senkes, vil   forsvinne.

Velg kokesone og effektnivå

1. Du velger kokesone ved å berøre den tilsvarende **kokesone**  -tasten.
2. For innstilling og justering av effektnivået bruker du kontrollinjen eller kontrolltasten eller kontrollknotten.

Kontrollinje	0 ———— 15 — Max
Kontrolltast	— + Max
Kontrollknott	 Max

MERK

- Standardnivået er angitt til 15 når kokesonen velges.
- Hvis du berører mer enn én tast i mer enn 8 sekunder, vil  vises på displayet for kokesone.

Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesielle matvarer

Tallene i tabellen nedenfor er veiledende. Effektnivået som kreves for forskjellige tilberedningsmetoder, avhenger av flere faktorer, inkludert kvaliteten på kokekarene som brukes, og type og mengde mat som tilberedes.

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Eksempler på bruk
14-15	Oppvarming / sautering / steking	Oppvarming av store mengder væske, koking av nudler, brunng av kjøtt, brunng av gulasj, brasering av kjøtt
8-11	Kraftig steking	Biff, kjøttfilet, poteter, pølser, pannekaker/lefser
7-10	Steking	Snitsel/koteletter, lever, fisk, kjøttkaker, egg
5-7	Koking	Koking av opptil 1,5 l væske, poteter, grønnsaker
2-4	Damping / stuing / koking	Damping og stuing av små mengder grønnsaker, ris og melkeretter
1-2	Smelting	Smelting av smør, oppløsning av gelatin, smelting av sjokolade

MERK

Du vil måtte justere effektnivåene etter bestemte kokekar og matvarer.

Bruk

Maks effektøkning

Funksjonen **Maks effektøkning** gjør mer energi tilgjengelig for hver kokesone. (eksempel: praktisk når du skal koke opp en stor kjele med vann)
Etter at tiden for **Maks effektøkning** går ut, går kokesonene automatisk tilbake til høyeste varmenivå.

MERK

- I visse omstendigheter, kan funksjonen **Maks effektøkning** deaktiveres automatisk for å beskytte de interne elektroniske komponentene i komfyrtoppen.
Det er for eksempel umulig å få maksimal effekt på bakre og forreste fleksisone samtidig.
- Se kokesonene for din modell for spesifikasjoner av **Maks effektøkning** -tid.

Strømstyring

Kokesonene har et tilordnet maksimalt effektnivå.
Hvis dette effektnivået overstiges ved å slå på funksjonen **Maks effektøkning** for en kokesone, reduserer strømstyringen automatisk effektnivået for kokesonen.
Displayet for denne kokesonen veksler i noen sekunder mellom angitt effektnivå og det høyest mulige effektnivået. Deretter skifter displayet fra det angitte effektnivået til det høyest mulige effektnivået.

Bruke Fleksisone (kun for modeller med Fleksisone)

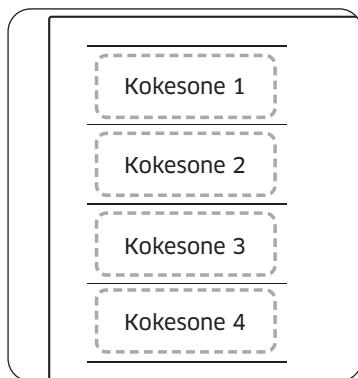
Fleksisone-funksjonen kan bruke hele kokesonen på venstre side for bruk av store kokekar. (eksempel: ovale kokekar, fiskekjele)

- Berør **Fleksisone**  -tasten.
- For innstilling og justering av effektnivået, bruk **Effektnivå** -tasten.

MERK

- Berører du **Fleksisone**  -tasten under drift, slås **Fleksisone** -funksjonen seg av.
- Hvis du berører **Fleksisone**  -tasten mens hver brenner opererer på forskjellige nivåer, blir brenneren justert til høyt nivå.

Fleksisone Pluss (Kun for modeller med Fleksisone Pluss)



Fleksisonen er det store kokeområdet på venstre side av komfyrtoppen (se illustrasjonen til venstre) som er spesielt utformet for gryter og kjeler med forskjellig fasong og størrelse samtidig. Fleksisonen har fire soner som styres av individuelle induktorer, slik at du kan tilberede maten uavhengig hvor kokekaret plasseres på en kokesone.

Med Fleksisone Pluss kan du bruke en kombinasjon av forskjellige kokesoner for å forstørre kokeområdet. Berør **Fleksisone**  -tasten for å bruke kokesonen som følger.

Kokesone 1	Kokesone 1	Kokesone 1	Kokesone 1
Kokesone 2	Kokesone 2	Kokesone 2	Kokesone 2
Kokesone 3	Kokesone 3	Kokesone 3	Kokesone 3
Kokesone 4	Kokesone 4	Kokesone 4	Kokesone 4

MERK

- Når du bruker bare én kokesone, må diameteren på bunnen av kokekaret være mindre enn 14 cm.
- Komfyrtoppen kan bruke 5-10 sekunder på å gjenkjenne kokekarets posisjon.
- Det kan komme lyder mens komfyrtoppen gjenkjenner kokekaret.
- Ikke fjern kokekaret under tilberedningen. Av sikkerhetsmessige årsaker, stopper komfyrtoppen automatisk hvis et kokekar har blitt fjernet i mer enn 5 sekunder.

Bruke fleksisone Pluss (Kun for modeller med Fleksisone Pluss)

- Berør **Fleksisone**  -tasten.
- For innstilling og justering av effektnivået, bruk **Effektnivå** -tasten.

MERK

- Hvis du berører **Fleksisone**  -tasten under drift, slås **Fleksisone** -funksjonen seg av.
- Hvis du berører **Fleksisone**  -tasten mens hver kokesone opererer på forskjellige nivåer, blir den automatisk justert til høyere nivå.
- Når du flytter eller legger til kokekar til en ny Fleksisone, avbryter du handlingen og berører den tilsvarende **kokesone**  -tasten for å aktivere kokesonen.

Bruk

Hold varm

1. Bruk denne funksjonen for å holde kokt mat varm. Berør den tilsvarende **kokesone**  -tasten.
2. Berør **Hold varm**  -tasten.
3. Kokesonedisplayet endres.
4. Berør **Hold varm**  -tasten igjen for å slå av kokesonen.

Timer

Bruke timeren som sikkerhetsutkobling

Hvis det er satt en bestemt tid for en kokesone, vil kokesonen slå seg selv av så snart denne tiden er omme. Denne funksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.

Stille inn timeren

Kokesonen(e) der du vil bruke sikkerhetsutkoblingen, må være slått på.

1. Berør **Timer**  -tasten.
2. Still inn timeren ved å trykke gjentatte ganger på **Timer**  -tasten.
3. For å avbryte tidtakerinnstillingen berører du **Timer**  -tasten inne i 3 sekunder.

MERK

- Du kan endre innstillingen raskere ved å berøre og holde inne **Timer**  -tasten til ønsket verdi er nådd.
- Etter at timeren er gått ut, hører du en pipelyd flere ganger. Kokesonen slår seg imidlertid ikke av.

Pause/gjenoppta

Funksjonen **Pause/gjenoppta** setter alle kokesonene som er slått på til lavt effektnivå samtidig, og deretter tilbake til det tidligere effektnivået. Denne funksjonen kan brukes til å raskt avbryte og deretter fortsette kokeprosessen, hvis du f.eks. vil ta en telefon.

Når **Pause/gjentoppta** -funksjonen er aktivert, blir alle berøringsknappene unntatt **Pause og lås** , og **På/av**  deaktivert.

For å gjenoppta tilberedningen kan du trykke på **Pause og lås**  -tasten igjen.

	Kontrollpanel	Display
For å slå på	Berør Pause og lås  -tasten	
For å slå av	Berør Pause og lås  -tasten	Gå tilbake til tidligere strømnivå

Hurtigstopp

Med dette alternativet kan du redusere tiden det tar å stanse tilberedningen. Du kan slå av en kokesone ved å berøre **kokesone**  -tasten i 2 sekunder.

MERK

Fleksisone  -tasten støtter ikke hurtigstoppfunksjonen.

Barnesikring

Du kan bruke barnesikringen for å hindre at du slår på en kokesone og aktiverer kokeoverflaten uten å mene det. I tillegg kan kontrollpanelet, med unntak av **På/av**  -tasten (bare slå av-kontrollen), låses for å hindre at innstillingene endres utilsiktet, for eksempel når du tørker av panelet med en klut.

Slå barnesikringen på/av

1. Berør **Pause og lås**  -tasten i omtrent 3 sekunder. Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.
2. Berør hvilken som helst tast.  vises på displayene for å angi at barnesikringen er aktivert.
3. Når du skal slå av barnesikringen, berører du **Pause og lås**  -tasten igjen i 3 sekunder.
Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.

MERK

- Uavhengig av strøm på/av aktiveres barnesikringen.
- Du kan aktivere barnesikringen mens du koker. For å slå av brenneren med barnesikringen på berører du **på/av**  -tasten for å slå av barnesikringen først, og deretter den tilsvarende **kokesone**  -tasten.

Maksimal effektgrense

Med denne funksjonen kan du justere den maksimale effekten til enheten.

1. La komfyren være avslått.
2. Berør **Pause og lås**  -tasten i omtrent 3 sekunder for å slå på barnesikringen.
3. Berør **kokesone**  -tasten foran til venstre, og **kokesone**  -tasten foran til høyre samtidig i omtrent 3 sekunder.
4. Berør **Timer**  -tasten i omtrent 3 sekunder.
Displayene vil vise **P**  og nåværende maksimal effekt.
5. Du kan justere effektgrensen ved hjelp av **Pause og lås**  -tasten.
(3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Berør **På/av**  -tasten for å angi innstillingen.

MERK

I lav effektmodus (3000 W, 4000 W), justeres effektnivået automatisk.

Lyd på/av

1. Berør **På/av**  -knappen i omtrent 1-2 sekunder.
2. Berør **Timer**  -tasten i 3 sekunder innen 10 sekunder etter at komfyren er slått på.
3. Lyden vil slås av og **OFF** vil vises i displayet.
4. For å endre lydinnstillingen, gjentar du trinn 1 og 2. Lyden vil slås på og **ON** vil vises i displayet.

MERK

Det er ikke mulig å endre lydinnstillingene etter 10 sekunder fra du har slått på.

Smart Connect

Komfyrtoppen har innebygd Wi-Fi-modul som du kan bruke til å synkronisere komfyrtoppen med SmartThings-appen. På smarttelefon-appen kan du:

- overvåke driftsstatusen og effektnivåene til komfyrelementene.
- kontrollere og endre timerinnstillingene.

Funksjoner som kan opereres fra SmartThings-appen vil kanskje ikke operere jevnt hvis kommunikasjonsforholdene er dårlige eller produktet er installert med et svakt Wi-Fi-signal.

Slik kobler du til komfyrtoppen

Før du kan bruke de fjernstyrte funksjonene til Samsung-komfyren, må du legge den til i SmartThings-appen.

1. Last ned og åpne SmartThings-appen på smartenheten din.
2. Berør **På/av**  -tasten i omtrent 1-2 sekunder for å slå på komfyren.
3. Berør **Pause og lås**  -tasten i omtrent 3 sekunder for å slå på barnesikringen.
4. Følg instruksjonene i appen og berør deretter **Max** -tasten i 3 sekunder.
5. Mens tilkoblingen opprettes, vil Wi-Fi-indikatoren blinke. Når prosessen er fullført, lyser indikatoren uten å blinke. Nå er komfyren tilkoblet.
6. Hvis Smart Connect Wi-Fi-indikatoren ikke slås på, følger du instruksjonene i appen for å koble til på nytt.

MERK

- Påse at Smart Connect-funksjonen bare innstilles når komfyren ikke er i bruk.
- For videre instruksjoner kan du se brukerhåndboken på Internett på www.samsung.com

Wi-Fi på/av

- For å slå Wi-Fi på eller av, kan du gjenta trinn 2 til 4.

Avtrekksviftekontroll

Dette produktet har en Bluetooth-enhet som du kan bruke for å koble komfyren til kontrollmodeller av Samsung avtrekksvifter. Igjennom Bluetooth-tilkoblingen kan du bruke kontrollfunksjonen for avtrekksvifte på SmartThings-appen.

For å finne ut mer om kontrollaktiverte modeller av Samsung avtrekksvifter kan du gå til www.samsung.com.

Å koble til en modell med avtrekksviftekontroll

1. Last ned og kjør SmartThings-appen på smarttelefonen din. Fullfør deretter Smart Connect-prosedyren for å koble til komfyren.
2. Følg Bluetooth-instruksjonene til modellen med avtrekksviftekontroll og aktiver Bluetooth-tilkoblingen.
3. Berør og hold inne **Timer**  og **Pause og lås**  -tastene samtidig for å foreta Bluetooth-tilkoblingen. Når Bluetooth-tilkoblingen er etablert, vises  på displayet.
4. Følg instruksjonene i brukerhåndboken for modellen med avtrekksviftekontroll og appveiledningen for å bruke avtrekksviftekontrollen.

MERK

- Hvis Smart Connect-tilkoblingen ikke er vellykket, kan du ikke bruke SmartThings-appen for å overvåke og kontrollere avtrekksviften.
- Uten Smart Connect-tilkobling til komfyren, kan du bruke en Bluetooth-tilkobling for å legge inn komfyrtoppen sammen med avtrekksviften og synkronisere dem. For å gjøre dette følger du trinnene 2 og 3 ovenfor.

Apparatvedlikehold

Komfyrtopp

ADVARSEL

Rengjøringsmidler må ikke komme i kontakt med en oppvarmet keramisk glassflate: Alle rengjøringsmidler må fjernes med tilstrekkelige mengder rent vann etter rengjøring, ettersom de kan ha etsende virkning når overflaten er varm. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler som grill- eller ovnspray, skureputer eller slipemiddel for gryter.

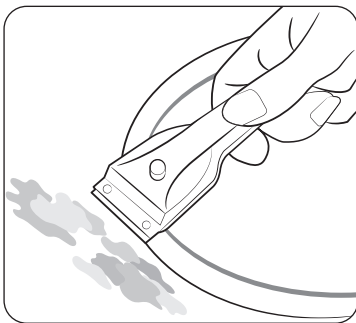
MERK

Rengjør den keramiske glassflaten etter hver bruk mens den fortsatt er varm å ta på. Dette vil hindre at søl blir brent fast på overflaten. Fjern belegg, vannmerker, fettdråper og metallisk misfarging ved hjelp av rengjøringsmidler for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.

Lett tilsmussing

1. Tørk av den keramiske glassflaten med en fuktig klut.
2. Gni tørr med en ren klut. Rester av rengjøringsmiddel må ikke etterlates på overflaten.
3. Rengjør hele den keramiske kokeoverflaten i glass grundig en gang i uken med et rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.
4. Tørk av den keramiske glassflaten med tilstrekkelige mengder rent vann og gni tørr med en ren klut som ikke loer.

Inngrodd smuss



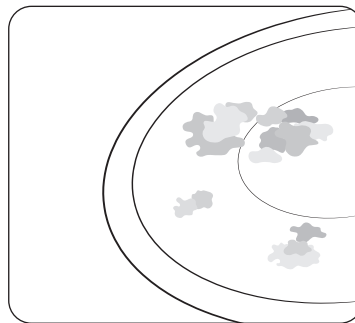
1. Bruk en glasskrape for å fjerne inngrodd sprut og mat som har kokt over.
2. Plasser glasskrapen i spiss vinkel mot den keramiske glassflaten.
3. Fjern smusset ved å skrape med bladet.



MERK

Glasskraper og spesialrengjøringsmidler for keramisk glass finnes i spesialbutikker.

Problematisk smuss



1. Fjern fastbrent sukker, smeltet plastikk, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskrape straks, mens det fortsatt er varmt.

⚠ ADVARSEL

Det er fare for at du kan brenne deg når glasskrapen brukes på en varm kokesone:

2. Rengjør komfyrtoppen som normalt når den er avkjølt. Hvis kokesonen som noe har smeltet på har blitt avkjølt, må du varme den opp igjen for rengjøring.



MERK

Skraper eller mørke flekker på den keramiske glassflaten, for eksempel forårsaket av en kasserolle med skarpe kanter, kan ikke fjernes. Dette skader imidlertid ikke komfyrtoppen funksjonelt.

Komfyrtoppramme (alternativ)

⚠ ADVARSEL

Ikke bruk eddik, sitrønsaft eller beleggfjerner på komfyrtopprammen. Da kan det oppstå matte flekker.

1. Tørk rammen med en fuktig klut.
2. Fukt tørkede matrester med en våt klut. Tørk og gni tørr.

Unngå skader på apparatet

- Ikke bruk komfyrtoppen som arbeidsplate eller som oppbevaringsplass.
- Ikke slå på en kokesone hvis det ikke står kokekar på komfyrtoppen, eller hvis kokekaret er tomt.
- Keramisk glass er veldig sterkt og motstandsdyktig, men det er ikke uknuselig. Det kan bli skadet hvis en spesielt skarp eller hard gjenstand paller ned på komfyrtoppen.
- Ikke plasser kasseroller oppe komfyrtopprammen. Det kan føre til oppskraping og skade på overflaten.
- Unngå å søle etsende væsker, for eksempel eddik, sitrønsaft og avskallingsmidler på komfyrtopprammen. Slike væsker kan forårsake matte flekker.
- Hvis sukker eller en blanding som inneholder sukker kommer i kontakt med en varm kokesone og smelter, må det renses vekk umiddelbart med en kjøkkenskrape mens det fortsatt er varmt. Hvis det får avkjøles, kan det skade overflaten når det fjernes.
- Hold alle gjenstander og materialer som kan smelte, for eksempel plast, aluminiumsfolie og stekefolie borte fra den keramiske glassflaten. Hvis noe av denne typen smelter på komfyrtoppen, må det umiddelbart fjernes med en skrape.

Feilsøking og service

Feilsøking

Det kan oppstå en forstyrrelse på grunn av en mindre feil som du selv kan rette ved hjelp av følgende veiledning. Ikke forsøk å gjøre andre reparasjoner hvis følgende instruksjoner ikke hjelper i hvert enkelt tilfelle.

⚠ ADVARSEL

Reparasjoner på apparatet må bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere. Feilaktig utførte reparasjoner kan medføre betydelig risiko for brukeren. Hvis apparatet ditt trenger reparasjon, ber vi deg kontakte ditt kundesenter.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke virker?	• Sikringen i husets ledningsnett er ikke intakt.	• Hvis sikringene går flere ganger, må du tilkalle en elektriker.
Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på?	• På/av ①-knappen ble utilsiktet aktivert. • Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.	• Apparatet er riktig slått på. • Rengjør kontrollpanelet.
Hva skal jeg gjøre hvis displayet, bortsett fra   restvarme plutselig slukkes?	• På/av ①-knappen ble utilsiktet aktivert. • Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.	• Apparatet er riktig slått på. • Rengjør kontrollpanelet.
Hva skal jeg gjøre hvis restvarme ikke indikeres i displayet etter at kokesonene har blitt slått av	• Kokesonen ble bare brukt i kort tid, og ble derfor ikke varm nok.	• Hvis kokesonen er varm, bør du ringe til et lokalt kundesenter.

Informasjonskode	Mulig årsak	Løsning
	Det oppstod et problem med temperatursensoren til brenneren.	Start apparatet på nytt med På/av  -tasten. Hvis problemet vedvarer, kobler du fra strømmen i minst 30 sekunder. Start deretter apparatet på nytt, og prøv igjen. Hvis problemet vedvarer, ta kontakt med et lokalt servicesenter.
	Temperaturen registreres som høyere enn angitt.	
	Det oppstod et problem med PBA-sensoren.	
	Likestrømsmotoren fungerer ikke på grunn av problemer med kretskortet eller ledningsnettet, eller på grunn av elektrisk forstyrrelse på motorbladet.	
	En tast har blitt berørt i mer enn 8 sekunder.	Kontroller om tasten er våt eller blir berørt. Hvis problemet vedvarer, start apparatet på nytt med På/av  -tasten. Hvis problemet vedvarer, ta kontakt med et lokalt servicesenter.
	Feil med kommunikasjonen mellom hoved- og underkretskort.	Start apparatet på nytt med På/av  -tasten. Hvis problemet vedvarer, kobler du fra strømmen i minst 30 sekunder. Start deretter apparatet på nytt. Hvis problemet vedvarer, ta kontakt med et lokalt servicesenter.
	Den berøringsaktiverede kretsen kommuniserer unormalt.	
	Den er utenfor normal spenning (220 - 240 V).	Sjekk strømmiljøet hjemme.
	Hvis kokebeholderen ikke er egnet for induksjon, eller komfyrtoppen er i bruk uten kokebeholderen, vil det vises.	Bruk en kokebeholder som er egnet for induksjon.

Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på eller av?

Det kan ha én av følgende årsaker:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.
- Barnesikringslåsen er på, og skjermen viser .

Hva skal jeg gjøre hvis -displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske. For å tilbakestille berører du **på/av**  -knappen.
- Hvis det er kommet væske på kontrollpanelet, må du tørke bort væsken.

Hva skal jeg gjøre hvis -displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk.
- Etter at komfyrtoppen er kjølt ned, berører du **på/av**  -knappen for å tilbakestille.

Hva skal jeg gjøre hvis -displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Det blir brukt uegnede eller for små kokekar, eller det er ikke plassert noen kokekar på kokesonen.
- Hvis du bruker egnede kokekar, vil meldingen automatisk bli borte.

Hva gjør jeg hvis kjøleviftene kjører etter at komfyrtoppen er slått av?

Kontroller følgende:

- Når du er ferdig med komfyrtoppen, kjører kjøleviften av seg selv for nedkjøling.
- Etter at komfyrtoppens elektroniske komponenter er nedkjølt, eller makstiden har gått (ti minutter), blir kjøleviften slått av.
- Hvis du ber om servicebesøk på grunn av informasjon du fikk under bruk av apparatet, kan du måtte betale for et besøk av servicetekniker, selv om garantiperioden ikke er utløpt.

Service

Før du tilkaller hjelp eller service, må du sjekke kapitlet **“Feilsøking”**. Hvis du fortsatt trenger hjelp, følger du veiledningen din nedenfor.

Er det en teknisk feil?

I så fall ber vi deg kontakte ditt kundesenter.

Forbered deg alltid på samtalen. Dette vil gjøre det enklere å diagnostisere problemet, og vil også gjøre det enklere å bestemme om det er besøk fra kundeservice.

Noter ned følgende informasjon.

- Hvordan arter problemet seg?
- I hvilke situasjoner oppstår problemet?

Når du ringer, må du vite modellnummer og serienummer på apparatet ditt.

Denne informasjonen finnes på typeskiltet slik:

- Modellbeskrivelse
- S/N-kode (15 sifre)

Vi anbefaler at du skriver ned informasjonen her slik at du har den tilgjengelig.

- Modell:
- Serienummer:

Hvordan pådrar du deg utgifter også i garantiperioden?

- Hvis du kunne ha løst problemet selv ved hjelp av én av løsningene i kapitlet **“Feilsøking”**.
- Hvis serviceteknikeren må gjøre flere servicebesøk fordi han ikke fikk all relevant informasjon før besøket, og han for eksempel må gjøre flere turer etter deler. Hvis du forbereder deg på telefonsamtalen slik det er beskrevet ovenfor, vil det spare deg for kostnader ved slike turer.

SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS PÅ NETT PÅ
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

LAND	RING	ELLER BESØK OSS PÅ NETT PÅ
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Induktionskogeplade

Brugermanual



SAMSUNG

Indhold

Sådan bruges denne vejledning	3
Følgende symboler anvendes i denne brugermanual:	3
Modelnavn og serienummer	3
Sikkerhedsinstruktioner	3
Bortskaffelse af emballagen	7
Korrekt bortskaffelse af din gamle enhed	7
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk affald og elektrisk udstyr)	7
Installation af kogeplade	8
Sikkerhedsinstruktioner til montøren	8
Nødvendigt værktøj	8
Forbindelse til hovedforsyningen	8
Montering på bordpladen	9
Komponenter	11
Før du går i gang	11
Kogezoner	11
Kontrolpanel	12
Induktionsopvarmning	13
Sikkerhedsafbrydelse	13
Restvarmeindikator	14
Temperaturregistrering	14
Kogegrej	14
Brug af berøringstasterne	18
Driftsstøj	18
Indledende rengøring	18
Brug	18
Sådan tændes apparatet	18
Sådan slukkes apparatet	18
Vælg kogezone og strømindstilling	19
Max Boost	20

Brug af Flekszone (kun til modeller med Flekszone)	20
Flekszone plus (kun for modeller med Flekszone plus)	21
Hold varm	22
Timer	22
Pause/Resume	22
Hurtig stop	22
Børnelås	23
Maksimal strømgrænse	23
Tænd/sluk lyd	24
Smart Connect	24
Emhættestyring	25
Vedligeholdning af dit husholdningsapparat	25
Kogeplade	25
Let snavs	25
Fastgroet snavs	26
Problematiske snavs	26
Kogepladeramme (valgfri)	27
Sådan undgår du at skade dit apparat	27
Fejlfinding og service	27
Fejlfinding	27
Service	29

Sådan bruges denne vejledning

Tag et øjeblik til at læse denne brugermanual, og vær særligt opmærksom på sikkerhedsoplysningerne i det næste afsnit, før du bruger dit apparat. Behold denne vejledning til senere brug.

Husk at give brugermanualen til den nye ejer, hvis apparatet skifter ejer.

Følgende symboler anvendes i denne brugermanual:

ADVARSEL

Farer eller usikker praksis, der kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfald**.

FORSIGTIG

Farer eller usikker praksis, der kunne føre til **mindre personskade eller ejendomsskade**.

FORSIGTIG

Følg disse grundlæggende sikkerhedsforholdsregler for at reducere risikoen for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personskade, når du bruger din kogeplade.

BEMÆRK

Nyttige tips, anbefalinger eller oplysninger, der hjælper brugere med at håndtere produktet.

Modelnavn og serienummer

Både modelnavnet og serienummeret er mærket under kogepladens bund.

Skriv oplysningerne ned til senere brug, eller fastgør det ekstra produktmærke (der er placeret oven på produktet) til denne side.

Modelnavn _____

Serienummer _____

Sikkerhedsinstruktioner

De sikkerhedsmæssige aspekter af dette husholdningsapparat overholder alle accepterede tekniske og sikkerhedsmæssige standarder. Dog mener vi som fabrikant også, at det er vores ansvar at gøre dig bekendt med de følgende sikkerhedsinstruktioner.

ADVARSEL

Dette husholdningsapparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn eller har fået vejledning i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er blevet korrekt vejledt eller instrueret i apparatets brug på en sikker måde og forstår farerne ved dets brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Apparatets afbrydelsesmetode skal være indarbejdet i den faste ledningsførelse i overensstemmelse med de regler, der gælder for ledningsførelse.

Sikkerhedsinstruktioner

Dette apparat skal kunne afbrydes fra elforsyningen efter installation. Afbrydelsen kan opnås ved at have et tilgængeligt stik eller ved at indarbejde en stikkontakt i overensstemmelse med de gældende regler for ledningsførelse.

Hvis strømforsyningen skades, skal den erstattes af fabrikanten, fabrikantens serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.

Metoden til fastgørelse må ikke afhænge af klæbemidler, da disse ikke anses som værende pålidelige til fastgørelse.

ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal der slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Apparatet bliver varmt under brug. Der skal udvises omhyggelighed for at undgå at berøre varmeelementerne i kogepladen.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

Der må ikke benyttes en damprenser.

Metalobjekter som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da disse kan blive varme.

Efter brug skal der slukkes for kogepladen via dens kontrol, og man bør ikke stole på pandedetektoren.

Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal foregå under opsyn. En kortvarig kogeproces skal være under kontinuerligt opsyn. For at undgå overophedning må apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Der skal udvises omhyggelighed for at undgå at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under kontinuerligt opsyn.

ADVARSEL: Madlavning uden opsyn indeholdende fedtstoffer eller olie kan være farligt og resultere i brand.

Forsøg **ALDRIG** at slukke for ild med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen til med eksempelvis et låg eller brandtæppe.

ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke elementer på kogeoverfladen.

ADVARSEL: Brug kun kogepladeværn, der er designet af madlavningsapparatets fabrikant, eller som er indikeret som passende af fabrikanten i brugsinstruktionerne, eller som er indarbejdet i apparatet. Brug af upassende værn kan forårsage uheld.

Overfladerne bliver varme under brug.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er blevet korrekt vejledt eller instrueret i apparatets brug på en sikker måde og forstår farerne ved dets brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde, når de er under 8 år.

FORSIGTIG

Sørg for, at apparatet er korrekt installeret og jordet af en kvalificeret tekniker.

Apparatet bør kun serviceres af kvalificeret servicepersonale. Reparationer udført af ukvalificerede individer kan forårsage skader eller alvorlige funktionsfejl. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit lokale servicecenter. Hvis disse instruktioner ikke følges, kan det resultere i skade eller ugyldiggørelse af garantien.

Indbyggede apparater må kun bruges, når de er blevet installeret i kabinetter eller overflader, der overholder relevante standarder. Dette sikrer tilstrækkelig beskyttelse mod kontakt af elektriske enheder som påkrævet af vigtige sikkerhedsstandarder.

Hvis dit apparat fejler, eller hvis det går i stykker, revner eller splittes ad:

- sluk for alle kogezone,
- afbryd kogepladen fra hovedforsyningen, og
- kontakt dit lokale servicecenter.

Hvis kogepladen revner, skal der slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød. Brug ikke din kogeplad, før glasoverfladen er blevet udskiftet.

Sikkerhedsinstruktioner

Brug ikke din kogeplade til at opvarme alufolie, produkter indpakket i alufolie eller frosne fødevarer indpakket i aluminium.

Væske mellem bunden af panden og kogepladen kan producere damptryk. Dette kan få panden til at hoppe.

Sørg altid for, at kogepladen og bunden af panden er tørre.

Kogezonerne bliver varme, når du laver mad på dem.

Hold altid små børn væk fra apparatet.

Hold al indpakningsmateriale uden for børns rækkevidde, da materialet kan være farligt for børn.

Dette apparat er kun beregnet til normal madlavning og stegning i hjemmet. Det er ikke designet til kommercielt brug eller industribrug.

Brug aldrig kogepladen til opvarmning af lokalet.

Udvis forsigtighed, når du sætter elektriske apparater ind i stikkontakterne nær kogepladen. Hovedforsyninger må ikke komme i kontakt med kogepladen.

Der kan hurtigt gå ild i overophedede fedtstoffer og olie.

Efterlad aldrig overfladeenheder uden opsyn, når du tilbereder fødevarer i fedtstoffer eller olie, eksempelvis når du steger pomfritter.

Sluk altid for kogezonerne efter brug.

Hold altid kontrolpanelerne tørre og rene.

Placer aldrig brændbare elementer på kogepladen, da dette kan forårsage brand.

Der er altid risiko for at pådrage sig brandsår, hvis apparatet bruges uden omtanke.

Kabler fra elektriske apparater må ikke berøre den varme overflade på kogepladen eller varmt kogeobjekt.

Brug ikke kogepladen til at tørre tøj.

Brugere med pacemakere eller aktive hjerteimplantater skal holde deres overkrop minimum 30 cm væk fra induktionszonerne, når de er tændt. Hvis du er i tvivl, skal du konsultere fabrikanten af din enhed eller din læge. (Kun modeller med induktionskogeplade)

Forsøg ikke at reparere, adskille eller ændre apparatet selv.

Sluk altid apparatet før rengøring.

Rengør kogepladen i overensstemmelse med rengørings- og plejeinstruktionerne, der er indeholdt i denne manual.

Hold kæledyr væk fra apparatet, da kæledyr kan træde på kontrollerne, hvilket kan forårsage funktionsfejl.

Bortskaffelse af emballagen

⚠ ADVARSEL

Alle materialer, der er brugt til at emballere apparatet, er fuldstændig genbrugelige. Plader og hårde skumdele er behørigt mærket. Tag hensyn til sikkerhed og miljøet, når du bortskaffer emballagematerialer og gamle apparater.

Korrekt bortskaffelse af din gamle enhed

⚠ ADVARSEL

Før du bortskaffer din gamle enhed, skal du gøre den uanvendelig, så den ikke kan være til fare for nogen. For at gøre dette, skal du få en kvalificeret tekniker til at frakoble apparatet fra el-nettet og fjerne strømkablet. Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet. Oplysninger om opsamlingsdatoer og offentlige bortskaffelsesanlæg kan fås fra din lokale affaldsafdeling eller kommunalbestyrelse.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk affald og elektrisk udstyr)



(Gældende i lande med adskilte indsamlingssystemer)

Markeringen af dette produkt, dets tilbehør og litteratur indikerer, at produktet og dets elektroniske tilbehør (f.eks. oplader, hovedtelefoner, USB-kabel) ikke bør bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved slutningen af deres levetid. For at forhindre potential skade på miljø eller mennesker grundet ukontrolleret bortskaffelse af affald skal disse elementer adskilles fra andre typer affald og genbruges for at fremme bæredygtigt genbrug af materialeressourcer.

Husholdningsbrugere bør enten kontakte deres forhandler eller lokale myndighed for at få oplyst detaljer om hvor og hvordan, de kan tage disse elementer til miljømæssigt sikker genbrug.

Kommercielle brugere bør kontakte deres forhandler og kontrollere vilkårene og betingelser af deres købskontrakt. Dette produkt og dets elektroniske tilbehør bør ikke blandes med andet kommercielt affald til bortskaffelse.

Der kan findes flere oplysninger om Samsungs miljømæssige forpligtelser eller produktspecifikke regulationsforpligtelser, f.eks. REACH, på: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation af kogeplade

⚠ ADVARSEL

Sørg for, at det nye apparat alene installeres og jordes af en kvalificeret person. Overhold denne instruktion. Garantien dækker ikke eventuelle skader, der måtte hænde som følge af forkert installation.

Tekniske data angives i slutningen af denne vejledning.

Sikkerhedsinstruktioner til montøren

- En enhed skal under den elektriske installation forsynes med en enhed, der tillader, at apparatet kan afbrydes fra hovedforsyningen med alle stik med en kontakt, der åbner mindst 3 mm. Egnede isoleringsenheder inkluderer en automatisk kredsløbsbeskytter, sikringer (skruesikringer skal fjernes fra holderen), jordaflædningsudlødere og kontaktorer.
- Dette apparat svarer til EN 60335-2-6, hvad angår brandbeskyttelse. Denne type apparat kan installeres med et højt skab eller en væg på én side.
- Installationen skal garantere beskyttelse mod chok.
- Køkkenenheden, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For at beskytte mod fugt skal alle overflader, der skæres, forsegles med et egnet tætningsmiddel.
- På teglbelagte arbejdsflader skal sammenføjninger i området, hvor kogepladen sidder, fyldes helt med fugemasse.
- På ægte eller kunstige sten- og keramikflader skal snap-fjedrene fastgøres med en egnet kunstig harpiks eller tokomponentlim.
- Sørg for, at tætningen ligger flugt med arbejdsfladen og ikke har sprækker. Der må ikke påføres yderligere silikonetætningsmiddel, da dette ville gøre det sværere at fjerne, når der skal udføres service.
- Kogepladen skal trykkes ud nedefra, når den fjernes.
- Der kan monteres et bræt under kogepladen.
- Ventilationssprækken mellem arbejdsfladen og forenden af den underliggende enhed må ikke dækkes.

Nødvendigt værktøj



Blyant



Phillips-skruetrækker



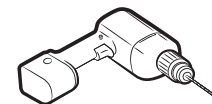
Lineal eller retske



Sikkerhedsbriller



Sabelsav



Boremaskine

Forbindelse til hovedforsyningen

Før du forbinder apparatet, skal du kontrollere, at den nominelle spænding på apparatet – altså, den spænding, der står på mærkepladen – passer til den tilgængelige forsyningspænding. Mærkepladen er placeret på kogepladens underside.

⚠ ADVARSEL

Sluk for kredsløbet, før du forbinder ledninger til kredsløbet.

Opvarmningsspændingen er AC 230 V~. Apparatet fungerer også på netværk med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Kogepladen skal forbindes til hovedforsyningen med en enhed, der muliggør, at apparatet kan afbrydes fra hovedforsyningen med alle stik med en kontakt, der åbner mindst 3 mm, eksempelvis automatisk kredsløbsbeskytter, jord-lækage-afbrydelser eller sikring.

⚠ ADVARSEL

Kabelforbindelserne skal være lavet i overensstemmelse med bestemmelserne, og klemmeskruerne skal spændes sikkert.

⚠ ADVARSEL

Når kogepladen er forbundet til hovedforsyningen, skal alle kogezone kontrolleres kortvarigt, så det sikres, at de er klar til brug, og hver af dem skal skrues op til den maksimale indstilling med passende kogegrej.

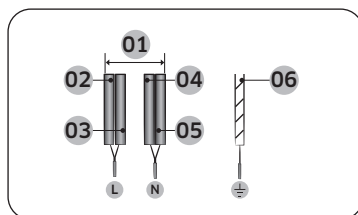
⚠ ADVARSEL

Vær opmærksom på (overensstemmelse) fase og nul placeringen på husets forbindelse og apparatet (forbindelsestegninger), da komponenter ellers kan tage skade.

Garantien dækker ikke skade opstået som følge af ukorrekt installation.

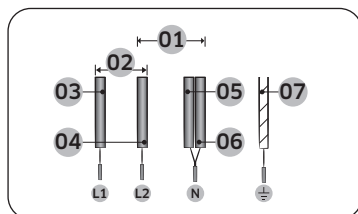
⚠ ADVARSEL

Hvis strømforsyningen skades, skal den erstattes af fabrikanten, fabrikantens serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.



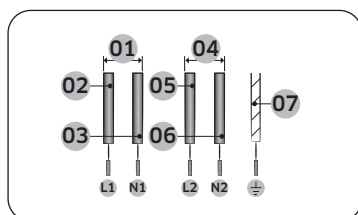
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Blå
02	Sort	05	Grå
03	Brun	06	Grøn/gul



2N~ (16A): Adskil 2-fase-ledningerne (L1 og L2), før der oprettes forbindelse.

01	220-240 V~	05	Blå
02	380-415 V~	06	Grå
03	Sort	07	Grøn/gul
04	Brun		



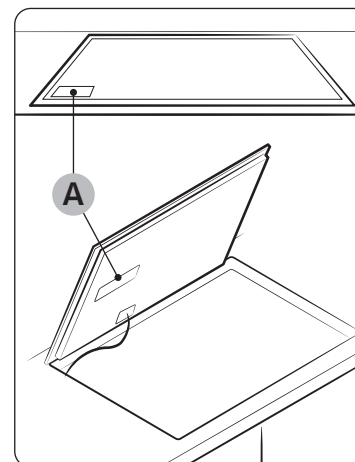
2 x 1N~ (16A): Adskil ledningerne, før der oprettes forbindelse.

01	220-240 V~	05	Brun
02	Sort	06	Grå
03	Blå	07	Grøn/gul
04	220-240 V~		

⚠ ADVARSEL

Følg ledningsdiagrammet, der er vedhæftet nær udtagene, for korrekt forsyning.

Montering på bordpladen



A. Serienummer

📖 BEMÆRK

Notér serienummeret på apparatets mærkeplade, før installationen udføres. Dette nummer er påkrævet i tilfælde af serviceanmodninger og vil ikke være tilgængeligt, når installationen er udført, fordi det sidder på den oprindelige mærkeplade på apparatets over- eller underside.

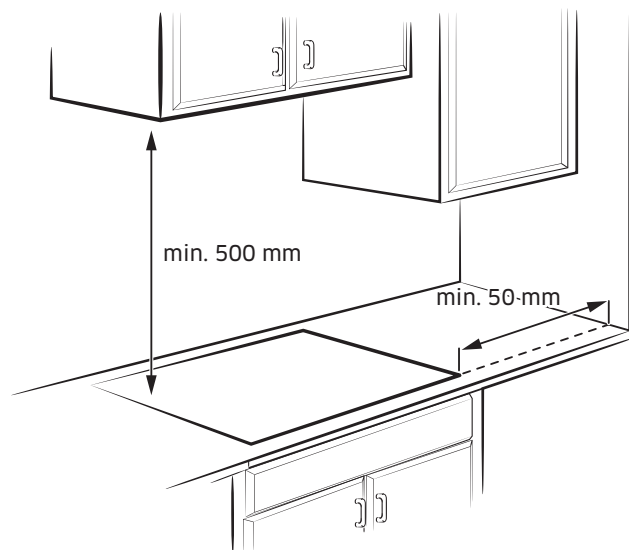
📖 BEMÆRK

Tag særligt højde for minimumskravene for plads og afstande.

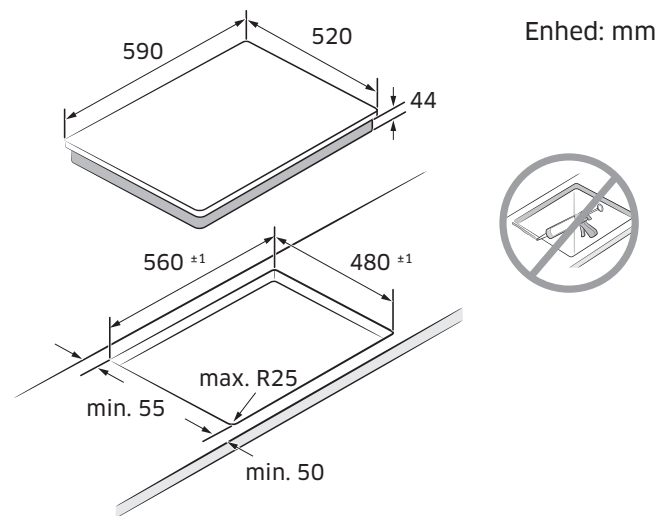
📖 BEMÆRK

Kogepladens bund er udstyret med en kølefan. Hvis der er en skuffe under kogepladen, bør den ikke bruges til at opbevare små genstande eller papir, da disse kan beskadige kølefanen eller forstyrre afkølingen, hvis de suges op i den.

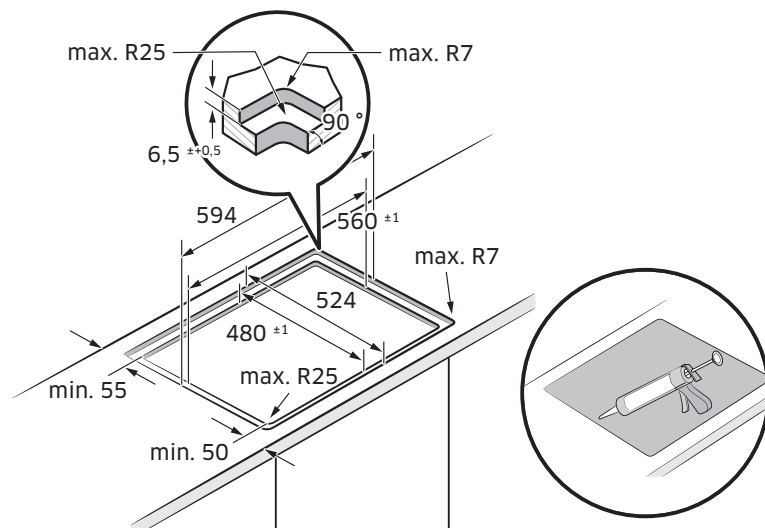
Installation af kogeplade



Skuffe	Ovn

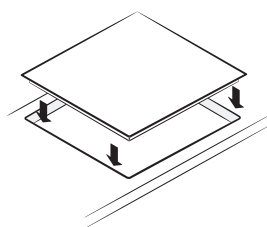
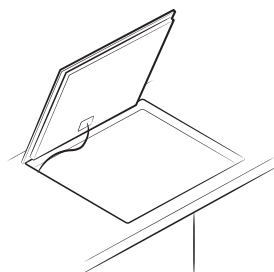
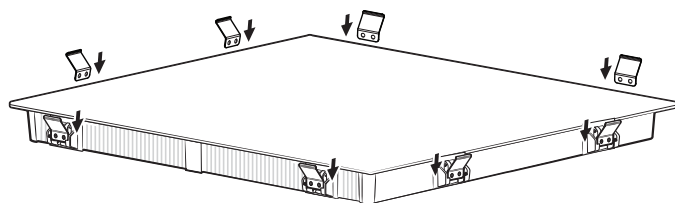


Indbygget type (Kun NZ6*****FK-modeller kan installeres)

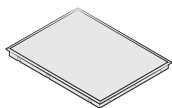


Før du går i gang

Køgezoner



Komponenter

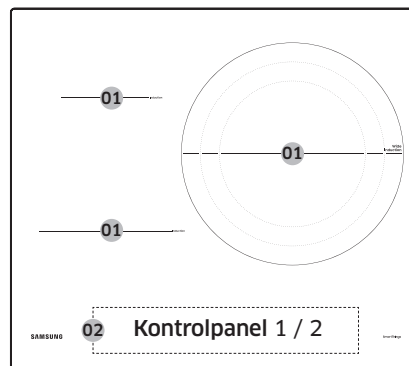


Induktionskøgeplade

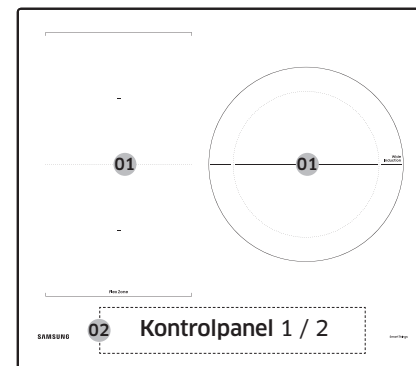


Bøjlefjeder

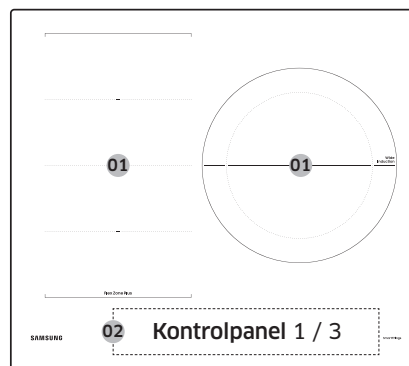
NZ63*403*GK



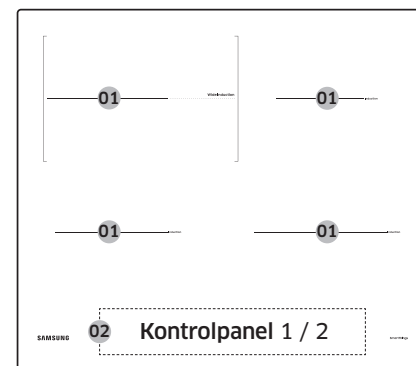
NZ63*504**K



NZ63*605**K

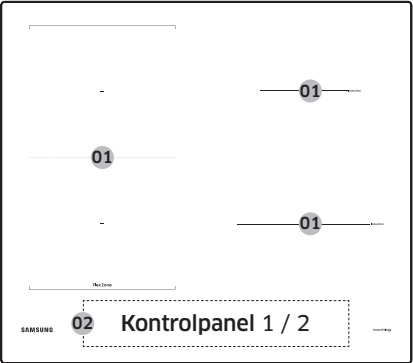


NZ64*401**K

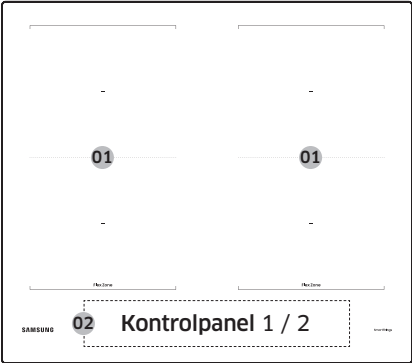


Før du går i gang

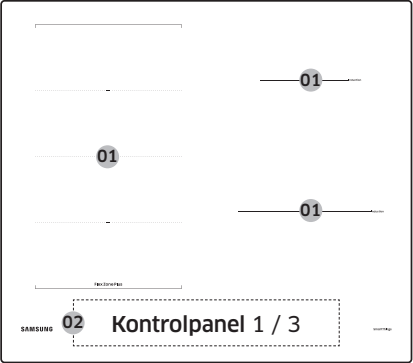
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



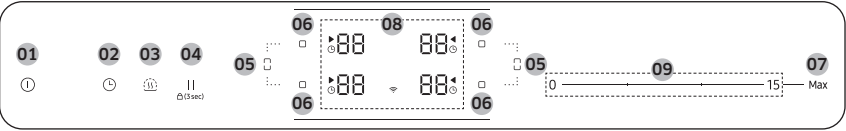
NZ64*605**K



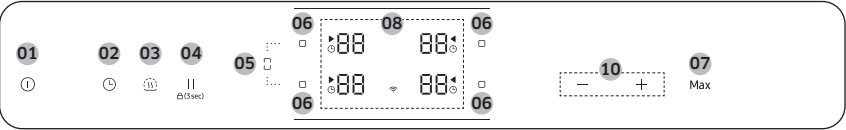
01	Induktionskogezone
02	Kontrolpanel

Kontrolpanel

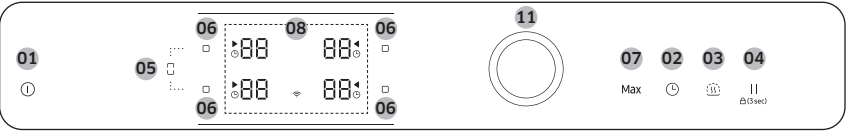
Kontrolpanel 1



Kontrolpanel 2



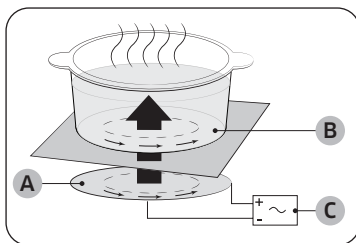
Kontrolpanel 3



01		Tænd/Sluk	Tænd og sluk for kogepladen.
02		Timer	Tænd, sluk og indstilling af timeren.
03		Hold varm	Til at holde maden varm.
04		Pause og låse	Skifter alle kogezone til laveste strømindstilling. Tryk i 3 sekunder for at låse kontrolpanelet eller for at låse det op. (Børnelås)
05		Flekszone	Til valg af Flexzonen.
06		Kogezone	Til valg af kogezone.

07 Max Max Boost	Til aktivering af funktionen.
08 Display	Til visning af displayet forvarmeindstillinger, restvarme og wi-fi-forbindelse.
09 Kontrolbjælke	Til justering af en varmeindstilling og til at øge eller reducere tiden.
10 Kontrollast	Til justering af en varmeindstilling og til at øge eller reducere tiden.
11 Kontrolknap	Til justering af en varmeindstilling og til at øge eller reducere tiden.

Induktionsopvarmning



- A. Induktionsspole
- B. Inducerede strømme
- C. Elektroniske kredsløb

- **Princippet bag induktionsopvarmning:** Når du placerer dit kogegrej på en kogezone og tænder for den, skaber de elektroniske kredsløb i din induktionskogeplade "induceret strøm" i bunden af dit kogegrej, hvilket øjeblikkeligt øger kogegrejets temperatur.
- **Hurtigere kogning og stegning:** Da det er selve panden, der opvarmes direkte, og ikke glasset, er processen mere effektiv end i andre systemer, fordi der ikke spildes varme. Det meste af den absorberede energi omdannes til varme.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis én af kogezoneerne ikke slukkes, eller indstillingen ikke justeres efter en længere periode, slukker den pågældende kogezone af sig selv. Kogezoneerne slukker af sig selv efter følgende tider.

Strømindstilling	Sluk
1-3	Efter 6 timer
4-6	Efter 5 timer
7-9	Efter 4 timer
10-15	Efter 1,5 timer

BEMÆRK

Hvis kogepladen overophedes på grund af unormal brug, vises . Og kogepladen vil slukkes.

BEMÆRK

Hvis kogegrejet er upassende eller for småt, eller der er ikke placeret kogegrej er på kogezone, vises . Efter 1 minut vil den pågældende kogezone slukkes.

BEMÆRK

Hvis én eller flere af kogezoneerne slukkes, før den angivne tid er gået, henvises der til "Fejlfinding".

Andre årsager til at en kogezone kan slukke af sig selv

Alle kogezone slukker af sig selv, hvis væsker koger over på kontrolpanelet. Den automatiske afbrydelse aktiveres også, hvis du placerer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge disse tilfælde skal apparatet tændes igen via **Tænd/Sluk** -tasten, efter at væsken eller kluden er blevet fjernet.

Før du går i gang

Restvarmeindikator

Når en individuel kogezone eller kogepladen er slukket, vises tilstedeværelsen af restvarme med et  H,  h (for "varm") i det tilsvarende kogezone-display. Selv efter at kogezone er blevet slukket, slukker restvarmeindikatoren først, når kogezone er afkølet.

Man kan bruge restvarmen til optøning eller til at holde maden varm.

⚠ ADVARSEL

Så længe restvarmeindikatoren lyser, er der risiko for forbrændinger.

⚠ ADVARSEL

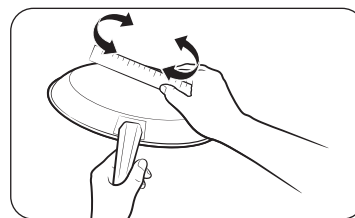
Hvis strømforsyningen afbrydes, slukkes symbolet  H,  h, og oplysninger om restvarme vil ikke længere være tilgængelige.

Man kan dog stadig brænde sig. Dette kan undgås ved altid at være forsigtig, når man er i nærheden af kogepladen.

Temperaturregistrering

Hvis temperaturen på en hvilken som helst kogezone overstiger sikkerhedsniveauet, vil kogezone automatisk gå ned til en lavere indstilling. Når du er færdig med at bruge kogepladen, kører kølefanen selvstændigt, indtil kogepladens elektronik er kølet ned. Og kølefanen slukker af sig selv, afhængigt af elektronikkens temperatur.

Kogegrej



Anvend kogegrej med flad bund, der er i fuld kontakt med hele kogezone. Kontrollér fladheden ved at rotere en lineal langs kogegrejets bund. Sørg for at følge alle anbefalinger for brug af kogegrej.

- Anvend kogegrej, der er fremstillet af det rette materiale til induktionsmadlavning.
- Brug kogegrej af god kvalitet med tungere bunde for at opnå en bedre varmefordeling. Dette giver de bedste madlavningsresultater.
- Sørg for, at kogegrejets størrelse passer til den mængde mad, der tilberedes.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Dette kan forårsage permanent beskadigelse i form af brud, sammensmeltning eller beskæmmelser, der kan påvirke den keramiske kogeplade (denne type skade dækkes ikke af din garanti).
- Anvend ikke kogegrej, der er beskidt, eller hvori der er ophobet en masse fedt. Anvend altid kogegrej, der let kan rengøres efter madlavningen.

⚠ FORSIGTIG

- Kogezoner kan se ud som om, de er kølet ned, efter de er slukket. Dog kan glasfladen være varm på grund af restvarme, der er overført fra kogegrejet. Der er stadig risiko for forbrænding.
- Rør ikke ved varmt kogegrej direkte med dine hænder. Anvend altid grillhandsker eller grydeholdere, så du forhindrer, at du brænder hænderne.
- Skub ikke kogegrej langs kogepladens overflade. Dette kan beskadige kogepladen permanent.

Kogegrej til induktionskogezone

Induktionsblusset kan kun tændes, når kogegrej med magnetisk bund er placeret på en af kogezoneerne. Du kan bruge det kogegrej, der er angivet som egnet nedenfor.

Materiale	Egnethed
Stål, emaljeret stål, støbejern	Ja
Rustfrit stål	Ja (hvis en magnet kan sidde fast på kogegrejets bund)
Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn	Nej

BEMÆRK

- Kogegrej, der er egnet til induktionsmadlavning, mærkes af fabrikanten som værende egnet.
- Visse typer køkkengrej kan give lyde fra sig, når de bruges på induktionskogezone.
- Disse lyde betyder ikke, at kogepladen lider af funktionsfejl, og de påvirker ikke driften på nogen måde.
- Særligt kogegrej i rustfrit stål vil muligvis ikke være egnet til induktionsmadlavning. Tjek, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

Kogegrejsstørrelser til induktionskogezone

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk kogegrejets bundstørrelse op til en vis grænse. Dog skal den magnetiske del af kogegrejet have en minimumsdiameter, der afhænger af kogezoneens størrelse.

For at opnå de bedste resultater, skal du anvende kogegrej, hvis ferromagnetiske diameter passer til blusset. Hvis kogegrejet ikke registreres af blusset, bør du prøve et mindre blus.

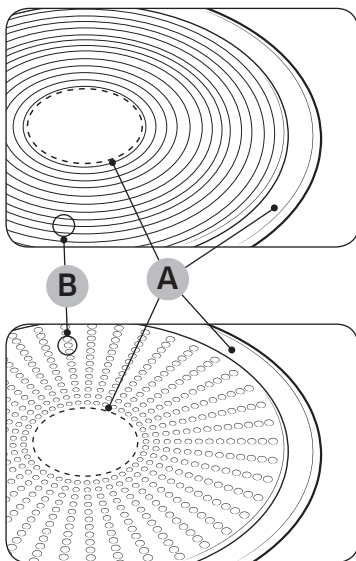
BEMÆRK

Kogegrejsdiametere kan ses i modellens kogezonespecifikationer.

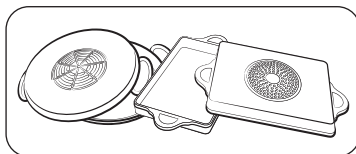
Før du går i gang

Andet induktionskøgegrej

Visse typer køgegrej har tyndt magnetisk materiale på bunden, så de kan anvendes på en induktionskøgeplade. Denne slags køgegrej har en svag magnetisme og vil muligvis ikke virke optimalt (svag magnetisme betyder, at en magnet ikke sidder godt fast, eller at området, som magneten sidder fast på, er lille).



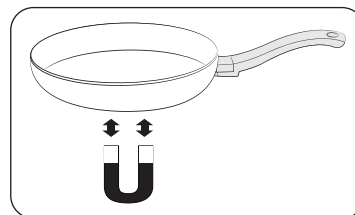
- A. Område, hvor en magnet ikke sidder fast
- B. Område, hvor en magnet sidder fast



- Selv om køgegrejet er designet til induktionskøgeplader, kan varmeydeevnen muligvis være svag, og af og til kan køgepladen potentielt ikke registrere køgegrejet, afhængigt af størrelsen og styrken af det magnetiske område på bunden af køgegrejet.

Når der bruges køgegrej med et mindre ferromagnetisk element, vil kun det ferromagnetiske element blive opvarmet. Dette kan resultere i, at varmen ikke fordeles jævnt.

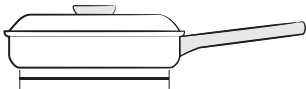
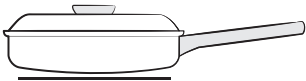
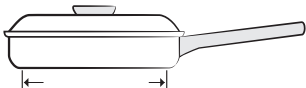
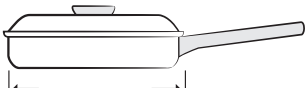
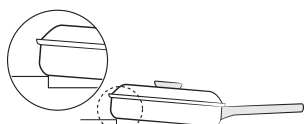
Egnethedstest



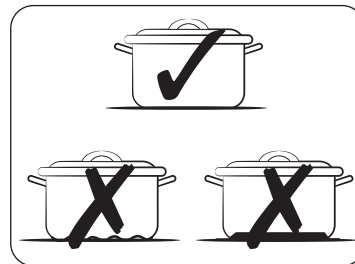
Køgegrej er egnet til induktionsmadlavning, hvis en magnet kan sidde fast på køgegrejets bund, og hvis køgegrejet er mærket af dets fabrikant som værende egnet.

- Du kan genkende godt køgegrej ved at se på dets bund. Bunden bør være så tyk og flad som mulig.
- Læg særligt mærke til bundens diameter, når du køber nyt køgegrej. Fabrikanten angiver ofte kun diameteren af den øverste rand.
- Anvend ikke køgegrej, der har en beskadiget bund med ru kanter eller grat. Beskadiget køgegrej kan efterlade permanente ridser i den keramiske køgeplade, hvis du skubber dem hen ad overfladen.
- Når de er kolde, buer køgegrejsbunde normalt lidt indad (konkav). De må ikke bue udad (konveks).
- Hvis du ønsker at bruge en særlig type køgegrej, for eksempel en trykkoger, en simrepande eller en wok, skal du følge fabrikantens instrukser.

Rigtig positionering

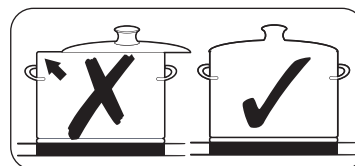
Rigtig	Forkert
	
Fladbundet kogegrej og lige sider	Kogegrej med buede eller skæve bunde eller sider
	
Kogegrejet passer til eller overstiger kogezonens anbefalede minimumsstørrelse.	Kogegrejet overholder ikke den krævede minimumsstørrelse for den pågældende kogezone.
	
Kogegrejet sidder med fuld kontakt til kogepadens overflade.	Kogegrejet sidder på kogepadens kanter eller sidder ikke med fuld kontakt til kogepadens overflade.
	
Kogegrejet er velbalanceret.	Det tunge håndtag får kogegrejet til at vippe.

Tips til at spare energi



Følg disse tips for at spare på dit strømforbrug.

- Placer altid kogegrejet på en kogezone, inden du tænder for det pågældende blus.
- Hold kogezoner og kogegrejets bunde rene. Ellers forbruges der mere strøm.
- Sæt låget ordentligt på kogegrejet, hvis dette er muligt. Dette vil reducere strømforbruget.



- Sluk for det aktive blus, inden kogetiden er færdig. Brug restvarmen til at holde mad varm.

Rigtig positionering

Du kan teste kogegrej for at se, om det er egnet til anvendelse med produktet.

1. Tryk på **Tænd/Sluk** -tasten i 1-2 sekunder for at tænde for kogepladen.
2. Tryk på **Pause og låse** -tasten i 3 sekunder for at aktivere børnelåsen.
3. Tryk på **Timer** -tasten i 3 sekunder for at aktivere tilstanden til test af kogegrejs egnethed.
4. Placer kogegrejet på en af kogezonerne, og tryk og hold **kogezone** -tasten i 3 sekunder.

Display	Beskrivelse
0	Kogegrejet er uegnet
1-5	Kogegrejet er egnet, men ineffektiv
6-10	Kogegrejet er egnet

Før du går i gang

Brug af berøringstasterne

For at bruge berøringsknapperne skal du røre den ønskede knap med din fingerspids, indtil de pågældende displays lyser op eller slukker, eller indtil den ønskede funktion aktiveres.

Sørg for, at du kun rører ved én knap, når du anvender apparatet. Hvis din finger sidder for fladt på knappen, kan en tilstødende knap også blive aktiveret.

Driftsstøj

Hvis du kan høre.

- **Knæklyde:** kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- **Fløjtelyde:** du bruger mere end to kogezone, og kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- **Brummen:** du anvender høje strømindstillinger.
- **Klik:** der sker elektriske skift.
- **Hvislen, summen:** kølefanen kører.

Disse lyde er normale og er ikke tegn på nogen defekter.

⚠ ADVARSEL

Anvend ikke kogegrej af forskellige størrelser og materialer. Brug af kogegrej af forskellige størrelser eller materialer kan forårsage lyde og vibrationer.

📖 BEMÆRK

Anvendelse af lave strømindstillinger (1-5) kan resultere i kliklyde.

Indledende rengøring

Rengør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud og et rengøringsmiddel til keramiske kogeplader.

⚠ ADVARSEL

Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladen.

Brug

Sådan tændes apparatet

Apparatet tændes via **Tænd/Sluck** ①-tasten. Tryk på **Tænd/Sluck** ①-tasten i ca. 1-2 sekunder.

📖 BEMÆRK

Efter at **Tænd/Sluck** ①-tasten er blevet brugt til at tænde for dit apparat, skal der inden for ca. 20 sekunder vælges en strømindstilling. Ellers vil apparatet af sikkerhedsmæssige årsager slukke af sig selv.

Sådan slukkes apparatet

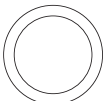
For at slukke helt for apparatet, skal du bruge **Tænd/Sluck** ①-tasten. Tryk på **Tænd/Sluck** ①-tasten i ca. 1-2 sekunder.

📖 BEMÆRK

Efter at en enkelt kogezone eller hele kogeoverfladen er blevet slukket, indikeres tilstedeværelsen af restvarme i de digitale display for de tilsvarende kogezone i form af **H**, **H** to trin for "varm". Hvis temperaturen sænkes, forsvinder **H**.

Vælg kogezone og strømindstilling

1. For at vælge kogezone, skal du trykke den pågældende **kogezone** -taste.
2. Brug kontrolbjælken eller kontrolknappen til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.

Kontrolbjælke	0 ———— 15 — Max
Kontroltast	— + Max
Kontrolknap	 Max

BEMÆRK

- Standardniveauet indstilles til 15, når kogezone vælges.
- Hvis mere end én tast trykkes i længere end 8 sekunder, vises  i kogezone-displayet.

Foreslåede indstillinger til tilberedning af specifikke madvarer

Tallene i tabellen nedenfor er vejledende. Den strømindstilling, der kræves for forskellige madlavningsmetoder, afhænger af flere variabler, heriblandt kvaliteten af det anvendte kogegrej og typen og mængden af mad, der tilberedes.

Strømindstilling	Tilberedningsmetode	Brugseksempler
14-15	Opvarmning/ sautering/ stegning	Opvarmning af store væskemængder, kogning af nudler, brunng af kød eller gullasch, braisering af kød
8-11	Intens stegning	Steak, tyndsteg, hash browns, pølser, pandekager
7-10	Stegning	Schnitzel/koteletter, lever, fisk, kødboller, spejlæg
5-7	Kogning	Kogning af op til 1,5 l væske, kartofler, grøntsager
2-4	Dampkogning/ småkogning/ kogning	Dampkogning og småkogning af små mængder grøntsager, kogning af ris og retter med mælk
1-2	Smeltning	Smeltning af smør, opløsning af gelatine, smeltning af chokolade

BEMÆRK

Du bliver nødt til at tilpasse indstillingen afhængigt af det specifikke kogegrej og maden.

Max Boost

Max Boost-funktionen giver hver kogezone adgang til yderligere strøm. (eksempel: for at koge en stor mængde vand)

Efter **Max Boost** udløber, går kogezoneerne automatisk tilbage til den højeste varmeindstilling.

BEMÆRK

- Under visse omstændigheder kan **Max Boost**-funktionen deaktiveres automatisk for at beskytte kogepladens interne elektroniske komponenter. For eksempel er det umuligt at opnå maks. strøm på den bageste og forreste Flekszone samtidigt.
- Se din models kogezonespecifikationer for at se **Max Boost**-tiden.

Strømstyring

Kogezoneerne har en maksimal strømmængde til rådighed.

Hvis dette strøminterval overskrides ved at slå **Max Boost**-funktionen til, vil strømstyringen automatisk reducere kogezonens strømindstilling.

Displayet for denne kogezone skifter i nogle sekunder mellem den indstillede strømindstilling og den maksimalt tilladte strømindstilling. Derefter vil displayet skifte fra den indstillede strømindstilling til den maksimalt tilladte strømindstilling.

Brug af Flekszone (kun til modeller med Flekszone)

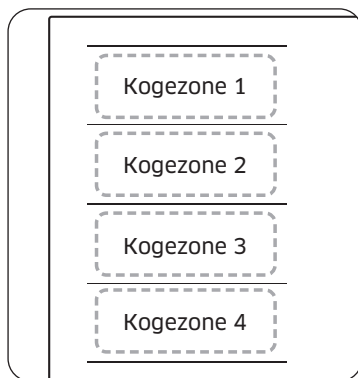
Fleks-funktionen kan aktivere en kogezone, der dækker hele den venstre side, til anvendelse af kogegrej i stor størrelse. (f.eks. ovalt kogegrej, fiskekedel)

1. Tryk på **Flekszone** -tasten.
2. Brug **Strømindstillings**-tasten til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.

BEMÆRK

- Tryk på **Flekszone** -tasten, når funktionen er aktiv, så slås **Flekszone**-funktionen fra.
- Hvis du trykker på **Flekszone** -tasten, når hvert blus står på forskellige indstillinger, indstilles blusset til en højere indstilling.

Flekszone plus (kun for modeller med Flekszone plus)



Flekszonen er det store kogeområde på venstre side af kogepladen (se figuren til venstre), der er særligt designet til at kunne rumme flere gryder og pander af forskellige former og størrelser på én gang. Flekszonen har fire zoner, der drives af individuelle induktionsspoler, hvilket gør det muligt for dig at udføre madlavning, uanset hvor kogegrejet placeres i en kogezone.

Med Flekszone plus kan du bruge en kombination af forskellige kogezoner til at gøre kogeområdet større. Tryk på **Flekszone** -tasten for at bruge kogezonen som følger.

Kogezone 1	Kogezone 1	Kogezone 1	Kogezone 1
Kogezone 2	Kogezone 2	Kogezone 2	Kogezone 2
Kogezone 3	Kogezone 3	Kogezone 3	Kogezone 3
Kogezone 4	Kogezone 4	Kogezone 4	Kogezone 4

BEMÆRK

- Når der kun bruges én kogezone, skal diameteren på kogegrejets bund være mindre end 14 cm.
- Kogepladen kan være 5-10 sekunder om at registrere kogegrejets position.
- Der høres muligvis lyde, mens kogepladen genkender kogegrejet.
- Fjern ikke kogegrejet under madlavningen. Kogepladen stopper automatisk af sikkerhedsårsager, hvis kogegrejet fjernes i mere end 5 sekunder.

Brug af Flekszone plus (kun for modeller med Flekszone plus)

1. Tryk på **Flekszone** -tasten.
2. Brug **Strømindsstillings**-tasten til at indstille eller tilpasse strømindsstillingen.

BEMÆRK

- Hvis du trykker på **Flekszone** -tasten, når funktionen er aktiv, slås **Flekszone**-funktionen fra.
- Hvis du trykker på **Flekszone** -tasten, når hver kogezone står på en forskellig indstilling, justeres det automatisk op til en højere indstilling.
- Når kogegrej flyttes eller tilføjes en ny Flekszone, skal den igangværende drift annulleres, hvorefter den tilsvarende **kogezone** -tast trykkes for at aktivere kogezonen.

Brug

Hold varm

1. Brug denne funktion for at holde maden varm. Tryk på den tilsvarende **kogezone** -tast.
2. Tryk på **Hold varm** -tast.
3. Kogezone-displayet ændres.
4. Tryk på **Hold varm** -tasten igen for at slukke for kogezonen.

Timer

Brug af timeren som en sikkerhedsafbrydelse

Hvis en specifik tid indstilles for en kogezone, slukkes kogezonen af sig selv, når denne tidsperiode udløber. Denne funktion kan anvendes på flere kogezoner samtidigt.

Indstilling af timeren

Den eller de kogezoner, som du ønsker at anvende sikkerhedsafbrydelsen på, skal være tændt.

1. Tryk på **Timer** -tasten.
2. Indstil timeren ved at trykke på **Timer** -tasten gentagne gange.
3. For at annullere timer-indstillingerne skal du trykke på **Timer** -tasten i 3 sekunder.

BEMÆRK

- For at skifte indstillingerne hurtigere skal du trykke på og holde en af **Timer** -tasterne, indtil den ønskede værdi nås.
- Når timeren udløber, lyder der adskillige bip. Dog slukkes kogezonen ikke.

Pause/Resume

Pause/Resume-funktionen skifter alle tændte kogezoner til den lave strømindstilling og derefter tilbage til den strømindstilling, som de før var indstillet til. Denne funktion kan bruges til at afbryde madlavningsprocessen kort og derefter fortsætte den, f.eks. hvis man har brug for at tage telefonen. Når **Pause/fortsæt**-funktionen aktiveres, låses alle taster med undtagelse af **Pause og låse** - og **Tænd/Sluck** -tasterne.

Du genoptager madlavningen ved at trykke på **Pause og låse** -tasten igen.

	Kontrolpanel	Display
For at tænde	Tryk på Pause og låse  -tasten	
For at slukke	Tryk på Pause og låse  -tasten	Vend tilbage til den tidligere strømindstilling

Hurtig stop

Denne valgmulighed reducerer de trin og den tid, det tager at standse madlavningen.

For at slukke en kogezone, skal du trykke på **kogezone** -tasten i 2 sekunder.

BEMÆRK

Flekszone -tasten understøtter ikke hurtig stop-funktionen.

Børnelås

Du kan bruge børnelåsen til at forhindre, at nogen utilsigtet tænder en kogezone og aktiverer kogepladen. Derudover kan kontrolpanelet låses – med undtagelse af **Tænd/Sluck** ①-tasten (slukker kun kontrollen) – for at forhindre at indstillinger ændres utilsigtet, eksempel når panelet tørres med en klud.

Tænd og sluk af børnelåsen

1. Tryk på **Pause og låse** -tasten i cirka 3 sekunder. Der lyder et akustisk signal som bekræftelse.
2. Tryk på en hvilken som helst tast.  vises på displayene, hvilket indikerer, at børnelåsen er aktiveret.
3. For at slukke for børnelåsen, skal **Pause og låse** -tasten trykkes igen i 3 sekunder. Der lyder et akustisk signal som bekræftelse.

BEMÆRK

- Uanset, om der tændes/slukkes for strømmen, vil børnelåsen forblive aktiveret.
- Du kan indstille børnelåsen, mens du laver mad. For at slukke for blusset, mens børnelåsen er slået til, skal du trykke på **Tænd/Sluck** ①-knappen eller slå børnelåsen fra og derefter trykke på den tilsvarende **kogezone** -knap.

Maksimal strømgrænse

Denne funktion gør det muligt for dig at tilpasse enhedens maksimale strøm.

1. Hold strømmen slukket.
2. Tryk på **Pause og låse** -tasten i cirka 3 sekunder for at slå børnelåsen til.
3. Tryk på den forreste venstre **kogezone** -tast og den forreste højre **kogezone** -tast samtidigt i ca. 3 sekunder.
4. Tryk på **Timer** -tasten i cirka 3 sekunder. Displayene viser  samt den nuværende maksimale strøm.
5. Du kan justere strømgrænsen ved hjælp af **Pause og låse** -tasten. (3.000 W, 4.000 W, 7.400 W)
6. Tryk på **Tænd/Sluck** ①-tasten for at angive indstillingen.

BEMÆRK

I lavstrømstilstand (3.000 W, 4.000 W) justeres strømindstillingen automatisk.

Tænd/sluk lyd

1. Tryk på **Tænd/Sluk** -tasten i ca. 1-2 sekunder.
2. Tryk på **Timer** -tasten i 3 sekunder inden for 10 sekunder efter, at strømmen slås til.
3. Lyden slås fra, og  vises i displayet.
4. Gentag trin 1 og 2 for at skifte lydindstillingen. Lyden slås til, og  vises i displayet.

BEMÆRK

Det er ikke muligt at ændre lydindstillingerne efter, at der er gået 10 sekunder fra, at strømmen blev slået til.

Smart Connect

Kogepladen har et indbygget wi-fi-modul, som du kan bruge til at synkronisere kogepladen med SmartThings-appen. På smartphone-appen kan du:

- overvåge driftsstatus og strømindstillinger for kogepladens elementer.
- kontrollere og ændre timer-indstillingerne.

Funktionerne, der kan betjenes via SmartThings-appen, vil muligvis ikke virke problemfrit, hvis kommunikationsbetingelserne er dårlige, eller hvis produktet er installeret i et sted med et dårligt wi-fi-signal.

Sådan forbinder du kogepladen

Før du kan anvende fjernfunktionerne til din Samsung-kogeplade, skal du parre den med SmartThings-appen.

1. Download og åbn SmartThings-appen på din smartenhed.
2. Tryk på **Tænd/Sluk** -tasten i ca. 1-2 sekunder for at tænde for kogepladen.
3. Tryk på **Pause og låse** -tasten i cirka 3 sekunder for at slå børnelåsen til.
4. Følg appens instrukser, og tryk og hold derefter **Max**-tasten i 3 sekunder.
5. Wi-fi-indikatoren blinket, mens forbindelsen oprettes. Når processen er færdig, lyser indikatoren uden at blinke. Nu er kogepladen forbundet.
6. Hvis wi-fi-indikatoren i Smart Connect ikke tænder, skal du følge instrukserne i appen for at genoprette forbindelsen.

BEMÆRK

- Sørg for kun at indstille Smart Connect-funktionen, når kogepladen ikke er i brug.
- Se webmanualen på www.samsung.com for at få yderligere vejledning.

Tænd/sluk wi-fi

- Gentag trin 2 til 4 for at tænde/slukke for wi-fien.

Emhættestyring

Dette produkt inkluderer en Bluetooth-enhed, som du kan bruge til at forbinde kogepladen til modeller med Samsung emhættestyring. Du kan gennem Bluetooth-forbindelsen bruge funktionen til emhættestyring i SmartThings-appen.

Du kan læse mere om modeller med mulighed for Samsung-emhættestyring på www.samsung.com.

Oprettelse af forbindelse til en model med emhættestyring

1. Download og kørs SmartThings-appen på din smartphone. Gennemfør derefter Smart Connect-proceduren for at oprette forbindelse til kogepladen.
2. Følg Bluetooth-instrukserne for modellen med emhættestyring, og aktiver Bluetooth-forbindelsen.
3. Tryk og hold **Timer**  og **Pause og låse**  -tasterne samtidigt for at oprette Bluetooth-forbindelsen. Når Bluetooth-forbindelsen er oprettet, vises  i displayet.
4. Følg instrukserne i brugermanualen af modellen med emhættestyring samt i app-guiden for at bruge emhættestyringen.

BEMÆRK

- Hvis forbindelsen med Smart Connect ikke lykkes, kan du ikke bruge SmartThings-appen til at overvåge og styre emhætten.
- Uden en Smart Connect-forbindelse til kogepladen kan du bruge en Bluetooth-forbindelse til at parre kogepladen med emhætten og synkronisere dem. For at gøre dette, skal du følge trin 2 og 3 ovenfor.

Vedligeholdning af dit husholdningsapparat

Kogeplade

ADVARSEL

Rengøringsmidler må ikke komme i kontakt med en varm keramisk glasoverflade. Alle rengøringsmidler skal fjernes med en passende mængde rent vand efter rengøring, da de kan have en ætsende effekt, når overfladen bliver varm. Brug ikke barske rengøringsmidler, såsom grill- eller ovnsprays, skurebørster eller skuremidler til rengøring af pander.

BEMÆRK

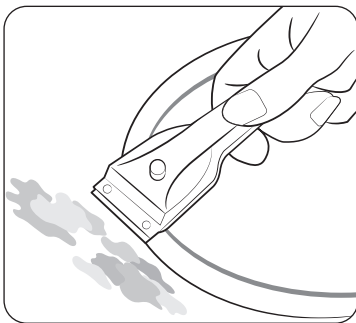
Rengør den keramiske glasoverflade efter hver brug, mens den stadig føles varm. Dette forhindrer, at spild brænder fast på overfladen. Fjern skæl, vandmærker, fedtdråber og metallisk misfarvning ved at bruge et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til keramisk glas eller rustfrit stål.

Let snavs

1. Rengør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud.
2. Gnub den tør med en ren klud. Der må ikke efterlades rester af rengøringsmidlet på overfladen.
3. Rengør hele den keramiske glaskogeflade én gang om ugen med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til keramisk glas eller rustfrit stål.
4. Tør den keramiske glasoverflade af med en passende mængde rent vand, og gnub den tør med en rent fnugfri klud.

Vedligeholdning af dit husholdningsapparat

Fastgroet snavs



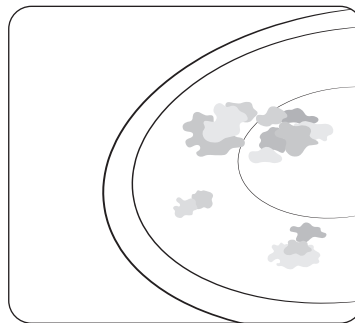
1. Du skal bruge en glasskraber for at fjerne mad, der er kogt over eller fastgroede stænk.
2. Placér glasskraberen vinklet på den keramiske glasoverflade.
3. Fjern snavset ved at skrabe med bladet.



BEMÆRK

Glasskrabere og keramiske glasrensemidler er tilgængelige hos specialforhandlere.

Problematiske snavs



1. Du skal fjerne brændt sukker, smeltet plastik, aluminiumsfolie eller andre materiale med en glasskraber straks, og mens de stadig er varme.

⚠ ADVARSEL

Der er risiko for, at du brænder dig, når glasskraberen bruges på en varm kogezone:

2. Rengør kogepladen som normalt, når den er kølet ned. Hvis kogezone, hvorpå der var smeltede elementer, er kølet ned, skal den varmes op igen i forbindelse med rengøring.



BEMÆRK

Ridser og mørke pletter på den keramiske glasoverflade forårsaget af eksempelvis en pande med skarpe kanter kan ikke fjernes. De påvirker dog heller ikke kogepladens funktion.

Kogepladeramme (valgfri)

⚠ ADVARSEL

Brug ikke eddike, citronsaft eller kalkfjerner på kogepladerammen, da der ellers fremkommer matte pletter.

1. Tør rammen af med en fugtig klud.
2. Fugtiggør tørret snavs med en våd klud. Tør af og gnub tør.

Sådan undgår du at skade dit apparat

- Brug ikke kogepladen som arbejdsoverflade eller til opbevaring.
- Brug ikke en kogezone, hvis der ikke er en pande på kogepladen, eller hvis panden er tom.
- Keramisk glas er meget hårdt og resistent mod temperaturchok, men det er ikke ubrydeligt. Det kan skades af en særligt skarp genstand, eller hvis et hårdt objekt tabes på kogepladen.
- Placér ikke pander på kogepladerammen. Ridser og skade til finish kan forekomme.
- Undgå at spilde syrlige væsker, eksempelvis eddike, citronsaft og kalkfjerner på kogepladerammen, da sådanne væsker kan skabe matte pletter.
- Hvis sukker eller en anden tilberedning med sukker kommer i kontakt med en varm kogezone og smelter, skal det tørres af med det samme med en glasskraber, mens det stadig er varmt. Hvis det køler ned, kan det skade overfladen, når det fjernes.
- Hold alle elementer og materialer, der kan smelte, eksempelvis plastik, aluminiumsfolie og ovnfolie væk fra den keramiske glasoverflade. Hvis noget af denne art smelter på kogepladen, skal det fjernes øjeblikkeligt med en skraber.

Fejlfinding og service

Fejlfinding

En fejl kan opstå grundet mindre forhold, som du selv kan løse ved hjælp af de følgende instruktioner. Forsøg ikke at foretage yderligere reparationer, hvis de følgende oplysninger ikke hjælper i hvert enkeltstående tilfælde.

⚠ ADVARSEL

Reparationer af apparatet bør kun udføres af en kvalificeret servicetekniker. Ukorrekt udførte reparation kan resultere i betydelig risiko for brugeren. Hvis dit apparat har brug for reparation, skal du kontakte dit lokale servicecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke fungerer?	• Sikringen i husets ledningsførelse er ikke intakt.	• Hvis sikringen går et antal gange, skal du ringe til en autoriseret elektriker.
Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke tænder?	• Tænd/Sluck ①-tasten blev ved et uheld aktiveret. • Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske.	• Apparatet er korrekt tændt. • Rengør kontrolpanelet.
Hvad bør jeg gøre, hvis displayet bortset fra H, h indikatoren for resterende varme pludseligt forsvinder?	• Tænd/Sluck ①-tasten blev ved et uheld aktiveret. • Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske.	• Apparatet er korrekt tændt. • Rengør kontrolpanelet.
Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne er blevet slået fra, og indikatoren for resterende varme ikke vises i displayet?	• Kogezoneerne blev kun brugt kortvarigt, og derfor blev de ikke varme nok.	• Hvis kogezoneerne er varme, skal du ringe til et lokalt servicecenter.

Fejlfinding og service

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
C0	Der er et problem med blussets temperaturføler.	Genstart apparatet via Tænd/Sluck ①-tasten. Hvis problemet vedbliver, skal strømmet afbrydes i over 30 sekunder. Genstart derefter apparatet, og prøv igen. Hvis problemet stadig vedbliver, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
C1	Temperaturen er registreret som værende højere end det fastlagte.	
C2	Der er opstået et problem med PBA-føleren.	
A2	DC-motoren fejler grundet problemer med PCB eller el-forbindelser eller elektrisk forstyrrelse på motorbladet.	Kontrollér, om tasten er våd, eller om der trykkes på den. Hvis problemet vedbliver, genstart apparatet via Tænd/Sluck ①-tasten. Hvis problemet stadig vedbliver, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
d0	Der er blevet trykket på en tast i over 8 sekunder.	
F0	Kommunikation mellem hoved- og under-PCB'er fejlede.	
F2	Den berøringsaktiverede IC kommunikerer unormalt.	Genstart apparatet via Tænd/Sluck ①-tasten. Hvis problemet vedbliver, skal strømmet afbrydes i over 30 sekunder. Genstart derefter apparatet. Hvis problemet stadig vedbliver, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
UP	Den er uden for normal spænding (220 - 240 V).	Tjek strømmiljøet i hjemmet.
UB	Hvis gryden ikke er egnet til induktion, eller det fungerer uden gryden, vil det være vist.	Anvend en gryde, der er egnet til induktion.

Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke vil tænde eller slukke?

Dette kan skyldes følgende årsager:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske.
- Børnelåsen er aktiveret og viser .

Hvad skal jeg gøre, hvis -displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske. Tryk på **Tænd/Sluck** ①-tasten for at nulstille.
- Hvis en væske har oversvømmet kontrolpanelet, skal væsken tørres op.

Hvad skal jeg gøre, hvis -displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Kogepåstanden er overophedet på grund af unormal brug.
- Når kogepåstanden er kølet ned, skal du trykke på **Tænd/Sluck** ①-tasten for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis -displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Kogegrejet er upassende, for småt eller intet kogegrej er placeret på kogezone.
- Hvis du bruger passende kogegrej forsvinder beskeden automatisk.

Hvad bør jeg gøre, hvis kølefanen kører, når kogepåstanden er slukket?

Kontrollér følgende:

- Når du er færdig med at bruge kogepåstanden, kører kølefanen selvstændigt for at køle ned.
- Når kogepåstandens elektronik er kølet ned, eller den maksimale tid (10 minutter) er gået, slukker kølefanen.
- Hvis du anmoder om et serviceudkald på baggrund af en information, der er opstået ved brug af apparatet, kan et sådan udkald koste et gebyr, selv i garantiperioden.

Service

Før du ringer efter hjælp eller service, kan du med fordel læse afsnittet "**Fejlfinding**". Hvis du stadig har brug for hjælp, skal du følge instruktionerne nedenfor.

Er det en teknisk fejl?

Hvis ja, skal du kontakte dit lokale servicecenter.

Forbered dig altid på den efterfølgende samtale. Det vil hjælpe diagnosticeringen af problemet, og det gør det også nemmere at afgøre, om en kunde har brug for et servicebesøg.

Tag notits af følgende oplysninger.

- Hvilken form har problemet?
- Under hvilke omstændigheder opstår problemet?

Når du ringer, skal du kende dit apparats model- og serienummer. Disse oplysninger er angivet på mærkepladen i dette format:

- Modelbeskrivelse
- S/N-kode (15 cifre)

Vi anbefaler, at du nedfælder oplysningerne i denne manual, så de er let tilgængelige.

- Model:
- Serienummer:

Hvornår pådrager du dig omkostninger under garantiperioden?

- Hvis du havde været i stand til at løse problemet selv ved at følge en af løsningerne angivet i afsnittet "**Fejlfinding**".
- Hvis serviceteknikere har måtte foretage flere serviceudkald, fordi denne ikke har fået al den relevante information før besøget, og som et resultat heraf eksempelvis har måtte foretage flere besøg. Forberedelse før dit opkald som beskrevet ovenfor kan spare dig for omkostninger.

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Induktionshäll

Bruksanvisning



SAMSUNG

Innehåll

Använda denna bruksanvisning 3

Följande symboler används i denna bruksanvisning:	3
Modellnamn och serienummer	3

Säkerhetsinstruktioner 3

Bortskaffande av förpackningsmaterialet	7
Korrekt bortskaffande av din gamla apparat	7
Korrekt bortskaffande av denna produkt (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning)	7

Montera hällen 8

Säkerhetsanvisningar till installatören	8
Verktyg du behöver	8
Ansluta till eluttaget	8
Installera i arbetsbänken	9
Komponenter	11

Innan du börjar 11

Kokzoner	11
Manöverpanel	12
Induktionsuppvärmning	13
Säkerhetsavstängning	13
Indikator för restvärme	14
Temperaturavkänning	14
Kokkärl	14
Använda tryckknapparna	18
Ljud under användning	18
Den första rengöringen	18

Drift 18

Slå på apparaten	18
Stänga av apparaten	18
Välja kokzon och effektnivå	19

Max Boost	20
Använda Flex-zonen (endast på modeller med Flex-zoner)	20
Flex-zon Plus (endast på modeller med Flex-zon Plus)	21
Håll varm	22
Timer	22
Pausa/återuppta	22
Snabbstopp	22
Barnsäkerhetslås	23
Gräns för maximal effekt	23
Ljud av/på	24
Smart Connect	24
Styra en köksfläkt	25

Underhålla apparaten 25

Häll	25
Lätt smuts	25
Envis smuts	26
Problematisks smuts	26
Hällens ram (valfritt)	27
För att undvika att din apparat skadas	27

Felsökning och service 27

Felsökning	27
Service	29

Använda denna bruksanvisning

Ta dig tid att läsa denna ägarhandbok och lägg särskild vikt vid säkerhetsinformationen i följande avsnitt innan du använder din apparat. Behåll denna bruksanvisning som referens.
Kom ihåg att ge den nya ägaren denna bruksanvisning om apparaten får en ny ägare.

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

WARNING

Faror eller farlig hantering som kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.

WARNING

Faror eller farlig hantering som kan resultera i **mindre personskador eller skador på egendom**.

WARNING

Följ dessa grundläggande säkerhetsåtgärder för att minska risken för brand, explosion, elektriska stötar eller personskador när hällen används.

OBS!

Användbara tips, rekommendationer eller information som hjälper användare att använda produkten.

Modellnamn och serienummer

Både modellnamnet och serienumret finns under hällens bas.

Skriv ned informationen eller sätt fast den extra produktetiketten (sitter ovanpå produkten) på denna sida för framtida användning.

Modellnamn _____

Serienummer _____

Säkerhetsinstruktioner

Säkerhetsaspekterna för denna apparat överensstämmer med alla godkända tekniska standarder och säkerhetsstandarder. Som tillverkare anser vi dock också att det är vårt ansvar att informera dig om följande säkerhetsanvisningar.

WARNING

Denna apparat är inte avsedd för att användas av en person (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på kunskap och erfarenhet. Detta gäller såvida de inte är under övervakning av, eller har fått instruktioner om hur apparaten används, från en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Denna apparat kan användas av barn som 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller har fått anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

Möjligheten att koppla bort måste införlivas i de fasta ledningarna i enlighet med reglerna för ledningsdragning.

Säkerhetsinstruktioner

Denna apparat ska kunna kopplas bort från elnätet efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom en åtkomlig kontakt eller en omkopplare placerad i de fasta ledningarna i enlighet med reglerna för ledningsdragning.

Om strömsladden skadas måste den omedelbart ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller andra med motsvarande kompetens för att undvika fara.

Den angivna fixeringsmetoden innefattar inte limning eftersom detta inte anses vara en pålitligt fixeringsmetod.

WARNING: Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att minska risken för elektriska stötar.

Under användning blir apparaten varm. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement inuti hällen.

WARNING: Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Små barn ska hållas borta.

Ångbaserad rengöring är inte tillåten.

Metalliska föremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.

Efter användning ska du stänga av hällens element med dess reglage och inte förlita dig på detektorn för kokkärl.

Enheten är inte avsedd att styras av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

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

Apparaten får inte monteras bakom en dekorativ dörr eftersom detta kan leda till överhettning.

WARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement. Barn under 8 år bör hållas borta om de inte kan hållas under ständig uppsyn.

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

Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten. Stäng i stället av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

WARNING: Risk för brand: Förvara inte föremål på kokytorna.

WARNING: Använd endast hållskydd som apparatens tillverkare har designat eller anger som lämpliga i bruksanvisningarna. Alternativt kan hållskydd som finns inbyggda i apparaten användas. Användning av olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.

Ytorna kan bli varma vid användning.

Denna apparat kan användas av barn som 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller har fått anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än åtta år och under uppsikt. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.

VARNING

Se till att en kvalificerad tekniker har monterat och jordat apparaten korrekt.

Service på apparaten får endast utföras av kvalificerad servicepersonal. Reparationer som utförs av ej kvalificerade individer kan orsaka personskada eller allvarliga tekniska fel. Kontakta din lokala kundtjänst om apparaten behöver repareras. Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till skada och upphäva garantin.

Inbyggda apparater får endast användas när de har monterats i skåp och arbetsytor som överensstämmer med relevanta standarder. Detta garanterar tillräckligt skydd mot kontakt för elektriska enheter enligt de väsentliga säkerhetsstandarderna.

Om apparaten slutar fungera eller om det uppstår sprickor eller brister ska du:

- stänga av alla kokzoner,
- koppla bort hällen från strömförsörjningen och
- kontakta din lokala kundtjänst.

Om hällen spricker ska du stänga av apparaten för att minimera risken för elektriska stötar. Använd inte hällen förrän glasytan har bytts ut.

Säkerhetsinstruktioner

Använd inte hällen för att värma aluminiumfolie, produkter inslagna i aluminiumfolie eller frysta livsmedel förpackade i aluminiumkärl.

Vätska mellan underdelen av kokkärlet och hällen kan skapa ångtryck. Detta kan leda till att kokkärlet lyfts.

Se alltid till att kokytan och kokkärlets botten hålls torra.

Kokzonerna blir heta när du lagar mat.

Håll alltid små barn borta från apparaten.

Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn eftersom det kan utgöra en fara för barnen.

Denna apparat får endast användas för vanlig matlagning och stekning vid hemmabruk. Den är inte avsedd för kommersiellt eller industriellt bruk.

Använd aldrig hällen för att värma upp utrymmet.

Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till eluttag nära hällen. Strömkablar får inte komma i kontakt med hällen.

Överhettat fett och olja kan snabbt fatta eld. Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt när du tillagar livsmedel i fett eller olja, till exempel vid tillagning av pommes frites.

Stäng av kokzonerna efter användning.

Håll alltid kontrollpanelen ren och torr.

Placera aldrig brännbara föremål på hällen då detta kan orsaka brand.

Det finns risk för brännskador om apparaten används vårdslöst.

Kablar från elektriska apparater får inte vidröra den heta kokytan på hällen eller heta kokkärl.

Använd inte hällen för att torka kläder.

Användare med pacemaker och aktiva hjärtimplantat måste hålla överkroppen vid ett avstånd på minst 30 cm från induktionszonerna när de slås på. Om du är osäker bör du rådfråga enhetens tillverkare eller din läkare. (Endast för modeller med induktionshäll)

Försök inte reparera, demontera eller modifiera apparaten själv.

Stäng alltid av apparaten innan rengöring.

Rengör hällen i enlighet med rengörings- och skötselanvisningarna i denna handbok.

Håll husdjur borta från apparaten eftersom de kan trampa på apparatens styrreglage och orsaka fel.

Bortskaffande av förpackningsmaterialet

⚠ VARNING

Allt material som används för att packa produkten går att återvinna. Ark och hårda skumdelar är märkta på lämpligt sätt. Bortskaffa förpackningsmaterial och gamla apparater med hänsyn till säkerhet och miljön.

Korrekt bortskaffande av din gamla apparat

⚠ VARNING

Innan du bortskaffar din gamla apparat ska du se till att den inte går att använda för att undvika potentiella faror. Gör detta genom att be en behörig tekniker att koppla bort apparaten från strömförsörjningen och ta bort strömkabeln.

Apparaten får inte bortskaffas som hushållsavfall.

Information om uppsamlingsdatum och allmänna platser för bortskaffande av avfall går att erhålla från din lokala avfallsavdelning eller kommunen.

Korrekt bortskaffande av denna produkt (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna märkning på produkten, tillbehören eller litteraturen indikerar att produkten och dess elektroniska tillbehör (såsom laddare, headset eller USB-kabel) inte ska bortskaffas tillsammans med annat hushållsavfall vid slutet av deras livslängd. Materialresurserna ska återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att förhindra potentiella skador på miljön eller människors hälsa på grund av oreglerad avfallshantering. Separera dessa föremål från andra typer av avfall och återvinn dem. Hushållsanvändare bör kontakta antingen återförsäljaren för produkten eller lokala myndighetskontor för information om var och hur de kan ta dessa föremål för miljövänlig återvinning.

Företagsanvändare ska kontakta sin leverantör och kontrollera köpekontraktets villkor. Den här produkten och dess elektroniska tillbehör får inte blandas med annat kommersiellt avfall för bortskaffning.

Besök www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/ för mer information om Samsungs miljöåtaganden och produktspecifika regulatoriska skyldigheter såsom REACH

Montera hällen

⚠ VARNING

Säkerställ att den nya apparaten endast installeras och jordas av behörig personal.

Följ denna anvisning. Garantin täcker inte skador som kan uppstå på grund av inkorrekt installation.

Tekniska data finns i slutet av denna handbok.

Säkerhetsanvisningar till installatören

- En enhet måste tillhandahållas vid den elektriska installationen som möjliggör att apparaten kopplas bort från elnätet vid alla poler med en kontaktöppning som har en bredd på minst 3 mm. Passande isolationsenheter inkluderar ledningsskyddande bortkoppling, säkringar (säkringar av skruvtyp ska tas bort från hållaren), jordfelsbrytare och kontaktanordningar.
- Denna apparat motsvarar EN 60335 - 2 - 6 gällande brandskydd. Denna typ av apparat måste installeras med ett högt skåp eller en vägg på ena sidan.
- Installationen måste säkerställa stötskydd.
- Köksenhetsen som apparaten installeras i måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.
- Alla skurna ytor måste tätas med ett lämpligt tätningsmaterial för att skydda mot fukt.
- På arbetsytor med plattor måste fogarna i området där hällen är placerad fyllas helt med fogbruk.
- På arbetsytor med naturlig eller artificiell sten eller keramik, måste fjäderbeslagen fästas med en lämplig konstharts eller blandat bindemedel.
- Säkerställ att tätningen är korrekt monterad mot arbetsytan utan glapp. Ytterligare tätningsmaterial av silikon får inte användas eftersom detta gör borttagning vid service svårare.
- Hällen måste tryckas ut underifrån när den tas bort.
- En skiva kan installeras under hällen.
- Ventilationsutrymmet mellan arbetsytan och enhetens främre del på undersidan får inte täckas.

Verktyg du behöver



Blyertspenna



Stjärnskruvmejsel



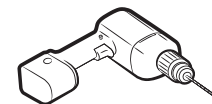
Linjal eller rätskiva



Skyddsglasögon



Sticksåg



Borr

Ansluta till eluttaget

Innan anslutning utförs ska du kontrollera att apparatens nominella spänning – det vill säga den spänning som anges på typskylten – motsvarar den tillgängliga matningsspänningen. Typskylten sitter på hällens nedre hölje.

⚠ VARNING

Stäng av strömmen till kretsen innan ledningar ansluts till den.

Värmeelementets spänning är AC 230 V~. Apparaten fungerar också i nätverk med 220 eller 240 V~. Hällen ska anslutas till elnätet med en enhet som möjliggör att apparaten kopplas bort från elnätet vid alla poler med en kontaktöppning som har en bredd på minst 3 mm, såsom automatisk ledningsskyddande bortkoppling, jordfelsbrytare eller säkring.

⚠ VARNING

Kabelanslutningarna måste göras i enlighet med föreskrifterna, och plintskruvarna ska dras åt ordentligt.

⚠ VARNING

När hällen är ansluten till elnätet ska du kontrollera att alla kokzoner är redo för användning genom att kort slå på var och en i ordning med maximal effekt och lämpligt kokkärl.

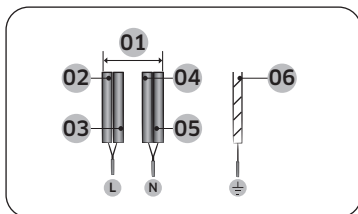
⚠ VARNING

Var uppmärksam på fas och neutral tilldelning (överensstämmelse) i anslutningen mellan huset och apparaten (anslutningssystem). I annat fall kan komponenter skadas.

Garantin täcker inte skador till följd av felaktig montering.

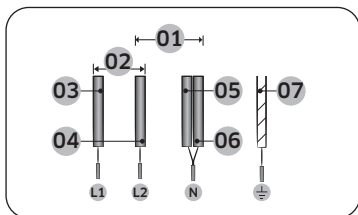
⚠ VARNING

Om strömsladden skadas måste den omedelbart ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller andra med motsvarande kompetens för att undvika fara.



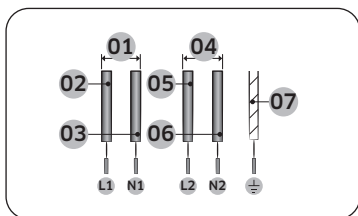
1N~ (32 A)

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



2N~ (16 A): Separera ledningarna med 2 faser (L1 och L2) före anslutning.

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



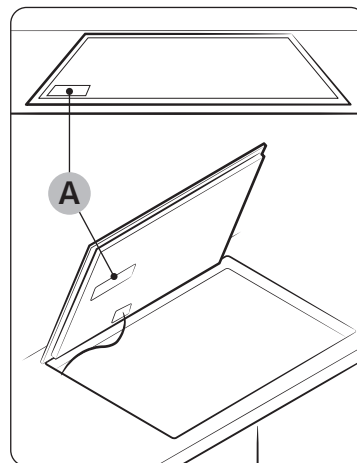
2 x 1N~ (16 A): Separera ledningarna före anslutning.

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

⚠ VARNING

Följ kopplingsschemat som finns nära terminalerna för korrekt matningsanslutning.

Installera i arbetsbänken



A. Serienummer

📖 OBS!

Anteckna serienumret på apparatens märkplåt innan installationen. Detta nummer krävs i händelse av servicefrågor och syns inte efter installationen, eftersom det finns på den ursprungliga märkplåten på apparatens över- eller undersida.

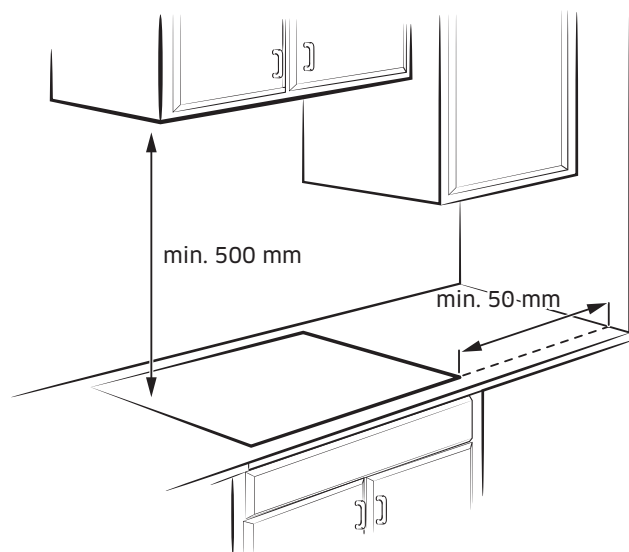
📖 OBS!

Var särskilt uppmärksam på de minimiavstånd och fria utrymmen som krävs.

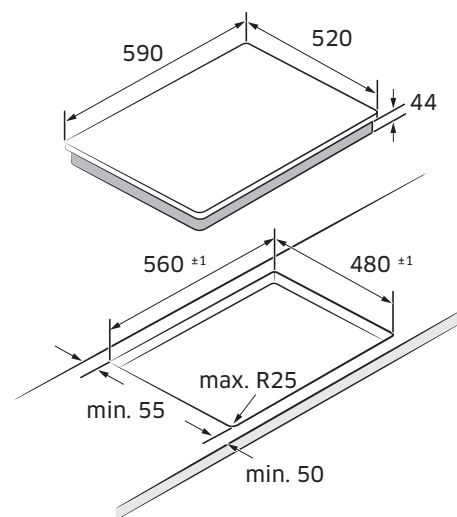
📖 OBS!

Hällens undersida är utrustad med en fläkt. Eventuell låda under hällen ska inte användas för förvaring av små objekt eller papper eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylningen om de sugs fast på den.

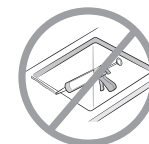
Montera hällen



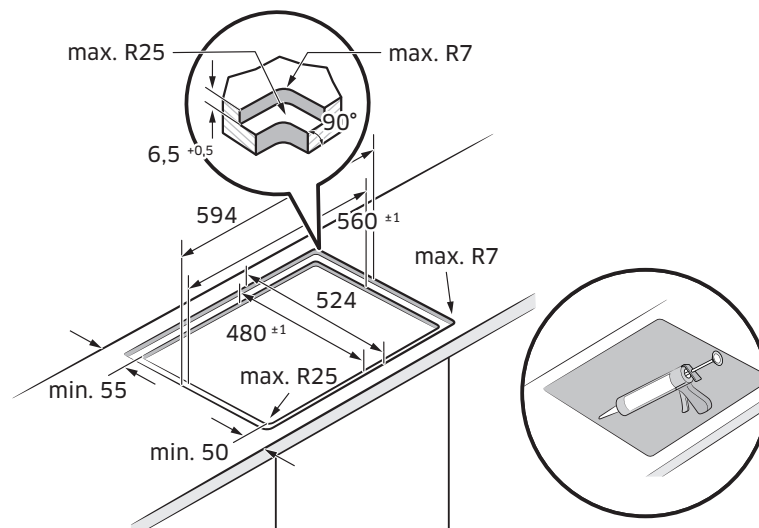
Låda	Ugn



Enhet: mm



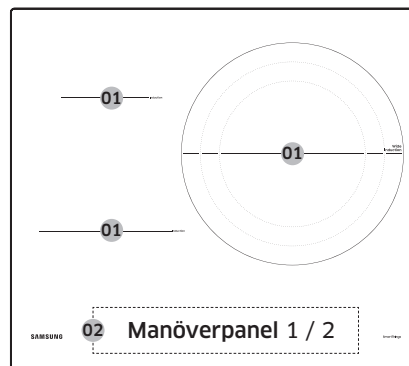
Infälld montering (endast modellen NZ6*****FK kan monteras)



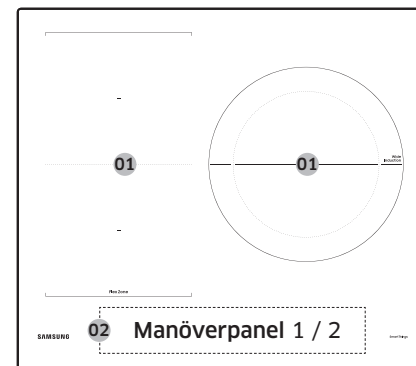
Innan du börjar

Kokzoner

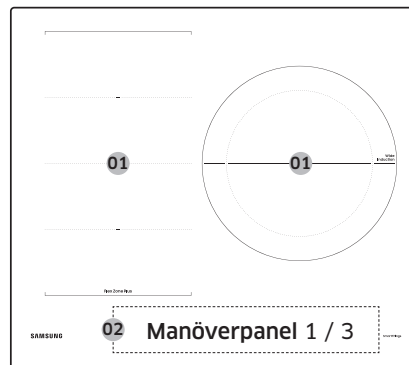
NZ63*403*GK



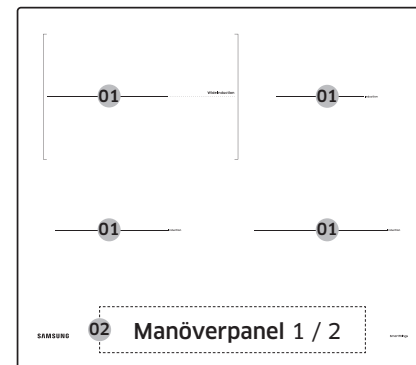
NZ63*504**K



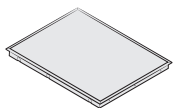
NZ63*605**K



NZ64*401**K



Komponenter



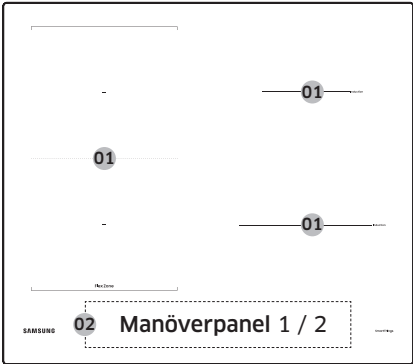
Induktionshäll



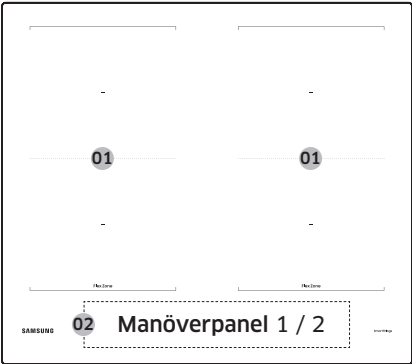
Fjäderbaserat fäste

Innan du börjar

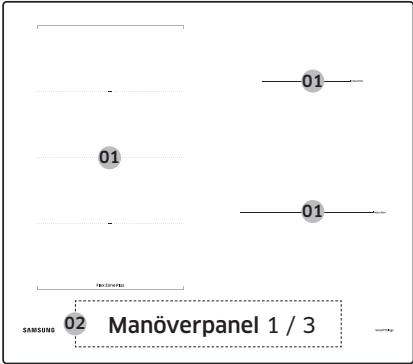
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



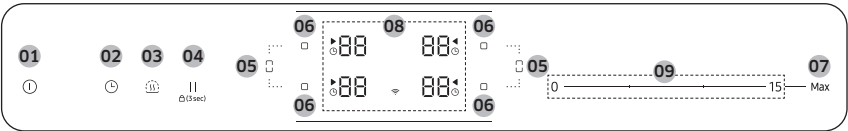
NZ64*605**K



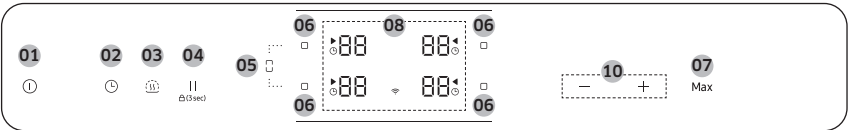
01	Induktionskokzon
02	Manöverpanel

Manöverpanel

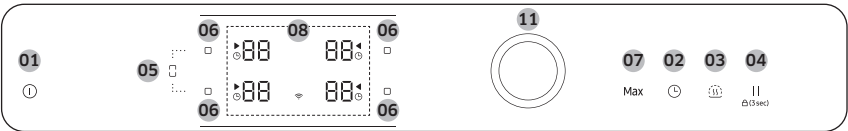
Manöverpanel 1



Manöverpanel 2



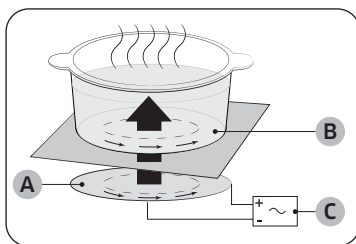
Manöverpanel 3



01	⏻ På/av	För att aktivera och inaktivera hällen.
02	🕒 Timer	För att slå på eller stänga av och ställa in timern.
03	🔥 Håll varm	För att hålla tillagad mat varm.
04	⏸ Pausa och lås	För att växla alla kokzoner till lågenergiinställningen. Tryck ned i 3 sekunder för att låsa eller låsa upp manöverpanelen. (barnsäkerhetslås)
05	📏 Flex-zon	För att välja flex-zonen.
06	☐ Kokzon	För att välja kokzonen.

07 Max Max Boost	För att aktivera funktionen.
08 Bildskärm	För att visa värmeinställningar, restvärme och Wi-Fi-anlutningen.
09 Kontrollfält	För att ställa in en värmeinställning och öka eller minska tiden.
10 Kontrollknapp	För att ställa in en värmeinställning och öka eller minska tiden.
11 Kontrollvred	För att ställa in en värmeinställning och öka eller minska tiden.

Induktionsuppvärmning



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

- **Principen för induktionsuppvärmning:** När du ställer ett kokkärl på en kokzon och slår på den, skapar de elektroniska kretsarna i induktionshällen "inducerade strömmar" i kokkärlets botten, vilket omedelbart höjer dess temperatur.
- **Koka och stek snabbare:** Effektiviteten är högre än för andra system eftersom grytan värms upp direkt och inte glaset, vilket gör att ingen värme går förlorad. Den största delen av den absorberade energin omvandlas till värme.

Säkerhetsavstängning

En kokzon stängs av automatiskt om den inte stängs av eller om effektnivån inte justeras under en lägre tidsperiod. Kokzonerna stängs av efter följande tidsperioder.

Effektnivå	Avstängning
1-3	Efter 6 timmar
4-6	Efter 5 timmar
7-9	Efter 4 timmar
10-15	Efter 1,5 timmar

OBS!

 I visas om hällen överhettas på grund av onormal användning. Och hällen stängs av.

OBS!

 U visas om kokkärl är olämpliga, för små eller om inga kokkärl har placerats på kokzonen. Och den motsvarande kokzonen stängs av efter 1 minut.

OBS!

Läs "Felsökning" om en eller flera kokzoner stängs av innan den angivna tidsperioden har löpt ut.

Andra orsaker till varför en kokzon stängs av

Alla kokzoner stängs av om vätska kokar över på manöverpanelen. Den automatiska avstängningen aktiveras också om du placerar en våt trasa på manöverpanelen. I båda dessa fall måste du slå på apparaten igen med knappen **Av/på**  efter att vätskan eller trasan har avlägsnats.

Innan du börjar

Indikator för restvärme

Närvaron av restvärme visas med **H**, **H** (för "varm") i displayen för motsvarande kokzon, när kokzonen eller kokhällen stängs av. Indikatorn för restvärme släcks bara när kokzonen har svalnat, även om kokzonen har stängts av.

Du kan använda restvärmen för att tina eller hålla mat varm.

⚠ VARNING

Det finns en risk för brännskador så länge som indikatorn för restvärme visas.

⚠ VARNING

Om strömförsörjningen avbryts släcks symbolen **H**, **H** och informationen om restvärme är inte längre tillgänglig.

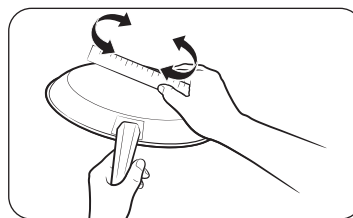
Det är dock fortfarande möjligt att bränna sig. Detta kan undvikas genom att vara försiktig nära kokhällen.

Temperaturavkänning

Kokzonen sänks automatiskt till en lägre effektnivå om temperaturerna för kokzonerna av någon anledning överskrider säkerhetsnivåerna.

Kylfläkten fortsätter att köras när du är klar med hällen tills hällens elektronik är nedkyld. Kylfläkten stängs av automatiskt beroende på elektronikens temperatur.

Kokkärl



Använd kokkärl med platt botten som är i kontakt med hela kokzonen. Kontrollera hur platt kokkärlet är genom att snurra en linjal på dess botten. Säkerställ att du följer alla rekommendationer för användning av kokkärl.

- Använd kokkärl som är gjorda av rätt material för induktionstillagning.
- Använd kokkärl av hög kvalitet med tjockare botten för bättre värmefördelning. Detta ger bäst tillagningsresultat.
- Använd rätt storlek på kokkärlet för mängden mat som ska tillagas.
- Låt inte kokkärlet koka torrt. Detta kan leda till permanenta skador såsom sprickor, smältning eller missfärgning som kan påverka den keramiska hällen. (Denna typ av skador täcks inte av garantin.)
- Använd inte smutsiga kokkärl eller kokkärl med ansamlad fett. Använd alltid kokkärl som är lätta att rengöra efter användning.

⚠ VARNING

- Kokzonerna kan se kalla ut efter att de har stängts av. Glasytan kan dock vara varm från restvärme som har överförs från kokkärlet. Risken för brännskador finns fortfarande.
- Vidrör inte varma kokkärl med bara händer. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar för att skydda händerna från brännskador.
- Skjut eller dra inte kokkärl över hällens yta. Detta kan skada hällen permanent.

Kokkärkl för induktionskokzoner

Induktionshällen kan bara slås på när ett kokkärkl med en magnetisk botten placeras på en av kokzonerna. Du kan använda de lämpliga kokkärlen nedan.

Material	Lämplighet
Stål, emaljerat stål, gjutjärn	Ja
Rostfritt stål	Ja (om en magnet fastnar på kokkärllets botten)
Aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin	Nej

OBS!

- Kokkärkl som är lämpliga för induktionstillagning är märkta som lämpliga av tillverkaren.
- Vissa kokkärkl kan ge ifrån sig ljud när de används på induktionskokzoner.
- Dessa ljud innebär inte att hällen inte fungerar som den ska och påverkar inte användningen av den.
- Speciella kokkärkl av rostfritt stål är kanske inte lämpliga för induktionstillagning. Kontrollera om en magnet fastnar på kokkärllets botten.

Storlekar på kokkärkl för induktionskokzoner

Induktionskokzonerna justeras automatiskt till storleken på kokkärllets botten, upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av kokkärllets botten måste dock ha en minsta diameter vilken beror på kokzonens storlek.

Använd ett kokkärkl vars ferromagnetiska diameter motsvarar kokzoner för bästa resultat. Försök att använda en mindre kokzon om den inte känner av kokkärlet.

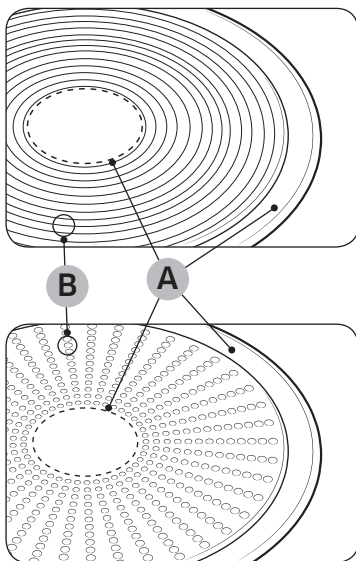
OBS!

Information om kokkärllets diameter finns i specifikationen för modellens kokzoner.

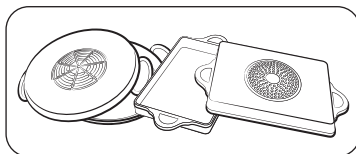
Innan du börjar

Andra induktionskockkärl

Vissa kockkärl har ett tunt magnetisk material i botten för att de ska fungera med en häll med induktionsuppvärmning. Dessa kockkärl har svag magnetism och fungerar kanske inte bra. (Svag magnetism innebär att en magnet inte fastnar ordentligt eller att området där magneten fastnar är litet.)



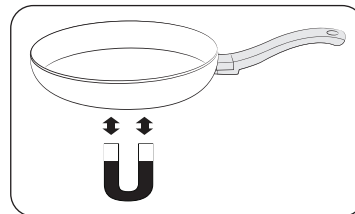
- A. Område där en magnet inte fastnar
- B. Område där en magnet fastnar



- Även om kockkärl är utformat för en induktionshäll kan uppvärmningsprestandan vara dålig eller ibland kan hällen inte känna igen kockkärl beroende på storleken och styrkan på det magnetiska området på kockkärls botten.

Bara det ferromagnetiska området värms upp när ett stort kockkärl med ett litet ferromagnetiskt område används. Värmen är kanske därför inte enhetligt fördelat över kockkärl.

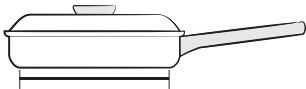
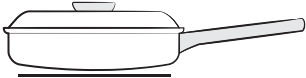
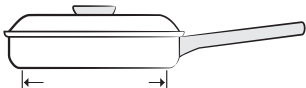
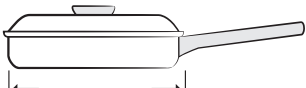
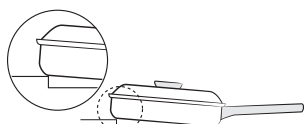
Lämplighetstest



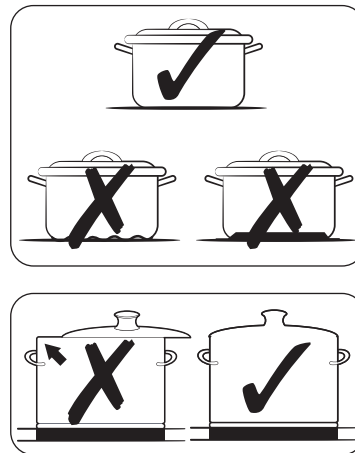
Ett kockkärl är lämpligt för induktionstillagning om en magnet fastnar på kockkärls botten och det är märkt som lämpligt av dess tillverkare.

- Du kan känna igen ett bra kockkärl på dess botten. Basen ska vara så tjock och platt som möjligt.
- Var särskilt uppmärksam på basens diameter när du köper ett nytt kockkärl. Tillverkare specificerar ofta bara diametern på kockkärls övre kant.
- Använd inte kockkärl med en skadad botten med ojämna kanter eller grader. Skadade kockkärl kan repa den keramiska hällen permanent om du skjuter dem över ytan.
- Basen på kockkärl buktar normalt sett något inåt (konkava) när de kalla. De får inte buka utåt (konvexa).
- Följ tillverkarens anvisningar om du vill använda en särskild typ av kockkärl, såsom en tryckkokare, en sjudkastrull eller en wokpanna.

Korrekt placering

Korrekt	Inkorrekt
	
Kokkärl med platt botten och raka sidor	Kokkärl med böjd(a) eller skev(a) botten eller sidor
	
Kokkärl uppfaller eller överskrider den rekommenderade minsta storleken för kokzonen.	Kokkärl uppfaller inte den minsta storleken som krävs för den aktuella kokzonen.
	
Kokkärl sitter helt på hällens yta.	Kokkärl sitter på hällens beslag eller sitter inte helt på hällens yta.
	
Kokkärl är korrekt balanserat.	Det tunga handtaget gör att kokkärl lutar.

Energispartips



Följ dessa tips för att spara energi.

- Placera alltid kokkärl på en kokzon innan du slår på motsvarande kokzon.
- Håll kokzonerna och kokkärlens botten rena. Annars används mer energi.
- Sätt på locket på kokkärl om ett finns tillgängligt. Detta minskar energiförbrukningen.
- Stäng av kokzonen innan kottiden är slut. Använd restvärmen för att hålla maten varm.

Korrekt placering

Du kan testa kokkärl för att se om de är lämpliga för användning med produkten.

1. Tryck på knappen **På/av**  i 1-2 sekunder för att slå på hällen.
2. Tryck på knappen **Pausa och läs**  i 3 sekunder för att aktivera barnsäkerhetslåset.
3. Tryck på knappen **Timer**  i 3 sekunder för att aktivera läget för att testa om kokkärl är lämpliga.
4. Placera kokkärl på en av kokzonerna och tryck sedan på och håll ned knappen **Kokzon**  i 3 sekunder.

Bildskärm	Beskrivning
0	Kokkärl är inte lämpligt
1-5	Kokkärl är lämpligt med inte ineffektivt
6-10	Kokkärl är lämpligt

Innan du börjar

Använda tryckknapparna

För att använda tryckknapparna ska du vidröra önskad knapp med en fingerspets tills relevant visad information tänds eller släcks eller tills önskad funktion aktiveras.

Se till att du bara vidrör en knapp när du använder apparaten. Du kan också råka trycka på en närliggande knapp om ditt finger ligger för platt på knappen.

Ljud under användning

Om du kan höra

- **Sprakande ljud:** kokkärlet är gjort av andra material.
- **Visslande ljud:** du använder fler än två kokzoner och kokkärlet är gjort av andra material.
- **Brummande ljud:** du använder höga effektnivåer.
- **Klickande ljud:** elektrisk omkoppling sker.
- **Väsande eller surrande ljud:** fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och är inte relaterade till fel.

VARNING

Använd inte kokkärl med andra storlekar och material.

Användning av kokkärl med andra storlekar eller material kan leda till ljud och vibrationer.

OBS!

Användning av låga effektnivåer (1–5) kan leda till klickande ljud.

Den första rengöringen

Torka den keramiska glasytan med en fuktig trasa och glasrengöringsmedel för keramiska hållar.

VARNING

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Detta kan skada ytan.

Drift

Slå på apparaten

Du slår på apparaten med knappen **På/av** ①. Tryck på knappen **På/av** ① i cirka 1–2 sekunder.

OBS!

Efter att du har slagit på apparaten med knappen **På/av** ①, måste du välja en effektnivå inom cirka 20 sekunder. Annars stänger apparaten av sig själv av säkerhetsskäl.

Stänga av apparaten

Använd knappen **På/av** ① för att stänga av apparaten helt.

Tryck på knappen **På/av** ① i cirka 1–2 sekunder.

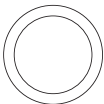
OBS!

Efter att du har stängt av en enskild kokzon eller hela kokytan visas närvaron av restvärme i de digitala bildskärmarna för respektive kokzon med   vilket är två steg för "varm".

  försvinner när temperaturen sjunker.

Välja kokzon och effektnivå

1. Tryck på den motsvarande knappen **Kokzon**  för att välja kokzonen.
2. Använd kontrollfältet, kontrollknappen eller kontrollvred för att ställa in och justera effektnivån.

Kontrollfält	0 ————— 15 — Max
Kontrollknapp	— + Max
Kontrollvred	 Max

OBS!

- Standardnivån är 15 när kokzonen väljs.
-  visas på kokzonens bildskärm om fler än en knapp trycks ned i mer än 8 sekunder.

Föreslagna inställningar för att tillaga specifik mat

Siffrorna i tabellen nedan är riktlinjer. Effektnivån som krävs för olika tillagningsmetoder beror på ett antal faktorer och inkluderar kvaliteten på kockärlet som används och typen och mängden mat som tillagas.

Effektnivå	Tillagningsmetod	Användningsexempel
14-15	Värma upp/ bryna/steka	Värma upp stora mängder vätska, koka pasta, bryna kött och grytor, bräsa kött
8-11	Intensiv stekning	Biff, rostbiff, rösti, korv, pannkakor/ plättar
7-10	Steka	Schnitzel/kotlett, lever, fisk, kroketter, stekta ägg
5-7	Koka	Koka upp till 1,5 l vätska, potatis, grönsaker
2-4	Ångkoka/sjuda/ koka	Ångkoka och sjuda små mängder grönsaker, koka ris och mjölkrätter
1-2	Smälta	Smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad

OBS!

Du måste justera effektnivån efter kockärlet och livsmedlen som används.

Drift

Max Boost

Funktionen **Max Boost** gör ytterligare effekt tillgänglig för varje kokzon. (Exempel: koka en stor volym med vatten)

Efter perioden med **Max Boost** återgår kokzonerna automatiskt till den högsta värmeinställningen.

OBS!

- Under vissa omständigheter kan funktionen **Max Boost** inaktiveras automatiskt för att skydda hällens interna elektroniska komponenter. Det är till exempel inte möjligt att använda maximal effekt på både den främre och den bakre Flex-zonen samtidigt.
- Information om perioden för **Max Boost** finns i specifikationen för modellens kokzoner.

Effekthantering

Kokzonerna kan använda en viss maximal effekt.

Effekthanteringen sänker automatiskt effektnivå på kokzonen om detta effektintervall överskrids när funktionen **Max Boost** slås på.

Bildskärmen för denna kokzon växlar under några sekunder mellan den inställda effektnivån och den högsta möjliga effektnivån. Sedan ändras bildskärmen från den inställda effektnivån till den högsta möjliga effektnivån.

Använda Flex-zonen (endast på modeller med Flex-zoner)

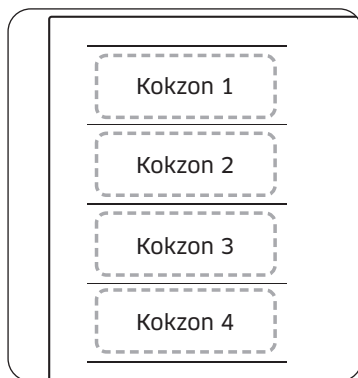
Flex-funktionen kan styra hela den vänstra kokzonen för stora kokkärl. (Exempel: ovala kokkärl, fiskgryta)

1. Tryck på knappen **Flex-zon** .
2. Använd knappen **Effektnivå** för att ställa in och justera effektnivån.

OBS!

- Funktionen **Flex-zon** stängs av om knappen **Flex-zon**  trycks in under användning.
- Om du trycker på knappen **Flex-zon**  medan varje kokzon används med olika nivåer, ställs Flex-zonen in på den högre nivån.

Flex-zon Plus (endast på modeller med Flex-zon Plus)



Flex-zonen är ett stort tillagningsområde på hällens vänstra sida (se bilden till vänster) som är specifikt utformad för att användas med flera grytor och kastruller samtidigt, med olika former och storlekar. Flex-zonen har fyra zoner som drivs av individuella induktionspolar, vilket gör att du kan laga mat oavsett var kokkärlet är placerat på kokzonen.

Med Flex-zon Plus kan du använda en kombination av olika kokzoner för att utöka tillagningsområdet. Tryck på knappen **Flex-zon**  för att använda kokzonerna på följande sätt.

Kokzon 1	Kokzon 1	Kokzon 1	Kokzon 1
Kokzon 2	Kokzon 2	Kokzon 2	Kokzon 2
Kokzon 3	Kokzon 3	Kokzon 3	Kokzon 3
Kokzon 4	Kokzon 4	Kokzon 4	Kokzon 4

OBS!

- Diameter på kokkärlets botten måste vara minst 14 cm om du bara använder ett kokkärl.
- Det kan 5–10 sekunder innan hällen känner igen var kokkärl är placerade.
- Ljud kan uppstå medan hällen känner igen kokkärl.
- Ta inte bort kokkärl under tillagning. Hällen stänger automatiskt av värmen till kokzoner av säkerhetsskäl om kokkärl tas bort i mer än 5 sekunder.

Använda Flex-zon Plus (endast på modeller med Flex-zon Plus)

1. Tryck på knappen **Flex-zon** .
2. Använd knappen **Effektnivå** för att ställa in och justera effektnivån.

OBS!

- Funktionen **Flex-zon** stängs av om knappen **Flex-zon**  trycks in under användning.
- Om du trycker på knappen **Flex-zon**  medan varje kokzon används med olika nivåer, ställs Flex-zonen in på den högre nivån.
- När du flyttar eller placerar ytterligare kokkärl på en ny Flex-zon ska du avbryta den aktuella användningen och sedan trycka på den motsvarande knappen **Kokzon**  för att aktivera kokzonen.

Håll varm

1. Använd denna funktion för att hålla tillagad mat varm. Tryck på den motsvarande knappen **Kokzon** .
2. Tryck på knappen **Håll varm** .
3. Kokzonens bildskärm ändras.
4. Tryck på knappen **Håll varm**  igen för att stänga av kokzonen.

Timer

Använda timern som en säkerhetsavstängning

Kokzonen stängs av automatiskt efter att en specifik inställd tid för en kokzon har löpt ut. Denna funktion kan användas för flera kokzoner samtidigt.

Ställa in timern

Kokzonen eller -zonerna som du vill använda säkerhetsavstängningen för måste vara påslagna.

1. Tryck på knappen **Timer** .
2. Tryck på knappen **Timer**  upprepade gånger för att ställa in timern.
3. Håll ned knappen **Timer**  i 3 sekunder för att avbryta timerinställningarna.

OBS!

- Tryck på och håll ned knappen **Timer**  tills det önskade värde visas för att ändra inställningarna snabbare.
- Ett upprepat pip ljud hörs när timern avslutas. Kokzonen stängs dock inte av.

Pausa/återuppta

Funktionen **Pausa/återuppta** växlar automatiskt alla kokzoner till den lägsta effektnivån och sedan tillbaka till den tidigare inställda effektnivån. Denna funktion kan användas för att tillfälligt pausa och sedan fortsätta tillagningsprocessen, t.ex. om du behöver besvara ett samtal. När funktionen **Pausa/återuppta** är aktiverad är alla knappar inaktiverade, förutom knapparna **Pausa och lås**  och **På/av** . Tryck på knappen **Pausa och lås**  igen för att återuppta tillagningen.

	Manöverpanel	Bildskärm
För att slå på	Tryck på knappen Pausa och lås 	
För att stänga av	Tryck på knappen Pausa och lås 	Återgå till tidigare effektnivå

Snabbstopp

Detta alternativ minskar antal steg och tiden det tar att avsluta tillagningen. Tryck på knappen **Kokzon**  i 2 sekunder för att stänga av en kokzon.

OBS!

Knappen **Flex-zon**  har inte stöd för snabbstoppsfunktionen.

Barnsäkerhetslås

Du kan använda barnsäkerhetslåset för att skydda mot att en kokzon aktiveras oavsiktligt och kokyten aktiveras. Manöverpanelen, med undantag för knappen **Av/på**  (bara för att stänga av), kan låsas för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt, till exempel om du torkar panelen med en trasa.

Slå på och av barnsäkerhetslåset

1. Tryck på knappen **Pausa och lås**  i cirka 3 sekunder. En ljudsignal hörs som en bekräftelse.
2. Tryck på valfri knapp.  visas på bildskärmarna vilket visar att barnsäkerhetslåset är aktiverat.
3. Tryck på knappen **Pausa och lås**  igen i 3 sekunder för att stänga av barnsäkerhetslåset. En ljudsignal hörs som en bekräftelse.

OBS!

- Barnlåset är aktivt oavsett om hällen är på eller av.
- Du kan aktivera barnsäkerhetslåset under tillagning. Tryck på knappen **På/av**  eller stäng först av barnsäkerhetslåset och tryck sedan på den motsvarande knappen **Kokzon** , för att stänga av kokzonen med barnsäkerhetslåset aktiverat.

Gräns för maximal effekt

Med denna funktion kan du justera enhetens maximala effekt.

1. Se till att strömmen är av.
2. Tryck på knappen **Pausa och lås**  i cirka 3 sekunder för att aktivera barnsäkerhetslåset.
3. Tryck samtidigt på den vänstra, främre knappen **Kokzon**  och den högra, främre knappen **Kokzon**  i cirka 3 sekunder.
4. Tryck på knappen **Timer**  i cirka 3 sekunder. Bildskärmen visar  och den aktuella maximala effekten.
5. Du kan justera effektgränsen med knappen **Pausa och lås**  (3 000 W, 4 000 W, 7 400 W)
6. Tryck på knappen **På/av**  för att spara inställningen.

OBS!

I lågeffektläget (3 000 W, 4 000 W) justeras effektnivån automatiskt.

Ljud av/på

1. Tryck på knappen **På/av**  i cirka 1–2 sekunder.
2. Tryck på knappen **Timer**  i 3 sekunder inom 10 sekunder från att du slog på hällen.
3. Ljudet stängs av och  visas på bildskärmen.
4. Upprepa steg 1 och steg 2 för att ändra ljudinställningen. Ljudet slås på och  visas på bildskärmen.

OBS!

Det är inte möjligt att ändra ljudinställningen efter mer än 10 sekunder från att du slog på hällen.

Smart Connect

Hällen har en inbyggd Wi-Fi-modul som du kan använda för att synka hällen med SmartThings-appen. Med appen på din smartphone kan du:

- övervaka driftstatusen och effektnivåinställningarna för hällens element
- kontrollera och ändra timerinställningar.

Funktioner som kan styras från SmartThings-appen kanske inte fungerar på korrekt sätt om kommunikationsförhållandena är dåliga eller om produkten är installerad på en plats med svag Wi-Fi-signal.

Så här ansluter du hällen

Innan du kan använda fjärrfunktionen på din Samsung-häll måste du parkoppla den med SmartThings-appen.

1. Hämta och öppna SmartThings-appen på din smartphone eller surfplatta.
2. Tryck på knappen **På/av**  i cirka 1–2 sekunder för att slå på hällen.
3. Tryck på knappen **Pausa och lås**  i cirka 3 sekunder för att aktivera barnsäkerhetslåset.
4. Följ anvisningarna i appen och tryck på och håll sedan ned knappen **Max** i 3 sekunder.
5. Wi-Fi-lampan blinkar medan anslutningen upprättas. När processen är klar lyser lampan utan att blinka. Nu är hällen ansluten.
6. Följ anvisningarna i appen för att ansluta igen om Wi-Fi-lampan för Smart Connect inte tänds.

OBS!

- Se till att hällen inte används medan du konfigurerar Smart Connect-funktionen.
- Ytterligare anvisningar finns i bruksanvisningen på www.samsung.com.

Wi-Fi på/av

- Upprepa steg 2 och steg 4 för slå på och stänga av Wi-Fi.

Styra en köksfläkt

Denna enhet innehåller en Bluetooth-enhet som du kan använda för att ansluta hällen till styrbara modeller av Samsung-köksfläktar. Med Bluetooth-anslutningen kan du använda köksfläktens styrfunktion med SmartThings-appen. Mer information om styrbara modeller av Samsung-köksfläktar finns på www.samsung.com.

Ansluta till en styrbar köksfläkt

1. Hämta och kör SmartThings-appen på din smartphone. Avsluta sedan Smart Connect-proceduren för att ansluta till hällen.
2. Följ anvisningarna på den styrbara köksfläkten och aktivera Bluetooth-anslutningen.
3. Tryck på och håll ned knapparna **Timer**  och **Pausa och lås**  samtidigt för att upprätta Bluetooth-anslutningen.  visas på bildskärmen när Bluetooth-anslutningen är upprättad.
4. Följ anvisningarna i bruksanvisningen för den styrbara köksfläkten och appguiden, för att styra köksfläkten.

OBS!

- Det går inte att använda SmartThings-appen för att övervaka och styra köksfläkten om Smart Connect-anslutningen inte är upprättad.
- Om en Smart Connect-anslutning inte är upprättad kan du använda en Bluetooth-anslutning för att parkoppla hällen med köksfläkten och synka dem. Följ steg 2 och steg 3 ovan för att göra detta.

Underhålla apparaten

Häll

VARNING

Rengöringsmedel får inte komma i kontakt med en uppvärmd keramisk glasyta: Alla rengöringsmedel måste avlägsnas med en riklig mängd vatten efter rengöring eftersom de kan ha en frätande effekt när ytan är varm. Använd inte aggressiva rengöringsmedel såsom grill- eller ugnsspray, skursvampar eller slipande grytsvampar.

OBS!

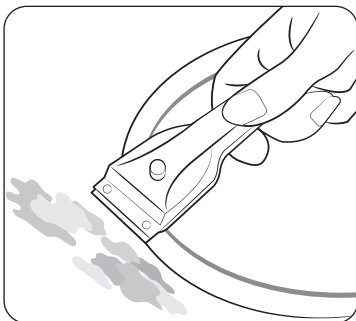
Rengör den keramiska glasytan efter varje användning medan den fortfarande är varm vid beröring. Detta förhindrar att spill bränns fast på ytan. Avlägsna avlagringar, vattenmärken, fett och metalliska missfärgningar med kommersiella rengöringsmedel för keramiskt glas eller rostfritt stål.

Lätt smuts

1. Torka av den keramiska glasytan med en fuktig trasa.
2. Torka torrt med en ren trasa. Det får inte finnas kvar några rester av rengöringsmedel på ytan.
3. Rengöra hela den keramiska glasytan noga en gång i veckan med ett kommersiellt rengöringsmedel för keramiskt glas eller rostfritt stål.
4. Torka den keramiska glasytan med riklig mängd vatten och torka torrt med en ren, luddfri trasa.

Underhålla apparaten

Envis smuts

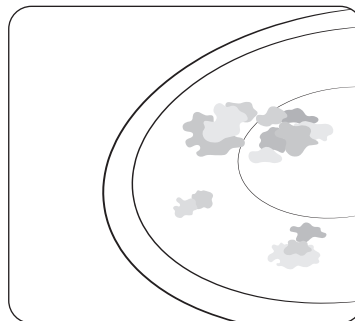


1. Använd en glasskrapa för att ta bort mat som har kokat över och envis smuts.
2. Placera glasskrapan i en vinkel mot den keramiska glasytan.
3. Ta bort smuts genom att skrapa med bladet.

OBS!

Glasskrapor och rengöringsmedel för keramiskt glas finns hos din återförsäljare.

Problematisk smuts



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

VARNING

Det finns risk för brännskador när glasskrapan används på en varm kokzon:

2. Rengör hällen som vanligt när den har svalnat. Om kokzonen där något har smält har fått svalna ska du värma upp den igen för rengöring.

OBS!

Det går inte att ta bort repor eller mörka fläckar på den keramiska glasytan som har orsakats av till exempel en kastrull med vassa kanter. De påverkar dock inte hällens funktionalitet.

Hällens ram (valfritt)

⚠ VARNING

Använd inte ättika, citronsaft eller avkalkningsmedel på hällens ram. Om du gör detta uppstår matta fläckar.

1. Torka av ramen med en fuktig trasa.
2. Fukta torkad smuts med en våt trasa. Torka av och gnugga torrt.

För att undvika att din apparat skadas

- Använd inte hällen som arbetsyta eller för förvaring.
- Använd inte en kokzon om det inte finns något kokkärl på hällen eller om kärlet är tomt.
- Keramiskt glas är mycket härdat och tåligt mot plötsliga temperaturförändringar men det är inte oförstörbart. Den kan skadas av ett skarpt eller hårt föremål som faller ner eller tappas på hällen.
- Placera inte kokkärl på hällens ram. Repor och skador kan uppstå på ramens yta.
- Undvik att spilla sura vätskor såsom vinäger, citronsaft och avkalkningsmedel på hällens ram eftersom sådana vätskor kan orsaka matta fläckar.
- Om socker eller preparat som innehåller socker kommer i kontakt med en het kokzon och smälter bör det omedelbart avlägsnas med en spatel medan det fortfarande är varmt. Om det får svalna kan ytan skadas när det tas bort.
- Håll alla föremål och material som kan smälta, såsom plast, aluminiumfolie och ugnsfolie, borta från den keramiska glasytan. Om något sådant smälter på hällen måste det omedelbart avlägsnas med en skrapa.

Felsökning och service

Felsökning

En defekt kan bero på ett mindre fel som du själv kan åtgärda med hjälp av följande instruktioner. Försök inte utföra ytterligare reparationer om följande instruktioner inte är till hjälp i varje enskilt fall.

⚠ VARNING

Reparationer på apparaten får endast utföras av en kvalificerad servicetekniker. Felaktigt utförda reparationer kan leda till betydande risker för användaren. Om din apparat behöver repareras ska du kontakta ditt servicecenter.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Vad ska jag göra om kokzonerna inte fungerar?	• Säkringen i proppskåpet är inte intakt.	• Kontakta en auktoriserad elektriker om säkringarna löses ut flera gånger.
Vad ska jag göra om kokzonerna inte slås på?	• Knappen På/Av ① trycktes på av misstag. • Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska.	• Apparaten är påslagen. • Rengör manöverpanelen.
Vad ska jag göra om displayen förutom H , H och restvärmesindikatorn plötsligt inte syns?	• Knappen På/Av ① trycktes på av misstag. • Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska.	• Apparaten är påslagen. • Rengör manöverpanelen.
Vad ska jag göra om restvärmen inte indikeras på displayen efter att kokzonerna har stängts av?	• Kokzonen användes endast kortvarigt och blev därför inte tillräckligt varm.	• Om kokzonen är varm ska du kontakta ditt lokala servicecenter.

Felsökning och service

Informationskod	Möjlig orsak	Lösning
C0	Det finns ett problem med kokzonens temperaturgivare.	Starta om apparaten med knappen På/av ①. Koppla bort strömförsörjningen i mer än 30 sekunder om problemet kvarstår. Starta sedan om apparaten och försök igen. Kontakta ett lokalt servicecenter om problemet kvarstår.
C1	Temperaturen mäts som högre än den inställda temperaturen.	
C2	Det finns ett problem med PBA-givaren.	
A2	Likströmsmotorn fungerar inte på grund av ett problem med kretskortet eller ledningar, eller elektriska störningar på motorbladet.	
d0	En knapp hålls intryckt i mer än 8 sekunder.	Kontrollera om knappen är fuktig eller berörs. Starta om apparaten med knappen På/av ① om problemet kvarstår. Kontakta ett lokalt servicecenter om problemet kvarstår.
F0	Misslyckad kommunikation mellan primära och sekundära kretskort.	Starta om apparaten med knappen På/av ①. Koppla bort strömförsörjningen i mer än 30 sekunder om problemet kvarstår. Starta sedan om apparaten. Kontakta ett lokalt servicecenter om problemet kvarstår.
F2	Den pekaktiverade IC:en kommunicerar onormalt.	
UP	Det faller utanför spänningsintervallet (220 - 240 V).	Kontrollera hemmets strömmiljö.
UB	Om tillagningskärlet inte passar induktionen eller om den används utan tillagningskärlet så visas detta.	Använd ett tillagningskärlet som är avsett för användning med induktion.

Vad ska jag göra om kokzonerna inte slås på eller stängs av?

Detta kan bero på något av följande:

- Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska.
- Barnlåset är på och visar .

Vad ska jag göra om displayen är tänd?

Kontrollera följande:

- Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska. Tryck på knappen **På/Av** ① för att återställa.
- Om vätska finns på manöverpanelen ska den torkas av.

Vad ska jag göra om displayen är tänd?

Kontrollera följande:

- Hällen är överhettad på grund av onormal användning.
- Tryck på knappen **På/Av** ① för att återställa efter att hällen har svalnat.

Vad ska jag göra om displayen är tänd?

Kontrollera följande:

- Kokkärl som är olämpliga eller för små eller om inga kokkärl har placerats på kokzonen.
- Om du använder lämpliga kokkärl försvinner meddelandet som visas automatiskt.

Vad ska jag göra om kylfläkten fortsätter att snurra efter att hällen har stängts av?

Kontrollera följande:

- När du har slutat använda hällen går kylfläkten av sig själv för att kyla ned.
- När hällens elektronik har svalnat eller maximal tid har förflutit (10 minuter) stängs kylfläkten av.
- Om du begär service på grund av information som har uppstått under användningen av apparaten kan besöket från teknikern medföra en avgift även under garantiperioden.

Service

Läs avsnittet "**Felsökning**" innan du ringer efter hjälp eller service. Följ instruktionerna nedan om du fortfarande behöver hjälp.

Är det ett tekniskt fel?

Kontakta i sådana fall ditt servicecenter.

Förbered dig alltid i förväg inför samtalet. Detta gör det lättare att diagnostisera problemet och kan även göra det lättare att avgöra om ett besök från kundtjänst är nödvändigt.

Observera följande information.

- Vilket typ av problem har du?
- Under vilka omständigheter uppstår problemet?

När du kontaktar oss ber vi att du vet om apparatens modell- och serienummer.

Den här informationen finns på typskylten enligt följande:

- Modellbeskrivning
- Serienummer (15 siffror)

Vi rekommenderar att du antecknar informationen här för enkel referens.

- Modell:
- Serienummer:

När uppstår kostnader även under garantiperioden?

- I de fall du kunde ha åtgärdat problemet själv genom att tillämpa en av lösningarna i avsnittet "**Felsökning**".
- Om serviceteknikern måste ringa flera servicesamtal eftersom denne inte fick all relevant information innan besöket och till följd av detta exempelvis måste göra ytterligare resor för att hämta reservdelar. Att förbereda ditt telefonsamtal såsom beskrivs ovan gör att du slipper betala för dessa resor.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS ONLINE PÅ
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS ONLINE PÅ
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Plită cu inducție

Manual de utilizare



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea acestui manual 3

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri: 3

Nume model și număr de serie 3

Instrucțiuni pentru siguranță 3

Eliminarea materialului de ambalare 7

Eliminarea corectă a echipamentelor vechi 7

Cum se elimină corect acest produs
(Deșeuri de echipamente electrice și electronice) 7

Instalarea plitei 8

Instrucțiuni de siguranță pentru instalare 8

Instrumente de care aveți nevoie 8

Conectarea la sursa de alimentare 8

Instalarea pe blat 9

Componente 11

Înainte de a începe 11

Zonele de gătit 11

Panou de control 12

Încălzire prin inducție 13

Oprire de siguranță 13

Indicatorul pentru căldură reziduală 14

Detectarea temperaturii 14

Vase de gătit 14

Utilizarea butoanelor tactile 18

Zgomote în timpul funcționării 18

Curățarea inițială 18

Operare 18

Pornirea echipamentului 18

Oprirea echipamentului 18

Selectarea zonei de gătit și a nivelului de putere 19

Creștere putere maximă 20

Utilizarea zonei Flex (doar pentru modelele cu zonă Flex) 20

Zonă Flex Plus (doar pentru modelele cu zonă Flex Plus) 21

Păstrare la cald 22

Temporizator 22

Pauză/Reluare 22

Oprire rapidă 22

Blocare de siguranță pentru copii 23

Limită de putere maximă 23

Pornirea/Oprirea sunetului 24

Smart Connect 24

Controlul capacului 25

Întreținerea aparatului 25

Plita 25

Murdărire superficială 25

Murdărie dificil de îndepărtat 26

Resturi persistente 26

Rama plitei (opțional) 27

Pentru a evita deteriorarea aparatului 27

Depanare și service 27

Depanare 27

Service 29

Utilizarea acestui manual

Înainte de a utiliza echipamentul, citiți acest manual de utilizare și acordați atenție specială informațiilor de siguranță din secțiunea următoare. Păstrați acest manual pentru consultare ulterioară.

Dacă înstrăinați acest echipament, nu uitați să transmiteți și manualul noului proprietar.

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

AVERTISMENT

Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale grave sau la deces**.

ATENȚIE

Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale minore sau pagube materiale**.

ATENȚIE

Pentru a reduce riscurile de incendiu, explozie, șocuri electrice sau vătămări corporale în timpul utilizării plitei, urmați aceste măsuri de siguranță de bază.

NOTĂ

Sfaturi utile, recomandări sau informații care ajută utilizatorii să utilizeze produsul.

Nume model și număr de serie

Atât numele modelului, cât și numărul de serie se află pe o etichetă aplicată sub baza plitei.

Pentru o utilizare ulterioară, notați-vă informațiile sau lipiți eticheta suplimentară a produsului (localizată în partea de sus a produsului) pe pagina curentă.

Nume model _____

Număr de serie _____

Instrucțiuni pentru siguranță

Nivelul de siguranță al acestui aparat respectă toate standardele tehnice și de siguranță general acceptate. Totuși, ca fabricanți, credem că este responsabilitatea noastră să vă familiarizăm cu următoarele instrucțiuni de siguranță.

AVERTISMENT

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

Acest aparat poate fi folosit de către copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați. Metodele de conectare trebuie integrate în cablurile fixate în conformitate cu regulile de cablare.

Instrucțiuni pentru siguranță

După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Deconectarea se poate face asigurând un acces ușor la priză sau prin montarea unui întrerupător pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu calificare similară, pentru a evita orice risc.

Metoda de prindere nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure.

AVERTISMENT: dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de electrocutare.

În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul plitei.

AVERTISMENT: componentele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

Obiectele de metal cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie puse pe suprafața plitei deoarece pot deveni fierbinți.

După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.

Aparatul nu este destinat a fi operat prin intermediul unui cronometru separat sau unui sistem de telecomandă separat.

ATENȚIE: procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat permanent.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

AVERTISMENT: aparatul și componentele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

AVERTISMENT: gătitul nesupravegheat pe o plită acoperită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate provoca un incendiu.

NU încercați să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură pentru incendii.

AVERTISMENT: pericol de incendiu: nu depozitați elemente pe suprafețele de gătit.

AVERTISMENT: utilizați numai apărătoare pentru plită proiectate de către producătorul aparatului de gătit sau indicate în instrucțiunile de utilizare ca fiind potrivite pentru utilizare sau ca protecții încorporate în aparat de către producătorul aparatului. Utilizarea de apărătoare necorespunzătoare poate conduce la accidente.

Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.

Acest aparat poate fi folosit de către copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de către copii decât dacă aceștia au minimum 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

ATENȚIE

asigurați-vă că aparatul este corect instalat și împământat de către un tehnician calificat.

Service-ul aparatului trebuie asigurat doar de personal calificat. Reparațiile efectuate de către persoane necalificate pot cauza răniri sau defecțiuni grave. Dacă aparatul dvs. necesită reparații, contactați centrul de service local. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate determina defectarea aparatului și anularea garanției.

Aparatele montate încastrat pot fi utilizate doar după instalarea corectă la locul de lucru, corespunzător standardelor relevante. Astfel se asigură protecție suficientă împotriva contactului pentru unitățile electrice, conform standardelor de siguranță esențiale.

Dacă aparatul funcționează defectuos sau dacă apar fisuri sau spărturi:

- opriți toate zonele de gătit;
- deconectați plita de la rețea și
- contactați centrul de service local.

Dacă plita se fisurează, opriți aparatul pentru a evita pericolul de electrocutare. Nu utilizați plita înainte de a înlocui placa de sticlă crăpată.

Instrucțiuni pentru siguranță

Nu utilizați plita pentru a încălzi folie de aluminiu, produse împachetate în folie de aluminiu sau semipreparate ambalate în caserole de aluminiu.

Lichidele dintre partea inferioară a tăvii și plită pot produce o presiune a aburului. Acest lucru poate face ca tava să sară. Asigurați-vă întotdeauna că vasul sau baza tăvii sunt întotdeauna uscate.

Zonele de gătit se vor încinge puternic în timpul preparării.

Nu lăsați copiii mici în apropierea aparatului.

Nu păstrați materialele de ambalare la îndemâna copiilor, deoarece pot fi periculoase pentru aceștia.

Acest aparat este destinat doar utilizării în mediu casnic, la un nivel de solicitare normal. Aparatul nu este conceput pentru utilizare comercială sau industrială.

Nu utilizați niciodată plita pentru încălzirea camerei.

Procedați cu atenție la cuplarea altor aparate electrice la prizele din apropierea plitei. Cablurile de alimentare nu trebuie să intre în contact cu plita.

Grăsimea și uleiul încinse se pot aprinde cu ușurință. Nu lăsați niciodată zonele de gătit ale plitei nesupravegheate atunci când preparați alimente în ulei sau grăsime, de exemplu la prăjirea cartofilor.

Opriți zonele de gătit după utilizare.

Păstrați în permanență panoul de control curat și uscat.

Nu plasați niciodată substanțe inflamabile pe plită – riscați să provocați un incendiu.

Există riscul ca aparatul să producă arsuri dacă este utilizat în mod neglijent.

Cablurile aparatelor electrice nu trebuie să vină în contact cu suprafețele fierbinți ale plitei sau cu vasele de gătit fierbinți.

Nu utilizați plita pentru a usca haine.

Utilizatorii care au stimulatoare cardiace implantate trebuie să își mențină toracele la minim 30 cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când acestea sunt pornite. Dacă nu sunteți sigur, consultați producătorul dispozitivului dvs. sau medicul. (numai pentru modelele cu plită cu inducție)

Nu încercați să reparați, să dezamblați sau să modificați singur aparatul.

Opriți întotdeauna aparatul înainte de curățare.

Curățați plita conform instrucțiunilor de curățare și întreținere din acest manual.

Țineți animalele de companie la distanță de aparat, deoarece pot călca pe butoanele de comandă ale acestuia, producând defecțiuni.

Eliminarea materialului de ambalare

⚠️ AVERTISMENT

Toate materialele utilizate la ambalarea echipamentului sunt complet reciclabile. Componentele din carton și polistiren sunt marcate corespunzător. Reciclați ambalajele și echipamentele eliminate conform normelor de protecție a mediului.

Eliminarea corectă a echipamentelor vechi

⚠️ AVERTISMENT

Înainte de eliminarea echipamentului vechi, acesta trebuie să fie inutilizabil, astfel încât să nu reprezinte o sursă de pericol. În acest scop, apălați la un tehnician calificat pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent și pentru a îndepărta cablul de alimentare.

Acest echipament nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer.

Contactați departamentul sau instituția locală care se ocupă de reciclare, pentru informații

suplimentare despre centrele și datele de colectare

Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriiile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriiile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

Pentru informații despre angajamentele privind mediul și obligațiile reglementative privind produsele specifice ale Samsung, ca de exemplu REACH, accesați www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalarea plitei

⚠️ AVERTISMENT

Echipamentul trebuie instalat și împământat doar de către tehnicieni calificați. Respectați aceste instrucțiuni. Garanția nu va acoperi defecțiunile survenite în urma instalării incorecte.

La sfârșitul acestui manual sunt disponibile datele tehnice.

Instrucțiuni de siguranță pentru instalare

- La instalare, se va monta un dispozitiv care să permită deconectarea echipamentului de la rețea, la toți polii, cu o lățime a contactului de cel puțin 3 mm. Dispozitivele de izolare acceptabile includ siguranțe fuzibile (cele cu filet vor fi scoase din slot), dispozitive de protecție ale liniei, dispozitive de împământare și siguranțe automate.
- În ceea ce privește protecția la incendii, acest aparat este conform cu standardul EN 60335-2-6. Acest tip de echipament se va instala cu un dulap sau un perete în lateral
- Instalarea trebuie să ofere protecție împotriva electrocutării.
- Corpul de mobilier în care este montat echipamentul trebuie să îndeplinească normele de stabilitate conform DIN 68930.
- Pentru protecție împotriva umezelii, toate suprafețele decupate trebuie etanșate cu un produs corespunzător.
- În cazul suprafețelor acoperite cu gresie, îmbinările din zona de contact cu plita se vor umple complet cu chit.
- În cazul montării pe blaturi de ceramică, piatră naturală sau artificială, arcurile de fixare trebuie imobilizate cu un adeziv epoxidic sau pe bază de rășini.
- Asigurați-vă că garnitura este plasată corespunzător pe suprafața de lucru, fără goluri. Nu adăugați produse de etanșare pe bază de silicon, deoarece veți îngreuna demontarea în cazul operațiilor de service.
- Plita se va împinge de dedesubt, pentru demontare.
- Se poate instala o placă sub plită.
- Spațiul de aerisire, situat între blat și partea frontală a secțiunii inferioare a unității, nu trebuie acoperit.

Instrumente de care aveți nevoie



Creion



Șurubelniță în cruce Philips



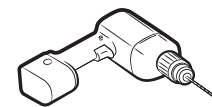
Riglă sau riglă triunghiulară



Ochelari de protecție



Fierăstrău sabie



Mașină de găurit

Conectarea la sursa de alimentare

Înainte de conectare, verificați dacă tensiunea nominală a aparatului – indicată pe plăcuța cu date tehnice – corespunde cu tensiunea de alimentare disponibilă. Plăcuța cu date tehnice se află pe carcasa inferioară a plitei.

⚠️ AVERTISMENT

Opriți alimentarea circuitului înainte de a conecta cablurile la circuit.

Tensiunea elementului de încălzire este de 230 V c.a.~. Aparatul funcționează perfect și pe 220 V c.a.~ sau 240 V c.a.~. Plita trebuie conectată la rețea utilizând un dispozitiv care să permită deconectarea aparatului de la rețea de la toți polii, cu contacte cu o lățime minimă de 3 mm – de ex. dispozitive automate de protecție ale liniei, dispozitive de împământare și siguranțe fuzibile sau automate.

⚠️ AVERTISMENT

Conexiunile cablului trebuie realizate conform reglementărilor, iar șuruburile bornelor trebuie bine strânse.

⚠️ AVERTISMENT

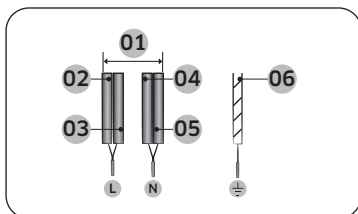
După conectarea plitei la rețea, verificați dacă toate zonele de gătit sunt gata de utilizare, pornind fiecare zonă pe rând, la setarea maximă, cu vase potrivite pentru gătit.

⚠️ AVERTISMENT

Acordați atenție (respectați ordinea) conectării cablurilor de fază și nul.
Respectați polaritatea indicată pentru priză și aparat (consultați schemele de conectare); în caz contrar, anumite componente se pot defecta.
Garanția nu acoperă defecțiunile rezultate din instalarea necorespunzătoare.

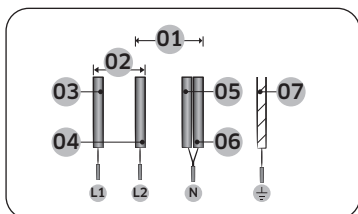
⚠️ AVERTISMENT

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu calificare similară, pentru a evita orice risc.



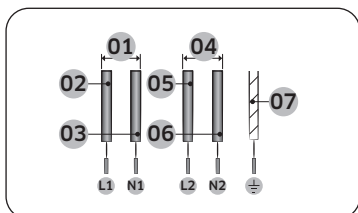
1N~ (32 A)

01	220 - 240 V~	04	Albastru
02	Negru	05	Gri
03	Maro	06	Verde/Galben



2N~ (16 A): Separați firele celor 2 faze (L1 și L2) înainte de efectuarea conexiunii.

01	220 - 240 V~	05	Albastru
02	380 - 415 V~	06	Gri
03	Negru	07	Verde/Galben
04	Maro		



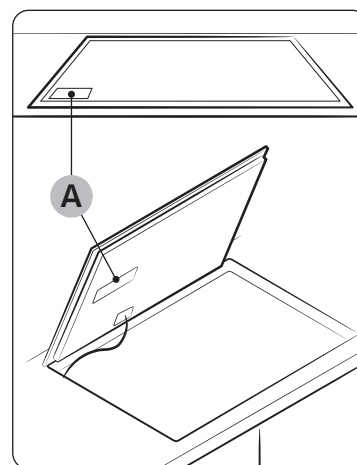
2 x 1N~ (16 A): Separați firele înainte de efectuarea conexiunii.

01	220 - 240 V~	05	Maro
02	Negru	06	Gri
03	Albastru	07	Verde/Galben
04	220 - 240 V~		

⚠️ AVERTISMENT

Pentru o conectare corectă la sursa de alimentare cu energie, respectați schema de cablare atașată în apropierea bornelor.

Instalarea pe blat



A. Număr de serie

📖 NOTĂ

Notați numărul de serie al echipamentului (de pe eticheta cu date tehnice) înaintea instalării. Acest număr vă va fi solicitat în cazul în care aveți nevoie de service și nu va mai fi accesibil după instalare, deoarece plăcuța cu date tehnice se va afla sub echipament sau pe acesta.

📖 NOTĂ

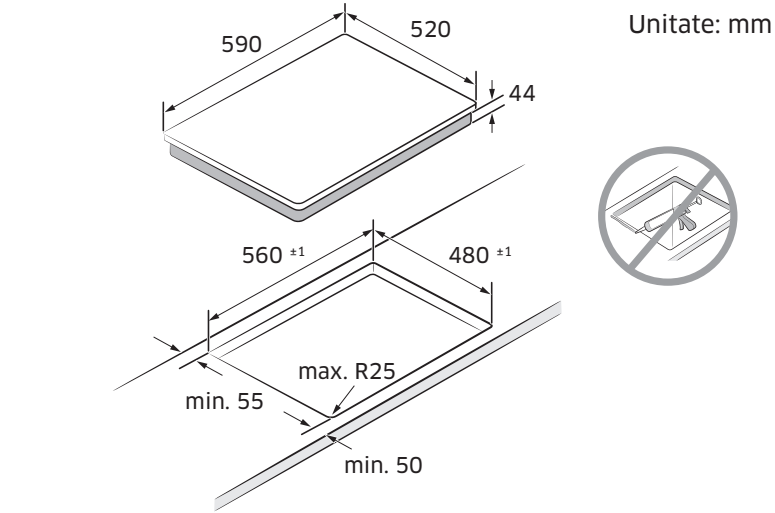
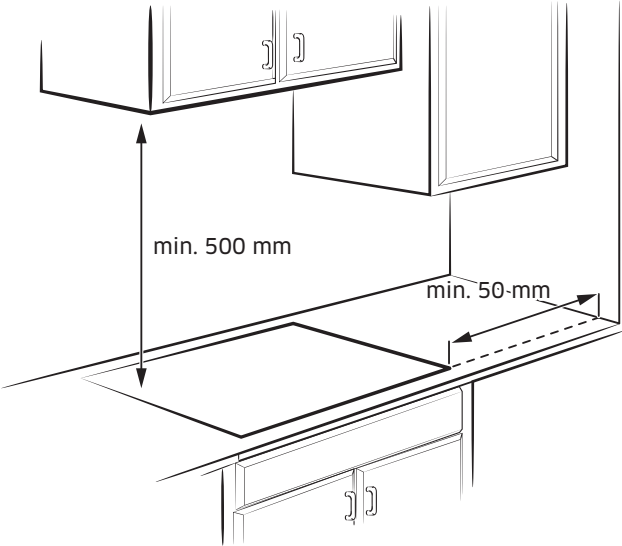
Acordați atenție sporită cerințelor privind spațiul și distanțele minime.

📖 NOTĂ

Baza plitei este prevăzută cu un ventilator. Dacă sub plită se află un sertar, acesta nu trebuie utilizat pentru depozitarea de obiecte mici sau hârtie, deoarece pot deteriora ventilatorul sau afecta sistemul de răcire, dacă sunt aspirate înăuntru.

Instalarea plitei

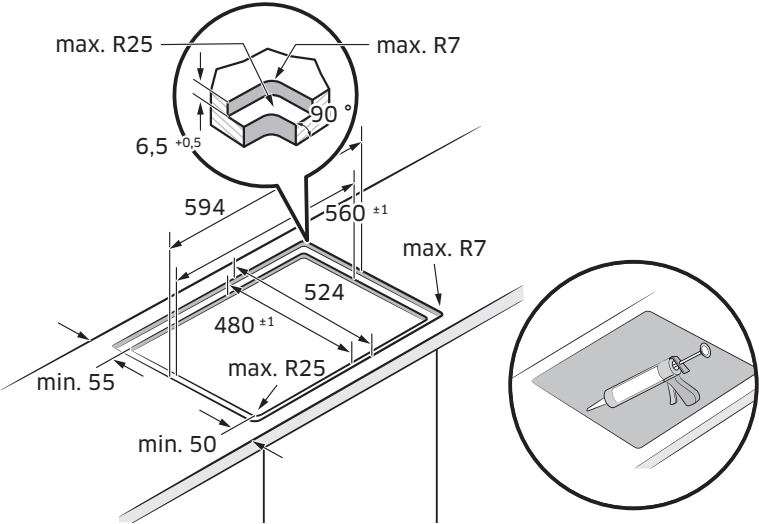
Instalarea plitei



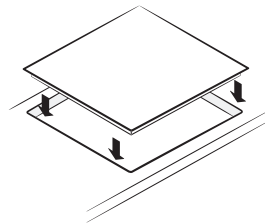
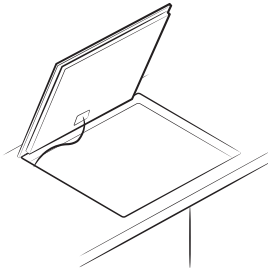
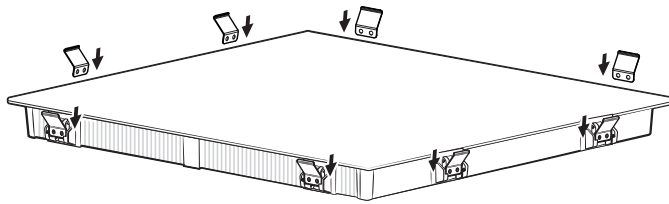
Unitate: mm

Tip „flushed fit” (poate fi instalat doar modelul NZ6*****FK)

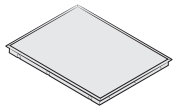
Blat	Cuptor



Înainte de a începe



Componente



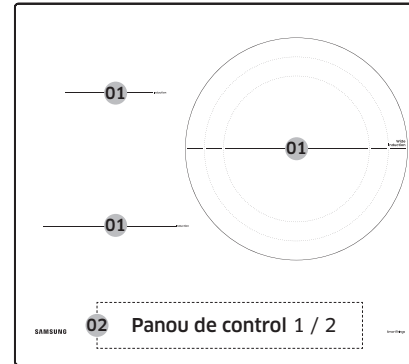
Plită cu inducție



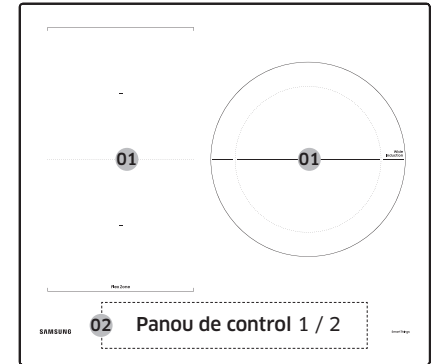
Arc suport

Zonele de gătit

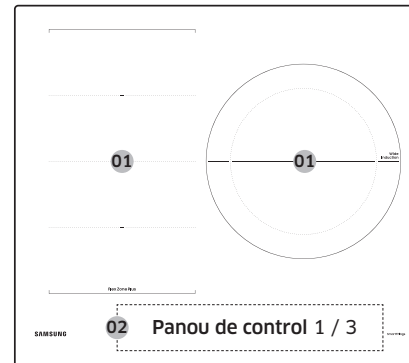
NZ63*403*GK



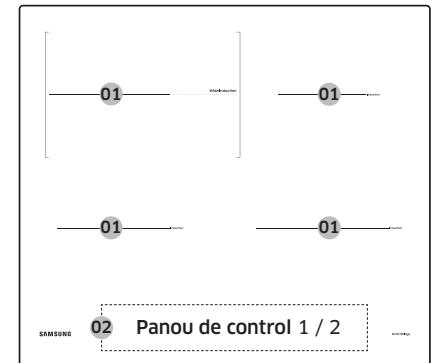
NZ63*504**K



NZ63*605**K

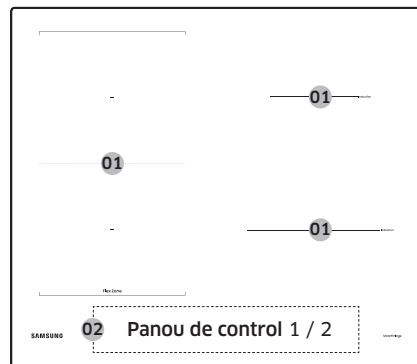


NZ64*401**K

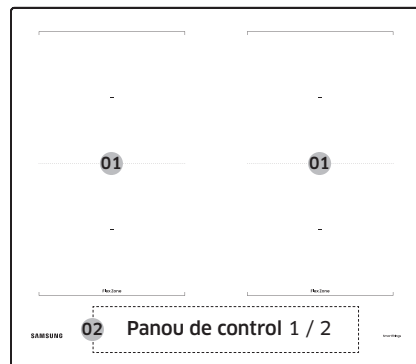


Înainte de a începe

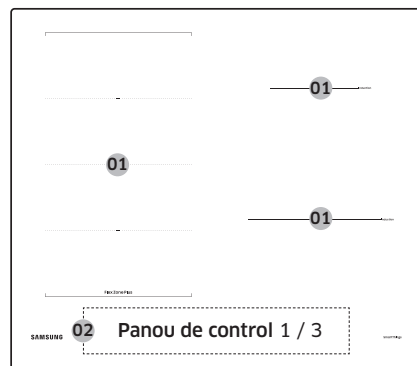
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



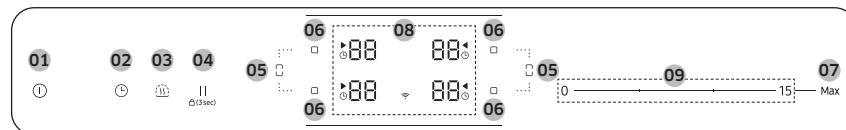
NZ64*605**K



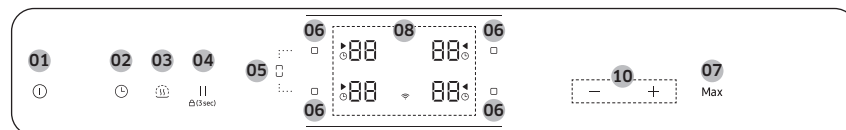
01	Zonă de gătit cu inducție
02	Panou de control

Panou de control

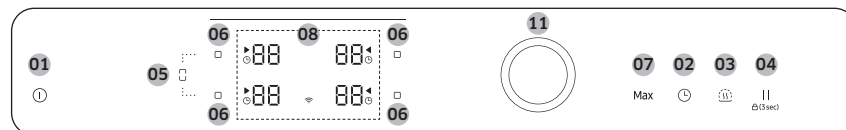
Panou de control 1



Panou de control 2



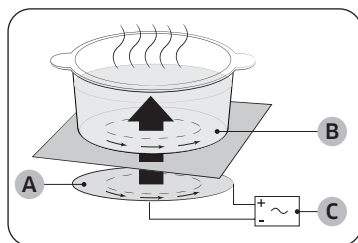
Panou de control 3



01	ⓘ	Pornit/Oprit	Pentru pornirea și oprirea plitei.
02	⌚	Temporizator	Pentru pornirea, oprirea și setarea temporizatorului.
03	🔥	Păstrare la cald	Pentru a menține calde alimentele preparate.
04	⏸ (3sec)	Pauză și blocare	Pentru a comuta toate zonele de gătit la setarea de putere joasă. Atingeți 3 secunde pentru a bloca sau a debloca panoul de control. (Blocare de siguranță pentru copii)
05	📏	Zonă Flex	Pentru selectarea zonei flex.
06	☐	Zonă de gătit	Pentru selectarea zonei de gătit.
07	Max	Creștere putere maximă	Pentru activarea funcției

08 Afișaj	Pentru afișarea setărilor căldurii, căldurii reziduale și conexiunii Wi-Fi.
09 Bară de control	Pentru setarea căldurii și pentru a mări sau micșora timpul.
10 Buton de control	Pentru setarea căldurii și pentru a mări sau micșora timpul.
11 Buton rotativ de control	Pentru setarea căldurii și pentru a mări sau micșora timpul.

Încălzire prin inducție



- A. Bobină de inducție
- B. Curenți de inducție
- C. Circuite electronice

- **Principiul încălzirii prin inducție:** atunci când așezați vasul de gătit pe una din zonele de gătit și o porniți, circuitele electronice ale plitei cu inducție vor genera „curenți induși” în zona inferioară a vasului, provocând creșterea instantanee a temperaturii în vasul de gătit.
- **Viteză sporită la gătit și la prăjit:** deoarece vasul este încălzit direct, și nu sticla, eficiența este mult mai mare comparativ cu alte sisteme, deoarece nu se pierde căldură. Cea mai mare parte a energiei absorbite este transformată în căldură.

Oprire de siguranță

Dacă una din zonele de gătit nu este oprită sau dacă nivelul de putere nu este reglat o perioadă lungă de timp, zona de gătit respectivă se va opri automat. Zonele de gătit se opresc automat la următoarele intervale.

Nivel de putere	Oprire
1 – 3	După 6 ore
4 – 6	După 5 ore
7 – 9	După 4 ore
10 – 15	După 1,5 ore

NOTĂ

Dacă plita este supraîncălzită din cauza funcționării anormale, se va afișa simbolul . În acest caz, plita va fi oprită.

NOTĂ

Dacă vasul de gătit este necorespunzător, prea mic sau nu a fost așezat niciun vas pe zona de gătit, se va afișa simbolul . După 1 minut, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită.

NOTĂ

În cazul în care una sau mai multe zone de gătit se opresc înainte de trecerea perioadei de timp indicate, consultați secțiunea „Depanare”.

Alte motive pentru care o zonă de gătit se poate opri automat

Toate zonele de gătit se vor opri automat dacă lichidul din recipient se revarsă în urma fierberii și scurgerii peste panoul de control.

Oprirea automată va fi declanșată și dacă plasați o cârpă umedă pe panoul de control. În ambele situații, va trebui să porniți plita din nou, utilizând butonul **Pornit/Oprit**,^① după îndepărtarea lichidului sau a cârpei umede.

Înainte de a începe

Indicatorul pentru căldură reziduală

Când o zonă de gătit individuală sau plita sunt oprite, prezența căldurii reziduale este indicată prin **H**, **h** (pentru „fierbinte”) pe afișajul zonei de gătit corespunzătoare. Chiar și după oprirea zonei de gătit, indicatorul pentru căldură reziduală se stinge doar după ce zona de gătit s-a răcit.

Puteți să utilizați căldura reziduală pentru a decongela produse sau pentru a păstra alimentele calde.

⚠️ AVERTISMENT

Atât timp cât indicatorul pentru căldură reziduală este aprins, există riscul de arsuri.

⚠️ AVERTISMENT

Dacă sursa de alimentare este oprită, simbolul **H**, **h** se stinge, iar informațiile referitoare la căldura reziduală nu mai sunt disponibile.

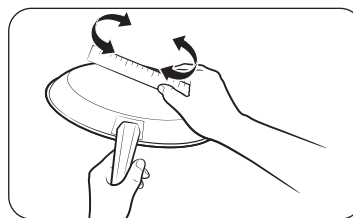
Cu toate acestea, încă există pericolul de producere a arsurilor. Acesta poate fi evitat având mereu grijă în apropierea plitei.

Detectarea temperaturii

Dacă, din orice motiv, temperatura oricărei zone de gătit depășește nivelul de siguranță, puterea zonei de gătit va scădea automat la un nivel inferior.

După ce ați terminat de utilizat plita, ventilatorul va continua să funcționeze până la răcirea componentelor electronice ale plitei. De asemenea, ventilatorul pornește și se oprește în mod automat, în funcție de temperatura componentelor electronice.

Vase de gătit



Utilizați vase de gătit cu bază plată, care intră în contact complet cu întreaga zonă de gătit. Verificați planeitatea rotind o riglă peste baza vasului de gătit. Respectați toate recomandările de utilizare a vasului de gătit.

- Utilizați vase de gătit din materiale adecvate pentru gătitul prin inducție.
- Utilizați vase de gătit de calitate, cu baze grele, pentru o distribuție mai bună a căldurii. Astfel, veți obține rezultate optime.
- Corelați dimensiunea vasului de gătit cu cantitatea de alimente preparate.
- Nu lăsați vasul de gătit să fiarbă fără conținut. Acest lucru poate provoca deteriorări permanente, sub formă de spargere, topire sau zgârieturi care pot afecta plita ceramică. (Acest tip de deteriorare nu este acoperit de garanția dvs.).
- Nu utilizați vase murdare sau cu depuneri mari de grăsime. Utilizați întotdeauna vase ușor de curățat după gătit.

⚠️ ATENȚIE

- Zonele de gătit pot părea reci după ce au fost oprite. Cu toate acestea, suprafața de sticlă poate fi fierbinte de la căldura reziduală transferată de vasele pentru gătit. Există risc de arsuri.
- Nu atingeți vasele de gătit direct cu mâinile. Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor sau suporturi de vase pentru a vă proteja mâinile împotriva arsurilor.
- Nu glisați vasele de gătit pe suprafața plitei. Riscați să deteriorați ireversibil plita.

Vase de gătit pentru zonele de gătit cu inducție

Arzătorul cu inducție poate fi pornit numai atunci când pe zonele de gătit sunt așezate vase de gătit cu fund magnetic. Puteți utiliza vasele de gătit de mai jos, care s-au dovedit a fi adecvate.

Material	Potrivire
Oțel, oțel emailat, fontă	Da
Oțel inoxidabil	Da (dacă partea inferioară a vasului este din material magnetic)
Aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan	Nu

NOTĂ

- Vasele de gătit potrivite pentru gătitul cu inducție sunt etichetate în consecință de către producător.
- Anumite vase de gătit pot face zgomote atunci când sunt utilizate pe zonele de gătit cu inducție.
- Zgomotele nu indică faptul că plita funcționează defectuos și nu afectează funcționarea acesteia.
- Este posibil ca anumite vase de gătit din oțel inoxidabil să nu fie potrivite pentru gătitul prin inducție. Verificați dacă baza vasului de gătit este atrasă de magneți.

Vase de gătit pentru zonele de gătit prin inducție

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vaselor de gătit, până la o anumită limită. Totuși, partea magnetică a fundului vasului de gătit trebuie să aibă un diametru minim, în funcție de dimensiunea zonei de gătit.

Pentru rezultate optime, utilizați vase de gătit al căror diametru feromagnetic corespunde celui al arzătorului. Dacă vasele pentru gătit nu sunt detectate de către arzător, încercați un arzător de dimensiuni mai mici.

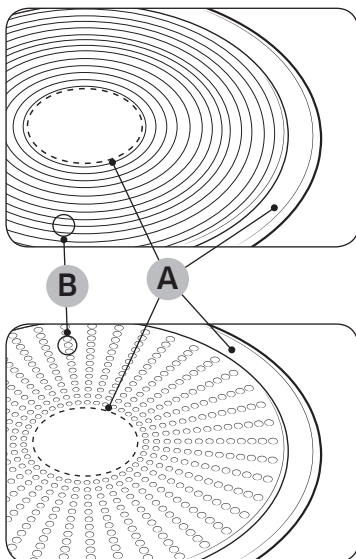
NOTĂ

Pentru diametrul vasului de gătit, consultați specificațiile zonelor de gătit ale modelului.

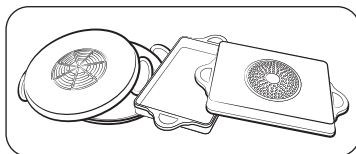
Înainte de a începe

Alte vase de gătit prin inducție

Unele vase de gătit sunt prevăzute la bază cu un material magnetic subțire, adecvat pentru o plită de gătit prin inducție. Este posibil ca aceste vase să prezinte un magnetism redus și să nu funcționeze corect. (Magnetism redus înseamnă că un magnet nu aderă ferm sau suprafața de aderență a magnetului este redusă.)



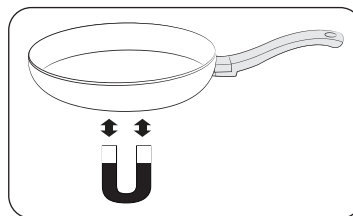
- A. Zona unde magnetul nu aderă
- B. Zona unde magnetul aderă



- Chiar dacă vasele de gătit sunt concepute pentru o plită cu inducție, performanțele de încălzire pot fi reduse sau, uneori, plita poate să nu detecteze vasul de gătit, în funcție de dimensiunea și de intensitatea zonei magnetice de la baza vasului.

La utilizarea de vase feromagnetice mari cu un element feromagnetic mai mic, numai elementul feromagnetic se încălzește. În consecință, este posibil ca distribuția căldurii să fie neuniformă.

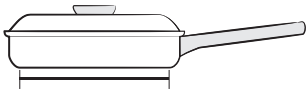
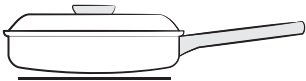
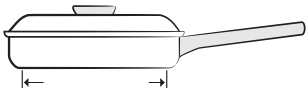
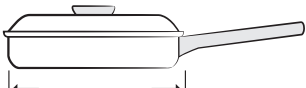
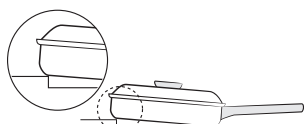
Teste de potrivire



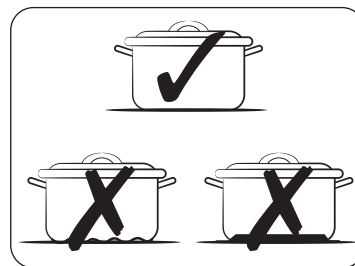
Vasele de gătit sunt potrivite pentru gătitul prin inducție numai dacă un magnet aderă la baza vasului, iar vasul este etichetat în consecință de către producător.

- Puteți recunoaște vasele de gătit de calitate după bazele acestora. Baza trebuie să fie cât mai groasă și mai plată posibil.
- Atunci când achiziționați vase de gătit noi, acordați atenție sporită diametrului bazei. Fabricanții prezintă deseori doar diametrul superior (al capacului).
- Nu utilizați vase de gătit cu baza deteriorată, neregulată sau cu bavuri. Vasele deteriorate pot zgâria definitiv plita ceramică dacă le glisați de-a lungul suprafeței.
- Atunci când sunt reci, bazele vaselor de gătit sunt, în general, curbate ușor la interior (concave). Acestea nu trebuie să fie curbate la exterior (convexe).
- Dacă doriți să utilizați un anumit tip de vas de gătit, de exemplu, o oală sub presiune, o tigaie sau un wok, vă rugăm să respectați instrucțiunile fabricantului.

Poziționarea corectă

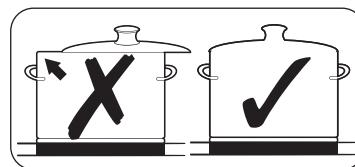
Corect	Inc corect
	
Vase de gătit cu bază plată și margini drepte	Vase de gătit cu baze sau margini curbate sau îndoite
	
Vasul de gătit respectă sau depășește dimensiunea minimă recomandată pentru zona de gătit.	Vasul de gătit nu respectă dimensiunea minimă necesară pentru zona curentă de gătit.
	
Vasul de gătit se sprijină complet pe suprafața plitei.	Vasul de gătit se sprijină pe marginea plitei sau nu se sprijină complet pe suprafața acesteia.
	
Vasul de gătit este echilibrat corespunzător.	Mânerul greu determină înclinarea vasului de gătit

Sfaturi privind economisirea energiei



Urmați aceste sfaturi pentru economisirea energiei.

- Așezați întotdeauna vasul pe o zonă de gătit înainte de a porni arzătorul corespunzător.
- Păstrați curățenia vaselor și a zonelor de gătit. În caz contrar, consumul de energie va crește.
- Închideți ferm capacul vasului de gătit, dacă este disponibil. Aceasta va reduce consumul de energie.
- Opriti arzătorul funcțional înainte de sfârșitul perioadei de preparare. Utilizați căldura reziduală pentru a păstra alimentele calde.



Poziționarea corectă

Puteți testa vasele de gătit pentru a vedea dacă sunt potrivite pentru utilizarea cu acest produs.

1. Atingeți butonul **Pornit/Oprit**  timp de 1 - 2 secunde pentru a porni plita.
2. Atingeți butonul **Pauză și blocare**  timp de 3 secunde pentru a activa blocarea de siguranță pentru copii.
3. Atingeți butonul **Temporizator**  timp de 3 secunde pentru a activa modul de testare a potrivirii vasului de gătit.
4. Plasați vasul de gătit pe una din zonele de gătit, apoi mențineți apăsat butonul **Zonă de gătit**  timp de 3 secunde.

Afișaj	Descriere
0	Vasul de gătit nu este corespunzător
1 - 5	Vasul de gătit este corespunzător, dar inefficient
6 - 10	Vasul de gătit este corespunzător

Înainte de a începe

Utilizarea butoanelor tactile

Pentru a utiliza butoanele tactile, atingeți butonul dorit cu vârful degetului, până la aprinderea sau stingerea afișajului relevant sau până la activarea funcției dorite.

Asigurați-vă că atingeți doar un singur buton atunci când utilizați echipamentul. Dacă degetul dvs. are o poziție prea plată pe buton, riscați să activați și butonul alăturat.

Zgomote în timpul funcționării

Dacă auziți.

- **Un pârâit:** vasele de gătit sunt fabricate din materiale diferite.
- **Un șuierat:** utilizați mai mult de două zone de gătit, iar vasul de gătit este fabricat din materiale diferite.
- **Un zbârnâit:** utilizați un nivel ridicat de putere.
- **Un clic:** au loc comutări electrice.
- **Pocnituri, bâzâit:** ventilatorul funcționează.

Aceste zgomote sunt normale și nu semnalează defecțiuni.

⚠️ AVERTISMENT

Nu utilizați vase de gătit de dimensiuni și materiale diferite.

Utilizarea de vase de gătit de diferite dimensiuni sau materiale poate cauza zgomote și vibrații.

📖 NOTĂ

Utilizarea nivelurilor de putere reduse (1 – 5) poate cauza zgomote de tip clic.

Curățarea inițială

Ștergeți suprafața de sticlă ceramică cu o cârpă umedă și cu o soluție specială pentru sticla plitelor ceramice.

⚠️ AVERTISMENT

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau caustici. Riscați să deteriorați suprafața.

Operare

Pornirea echipamentului

Aparatul pornește prin atingerea butonului **Pornit/Oprit** ①. Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ① timp de aproximativ 1 – 2 secunde.

📖 NOTĂ

După activarea butonului **Pornit/Oprit** ① pentru pornirea aparatului, trebuie să alegeți un nivel de putere într-un interval de cca. 20 de secunde. În caz contrar, echipamentul se va opri din motive de siguranță.

Oprirea echipamentului

Pentru oprirea completă a aparatului, utilizați butonul **Pornit/Oprit** ①. Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ① timp de aproximativ 1 – 2 secunde.

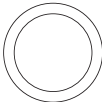
📖 NOTĂ

După oprirea unei singure zone sau a întregii suprafețe de gătit, prezența căldurii reziduale va fi indicată pe afișajele digitale ale zonelor corespunzătoare prin simbolurile   două niveluri pentru „hot” – fierbinte.

La reducerea temperaturii, simbolurile   vor dispărea.

Selectarea zonei de gătit și a nivelului de putere

1. Pentru selectarea zonei de gătit, atingeți butonul corespunzător **zonei de gătit** ☐ dorite.
2. Pentru setarea și reglarea nivelului de putere, utilizați bara de control, butonul de control sau butonul rotativ de control.

Bară de control	0 ————— 15 — Max
Buton de control	— + Max
Buton rotativ de control	 Max

NOTĂ

- La selectarea zonei de gătit, nivelul implicit este setat la valoarea 15.
- Dacă sunt apăstate mai multe butoane, timp de peste 8 secunde, pe afișajul zonei de gătit se va afișa simbolul .

Setări sugerate pentru prepararea diverselor alimente

Valorile din tabelul de mai jos constituie simple sugestii. Nivelul de putere necesar pentru diverse metode de preparare depinde de un număr de variabile, inclusiv de calitatea vaselor utilizate și de tipul și cantitatea de alimente preparată.

Nivel de putere	Metoda de gătit	Exemple de utilizare
14 - 15	Încălzire/Sotare/ Prăjire	Încălzirea unor cantități mari de lichid, fierberea macaroanelor, rumenirea cărnii, rumenirea gulașului, prepararea cărnii cu sos
8 - 11	Prăjire intensă	Friptură, mușchi de vită, preparate rumenite, cârnați, clătite
7 - 10	Prăjire	Șnițel, antricoate, ficat, pește, chifteluțe, ouă prăjite
5 - 7	Fierbere	Prepararea a până la 1,5 l de lichid, cartofi, legume
2 - 4	Fierbere normală/Fierbere înăbușită/ Fierbere	Fierberea normală sau înăbușită a unor cantități mici de legume, fierberea orezului și a preparatelor pe bază de lapte
1 - 2	Topirea	Topirea untului, dizolvarea gelatinei, topirea ciocolatei

NOTĂ

Va trebui să reglați nivelul puterii în funcție de vasele de gătit și de alimente

Operare

Creștere putere maximă

Funcția **Creștere putere maximă** oferă putere suplimentară fiecărei zone de gătit. (exemplu: fierberea unei cantități mari de apă)

După perioada de activare a funcției **Creștere putere maximă**, zonele de gătit revin automat la cel mai ridicat nivel de încălzire.

NOTĂ

- În anumite împrejurări, funcția **Creștere putere maximă** poate fi dezactivată automat, în vederea protejării componentelor electronice interne ale plitei. De exemplu, este imposibil de furnizat putere maximă simultan pe zonele Flex față și spate.
- Pentru perioadele de activare a funcției **Creștere putere maximă**, consultați specificațiile zonelor de gătit pentru modelul dvs.

Gestionarea puterii

Zonele de gătit au un nivel maxim de putere disponibil.

În cazul în care acest interval de putere este depășit prin activarea funcției **Creștere putere maximă**, funcția de gestionare a puterii reduce automat nivelul altei zone de gătit.

Afișajul pentru această zonă de gătit alternează, timp de câteva secunde, între nivelul de putere setat și nivelul maxim admis. Apoi, afișajul comută de la nivelul de putere setat la nivelul maxim posibil.

Utilizarea zonei Flex (doar pentru modelele cu zonă Flex)

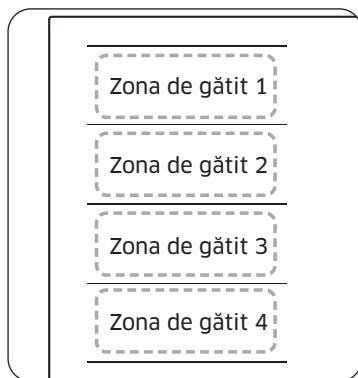
Funcția Flex poate gestiona complet zona din partea stângă, pentru utilizarea vaselor de gătit de dimensiuni mari. (de exemplu: vase ovale sau pentru pește)

1. Atingeți butonul **Zonă Flex** .
2. Pentru setarea și reglarea nivelului de putere, folosiți butonul **Power level (Nivel putere)**.

NOTĂ

- Dacă atingeți butonul **Zonă Flex**  în timpul funcționării, funcția **Zonă Flex** se va opri.
- Dacă atingeți butonul **Zonă Flex**  în timp ce fiecare arzător funcționează la un nivel diferit, acesta va fi reglat la un nivel mai mare.

Zonă Flex Plus (doar pentru modelele cu zonă Flex Plus)



Zona Flex este zona mare de gătit situată în partea stângă a plitei (vedeți imaginea din stânga), special proiectată pentru a accepta simultan mai multe recipiente și vase de forme și dimensiuni diferite. Zona Flex are patru zone care sunt operate de inductori individuali, permițând prepararea indiferent de amplasarea vasului pe o zonă de gătit

Cu zona Flex Plus, puteți utiliza o combinație între diferite zone de gătit, pentru a extinde zona de gătit. Atingeți butonul **Zonă Flex**  pentru a utiliza zonele de gătit după cum urmează.

Zona de gătit 1	Zona de gătit 1	Zona de gătit 1	Zona de gătit 1
Zona de gătit 2	Zona de gătit 2	Zona de gătit 2	Zona de gătit 2
Zona de gătit 3	Zona de gătit 3	Zona de gătit 3	Zona de gătit 3
Zona de gătit 4	Zona de gătit 4	Zona de gătit 4	Zona de gătit 4

NOTĂ

- Când se utilizează o singură zonă de gătit, diametrul bazei zonei de gătit trebuie să fie sub 14 cm.
- Plita poate necesita 5 – 10 secunde pentru a recunoaște poziția vasului.
- Este posibil să se audă zgomote în timp ce plita recunoaște vasul.
- Nu îndepărtați vasele în timpul preparării. Din motive de siguranță, plita se oprește automat în 5 secunde după ce vasele au fost îndepărtate.

Utilizarea zonei Flex Plus (doar pentru modelele cu zonă Flex Plus)

1. Atingeți butonul **Zonă Flex** .
2. Pentru setarea și reglarea nivelului de putere, folosiți butonul **Power level (Nivel putere)**.

NOTĂ

- Dacă atingeți butonul **Zonă Flex**  în timpul funcționării, funcția **Zonă Flex** se va opri.
- Dacă atingeți butonul **Zonă Flex**  în timp ce fiecare zonă de gătit funcționează la un nivel diferit, aceasta va fi reglată la un nivel mai mare.
- La mutarea sau adăugarea vaselor de gătit la o nouă zonă Flex, anulați operațiunea curentă și atingeți butonul corespunzător al **zonei de gătit**  pentru a o activa.

Operare

Păstrare la cald

1. Utilizați această funcție pentru a menține calde alimentele preparate. Atingeți butonul corespunzător **Zonă de gătit** .
2. Atingeți butonul **Păstrare la cald** .
3. Afișajul zonei de gătit se va modifica.
4. Atingeți din nou butonul **Păstrare la cald**  pentru a opri zona de gătit.

Temporizator

Utilizarea temporizatorului pentru oprirea de siguranță

Dacă pentru o zonă de gătit este setat un anumit timp, aceasta se va închide automat după expirarea perioadei setate. Această funcție poate fi utilizată simultan pentru mai multe zone de gătit.

Setarea temporizatorului

Zonele de gătit pentru care doriți să aplicați oprirea de siguranță trebuie să fie oprite.

1. Atingeți butonul **Temporizator** .
2. Setati temporizatorul apăsând repetat pe butonul **Temporizator** .
3. Pentru a anula setările temporizatorului, mențineți apăsat butonul **Temporizator**  timp de 3 secunde.

NOTĂ

- Pentru a schimba setările mai rapid, mențineți apăsat orice buton al **temporizatorului**  până când ajungeți la valoarea dorită.
- După expirarea perioadei setate, se vor emite mai multe semnale sonore. Totuși, zona de gătit nu va fi oprită.

Pauză/Reluare

Funcția **Pauză/Reluare** comută simultan toate zonele de gătit pornite la setarea de putere inferioară și înapoi la nivelul de putere setat anterior. Această funcție se poate utiliza pentru întreruperea și reluarea rapidă a procesului de gătit, de ex., pentru a răspunde la telefon.

Atunci când funcția **Pauză/Reluare** este activată, toate butoanele, cu excepția butoanelor **Pauză și blocare**  și **Pornit/Oprit**  sunt dezactivate.

Pentru reluarea gătitului, atingeți din nou butonul **Pauză și blocare** .

	Panou de control	Afișaj
Pentru pornire	Atingeți butonul Pauză și blocare 	
Pentru oprire	Atingeți butonul Pauză și blocare 	Reveniți la nivelul de putere anterior

Oprire rapidă

Această opțiune reduce numărul de etape și timpul necesar pentru oprirea gătitului.

Pentru oprirea unei zone de gătit, atingeți butonul **zonei de gătit**  timp de 2 secunde.

NOTĂ

Butonul **Zonă Flex**  nu acceptă funcția de oprire rapidă.

Blocare de siguranță pentru copii

Puteți utiliza blocarea de siguranță pentru copii pentru a preveni pornirea neintenționată a unei zone de gătit și activarea suprafeței de gătit. De asemenea, panoul de control, cu excepția butonului **Pornit/Oprit** (1) (buton doar pentru oprire), poate fi blocat pentru a preveni schimbarea neintenționată a setărilor, de exemplu, prin ștergerea panoului cu o cârpă.

Activarea/Dezactivarea blocării de siguranță pentru copii

1. Atingeți butonul **Pauză și blocare**  timp de aproximativ 3 secunde. Se va auzi un semnal acustic de confirmare.
2. Atingeți orice buton.  va apărea pe afișaj, indicând activarea blocării de siguranță pentru copii.
3. Pentru dezactivarea blocării pentru copii, atingeți din nou butonul **Pauză și blocare**  timp de 3 secunde. Se va auzi un semnal acustic de confirmare.

NOTĂ

- Indiferent dacă alimentarea este pornită/oprită, blocarea pentru copii este activată.
- Puteți seta blocarea de siguranță pentru copii în timpul preparării. Pentru a opri arzătorul cu blocarea de siguranță pentru copii activată, atingeți butonul **Pornit/Oprit** (1) sau dezactivați mai întâi oprirea de siguranță pentru copii și atingeți apoi butonul corespunzător al **zonei de gătit** .

Limită de putere maximă

Această funcție vă permite să reglați puterea maximă a unității.

1. Opriți alimentarea aparatului.
2. Atingeți butonul **Pauză și blocare**  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa blocarea de siguranță pentru copii.
3. Atingeți simultan butonul **zonei de gătit**  din stânga față și pe cel al **zonei de gătit**  din dreapta față, timp de aproximativ 3 secunde.
4. Atingeți butonul **Temporizator**  timp de aproximativ 3 secunde. Afișajele vor indica **P**  și puterea maximă actuală.
5. Puteți regla limita de putere folosind butonul **Pauză și blocare**  (3.000 W, 4.000 W, 7.400 W)
6. Pentru a configura setarea, atingeți butonul **Pornit/Oprit** (1).

NOTĂ

În modul putere redusă (3.000 W, 4.000 W), nivelul puterii va fi reglat automat.

Pornirea/Oprirea sunetului

1. Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ① timp de aproximativ 1 - 2 secunde.
2. Atingeți butonul **Temporizator** ② timp de 3 secunde, în interval de 10 secunde de la pornirea aparatului.
3. Sunetul se va opri și pe afișaj va apărea simbolul .
4. Pentru a modifica setarea sunetului, repetați pașii 1 și 2. Sunetul va porni și pe afișaj va apărea simbolul .

NOTĂ

Nu este posibilă modificarea setării pentru sunet după 10 secunde de la pornirea aparatului.

Smart Connect

Plita are integrat un modul Wi-Fi pe care îl puteți utiliza pentru a sincroniza plita cu aplicația

SmartThings. Din aplicația de pe smartphone puteți:

- monitoriza starea de funcționare și setările nivelurilor de putere ale elementelor plitei;
- verifica și monitoriza setările temporizatorului.

Dacă produsul este instalat într-un loc cu semnal Wi-Fi slab sau condițiile pentru comunicații nu sunt corespunzătoare, este posibil ca funcțiile care pot fi utilizate în aplicația SmartThings să nu funcționeze corect.

Conectarea plitei

Înainte de a putea utiliza funcțiile de la distanță ale plitei dvs. Samsung, trebuie să o asociați cu aplicația SmartThings.

1. Descărcați și deschideți aplicația SmartThings pe dispozitivul dvs. inteligent.
2. Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ① timp de 1 - 2 secunde pentru a porni plita.
3. Atingeți butonul **Pauză și blocare** ② timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa blocarea de siguranță pentru copii.
4. Urmați instrucțiunile din aplicație, apoi mențineți apăsat butonul **Max** timp de 3 secunde.
5. În timpul realizării conexiunii, indicatorul Wi-Fi luminează intermitent. După finalizarea procesului, indicatorul luminează continuu. Plita a fost conectată cu succes.
6. Dacă indicatorul Wi-Fi Smart Connect nu este aprins, urmați instrucțiunile din aplicație pentru reconectare.

NOTĂ

- Asigurați-vă că setați funcția Smart Connect numai atunci când plita nu este utilizată.
- Pentru instrucțiuni suplimentare, consultați manualul online la www.samsung.com

Pornirea/Oprirea Wi-Fi

- Pentru a porni/opri rețeaua Wi-Fi, repetați pașii de la 2 la 4.

Controlul capacului

Acest produs este prevăzut cu un dispozitiv Bluetooth pe care îl puteți utiliza pentru conectarea plitei la modelele Samsung cu controlul capacului. Prin intermediul conexiunii Bluetooth, puteți utiliza funcția de control al aplicației SmartThings.

Pentru a afla mai multe despre modelele Samsung cu controlul capacului, accesați www.samsung.com.

Pentru a conecta un model cu controlul capacului

1. Descărcați și rulați aplicația SmartThings pe smartphone-ul dvs. Apoi, urmați procedura Smart Connect de conectare a plitei.
2. Urmăriți instrucțiunile Bluetooth ale modelului cu controlul capacului și activați conexiunea Bluetooth.
3. Pentru a realiza conexiunea Bluetooth, mențineți apăsată simultan butoanele **Temporizator**  și **Pauză și blocare** . După efectuarea cu succes a conexiunii Bluetooth, pe afișaj va apărea simbolul .
4. Pentru a utiliza controlul capacului, urmați instrucțiunile din manualul de utilizare al modelului cu controlul capacului și ghidul aplicației.

NOTĂ

- În cazul în care conexiunea Smart Connect nu a reușit, nu puteți utiliza aplicația SmartThings pentru monitorizarea și controlul capacului.
- În lipsa unei conexiuni Smart Connect la plită, puteți utiliza o conexiune Bluetooth pentru a asocia plita cu capacul și pentru a le sincroniza. Pentru aceasta, urmați pașii 2 și 3 de mai sus.

Întreținerea aparatului

Plita

AVERTISMENT

Agenții de curățare nu trebuie să intre în contact cu suprafața ceramică încălzită: toți agenții de curățare trebuie îndepărtați cu o cantitate suficientă de apă curată (după curățare), deoarece au efect caustic în momentul în care suprafața se încinge. Nu utilizați agenți de curățare agresivi, cum ar fi spray-urile pentru grill sau cuptor, lavetele de sârmă sau bureții abrazivi.

NOTĂ

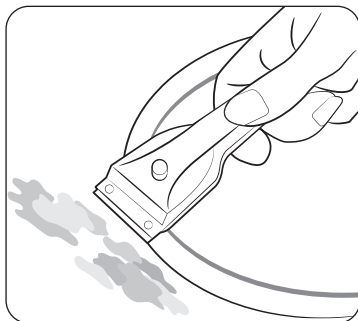
Curățați suprafața de sticlă ceramică după fiecare utilizare, cât timp mai este caldă. Astfel, veți preveni arderea resturilor de alimente pe suprafața ceramică. Îndepărtați solzii de pește, urmele de lichid sau grăsime și petele decolorate prin utilizarea unui agent de curățare special pentru sticlă ceramică sau oțel inoxidabil (disponibil în comerț).

Murdărire superficială

1. Ștergeți suprafața de sticlă ceramică cu o cârpă umedă.
2. Ștergeți-o din nou, cu o cârpă uscată. Pe suprafața ceramică nu trebuie să rămână urme ale substanței de curățare.
3. Curățați cu atenție toată suprafața de sticlă ceramică pentru gătit o dată pe săptămână, utilizând un agent de curățare special pentru sticlă ceramică sau oțel inoxidabil (disponibil în comerț).
4. Clătiți suprafața de sticlă ceramică cu o cantitate suficientă de apă curată, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată, care să nu lase scame

Întreținerea aparatului

Murdărie dificil de îndepărtat

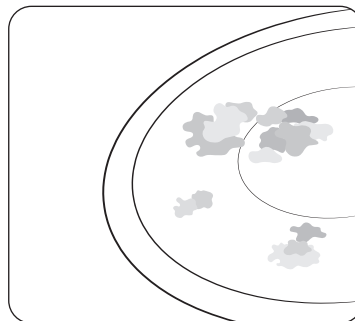


1. Pentru îndepărtarea resturilor de alimente persistente, utilizați o racletă de sticlă.
2. Plasați racleta la un unghi pe suprafața de sticlă ceramică.
3. Îndepărtați murdăria prin răzuire cu racleta.

NOTĂ

Racletele speciale și soluțiile de curățare pentru sticlă ceramică sunt disponibile la comercianții specializați.

Resturi persistente



1. Îndepărtați zahărul ars, plasticul topit, folia de aluminiu sau alte materiale cu o racletă de sticlă cât mai repede, și cât timp sunt calde.

AVERTISMENT

Riscați să vă ardeți dacă utilizați racleta de sticlă pe o zonă de gătit fierbinte:

2. După răcire, curățați plita în mod normal. Dacă zona de gătit pe care s-a topit ceva s-a răcit deja, încălziți-o din nou pentru a o curăța.

NOTĂ

Zgârieturile sau petele negre de pe suprafața de sticlă ceramică – provocate, de exemplu, de către o cratiță cu margini ascuțite – nu pot fi îndepărtate. Rețineți, totuși, că acestea nu împiedică funcționarea normală a plitei.

Rama plitei (opțional)

⚠️ AVERTISMENT

Nu utilizați oțet, suc de lămâie și niciun alt agent de îndepărtare a petelor pe rama plitei; riscați să apară pete definitive.

1. Ștergeți rama cu o cârpă umedă.
2. Umeziți resturile uscate cu o cârpă umedă. Ștergeți până la uscarea completă.

Pentru a evita deteriorarea aparatului

- Nu utilizați plita ca blat de lucru sau suprafață de depozitare.
- Nu utilizați o zonă de gătit fără un recipient pe aceasta sau cu un recipient gol.
- Sticla ceramică este foarte rezistentă la variații de temperatură, dar este casantă. Poate fi deteriorată cu ușurință de către obiectele ascuțite sau tari care cad pe plită.
- Nu plasați vase pe rama plitei. Riscați să zgâriați și să deteriorați finisajul acesteia.
- Evitați vărsarea lichidelor acide (de ex., oțet, suc de lămâie sau agenți detartranți) pe rama plitei, deoarece aceste lichide pot cauza pete persistente.
- Dacă zahărul sau un preparat care conține zahăr intră în contact cu o suprafață de gătit fierbinte și se topește, trebuie curățat imediat cu racleta, cât timp mai este cald. Dacă permiteți răcirea reziduurilor, riscați să deteriorați suprafața la îndepărtare.
- Nu păstrați alimentele și materialele care se pot topi de ex. plastic, folie de aluminiu sau celofan în zona suprafeței de sticlă ceramică a plitei. Dacă un produs de acest tip se topește pe plită, trebuie îndepărtat imediat cu racleta.

Depanare și service

Depanare

Pot apărea defecțiuni în urma unor informații minore, pe care le puteți corecta chiar dvs., respectând următoarele instrucțiuni. Nu încercați să efectuați reparații mai complexe, dacă instrucțiunile de mai jos nu vă oferă soluția.

⚠️ AVERTISMENT

Reparațiile acestui aparat se vor executa doar de către un tehnician de service calificat. Reparațiile incorect executate pot constitui riscuri considerabile pentru utilizator. Dacă aparatul dvs. necesită reparații, contactați centrul de asistență pentru clienți.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Ce pot face dacă zonele de gătit nu funcționează?	• Siguranța din carcasă nu este intactă.	• Dacă siguranța se arde în mod repetat, apelați la un electrician autorizat.
Ce pot face dacă zonele de gătit nu pornesc?	• Butonul Pornit/Oprit ① a fost acționat accidental. • Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau cu lichid.	• Aparatul este pornit în mod corespunzător. • Curățați panoul de control.
Ce trebuie să fac dacă afișajul, cu excepția H, h indicatorului pentru căldură reziduală, dispare brusc?	• Butonul Pornit/Oprit ① a fost acționat accidental. • Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau cu lichid.	• Aparatul este pornit în mod corespunzător. • Curățați panoul de control.
Ce pot face dacă, după oprirea zonelor de gătit, căldura reziduală nu este indicată pe afișaj?	• Zona de gătit a fost utilizată pentru o scurtă perioadă de timp și, în consecință, nu s-a încălzit suficient.	• Dacă zona de gătit este fierbinte, contactați un centru de service local.

Depanare și service

Cod de informare	Cauză posibilă	Soluție
	Există o problemă cu senzorul de temperatură al arzătorului.	Reporniți aparatul folosind butonul Pornit/Oprit . Dacă problema continuă, deconectați sursa de alimentare timp de peste 30 de secunde. Apoi, reporniți aparatul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service local.
	Temperatura detectată este mai mare decât cea specificată.	
	Există o problemă cu senzorul PBA.	
	Motorul CC nu funcționează din cauza problemelor la placa cu circuite, a cablajului sau a perturbațiilor electrice la lama motorului.	
	Un buton este apăsat mai mult de 8 secunde.	Verificați dacă butonul este umed sau apăsat. Dacă problema continuă, reporniți aparatul folosind butonul Pornit/Oprit . Dacă problema persistă, contactați un centru de service local.
	Comunicațiile dintre placa principală cu circuite și cele secundare sunt întrerupte.	Reporniți aparatul folosind butonul Pornit/Oprit . Dacă problema continuă, deconectați sursa de alimentare timp de peste 30 de secunde. Apoi, reporniți aparatul. Dacă problema persistă, contactați un centru de service local.
	Controlerul tactil nu funcționează normal.	
	Intervalul normal de tensiune este depășit (220 - 240 V).	Verificați rețeaua electrică din casă.
	Dacă recipientul pentru gătit nu este adecvat pentru inducție sau dacă sistemul funcționează fără recipientul pentru gătit, acest lucru este afișat.	Utilizați un recipient pentru gătit adecvat pentru inducție.

Ce pot face dacă zonele de gătit nu pornesc sau nu se opresc?

Acest lucru ar putea fi cauzat de una dintre următoarele situații:

- Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau cu lichid.
- Blocarea pentru copii este activă și se afișează .

Ce trebuie să fac dacă afișajul este iluminat?

Verificați dacă:

- Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau cu lichid. Pentru a reseta, atingeți butonul **Pornit/Oprit** .
- Dacă a curs lichid pe panoul de control, ștergeți lichidul.

Ce trebuie să fac dacă afișajul este iluminat?

Verificați dacă:

- Plita este supraîncălzită din cauza funcționării anormale.
- După răcirea plitei, atingeți butonul **Pornit/Oprit** pentru resetare.

Ce trebuie să fac dacă afișajul este iluminat?

Verificați dacă:

- Vasul de gătit este necorespunzător, este prea mic sau nu a fost așezat niciun vas pe zona de gătit.
- Dacă utilizați vase de gătit corespunzătoare, mesajul afișat va dispărea automat.

Ce trebuie să fac dacă ventilatorul continuă să funcționeze după oprirea plitei?

Verificați dacă:

- Când ați terminat de utilizat plita, ventilatorul va funcționa automat pentru răcirea acesteia.
- După ce componentele electronice ale plitei s-au răcit sau după trecerea duratei maxime (10 minute), ventilatorul se va opri.
- Dacă solicitați serviciul de asistență pentru clienți în urma unei erori de utilizare a aparatului, vizita tehnicianului poate necesita plata unui tarif, chiar și în timpul perioadei de garanție.

Service

Înainte de a solicita asistență sau service, consultați secțiunea „Depanare”. Dacă aveți nevoie de asistență în continuare, urmați instrucțiunile de mai jos.

Este o problemă tehnică?

Dacă acesta este cazul, contactați serviciul de asistență pentru clienți.

Este necesar să vă pregătiți pentru apel. Astfel, veți simplifica procesul de diagnosticare a problemei și veți putea decide mai rapid dacă este necesară sau nu o vizită a tehnicianului de service.

Trebuie să aveți la dispoziție următoarele informații.

- Care este forma problemei?
- În ce circumstanțe apare problema?

Atunci când apelați serviciul de asistență pentru clienți, trebuie să cunoașteți modelul și numărul de serie al aparatului dvs. Aceste informații sunt înscrise pe plăcuța cu date tehnice, după cum urmează:

- Descriere model
- Cod S/N (15 cifre)

Vă recomandăm să vă notați informațiile, pentru a le putea consulta mai ușor.

- Model:
- Număr de serie:

În ce cazuri vi se va solicita plata anumitor tarife, în perioada de garanție?

- Dacă ați fi putut rezolva problema personal, prin aplicarea uneia dintre soluțiile din capitolul „Depanare”.
- Dacă tehnicianul de service trebuie să depună eforturi suplimentare deoarece nu i-ați oferit toate informațiile relevante înainte de vizită și, în consecință, de exemplu, trebuie să facă deplasări suplimentare după componente. Pregătirea pentru apelul telefonic, conform descrierii de mai sus, vă va scuti de astfel de costuri suplimentare.

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Индукционна плоча

Ръководство за потребителя



SAMSUNG

Съдържание

Използване на това ръководство	3
В ръководството за потребителя са използвани следните символи:	3
Име на модела и сериен номер	3
Инструкции за безопасност	3
Изхвърляне на опаковъчния материал	7
Правилно изхвърляне на вашия стар уред	7
Правилно изхвърляне на продукта (Отпадъци от електрическо и електронно оборудване)	7
Инсталиране на плочата	8
Инструкции за безопасност за инсталиращото лице	8
Необходими инструменти	8
Свързване към електрическото захранване	8
Инсталиране в плота	9
Компоненти	11
Преди да започнете	11
Зони за готвене	11
Панел за управление	12
Индукционно загряване	13
Защитно изключване	13
Индикатор за остатъчна топлина	14
Установяване на температурата	14
Готварски съдове	14
Използване на сензорните бутони	18
Работни шумове	18
Първоначално почистване	18
Работа	18
Включване на уреда	18
Изключване на уреда	18
Избор на зона за готвене и ниво на мощност	19

Увеличаване на мощността	20
Използване на зоната Flex (само за модели със зона Flex)	20
Зона Flex Plus (само за модели със зона Flex)	21
запазете топли	22
Таймер	22
Пауза/подновяване	22
Бързо спиране	22
Заклучване за защита на деца	23
Лимит за максимална мощност	23
Включване/изключване на звука	24
Smart Connect	24
Управление на абсорбатора	25
Поддържане на уреда	25
Плоча за готвене	25
Леко замърсяване	25
Упорито замърсяване	26
Проблемно замърсяване	26
Рамка на плочата (опция)	27
За да избегнете повреда на уреда	27
Отстраняване на неизправности и сервизиране	27
Отстраняване на неизправности	27
Обслужване	29

Използване на това ръководство

Отделете време да прочетете това ръководство на собственика, като обърнете особено внимание на информацията за безопасност, съдържаща се в следващия раздел, преди да използвате уреда. Запазете това ръководство за бъдещи справки.

Ако предавате притежанието на уреда на друг, не забравяйте да предадете ръководството на новия собственик.

В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасности или опасни практики, които могат да доведат до **тежки телесни наранявания или смърт**.

ВНИМАНИЕ

Опасности или опасни практики, които могат да доведат до **леки телесни наранявания или повреда на имущество**.

ВНИМАНИЕ

За да намалите риска от пожар, експлозия, токов удар или нараняване при използване на плочата, следвайте тези основни предпазни мерки.

ЗАБЕЛЕЖКА

Полезни съвети, препоръки или информация, която помага на потребителите да работят с продукта.

Име на модела и серийен номер

Името на модела и серийният номер са отбелязани на етикет под основата на плочата.

За по-нататъшна употреба запишете информацията или прикрепете допълнителния етикет на продукта (разположен в горната част на продукта) към текущата страница.

Име на модел _____

Серийен номер _____

Инструкции за безопасност

Мерките за безопасност на това устройство съответстват на всички приети стандарти за техника и безопасност. Въпреки това, като производители, ние чувстваме като свое задължение да ви запознаем със следните инструкции за безопасност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени сетивни или умствени способности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или не са им дадени инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор. Прекъсването на връзката трябва да бъде въведено във фиксираното окабеляване според правилата за окабеляване.

Инструкции за безопасност

Прекъсването на връзката на уреда трябва да е възможно след монтаж. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или вградите прекъсвач съгласно правилата за окабеляване.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне опасност. Посоченият метод на фиксиране не трябва да зависи от лепила, тъй като те не се считат за надеждни начини за фиксиране.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете опасността от токов удар.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се избягва докосването на нагревателните елементи във вътрешността на плочата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части може да се нагряят по време на работа. Пазете малките деца настрана.

Не трябва да се използва пароструйка.

Металните предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху плочата, защото може да се нагорещат.

След използване изключете плочата и не разчитайте на детектора за тигани.

Електроуредът не е предназначен да работи посредством външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагряят по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без надзор върху плоча с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и после покрийте пламъка с капак или пожарно одеяло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предназначители за готварски плочи, които са разработени от производителя на кухненския уред или посочени като подходящи от производителя на уреда в инструкциите за употреба, или такива, които са вградени. Използването на неподходящи предназначители може да доведе до злополуки.

Повърхностите може да се нагорещат по време на използване. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са наблюдавани. Дръжте уреда и хранящия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

ВНИМАНИЕ

Погрижете се уредът да бъде правилно инсталиран и заземен от квалифициран техник.

Уредът трябва да се обслужва технически само от квалифициран сервизен персонал. Ремонтите, извършени от неквалифицирани хора, могат да причинят нараняване или сериозна неизправност. Ако уредът ви трябва да бъде ремонтиран, се свържете с местния сервизен център. Неспазването на тези инструкции може да доведе до повреда и да анулира гаранцията.

Уредите за вграждане могат да се използват само след като са монтирани в шкафове и работни плотове, които отговарят на съответните стандарти. Това осигурява достатъчна защита срещу контакт с електрически уреди, каквото е изискването на приложимите стандарти за безопасност. Ако уредът ви е неизправен или се появят счупвания, напуквания или нацепвания:

- изключете всички зони за готвене;
- изключете плота от електрохранването и
- се свържете с местния сервизен център.

Ако плочата се напука, изключете уреда, за да избегнете опасността от токов удар. Не използвайте плочата, докато стъклената повърхност не бъде сменена.

Инструкции за безопасност

Не използвайте плочата за нагряване на алуминиево фолио, продукти, увити в алуминиево фолио, или замразени храни, опаковани в алуминиеви съдове.

Течност между дъното на съда и плочата може да създаде парно налягане. Това може да накара съда да подскочи.

Винаги се уверявайте, че плочата и основата на съда са сухи.

Зоните за готвене се нагорещават, когато готвите.

Винаги пазете малките деца далеч от уреда.

Пазете всички опаковъчни материали извън обсега на деца, тъй като опаковъчните материали може да са опасни за деца.

Този уред трябва да се използва само за нормално готвене и пържене в домашни условия. Той не е предназначен за търговска или промишлена употреба.

Никога не използвайте плочата за отопление на помещението.

Внимавайте при включване на електроуреди в контакти в близост до плочата. Мрежовите кабели не трябва да се допират до плочата.

Прегрятата мазнина и олио могат да се запалят бързо. Никога не оставяйте уредите без надзор, когато приготвяте храни в мазнина или олио, като напр. при приготвяне на чипс.

След употреба изключвайте зоните за готвене.

Винаги пазете панела за управление чист и сух.

Не поставяйте запалими предмети върху плочата, защото може да предизвикат пожар.

Съществува опасност от изгаряния от уреда, ако се използва непрегназливо.

Кабелите на електрически уреди не трябва да докосват горещата повърхност на плочата или нагорещени съдове.

Не използвайте плочата за сушене на дрехи.

Потребители с пейсмейкъри и активни сърдечни импланти трябва да поддържат минимално разстояние от 30 см от индукционните зони за готвене, когато са включени. Ако се колебаете, се свържете с производителя на устройството или вашия лекар. (Само за модела с индукционна плоча)

Не се опитвайте да ремонтирате, разглобявате или измените уреда сами.

Винаги изключвайте уреда преди почистване.

Почиствайте плочата в съответствие с инструкциите за почистване и грижи, включени в настоящото ръководство.

Дръжте домашните любимци надалеч от уреда, тъй като може да стъпят върху елементите за управление на уреда и да причинят неизправност.

Изхвърляне на опаковъчния материал

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всички материали, използвани за опаковане на уреда, са напълно рециклируеми. Листовите части и частите от твърда пяна са маркирани по съответния начин. Изхвърляйте опаковъчните материали и старите уреди, като надлежно спазвате мерките за безопасност и околната среда.

Правилно изхвърляне на вашия стар уред

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да изхвърлите стария си уред, го направете негоден за употреба, така че да не може да бъде източник на опасност. За да направите това, трябва квалифициран техник да изключи уреда от мрежовото захранване и да отстрани мрежовия кабел.

Уредът не може да се изхвърля с битовите отпадъци.

Информация за датите за събиране и публичните пунктове за предаване на отпадъци можете да получите от местната си служба по отпадъците или от общината.

Правилно изхвърляне на продукта (Отпадъци от електрическо и електронно оборудване)



(приложимо в държави със системи за разделно събиране)
Тази маркировка върху продукта, аксесоари или печатни материали означава, че продуктът и неговите електрически аксесоари (напр. зарядно, слушалки, USB кабел) не трябва да се изхвърлят с битови отпадъци на края на експлоатационния живот. За предотвратяване на евентуални увреждане на природата или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци отделяйте тези елементи от другите типове отпадъци и ги рециклирайте отговорно, за да подпомогнете устойчивото повторно използване на материалите.
Нетърговските трябва да се свържат с търговеца на гребно, от когото са закупили продукта, или местните органи за подробна информация къде и как може да отнесат тези предмети за природосъобразно рециклиране.
Търговските потребители трябва да се свържат с доставчика си и да проверят правилата и условията на договора за покупка. Този продукт и неговите електронни аксесоари не трябва да се смесват с други търговски отпадъци за изхвърляне.

За информация относно грижите на Samsung за околната среда и специфичните за продукта нормативни задължения, напр. REACH, посетете адрес: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Инсталиране на плочата

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Погрижете се новият уред да бъде инсталиран и заземен само от квалифициран персонал.

Спазвайте тази инструкция. Гаранцията не покрива никакви повреди, които могат да възникнат в резултат на неправилно инсталиране.

Техническите данни са дадени в края на това ръководство.

Инструкции за безопасност за инсталиращото лице

- В електрическата инсталация трябва да има устройство, което позволява на уреда да бъде изключен от електрическата мрежа с всички полюси при ширина на контактния отвор от най-малко 3 мм. Подходящите изолационни устройства включват защитен прекъсвач, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасонката), прекъсвачи за утечка на заземяването и контактори.
- По отношение на противопожарната безопасност този уред отговаря на EN 60335-2-6. Този тип уред може да се инсталира до висок бюфет или стена от едната страна.
- Инсталирането трябва да гарантира защита от електрически удари.
- Кухненският шкаф, в който се инсталира уредът, трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.
- За защита от влага всички изрязани повърхности трябва да бъдат запечатани с подходящ уплътнител.
- При облицовани с плочки работни повърхности фугите в зоната, където е разположена плочата за готвене, трябва да бъдат напълно запълнени с фугираща смес.
- При плотове от естествен или изкуствен камък или от керамика трябва да се поставят пружинните скоби, залепени с подходяща изкуствена смола или смесен адхезив.
- Погрижете се уплътнението да е поставено правилно към работната повърхност, без пролуки. Не трябва да се добавя допълнителен силиконов уплътнител; това би направило свалянето по-трудно при нужда от сервис.
- При сваляне плочата трябва да се натисне навън от долната част.
- Под плочата може да се инсталира плот.
- Вентилационният отвор между горната част и предната част на уреда под него не бива да се покрива.

Необходими инструменти



Молив



Кръстата отвертка



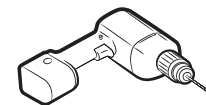
Линия или шаблонна
линейка



Предпазни очила



Саблен трион



Дрелка

Свързване към електрическото захранване

Преди свързване проверете дали номиналното напрежение на уреда, т.е. напрежението, посочено на фирмената табелка, отговаря на наличното захранващо напрежение. Фирмената табелка се намира върху долния корпус на плочата.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Изключете захранването към веригата, преди да свържете кабелите към веригата. Напрежението на нагревателния елемент е AC 230 V~. Уредът също работи перфектно с мрежи с напрежение AC 220 V~ или AC 240 V~. Плочата трябва да се свърже към захранването, като се използва устройство, позволяващо на уреда да се отдели от захранването от всички полюси с ширина на контакта от поне 3 мм, като напр. автоматичен защитен прекъсвач, прекъсвач на веригата за утечка на земята или предпазител.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Кабелните свързвания трябва да се извършат в съответствие с разпоредбите и винтовете на клемите да се затегнат добре.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

След като плочата е свързана към електрозахранването, проверете дали всички зони са готови за използване, като за кратко включите последователно всяка зона на максимална степен с поставен подходящ съд.

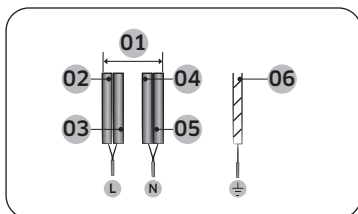
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Спазвайте (съответствието) на фазата и нулата на свързването на уреда към домашната мрежа (схеми за свързване); в противен случай компонентите може да се повредят.

Гаранцията не покрива повреди, възникнали от неправилен монтаж.

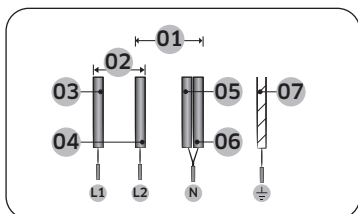
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне опасност.



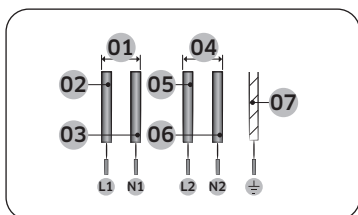
1N~ (32 A)

01	220 – 240 V~	04	Син
02	Черен	05	Сив
03	Кафяв	06	Зелен/жълт



2N~ (16 A): Разделете 2-фазовите кабели (L1 и L2) преди свързване.

01	220 – 240 V~	05	Син
02	380 – 415 V~	06	Сив
03	Черен	07	Зелен/жълт
04	Кафяв		



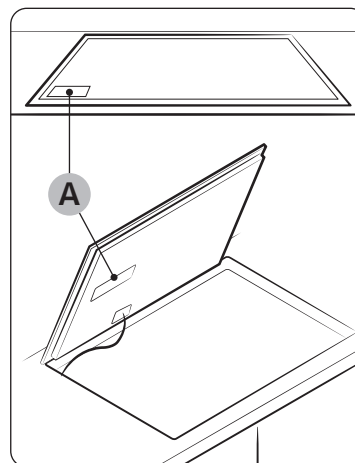
2 x 1N~ (16 A): Разделете кабелите преди свързване.

01	220 – 240 V~	05	Кафяв
02	Черен	06	Сив
03	Син	07	Зелен/жълт
04	220 – 240 V~		

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За правилно свързване на захранването следвайте диаграмата за окабеляване, поставено в близост до клемите.

Инсталиране в плота



A. Серийн номер

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Запишете си серийния номер, даден на табелката с технически данни на уреда, преди инсталирането. Този номер ще бъде необходим в случай на заявки за сервизно обслужване и след инсталирането вече няма да е достъпен, тъй като се намира на оригиналната табелка с технически данни отгоре или отдолу на уреда.

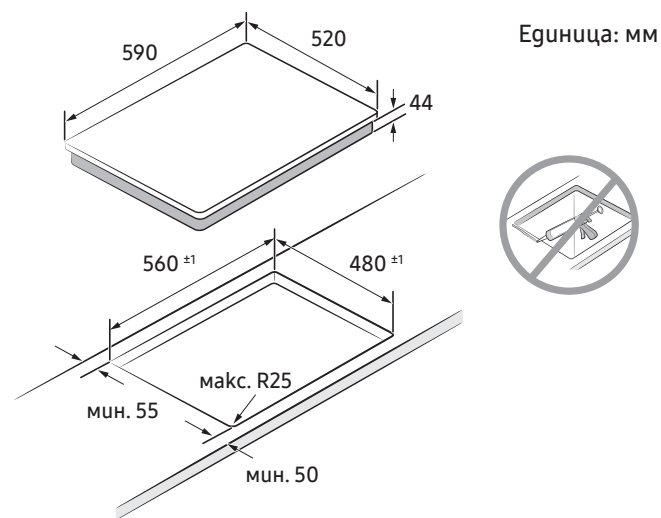
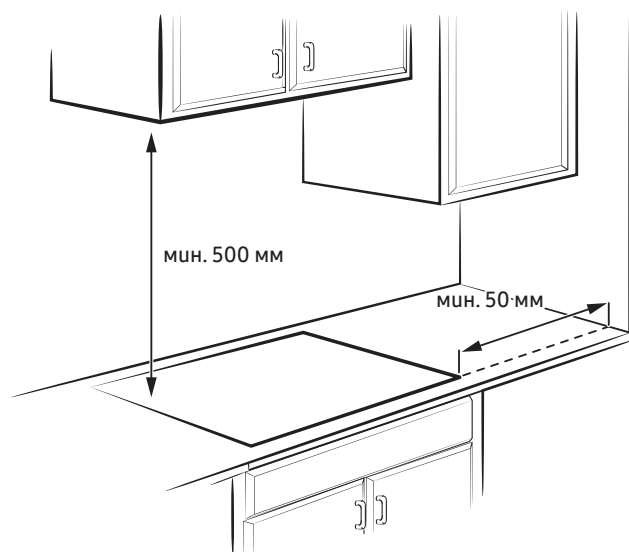
📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Обърнете особено внимание на изискванията за минимални разстояния и свободно пространство.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

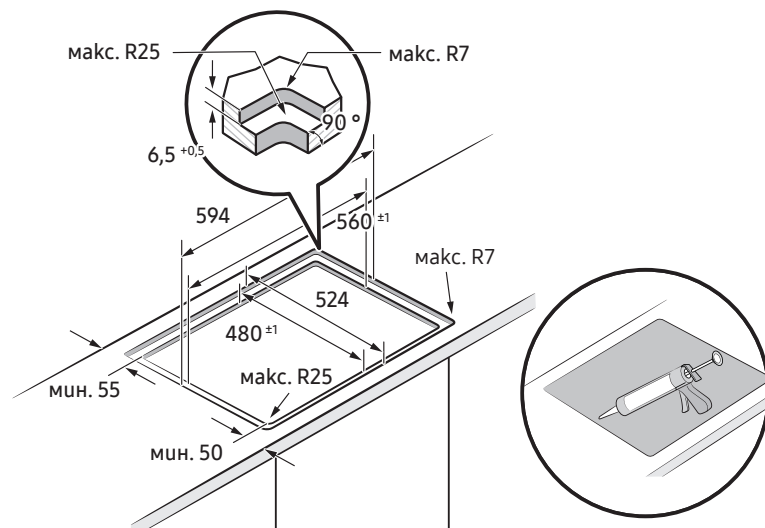
В долната част на плочата има вграден вентилатор. Ако под плочата за готвене има чекмедже, то не трябва да се използва за съхранение на малки предмети или хартия, тъй като те могат да повредят или попречат на работата на вентилатора, ако бъдат засмукани от него.

Инсталиране на плочата



Шкаф	Фурна
мин. 20 мм мин. 15 мм мин. 10 мм мин. 59 мм	мин. 2 мм мин. 15 мм мин. 20 мм мин. 10 мм

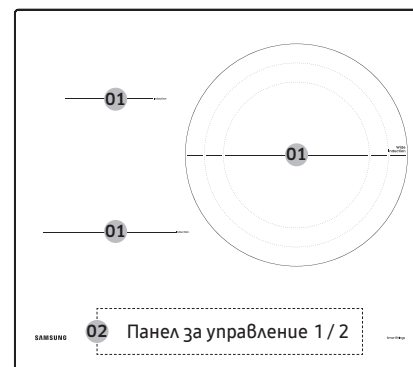
Тип за възраген монтаж (може да се монтира само модел NZ6*****FK)



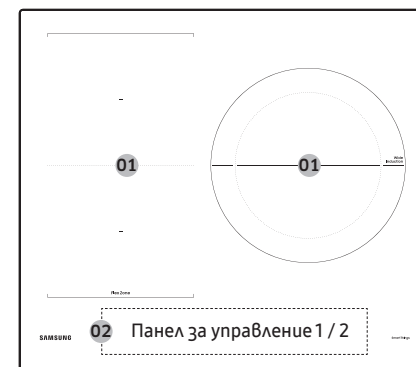
Преди да започнете

Зони за готвене

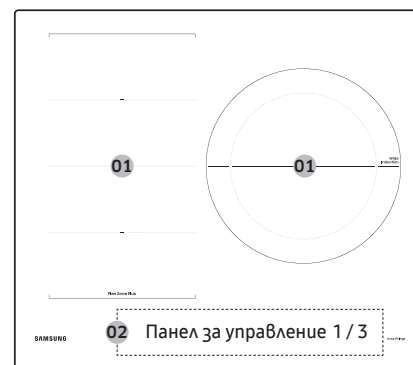
NZ63*403*GK



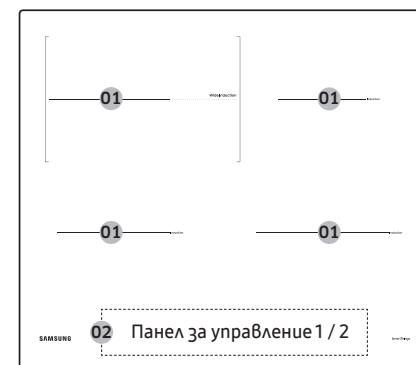
NZ63*504**K



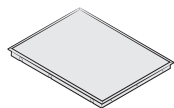
NZ63*605**K



NZ64*401**K



Компоненти

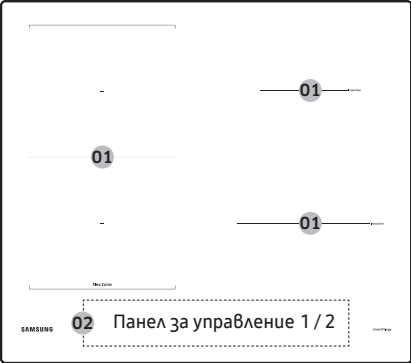


Индукционна плоча

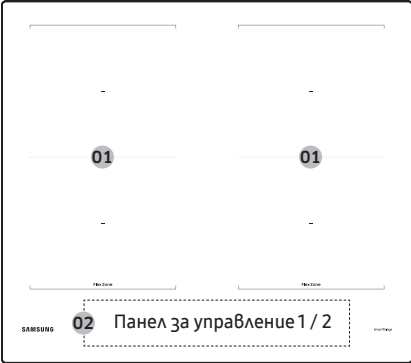


Пружина на конзолата

NZ64*504**K



NZ64*5066*K



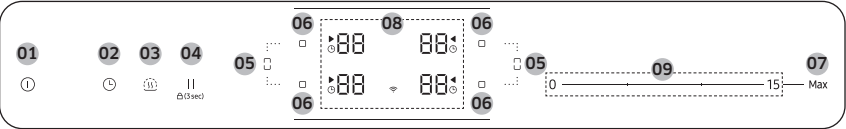
NZ64*605**K



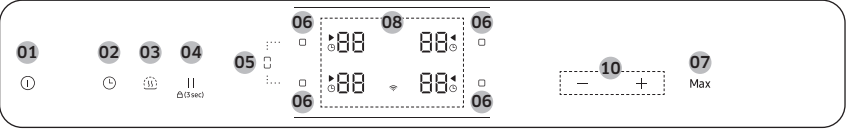
01	Индукционна зона за готвене
02	Панел за управление

Панел за управление

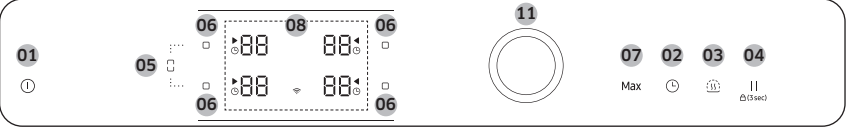
Панел за управление 1



Панел за управление 2



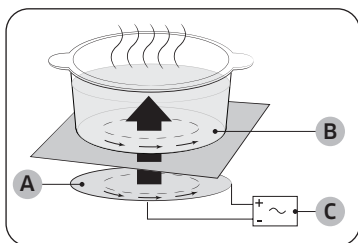
Панел за управление 3



01	Включване/Изключване	За включване и изключване на плочата.
02	Таймер	За включване/изключване и настройване на таймера.
03	запазете топли	За поддържане на сготвената храна топла.
04	Пауза и заключване	За включване на всички зони за готвене до настройка за ниска мощност. Натиснете за 3 секунди за заключване или отключване на панела за управление. (Заклучване за защита на деца)
05	Зона Flex	За избор на зоната Flex.
06	Зона за готвене	За избор на зоната за готвене.

07 Max	увеличаване на мощността	За активиране на функцията.
08	Дисплей	Показване на настройки за топлина, остатъчна топлина и Wi-Fi връзка.
09	Лента с контроли	За задаване на настройка за топлина и за увеличаване или намаляване на времето.
10	Контролен бутон	За задаване на настройка за топлина и за увеличаване или намаляване на времето.
11	Копче за управление	За задаване на настройка за топлина и за увеличаване или намаляване на времето.

Индукционно загряване



- A. Индукционна бобина
- B. Индуциран ток
- C. Електронни вериги

- **Принцип на индукционното загряване:** когато поставите готварския съд върху зоната за готвене и я включите, електронните вериги в индукционната плоча произвеждат „индуциран ток“ в долната част на съда, което незабавно повишава температурата.
- **По-висока скорост при готвене и пържене:** тъй като се загрява директно плочата, а не стъклото, ефективността е по-голяма от тази на други системи, защото няма загуба на топлина. Почти цялата абсорбирана енергия се трансформира в топлина.

Защитно изключване

Ако една от зоните за готвене не е изключена или настройката за ниво на мощност не е променена след дълъг период от време, тази конкретна зона за готвене ще се изключи автоматично.

Зоните за готвене се изключват сами след следните периоди от време.

Ниво на мощност	Изключване
1 – 3	След 6 часа
4 – 6	След 5 часа
7 – 9	След 4 часа
10 – 15	След 1,5 часа

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако плочата е прегряла поради аномална работа, ще се покаже . Плочата ще се изключи.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако съдът е неподходящ, твърде малък е или не е поставен съд на зоната за готвене, ще се покаже .

След 1 минута съответната зона за готвене ще се изключи.

ЗАБЕЛЕЖКА

В случай че една или повече от зоните за готвене се изключи, преди да изтече посоченото време, вижте „Отстраняване на неизправности“.

Други причини, поради които зоната за готвене ще се изключи сама

Всички зони за готвене ще се изключат, ако има прекъпване на течност, която се излее върху панела за управление.

Автоматичното изключване ще се активира и ако поставите влажна кърпа върху панела за управление. И в двата случая уредът трябва да се включи отново с бутона **Включване/Изключване** , след като почистите течността или махнете кърпата.

Индикатор за остатъчна топлина

Когато отделна зона за готвене или плотът е изключен, наличието на остатъчна топлина се показва с   (за „горещо“) на дисплея на съответната зона за готвене. Дори след като зоната за готвене е изключена, индикаторът за остатъчна топлина изгасва едва след като зоната за готвене се охлади. Можете да използвате остатъчната топлина за размразяване или поддържане на храната топла.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Има опасност от изгаряне, докато индикаторът за остатъчна топлина свети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако захранването е прекъснато, символът   ще изгасне и информацията за остатъчната топлина вече няма да бъде налична.

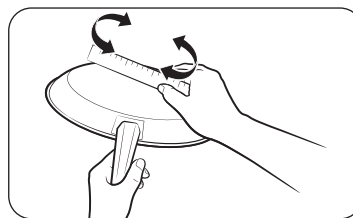
Въпреки това все още съществува възможност да се изгорите. Това може да се избегне, като винаги внимавате, когато сте близо до котлона.

Установяване на температурата

Ако по някаква причина температурата на гадена зона за готвене надвиши нивата на безопасност, тя автоматично ще се намали до по-ниско ниво на мощност.

Когато спрете да използвате плочата, охлаждащият вентилатор ще продължи да работи, докато електрониката на плочата не се охлади. Охлаждащият вентилатор се изключва и включва в зависимост от температурата на електрониката.

Готварски съдове



Използвайте съдове с плоско дъно, които имат пълен контакт със зоната за готвене. Проверете дали дъното е плоско, като завъртите линия по него. Трябва да следвате всички препоръки за използване на съдовете.

- Използвайте съдове, изработени от правилния материал за индукционно готвене.
- Използвайте качествени съдове с по-дебело дъно за по-добро разпределение на енергията. Това води до по-добри резултати при готвене.
- Размерът на съдовете трябва да съответства на количеството приготвяна храна.
- Не позволявайте да загаря храна. Това може да доведе до перманентно повреждане под формата на начупване, спояване или ограскване, което да засегне керамичната плоча за готвене. (Този тип повреда не се покрива от гаранцията).
- Не използвайте мръсни готварски съдове или такива с много наслоена мазнина. Винаги използвайте съдове, които са лесни за почистване след готвене.

ВНИМАНИЕ

- Може да изглежда, че зоните за готвене са изстинали, след като се изключат. Обаче стъклената повърхност може да е гореща от остатъчната топлина от нагретите готварски съдове. Продължава да съществува риск от изгаряне.
- Не докосвайте нагорещените съдове директно с ръцете си. Винаги използвайте ръкавици за фурна или държачи за съдове, за да предпазите ръцете си от изгаряния.
- Не плъзгайте съдовете по повърхността на плочата. Това може да повреди перманентно плочата.

Съдове за индукционни зони за готвене

Индукционният котлон може да се включи само когато върху зоните за готвене е поставен съд с магнитна основа. Може да използвате съдовете, посочени по-долу като подходящи.

Материал	Подходящ
Стомана, емайлирана стомана, чугун	Да
Неръждаема стомана	Да (ако магнит прилепва за основата на съда)
Алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан	Не

ЗАБЕЛЕЖКА

- Съдовете, подходящи за индукционни плочи, се посочват като такива изрично от производителя.
- Определени съдове могат да издават шум, когато се използват върху индукционни зони за готвене.
- Тези шумове не показват никаква неизправност на плочата и по никакъв начин не влияят на работата.
- Възможно е някои специални съдове от неръждаема стомана да не са подходящи за индукционно готвене. Проверете дали основата на готварския съд привлича магнит.

Размери на съдовете за индукционни зони за готвене

Индукционните зони за готвене се адаптират автоматично към размера на основата на съда до определен лимит. Обаче магнитната част на основата на съда трябва да има минимален диаметър в зависимост от размера на зоната за готвене.

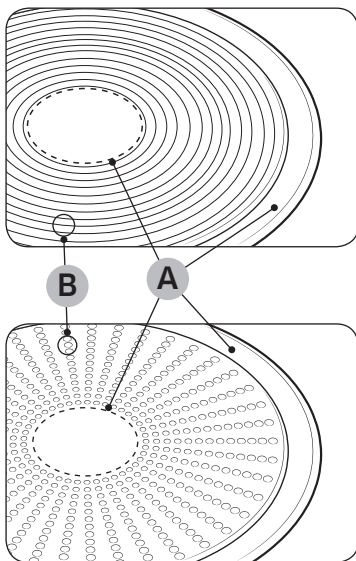
За най-добри резултати използвайте съдове, чийто феромагнитен диаметър съвпада с този на котлона. Ако съдът не бъде засечен от котлона, опитайте върху по-малък котлон.

ЗАБЕЛЕЖКА

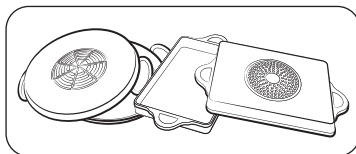
За диаметър на готварските съдове вижте спецификациите на зоните за готвене на модела.

Други индукционни готварски съдове

Някои съдове имат тънък магнитен материал отдолу, за да работят с индукционни плочи за готвене. Те имат слаби магнитни свойства и може да не работят добре. (Слаби магнитни свойства означава, че магнитът не прилепва силно към зоната или зоната на прилепване е малка.)



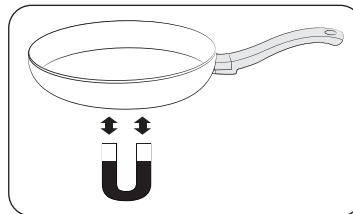
- A. Зона, към която магнитът не прилепва
- B. Зона, към която магнитът прилепва



- Дори съдовете да са предназначени за индукционни плочи, възможно е топлинните им качества да са слаби или понякога плочата да не засече съда в зависимост от размера и силата на магнитната зона отдолу на съда.

Когато използвате големи съдове с малки феромагнитни елементи, се нагрява само феромагнитният елемент. В резултат на това разпределението на топлината може да не е равномерно.

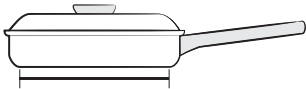
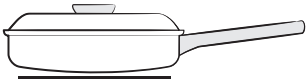
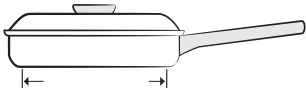
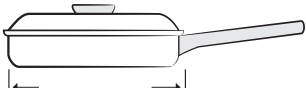
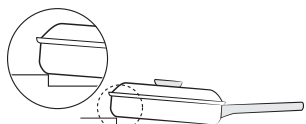
Тест за пригодност



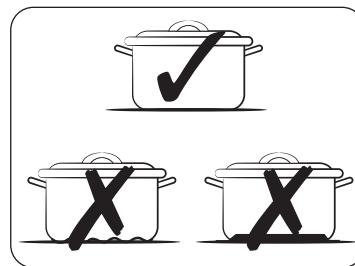
Съдът е подходящ за индукционно готвене, ако към основата му прилепва магнит и ако е посочен като подходящ за такъв тип готвене от производителя.

- Можете да разпознаете добрите съдове по основите им. Основата трябва да е възможно най-дебела и плоска.
- Когато купувате нови съдове, обърнете особено внимание на диаметъра на основата. Производителите често дават само диаметъра на горния ръб.
- Не използвайте съдове, които имат повредена основа с надраскани краища или неравности. Повредените съдове могат да надраскат керамичната плоча перманентно, ако ги плъзгате по повърхността.
- Когато са студени, дъната на съдовете са леко извити навътре (вдлъбнати). Не трябва да са огнати нагоре (изпъкнали).
- Ако желаете да използвате специален тип съдове, например тенджера за готвене под налягане, съд за варене на слаб огън или уок тиган, спазвайте указанията на производителя.

Правилно поставяне

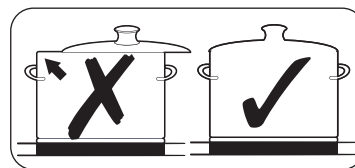
Правилно	Неправилно
	
Съдове с плоско дъно и прави стени	Съдове с извито или изкривено дъно или страни
	
Съдът отговаря на или надхвърля изискванията за минимален размер за дадената зона за готвене.	Съдът не отговаря на минималните размери за дадената зона за готвене.
	
Съдът ляга изцяло върху повърхността на плочата.	Съдът е на ръба на плочата или не ляга напълно върху повърхността на плочата.
	
Съдът е балансиран правилно.	Тежката дръжка причинява накланяне на съда.

Съвети за пестене на енергия



Следвайте тези съвети, за да пестите енергия.

- Винаги слагайте първо съдовете върху зоната за готвене и после включвайте съответния котлон.
- Поддържайте зоните за готвене и основите на съдовете чисти. В противен случай ще се консумира повече енергия.
- Затворете плътно капака на съда, ако има такъв. Това ще намали консумацията на енергия.
- Изключете работещия котлон преди края на времето за готвене. Остатъчната топлина ще поддържа храната топла.



Правилно поставяне

Можете да тествате готварските съдове, за да видите дали са подходящи за употреба с продукта.

- Натиснете бутона **Включване/Изключване**  за 1 – 2 секунди, за да включите плочата.
- Натиснете бутона **Пауза и заключване**  за 3 секунди, за да активирате заключването за защита на деца.
- Натиснете бутона **Таймер**  за 3 секунди, за да активирате режима за тестване на пригодността на съда.
- Поставете съда върху една от зоните за готвене и след това натиснете и задръжте бутона **Зона за готвене**  за 3 секунди.

Дисплей	Описание
0	Съдът не е подходящ
1 – 5	Съдът е подходящ, но неефикасен
6 – 10	Съдът е подходящ

Използване на сензорните бутони

За да работите със сензорните бутони, докосвайте желания бутон с върха на показалеца, докато не светне или изгасне съответният дисплей или докато желаната функция не се активира.

Уверете се, че докосвате само по един сензорен бутон при работа с урега. Ако докоснете бутона не само с върха на пръста си, може да се задейства и съседният бутон.

Работни шумове

Ако чуете:

- **Пукане:** съгът е изработен от различни материали.
- **Свирене:** използвате повече от две зони за готвене и съгът е изработен от различни материали.
- **Жужене:** използвате високи нива на мощност.
- **Щракане:** извършва се електрическо превключване.
- **Съскане, бръмчене:** работи вентилаторът.

Шумовете са нормални и не сигнализират за дефект.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не използвайте съдове от различни материали и с различни размери. Използването на такива може да причини шумове и вибрации.

ЗАБЕЛЕЖКА

Използването на ниски нива на мощност (1 – 5) може да причини щракащи звуци.

Първоначално почистване

Избършете стъклокерамичната повърхност с влажна кърпа или препарат за почистване на стъклокерамични плочи за готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Повърхността може да се повреди.

Включване на урега

Уредът се включва с бутона **Включване/Изключване** ①. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ① за приблизително 1 – 2 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА

След като бутонът **Включване/Изключване** ① е задействан за включване на урега, трябва да се избере настройка на нагряване в рамките на около 20 секунди. В противен случай уредът ще се изключи от съображения за безопасност.

Изключване на урега

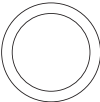
За цялостно изключване на урега използвайте бутона **Включване/Изключване** ①. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ① за приблизително 1 – 2 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА

След изключване на една зона за готвене или на цялата готварска повърхност наличието на остатъчна топлина ще бъде указано на цифровите дисплеи на съответните зони за готвене под формата на ,  две стъпки за „горещо“. Температурата се понижава, ,  ще изчезне.

Избор на зона за готвене и ниво на мощност

1. За да изберете зона за готвене, натиснете съответния бутон **Зона за готвене** .
2. За да зададете и регулирате нивото на мощност, използвайте лентата с контроли, контролния бутон или копчето за управление.

Лента с контроли	0 ————— 15 — Max
Контролен бутон	— + Max
Копче за управление	 Max

ЗАБЕЛЕЖКА

- Нивото по подразбиране е настроено на 15 при избор на зона за готвене.
- Ако повече от един клавиш бъде натиснат за повече от 8 секунди, на дисплея на зоната за готвене ще се покаже .

Предложени настройки за готвене на определени храни

Цифрите в таблицата по-долу са ориентировъчни. Нивото на мощност, необходимо за различните начини на готвене, зависи от редица променливи, включително качеството на използваните готварски съдове и типа и количеството на храната, която се готви.

Ниво на мощност	Метод на готвене	Примери за използване
14 – 15	Затопляне/ сотиране/ пържене	Затопляне на големи количества течност, варене на фиде, запичане на месо, запичане на гулаш, задушаване на месо
8 – 11	Интензивно пържене	Стек, филе, картофени кюфтета, наденички, палачинки/американски палачинки
7 – 10	Пържене	Шницел/пържоли, черен гроб, риба, панирани кюфтенца, пържени яйца
5 – 7	Варене	Готвене на течности, картофи, зеленчуци до 1,5 литра
2 – 4	Готвене на пара/ задушаване/ варене	Готвене на пара и задушаване на малки количества зеленчуци, варене на ориз и ястия с мляко
1 – 2	Разтапяне	Разтапяне на масло, разтваряне на желатин, разтапяне на шоколад

ЗАБЕЛЕЖКА

Ще трябва да регулирате нивото на мощност според конкретния готварски съд и храни.

Увеличаване на мощността

Функцията **Увеличаване на мощността** добавя допълнителна мощност към всяка зона за готвене (например: заваряване на голямо количество вода).

След изтичане на времето за **Увеличаване на мощността** зоните за готвене автоматично се връщат до най-високата настройка за топлина.

ЗАБЕЛЕЖКА

- В определени обстоятелства функцията **Увеличаване на мощността** може да се деактивира автоматично, за да се предпазят електронните компоненти на плочата.
Например не е възможна максимална мощност при зона Flex отпред и отзад едновременно.
- Вижте спецификацията на зоните за готвене на вашия модел за времето на функцията **Увеличаване на мощността**.

Управление на мощността

Зоните за готвене имат налична максимална мощност.

Ако този диапазон на мощност се надхвърли от включване на функцията **Увеличаване на мощността**, управлението на мощността автоматично намалява нивото на мощност на зоната за готвене.

Дисплеят на зоната за готвене за няколко секунди редува показването на зададената мощност на готвене и максимално възможната такава. След това дисплеят се сменя от зададеното ниво на мощност на максималното възможно ниво.

Използване на зоната Flex (само за модели със зона Flex)

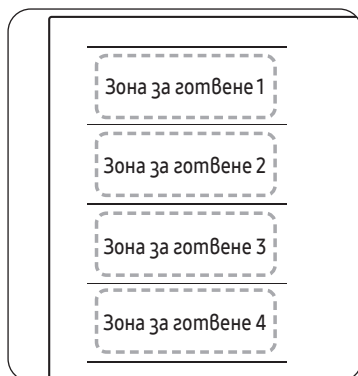
Функцията Flex може да управлява цялата лява зона за готвене за използване на големи готварски съдове (например: овални готварски съдове).

- Натиснете бутона за **зоната Flex** .
- За да настроите и регулирате нивото на мощност, използвайте бутона **Power level (Ниво на мощност)**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Натиснете бутона за **зоната Flex**  по време на работа, функцията на **зоната Flex** ще бъде изключена.
- Ако натиснете бутона за **зоната Flex** , докато всеки котлон работи на различно ниво, котлонът ще бъде зададен на високо ниво.

Зона Flex Plus (само за модели със зона Flex)



Зоната Flex е голяма зона за готвене отляво на плочата за готвене (вижте фигурата вляво), която е специално предназначена да побира няколко съда с различна големина и форма едновременно. Зоната Flex има четири зони, които се нагряват от отделни индуктори, което ви позволява да готвите, независимо от това къде е поставен съдът върху зоната за готвене.

Със зоната Flex Plus можете да използвате комбинация от различни зони за готвене, за да увеличите зоната за готвене. Натиснете бутона за **зоната Flex** , за да използвате зоната за готвене, както следва.

Зона за готвене 1	Зона за готвене 1	Зона за готвене 1	Зона за готвене 1
Зона за готвене 2	Зона за готвене 2	Зона за готвене 2	Зона за готвене 2
Зона за готвене 3	Зона за готвене 3	Зона за готвене 3	Зона за готвене 3
Зона за готвене 4	Зона за готвене 4	Зона за готвене 4	Зона за готвене 4

ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато използвате само една зона за готвене, диаметърът на дъното на съда трябва да е по-малък от 14 см.
- Могат да изминат 5 – 10 секунди, преди плочата за готвене да разпознае позицията на съда.
- При разпознаването на съда може да се чуят звуци.
- Не отстранявайте готварския съд по време на готвене. От съображения за безопасност плочата за готвене автоматично спира, ако готварският съд е бил премахнат за повече от 5 секунди.

Използване на зона Flex Plus (само за модели със зона Flex)

1. Натиснете бутона за **зоната Flex** .
2. За да настроите и регулирате нивото на мощност, използвайте бутона **Power level (Ниво на мощност)**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако натиснете бутона за **зоната Flex**  по време на работа, функцията на **зоната Flex** ще се изключи.
- Ако натиснете бутона за **зоната Flex** , докато всяка зона за готвене работи на различно ниво, тя автоматично ще бъде настроена на по-високо ниво.
- Когато преместите или добавяте съдове към нова зона Flex, отменете текущата операция и докоснете съответния бутон **Зона за готвене** , за да активирате зоната.

Работа

запазете топли

1. Използвайте тази функция, за да поддържате готвената храна топла. Натиснете съответния бутон **Зона за готвене** .
2. Натиснете бутона **запазете топли** .
3. Дисплеят на зоната за готвене ще се промени.
4. Натиснете отново бутона **запазете топли** , за да изключите зоната за готвене.

Таймер

Използване на таймера като защитно изключване

Ако е зададено определено време за гадена зона за готвене, тя ще се изключи, след като този период от време изтече. Тази функция може да бъде използвана за много зони за готвене едновременно.

Настройване на таймера

Зоните за готвене, за които искате да приложите защитно изключване, трябва да бъдат включени.

1. Натиснете бутона **Таймер** .
2. Настройте таймера с многократно натискане на бутона **Таймер** .
3. За отмяна на настройките на таймера задръжте бутона **Таймер**  за 3 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА

- За да промените настройките по-бързо, натиснете и задръжте бутона **Таймер**  до достигане на желаната стойност.
- Когато таймерът приключи, той издава звуков сигнал няколко пъти. Въпреки това зоната за готвене няма да бъде изключена.

Пауза/подновяване

Функцията **Пауза/подновяване** едновременно превключва всички включени зони за готвене на настройка с по-ниска мощност и после обратно на зададеното преди това ниво на мощност. Тази функция може да се използва за кратко прекъсване и подновяване на процеса на готвене, например за вдигане на телефона. При активиране на функцията **Пауза/подновяване** всички бутони с изключение на **Пауза и заключване**  и **Включване/Изключване**  са деактивирани. За да подновите готвенето, натиснете отново бутона **Пауза и заключване** .

	Панел за управление	Дисплей
За включване	Натиснете бутона Пауза и заключване 	
За изключване	Натиснете бутона Пауза и заключване 	Връщане към предишното ниво на мощност

Бързо спиране

Тази опция намалява времето за спиране на готвенето. За изключване на зона за готвене натиснете бутона **Зона за готвене**  за 2 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА

Бутонът за **зоната Flex**  не поддържа функцията за бързо спиране.

Заклучване за защита на деца

Можете да използвате заключването за защита на деца, за да не допуснете случайно включване на зона за готвене и активиране на повърхността за готвене. Освен това панелът за управление, с изключение на бутона **Включване/Изключване** ① (само контрола за изкл.), може да се заключи, за да се предотврати неволна промяна на настройките, например при извършване на таблото с кърпа.

Включване/изключване на заключване за защита на деца

1. Натиснете бутона **Пауза и заключване**  за приблизително 3 секунди. За потвърждение ще прозвучи звуков сигнал.
2. Натиснете произволен бутон.  ще се появи на дисплеите, което указва активирано заключване за защита на деца.
3. За да изключите функцията за защита на деца, докоснете бутона **Пауза и заключване**  отново за 3 секунди. За потвърждение ще прозвучи звуков сигнал.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Независимо от включването/изключването на захранването заключването за деца е активирано.
- Можете да настроите заключването за защита на деца по време на готвенето. Изключете котлона, за който е включено заключването за защита на деца, докоснете бутона **Включване/Изключване** ① или първо изключете заключването на деца и после докоснете съответния бутон **Зона за готвене** .

Лимит за максимална мощност

Тази функция позволява да регулирате максималната мощност на уреда.

1. Дръжте захранването изключено.
2. Натиснете бутона **Пауза и заключване**  за приблизително 3 секунди, за да включите заключването за защита на деца.
3. Натиснете бутона за предна лява **зона за готвене**  и предна дясна **зона за готвене**  едновременно за приблизително 3 секунди.
4. Натиснете бутона **Таймер**  за приблизително 3 секунди. На дисплеите ще се покаже  и текущата максимална мощност.
5. Можете да регулирате лимита за мощността, като използвате бутона **Пауза и заключване**  (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ① за задаване на настройката.

ЗАБЕЛЕЖКА

В режим на ниска мощност (3000 W, 4000 W) функцията за ниво на мощността ще бъде регулирана автоматично.

Включване/изключване на звука

1. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ① за приблизително 1 – 2 секунди.
2. Натиснете бутона **Таймер** ② за 3 секунди в рамките на 10 секунди след включване на захранването.
3. Звукът ще се изключи и на дисплея ще се появи **OFF**.
4. За да промените настройките на звука, повторете стъпки 1 и 2. Звукът ще се включи и на дисплея ще се появи **ON**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Не е възможно да смените настройките на звука 10 секунди след включване на захранването.

Smart Connect

Плочата за готвене има вграден Wi-Fi модул, който може да използвате за синхронизиране на плочата с приложението SmartThings. На приложението на смартфона можете да:

- следите работното състояние и настройките за ниво на мощност на елементите на плочата,
 - проверите и промените настройките на таймера.
- Функции, които могат да се контролират от SmartThings, може да не работят безпроблемно, ако условията на комуникация са лоши или продуктът е инсталиран на място със слаб Wi-Fi сигнал.

Как да свържете плочата за готвене

Преди да можете да използвате функциите на плочата за готвене Samsung, трябва да я свържете с приложението SmartThings.

1. Изтеглете и отворете приложението SmartThings на смарт устройството си.
2. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ① за приблизително 1 – 2 секунди, за да включите плочата.
3. Натиснете бутона **Пауза и заключване** ② за приблизително 3 секунди, за да активирате заключването за защита на деца.
4. Следвайте инструкциите в приложението и после докоснете и задръжте бутона **Max** за 3 секунди.
5. Докато се установява връзката, Wi-Fi индикаторът мига. След като процесът завърши, индикаторът свети, без да мига. Плочата вече е свързана успешно.
6. Ако Wi-Fi индикаторът за Smart Connect не се включи, следвайте инструкциите в приложението, за да се свържете повторно.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Уверете се, че настроите функцията Smart Connect само когато плочата за готвене не работи.
- За допълнителни инструкции прочетете уеб ръководството на www.samsung.com

Включване/изключване на Wi-Fi

- За да включите или изключите Wi-Fi, повторете стъпки от 2 до 4.

Управление на абсорбатора

Този продукт включва Bluetooth устройство, което можете да използвате, за да свържете плочата за готвене към модели абсорбатори Samsung с управление.

Чрез Bluetooth връзката можете да използвате функцията за управление на абсорбатора на приложението SmartThings.

За да научите повече за моделите абсорбатори Samsung с управление, посетете www.samsung.com.

За свързване към модел абсорбатор с управление

1. Изтеглете и отворете приложението SmartThings на смартфона си. След това завършете процедурата Smart Connect, за да свържете плочата за готвене.
2. Следвайте инструкциите за Bluetooth на модела абсорбатор с управление и активирайте Bluetooth връзката.
3. Докоснете и задръжте едновременно бутоните **Таймер**  и **Пауза и заключване**  за да установите Bluetooth връзката. Когато Bluetooth връзката е успешно установена, на дисплея се появява **BT**.
4. Следвайте инструкциите в ръководството за потребителя на модела абсорбатор с управление и ръководството за приложението, за да управлявате абсорбатора.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако връзката на Smart Connect не е успешна, не можете да използвате приложението SmartThings, за да следите и управлявате абсорбатора
- Без връзка на Smart Connect към плочата за готвене можете да използвате Bluetooth връзка, за да свържете плочата за готвене с абсорбатора и да ги синхронизирате. За да го направите, следвайте стъпки 2 и 3 по-горе.

Подгъждане на уреда

Плоча за готвене

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Почистващите препарати не трябва да влизат в контакт с нагрятата стъклокерамична повърхност: всички почистващи препарати трябва да се отстранят с подходящи количества чиста вода след почистването, защото може да имат разяждащ ефект, когато повърхността се нагорещи. Не използвайте агресивни почистващи препарати, например спрей за грил или фурна, домакинска тел или абразивни почистващи препарати за тигани.

ЗАБЕЛЕЖКА

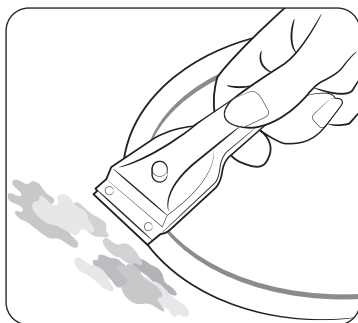
Почиствайте стъклокерамичната повърхност след всяка употреба, когато е все още топла при докосване. Така ще се избегне загарянето на разлятото върху повърхността. Отстранявайте котления камък, белезите от вода, капките мазнина и металическото обезцветяване с помощта на предлагани на пазара препарати за почистване на стъклокерамични плочи или неръждаема стомана.

Леко замърсяване

1. Избършете стъклокерамичната повърхност с влажна кърпа.
2. Подсушете с чиста кърпа. На повърхността не трябва да остават остатъци от почистващия препарат.
3. Почиствайте обстойно цялата стъклокерамична повърхност за готвене веднъж седмично с предлаганите на пазара почистващи препарати за стъклокерамични плочи или неръждаема стомана.
4. Избършете стъклокерамичната повърхност с подходящи количества чиста вода и подсушете с чиста кърпа без власинки.

Подгържане на уреда

Упорито замърсяване



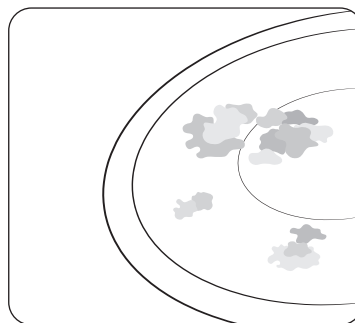
1. За премахване на изкипяла храна или упорити замърсявания използвайте стъргалка за стъкло.
2. Поставете стъргалката за стъкло под ъгъл върху стъклокерамичната повърхност.
3. Отстранете замърсяването чрез стъргане с острието.



ЗАБЕЛЕЖКА

Стъргалките за стъкло и препаратите за стъклокерамика се предлагат в специализираните магазини.

Проблемно замърсяване



1. Отстранявайте загоряла захар, разтопена пластмаса, алуминиево фолио или други материали със стъргалка за стъкло веднага и докато са горещи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Съществува опасност от изгаряне, когато стъргалката за стъкло се използва върху гореща зона за готвене:

2. Почистете плочата както обикновено, когато се охлади. Ако зоната за готвене, върху която се е разтопило нещо, е изстинала, я затоплете отново за почистване.



ЗАБЕЛЕЖКА

Награсквания или тъмни линии върху стъклокерамичната повърхност, причинени напр. от тиган с остри ръбове, не може да се премахнат. Въпреки това те не нарушават функционирането на плочата.

Рамка на плочата (опция)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не използвайте оцет, лимонен сок или препарат за отстраняване на котлен камък върху рамката на плочата, в противен случай може да се появят тъмни петна.

1. Избършете рамката с влажна кърпа.
2. Навлажнете изсъхнали остатъци с мокра кърпа. Избършете и подсушете.

За да избегнете повреда на уреда

- Не използвайте плочата за готвене като работен плот или за съхранение.
- Не работете със зона за готвене, ако върху плочата няма съд или съдът е празен.
- Стъклокерамичната повърхност е много здрава и устойчива на температурен шок, но не е нечуплива. Тя може да се повреди от много остър или твърд предмет, падащ върху плочата.
- Не поставяйте съдове върху рамката на плочата. Това може да доведе до надраскване и повреда на покритието.
- Избягвайте разливането на киселинни течности, като напр. оцет, лимонен сок и препарати против котлен камък, върху рамката на плочата, тъй като тези течности може да оставят тъмни петна.
- Ако върху гореща зона за готвене попадне захар или смес със захар и се стопи, тя трябва да се почисти незабавно с кухненска стъргалка, докато е гореща. Ако изстине, това може да повреди повърхността при отстраняване.
- Пазете далеч от стъклокерамичната повърхност всички материали, които може да се разтопят, като напр. пластмаса, алуминиево фолио или фолио за фурна. Ако нещо подобно се разтопи върху плочата, трябва да се отстрани незабавно със стъргалка.

Отстраняване на неизправности и сервизиране

Отстраняване на неизправности

Неизправност може да възникне от незначителна грешка, която може да поправите с помощта на следните инструкции. Не опитвайте по-нататъшни ремонти, ако следните инструкции не помогнат във всеки отделен случай.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ремонтите на уреда трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник. Неправилно извършените ремонти могат да доведат до сериозен риск за потребителя. Ако уредът ви се нуждае от ремонт, се свържете с центъра за обслужване на клиенти.

Проблем	Възможна причина	Решение
Какво трябва да направя, ако зоните за готвене не работят?	• Прегназителят в ел. мрежа не е изправен.	• Ако прегназителите се изключат няколко пъти поред, се свържете с електротехник.
Какво трябва да направя, ако зоните за готвене не се включват?	• Бутонът Включване/Изключване ① е задействан случайно. • Панелът за управление отчасти е покрит от влажна кърпа или течност.	• Уредът е включен правилно. • Почистете контролния панел.
Какво да направя, ако дисплеят с изключение на индикатора H, H за остатъчна топлина внезапно изгасне?	• Бутонът Включване/Изключване ① е задействан случайно. • Панелът за управление отчасти е покрит от влажна кърпа или течност.	• Уредът е включен правилно. • Почистете контролния панел.
Какво да направя, ако след изключването на зоните за готвене върху дисплея няма индикация за остатъчна топлина?	• Зоната за готвене е използвана за кратко и следователно не е загряла достатъчно.	• Ако зоната за готвене е гореща, се обадете в местния сервизен център.

Отстраняване на неизправности и сервизиране

Код за информация	Възможна причина	Решение
	Има проблем с температурния сензор на котлона.	Рестартирайте уреда с бутон Включване/Изключване ①. Ако проблемът продължи, прекъснете захранването за повече от 30 секунди. После рестартирайте уреда и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център.
	Засечената температура е по-висока от зададената.	Рестартирайте уреда с бутон Включване/Изключване ①. Ако проблемът продължи, прекъснете захранването за повече от 30 секунди. После рестартирайте уреда и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център.
	Има проблем с РВА сензора.	
	Постояннотоковият мотор не работи изправно поради проблеми с печатната платка или окабеляването или има електрически смущения в перката на мотора.	Проверете дали бутонът е мокър, или е докоснат. Ако проблемът продължава, рестартирайте уреда с бутон Включване/Изключване ①. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център.
	Натиснат е бутон за по-дълго от 8 секунди.	Проверете дали бутонът е мокър, или е докоснат. Ако проблемът продължава, рестартирайте уреда с бутон Включване/Изключване ①. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център.
	Комуникацията между основната и допълнителната печатна платка е неуспешна.	Рестартирайте уреда с бутон Включване/Изключване ①. Ако проблемът продължи, прекъснете захранването за повече от 30 секунди. След това рестартирайте уреда. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център.
	Сензорният IC не комуникира правилно.	
	Намира се извън нормалното напрежение (220 - 240 V).	Проверете средата на захранващата мрежа у дома.
	Това се показва, ако съдът за готвене не е подходящ за индукцията или работи без съда за готвене.	Използвайте съд за готвене, който е подходящ за индукции.

Какво да направя, ако зоните за готвене не се включват или изключват?

Това може да е заради някоя от следните възможности:

- Панелът за управление отчасти е покрит от влажна кърпа или течност.
- Заклучването за защита на деца е включена и дисплеят показва .

Какво да направя, ако дисплеят свети?

Проверете за следното:

- Панелът за управление отчасти е покрит от влажна кърпа или течност. За нулиране натиснете бутон **Включване/Изключване** ①.
- Ако течност е преляла върху панела за управление, избършете течността.

Какво да направя, ако дисплеят свети?

Проверете за следното:

- Плочата е прегряла поради нетипична работа.
- След като плочата изстине, натиснете бутон **Включване/Изключване** ① за нулиране.

Какво да направя, ако дисплеят свети?

Проверете за следното:

- Съдът е неподходящ, твърде малък или върху зоната за готвене не е поставен съд.
- Ако използвате подходящ съд, показваното съобщение ще изгасне автоматично.

Какво да направя, ако вентилаторът за охлаждане работи, след като плочата е изключена?

Проверете за следното:

- Когато приключите с използването на плочата, вентилаторът продължава да работи, за да охладя уреда.
- След като електрониката на плочата е охладена или е изтекло макс. време (10 минути), вентилаторът за охлаждане се изключва.
- Ако заявите сервизно обаждане поради грешка, направена при работа с уреда, посещението от техник от обслужване на клиенти може да бъде таксувано дори в гаранционния период.

Обслужване

Преди да заявите помощ или сервизно обслужване, проверете раздел „Отстраняване на неизправности“. Ако все още се нуждаете от помощ, следвайте инструкциите по-долу.

Това техническа неизправност ли е?

Ако е така, се свържете с вашия център за обслужване на клиенти. Винаги се подгответе предварително за разговора. Това ще улесни процеса по диагностициране на проблема и ще направи по-лесно решението дали е необходимо посещение на техник.

Отбележете си следната информация.

- В какво се състои проблемът?
- При какви обстоятелства възниква проблемът?

Когато се обадите, съобщете модела и серийния номер на уреда си. Тази информация е означена на фирмената табелка, както следва:

- Описание на модела
- Сериен номер (15 цифри)

Препоръчваме да запишете информацията тук за лесни справки.

- Модел:
- Сериен номер:

Кога се дължат такси дори и през гаранционния срок?

- Ако сте могли да отстраните проблема сами, като приложите едно от решенията, дадени в раздела „Отстраняване на неизправности“.
- Ако техникът трябва да направи няколко посещения, тъй като не е предоставена цялата важна необходима информация преди посещението и като резултат той трябва да извършва допълнителни пътувания за части. Като се подгответе за телефонното обаждане, както е описано по-горе, ще спестите разходи за тези посещения.

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

ДЪРЖАВА	ОБАДЕТЕ СЕ НА	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ НА АДРЕС
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

ДЪРЖАВА	ОБАДЕТЕ СЕ НА	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ НА АДРЕС
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Indukcinė kaitlentė

Naudotojo vadovas



SAMSUNG

Turinys

Šio vadovo naudojimas	3
Šiame naudotojo vadove naudojami tokie simboliai:	3
Modelio pavadinimas ir serijos numeris	3
Saugos instrukcijos	3
Pakuotės medžiagų šalinimas	7
Tinkamas seno prietaiso šalinimas	7
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektronines įrangos atliekos)	7
Kaitlentės montavimas	8
Montuotojams skirtos saugos instrukcijos	8
Reikiami įrankiai	8
Prijungimas prie elektros tiekimo tinklo	8
Montavimas į stalviršį	9
Komponentai	11
Prieš pradėdant	11
Maisto gaminimo zonos	11
Valdymo skydelis	12
Indukcinis kaitinimas	13
Apsauginis išsijungimas	13
Liekamojo karščio indikatorius	14
Temperatūros nustatymas	14
Indai	14
Jutiklinių mygtukų naudojimas	18
Veikimo metu sklindantys garsai	18
Pirminis valymas	18
Kaitlentės naudojimas	18
Prietaiso įjungimas	18
Prietaiso išjungimas	18
Maisto gaminimo zonos ir galios lygio pasirinkimas	19
Didžiausia galia	20

Zonos „Flex“ naudojimas (tik modeliai su zona „Flex“)	20
Funkcija „Flex zone Plus“ (tik modeliai su funkcija „Flex zone Plus“)	21
Laikymas šiltai	22
Laikmatis	22
Pristabdymas / tęsimas	22
Greitasis išjungimas	22
Užraktas nuo vaikų	23
Didžiausios galios apribojimas	23
Garso įjungimas / išjungimas	24
„Smart Connect“	24
Gartraukio valdymas	25
Prietaiso priežiūra	25
Kaitlentė	25
Nedideli nešvarumai	25
Priepė nešvarumai	26
Sunkiai pašalinami nešvarumai	26
Kaitlentės rėmas (pasirenkamas papildomai)	27
Kaip išvengti prietaiso sugadinimo	27
Gedimų diagnostika ir šalinimas	27
Gedimų diagnostika	27
Techninė priežiūra	29

Šio vadovo naudojimas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, susipažinkite su šiuo vadovu ir ypatingą dėmesį atkreipkite į saugos informaciją, pateikiamą kitame skyriuje. Pasilikite šį vadovą ateičiai.

Perleisdami šį prietaisą, nepamirškite perduoti šio prietaiso vadovo naujam savininkui.

Šiame naudotojo vadove naudojami tokie simboliai:

ĮSPĖJIMAS

Pavojingai arba nesaugiai naudojant galima **sunkiai ar net mirtinai susižaloti**.

PERSPĖJIMAS

Pavojingai arba nesaugiai naudojant galima **lengvai susižaloti arba padaryti žalos nuosavybei**.

PERSPĖJIMAS

Norėdami sumažinti gaisro, sprogimo, elektros smūgio ar sužeidimo riziką, naudodami kaitlentę vadovaukitės šiomis pagrindinėmis atsargumo priemonėmis.

PASTABA

Naudingi patarimai, rekomendacijos ar informacija, padedanti naudotojams naudotis prietaisu.

Modelio pavadinimas ir serijos numeris

Modelio pavadinimas ir serijos numeris yra nurodyti kaitlentės pagrindo apatinėje dalyje.

Užsirašykite šią informaciją arba įklijuokite papildomą gaminio etiketę (esančią gaminio viršuje) šiame puslapyje, kad esant reikalui galėtumėte ja pasinaudoti.

Modelio pavadinimas _____

Serijos numeris _____

Saugos instrukcijos

Šio prietaiso saugos aspektai atitinka visus priimtus techninius ir saugos standartus. Tačiau taip pat manome, kad mūsų, kaip gamintojo, atsakomybė yra supažindinti jus su toliau pateiktomis saugos instrukcijomis.

ĮSPĖJIMAS

Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, taip pat asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent naudojantis šiuo prietaisu, juos prižiūrėtų ar jiems vadovautų asmuo, atsakingas už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo prietaisu.

Vyresni nei 8 metų amžiaus vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, taip pat asmenys, neturintys pakankamai patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems buvo parodyta, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar atlikti techninių priežiūros darbų.

Į fiksuotą instaliaciją pagal instaliacijos taisykles turi būti įtrauktos atjungimo priemonės.

Sumontuotą prietaisą turi būti galima atjungti nuo maitinimo tinklo. Atjungiama pasiekiamu kištuku arba jungikliu, kuris įtaisomas stacionariai pagal instaliacijos taisykles.

Saugos instrukcijos

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys.

Nurodytas tvirtinimo metodas nepriklauso nuo to, ar naudojami klijai, nes jie nelaikomi patikimomis tvirtinimo priemonėmis.

ĮSPĖJIMAS. Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio.

Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti kaitlentės viduje esančių kaitinimo elementų.

ĮSPĖJIMAS. Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Neleiskite arti būti mažiems vaikams.

Negalima valyti garais.

Ant kaitlentės paviršiaus negalima dėti metalinių daiktų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, nes jie gali įkaisti.

Baigę naudoti išjunkite kaitlentės elementą atitinkamu valdikliu. Nepasikliaukite vien indo jutikliu.

Šis prietaisas neskirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

PERSPĖJIMAS. Gaminimo procesą reikia prižiūrėti.

Trumpalaikį gaminimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.

Siekiant išvengti perkaitimo, prie prietaiso negalima montuoti dekoratyvinių durelių.

ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti kaitinimo elementų. Neleiskite arti būti jaunesniems nei 8 metų vaikams, jei jie nėra nuolat prižiūrimi.

ĮSPĖJIMAS. Gamindami maistą taukuose arba aliejuje, nepalikite viryklės be priežiūros. Tai gali būti pavojinga ir gali sukelti gaisrą.

NIEKADA negesinkite ugnies vandeniu. Pirma išjunkite prietaisą, tada uždenkite liepsną dangčiu arba audiniu gaisrui gesinti.

ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant viryklės paviršiaus.

ĮSPĖJIMAS. Naudokite tik virimo prietaiso gamintojo suprojektuotas kaitlentės apsaugas arba tokias, kurias prietaiso gamintojas instrukcijose nurodė kaip tinkamas, arba į prietaisą integruotas kaitlentės apsaugas. Naudojant netinkamas apsaugas gali įvykti nelaimingas atsitikimas.

Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.

Vyresni nei 8 metų amžiaus vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, taip pat asmenys, neturintys pakankamai patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems buvo parodyta, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Suaugusiųjų neprižiūrimi ir jaunesni nei 8 metų vaikai negali valyti prietaiso ar atlikti techninių priežiūros darbų. Prietaisą ir jo laidą laikykite taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.

PERSPĖJIMAS

Pasirūpinkite, kad prietaisą tinkamai sumontuotų ir įžemintų kvalifikuotas specialistas.

Prietaiso techninę priežiūrą gali atlikti tik kvalifikuoti techninės priežiūros darbuotojai. Remonto darbus atliekant nekvalifikuotiems asmenims, galima susižaloti arba prietaisas gali rimtai sugesti. Jeigu prietaisą reikia remontuoti, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus sugadinti prietaisą. Tokiais atvejais garantija negalioja.

Lygiai su paviršiumi montuojami prietaisai gali būti naudojami tik sumontuoti spintelėse ir stalviršiuose, atitinkančiuose taikomus standartus. Tai užtikrina pakankamą apsaugą nuo sąlyčio su elektros įtaisais, kaip to reikalaujama pagrindiniuose saugos standartuose.

Jeigu prietaisas veikia netinkamai arba sulūžta, įtrūksta arba sudūžta:

- išjunkite visas gaminimo zonas;
- atjunkite kaitlentę nuo maitinimo šaltinio;
- kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą.

Jei kaitlentė įskilo, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Nenaudokite kaitlentės, kol nebus pakeistas stiklinis paviršius.

Saugos instrukcijos

Ant kaitlentės nekaitinkite aliuminio folijos, produktų, suvyniotų į aliuminio foliją, arba užšaldyto maisto, esančio aliumininėje kepimo formoje.

Skystis tarp keptuvės apačios ir kaitlentės gali sukelti garų slėgį. Dėl to keptuvė gali pašokti.

Visuomet įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir keptuvės apačia yra sausi.

Ruošiant maistą gaminimo zonos įkaista.

Neleiskite arti prietaiso būti mažiems vaikams.

Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes jos gali būti pavojingos.

Šis prietaisas yra skirtas įprastai virti ir kepti namuose. Jis nėra numatytas komercinei ar pramoninei paskirčiai.

Kaitlentės niekada nenaudokite patalpai šildyti.

Būkite atidūs jungdami elektros prietaisus į elektros lizdus, esančius šalia kaitlentės. Maitinimo laidas negali liestis su kaitlente.

Perkaitę riebalai arba aliejus paprastai greitai užsiliepsnoja. Niekada nepalikite be priežiūros ant kaitlentės uždėtų puodų, kai maistą ruošiate riebaluose arba aliejuje, pvz., virdami bulvių traškučius.

Pagaminę maistą, išjunkite gaminimo zonas.

Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas.

Niekada ant kaitlentės nedėkite degių daiktų, nes gali kilti gaisras.

Jei prietaisas naudojamas neatidžiai, kyla grėsmė nusideginti.

Elektros prietaisų laidai negali liestis su karštu kaitlentės paviršiumi ar įkaitusiais indais.

Ant kaitlentės nedžiovinkite drabužių.

Kai kaitlentė įjungta, naudotojai su širdies stimulatoriais ir aktyviais širdies implantais turi stovėti bent 30 cm atstumu nuo indukcinų gaminimo zonų. Jei abejojate, pasitarkite su prietaiso gamintoju ar gydytoju. (Taikoma tik indukcinėms kaitlentėms)

Nemėginkite patys taisyti, išmontuoti ar keisti prietaiso konstrukcijos.

Prieš pradėdami valyti, visada išjunkite prietaisą.

Kaitlentę valykite vadovaudamiesi šiamo vadove pateikiamomis valymo ir priežiūros instrukcijomis.

Naminius gyvūnus laikykite atokiau nuo prietaiso, nes jie gali užlipti ant prietaiso valdiklių ir sukelti gedimą.

Pakuotės medžiagų šalinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

Visos pakuotės medžiagos yra visiškai perdirbamos. Lakštai ir kietas putplastis yra atitinkamai pažymėti. Pakavimo medžiagas ir senus prietaisus šalinkite vadovaudamiesi saugos ir aplinkosaugos reikalavimais.

Tinkamas seno prietaiso šalinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

Prieš šalindami seną prietaisą, užtikrinkite, kad jis neveiktų ir netaptų pavojaus šaltiniu. Tam kvalifikuotas specialistas turi atjungti prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo ir atjungti maitinimo laidą. Prietaisas negali būti šalinamas kartu su buitinėmis atliekomis. Dėl informacijos apie surinkimo datas ir viešas surinkimo vietas kreipkitės į savo vietos atliekų surinkimo skyrių arba tarybą.

Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektronines įrangos atliekos)



(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)
Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad pasibaigus naudojimo laikui gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti. Dėl informacijos, kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje pirkė šį gaminį, arba į vietos valdžios institucijas. Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis komercinės veiklos atliekomis.

Informacijos apie „Samsung“ įsipareigojimus saugoti aplinką ir su gaminiu susijusius reglamentais nustatytus įsipareigojimus, pvz., REACH, ieškokite svetainėje: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Kaitlentės montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

Įsitikinkite, kad naują prietaisą montuoja ir įžemina tik kvalifikuoti darbuotojai. Vadovaukitės šia instrukcija. Garantija netaikoma gedimams, kurių gali atsirasti netinkamai sumontavus prietaisą.

Techniniai duomenys pateikti šio vadovo gale.

Montuotojams skirtos saugos instrukcijos

- Prietaiso elektros jungtis turi būti sumontuota taip, kad prietaisą atjungus nuo elektros tiekimo tinklo tarp visų kontaktų būtų bent 3 mm tarpelis. Tinkami apsauginiai įtaisai apima apsauginius maitinimo tinklo išjungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išsukti iš laikiklio), nutekėjimo į žemę pertraukiklius ir kontaktorius.
- Pagal gaisrinės saugos reikalavimus šis prietaisas atitinka EN 60335-2-6. Šio tipo prietaisai gali būti montuojami iš vienos pusės esant aukštai spintelei ar sienai.
- Montuojant turi būti užtikrinta apsauga nuo elektros smūgio.
- Virtuvinis baldas, kuriame montuojamas prietaisas, turi atitikti DIN 68930 reikalavimus dėl stabilumo.
- Siekdami apsaugoti nuo drėgmės, visus pjautus paviršius padenkite tinkamu sandarikliu.
- Plytelėmis kloti darbiniai paviršiai: sujungimo su kaitlente vietos turi būti visiškai pripildytos glaisto.
- Ant natūralaus, dirbtinio akmens arba keraminių stalviršių tinkama sintetinė derva arba klijų mišiniu turi būti įklijuotos įveržimo spyruoklės.
- Tarpiklis turi būti gerai priglundęs prie darbinio paviršiaus, negali būti tarpų. Negalima naudoti papildomo silikoninio sandariklio, nes remonto atveju bus sunkiau išimti kaitlentę.
- Išimant kaitlentę reikia stumti iš apačios.
- Po kaitlente galima sumontuoti plokštę.
- Negalima uždengti ventiliacijos tarpo tarp stalviršio ir po juo esančios priekinės kaitlentės dalies.

Reikiami įrankiai



Pieštukas



Kryžminis atsuktuvus



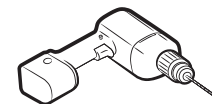
Liniuotė arba tiesyklė



Apsauginiai akiniai



Siaurapjūklis



Gręžtuvas

Prijungimas prie elektros tiekimo tinklo

Prieš prijungdami patikrinkite, ar vardinė prietaiso įtampa, nurodyta ant gamyklinės lentelės, atitinka elektros maitinimo tinklo įtampą. Gamyklinė lentelė yra apatinėje kaitlentės korpuso dalyje.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Prieš prijungdami laidus prie elektros grandinės, atjunkite elektros tiekimą.

Kaitinimo elemento įtampa yra 230 V~ KS. Prietaisas taip pat puikiai veikia 220 V~ KS arba 240 V~ KS tinkluose. Kaitlentė prie elektros maitinimo tinklo turi būti jungiama įtaisais, atjungiančiais visus prietaiso kontaktus nuo elektros maitinimo tinklo, kad mažiausias tarpelis tarp kontaktų būtų ne mažesnis kaip 3 mm, pvz., automatinio linijos išjungiklio, nutekėjimo į žemę pertraukiklio arba saugiklio.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Kabelis turi būti prijungtas vadovaujantis reikalavimais, o kontaktų varžtai turi būti tinkamai priveržti.

⚠ ĮSPĖJIMAS

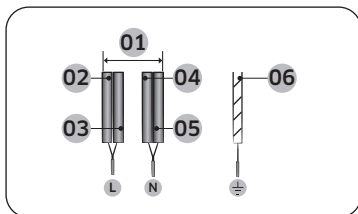
Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo, įsitikinkite, kad visos maisto gaminimo zonos yra paruoštos naudoti, trumpai įjungdami didžiausią kiekvienos zonos galios nuostatą ir naudodami tinkamus indus.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Atkreipkite dėmesį į elektros maitinimo tinklo ir prietaiso (jungimo schemas) fazės bei neutralaus laidų atitiktį; priešingu atveju galima sugadinti komponentus.
Garantija netaikoma gedimams, atsiradusiems netinkamai sumontavus prietaisą.

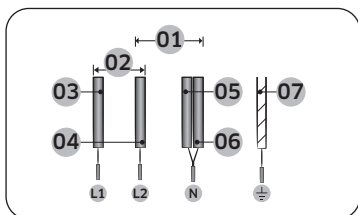
⚠ ĮSPĖJIMAS

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys.



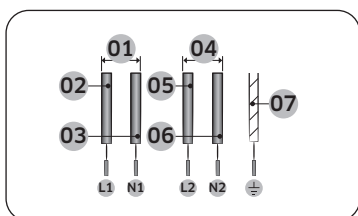
1N~ (32 A)

01	220~240 V~	04	Mėlynas
02	Juodas	05	Pilkas
03	Rudas	06	Žalias / geltonas



2N~ (16 A): Prieš prijungdami atskirkite 2 fazių laidus (L1 ir L2).

01	220~240 V~	05	Mėlynas
02	380~415 V~	06	Pilkas
03	Juodas	07	Žalias / geltonas
04	Rudas		



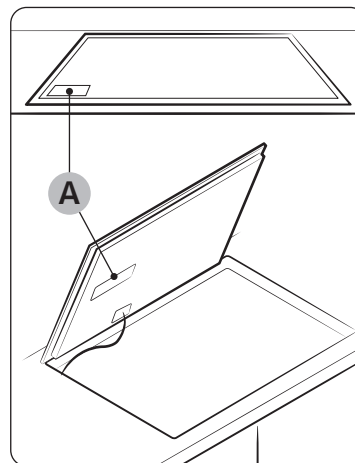
2 x 1N~ (16 A): Prieš prijungdami atskirkite laidus.

01	220~240 V~	05	Rudas
02	Juodas	06	Pilkas
03	Mėlynas	07	Žalias / geltonas
04	220~240 V~		

⚠ ĮSPĖJIMAS

Vadovaukitės prie gnybtų esančia diagrama, kad tinkamai prijungtumėte laidus.

Montavimas į stalviršį



A. Serijos numeris

📖 PASTABA

Prieš pradėdami montuoti, užsirašykite prietaiso serijos numerį, esantį gamintojo lentelėje. Šio numerio gali prireikti kreipiantis dėl techninės priežiūros, o sumontavus nėra galimybės patikrinti numerį, nes originali gamintojo lentelė yra prietaiso apatinėje dalyje.

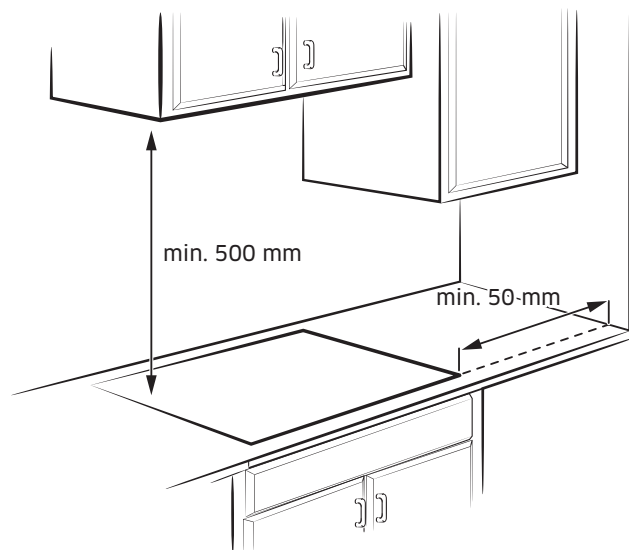
📖 PASTABA

Ypatingą dėmesį atkreipkite į minimalius erdvės ir tarpų reikalavimus.

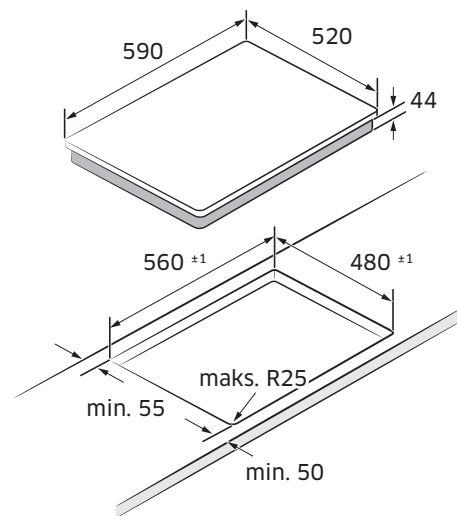
📖 PASTABA

Kaitlentės apačioje yra ventiliatorius. Jei po kaitlente yra stalčius, jame nelaikykite smulkių daiktų ar popieriaus, nes jie gali pažeisti ventiliatorių arba pabloginti vėsinimą, jei ventiliatorius juos įtrauks.

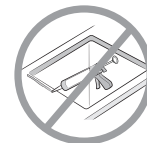
Kaitlentės montavimas



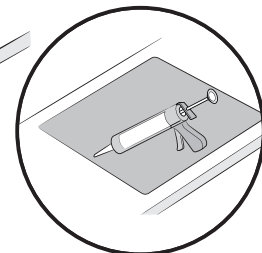
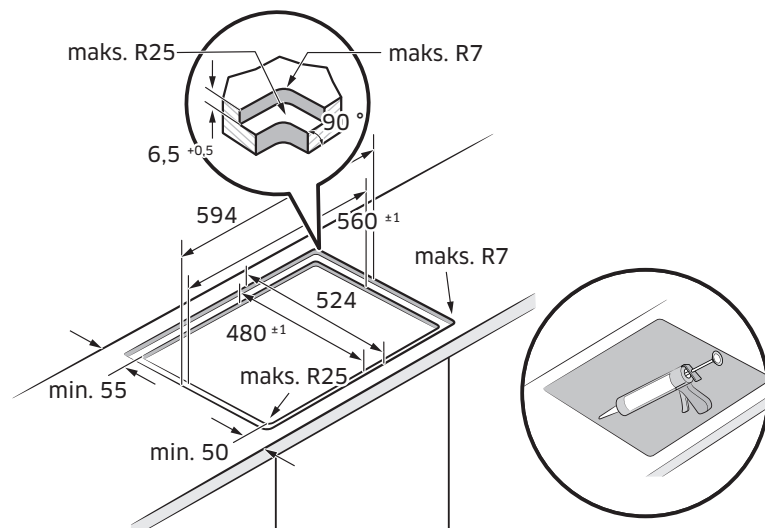
Stalčiai	Orkaitė
min. 20 mm min. 15 mm min. 10 mm min. 59 mm	min. 2 mm min. 15 mm min. 10 mm min. 20 mm



Vienetai: mm

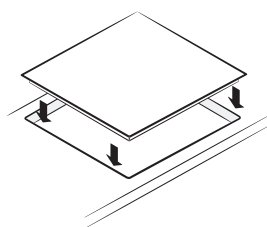
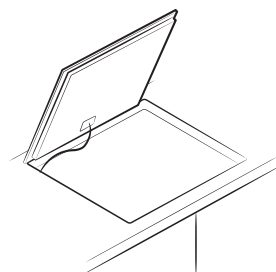
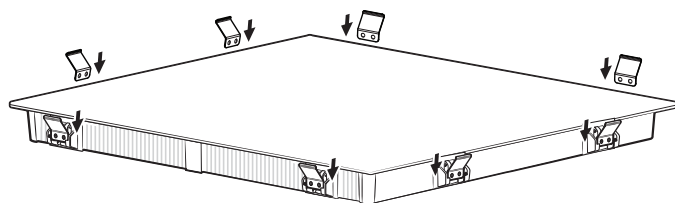


Lygiai su stalviršiu montuojamas tipas (galima montuoti tik modelį NZ6****FK)

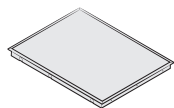


Prieš pradedant

Maisto gaminimo zonos



Komponentai

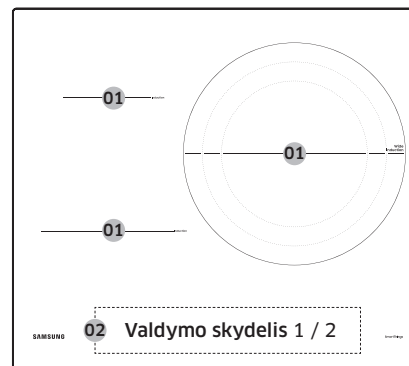


Indukcinė kaitlentė

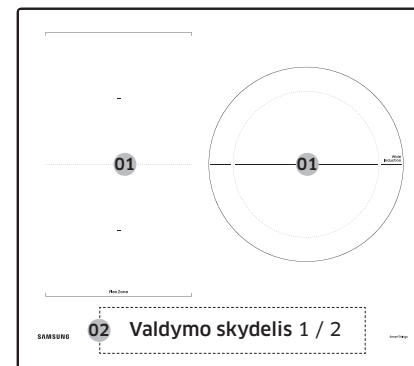


Tvirtinimo spyruoklės

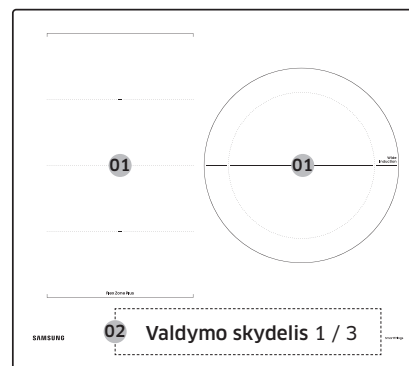
NZ63*403*GK



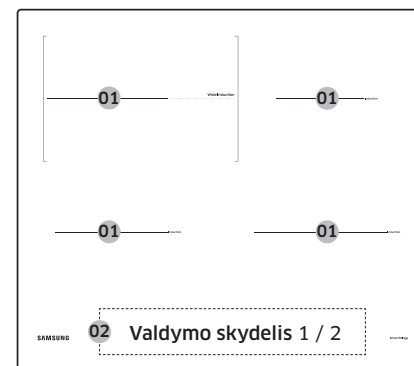
NZ63*504**K



NZ63*605**K

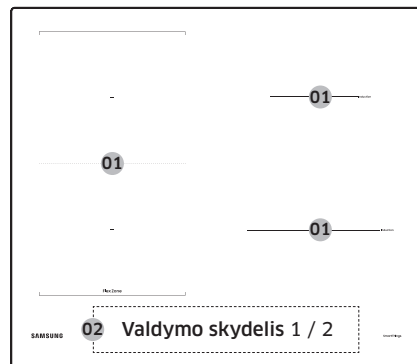


NZ64*401**K

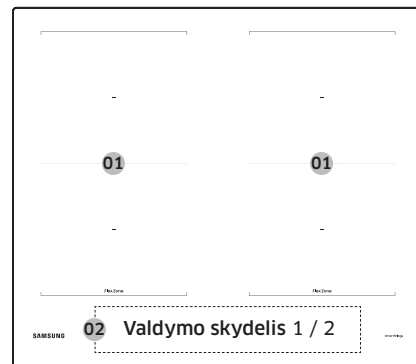


Prieš pradedant

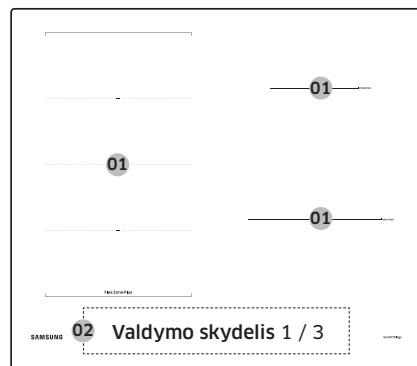
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



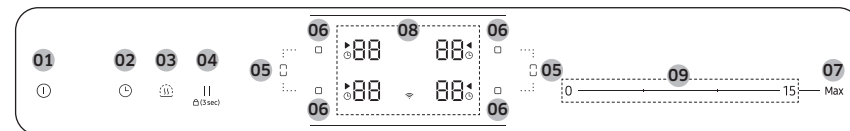
NZ64*605**K



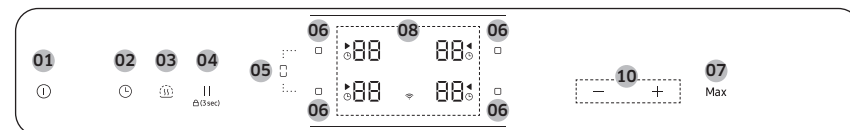
01	Indukcinė gaminimo zona
02	Valdymo skydelis

Valdymo skydelis

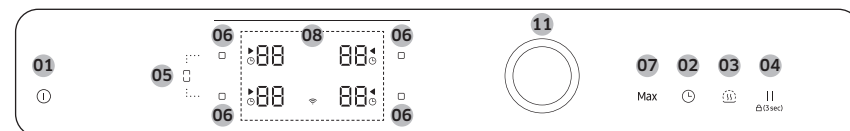
Valdymo skydelis - 1



Valdymo skydelis - 2



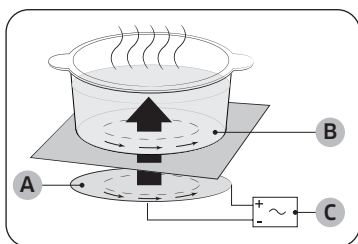
Valdymo skydelis - 3



01	ⓘ	Ijungimas / išjungimas	Kaitlentė įjungiama ir išjungiama.
02	⌚	Laikmatis	Įjungiamas arba išjungiamas, taip pat nustatomas laikmatis.
03	🕒	Laikymas šiltai	Pagamintas maistas laikomas šiltai.
04	⏸ (3sec)	Pristabdymas ir užraktas	Visose gaminimo zonose įjungiama mažos galios nuostata. Spauskite 3 sekundes, kad užrakintumėte arba atrakintumėte valdymo skydelį. (Užraktas nuo vaikų)
05	📏	Zona „Flex“	Pasirenkama zona „Flex“.
06	☐	Maisto gaminimo zona	Pasirenkama maisto gaminimo zona.

07 Max	Didžiausia galia	Aktyvinama ši funkcija.
08	Ekranas	Rodoma kaitinimo nuostata, liekamasis karštis ir „Wi-Fi“ ryšys.
09	Valdymo juosta	Nustatoma kaitinimo nuostata, vėliau ji didinama arba mažinama.
10	Valdymo mygtukas	Nustatoma kaitinimo nuostata, vėliau ji didinama arba mažinama.
11	Valdymo ratukas	Nustatoma kaitinimo nuostata, vėliau ji didinama arba mažinama.

Indukcinis kaitinimas



- A. Indukcinė ritė
- B. Indukcinės srovės
- C. Elektroninės grandinės

- **Indukcinio kaitinimo principas.** Uždėjus indą ant maisto gaminimo zonos ir ją įjungus, indukcinės kaitlentės elektroninės grandinės sukuria indukcinės srovės indo apačioje, kurios akimirksniu padidina indo temperatūrą.
- **Greitesnis virimas ir kepimas.** Tiesiogiai kaitinama keptuvė ar puodas, o ne stiklas, todėl našumas yra didesnis nei naudojant kitokio tipo prietaisus, nes neprarandama karščio. Didžioji dalis sugertos energijos paverčiama šiluma.

Apsauginis išsijungimas

Jeigu viena iš maisto gaminimo zonų nėra išjungta arba galios lygis nėra keičiamas ilgesnį laikotarpį, atitinkama maisto gaminimo zona automatiškai išsijungs.

Maisto gaminimo zonos automatiškai išsijungia praėjus toliau nurodytam laikui.

Galios lygis	Išsijungimas
1–3	Po 6 val.
4–6	Po 5 val.
7–9	Po 4 val.
10–15	Po 1,5 val.

PASTABA

Jei netinkamai veikianti kaitlentė perkaito, bus rodoma !. Kaitlentė bus išjungta.

PASTABA

Jei indas netinkamas, per mažas arba ant maisto gaminimo zonos nėra uždėto indo, bus rodoma . Po 1 minutės ta maisto gaminimo zona bus išjungta.

PASTABA

Jeigu viena arba kelios maisto gaminimo zonos išsijungia anksčiau nei praėjus nurodytam laikui, žr. skyrių „Gedimų diagnostika“.

Kitos maisto gaminimo zonų automatiško išsijungimo priežastys

Jeigu skystis užverda ir išbėga ant valdymo skydelio, visos maisto gaminimo zonos išsijungs.

Ant valdymo skydelio padėjus drėgną šluostę, prietaisas išsijungia automatiškai. Abiem šiais atvejais prietaisą reikia pakartotinai įjungti **įjungimo / išjungimo** mygtuku, prieš tai pašalinus skystį arba šluostę.

Prieš pradedant

Liekamojo karščio indikatorius

Kai atskira gaminimo zona arba kaitvietė išjungiama, atitinkamame gaminimo zonos ekrane liekamojo karščio buvimą parodo **H**, **h** („karšta“). Išjungus gaminimo zoną liekamojo karščio indikatorius užgesa tik tada, kai gaminimo zona visiškai atvėsta.

Liekamasis karštis gali būti naudojamas atitirpinant produktus arba palaikant paruošto maisto šilumą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS

Kol liekamojo karščio indikatorius šviečia, yra rizika nudegti.

⚠️ ĮSPĖJIMAS

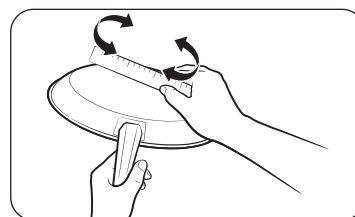
Jei nutrūksta maitinimo tiekimas, **H**, **h** simbolis užgesa ir informacija apie liekamąjį karštį neberodoma.

Tačiau tokiu atveju galimybė nudegti išlieka. To galima išvengti, jei būdami prie viryklės visada elgsitės atsargiai.

Temperatūros nustatymas

Jeigu dėl bet kokios priežasties vienos iš maisto gaminimo zonų temperatūra viršija saugų lygį, maisto gaminimo zona automatiškai sumažina galios lygį. Pasinaudojus kaitlente, vėsinamasis ventiliatorius tebeveiks, kol atvės kaitlentės elektronika. Ventiliatorius išsijungia atsižvelgiant į elektronikos temperatūrą.

Indai



Naudokite indus plokščiu dugnu, užtikrinančiu visišką sąlytį su maisto gaminimo zona. Plokštumą galite patikrinti pasukdami ant indo dugno laikomą liniuotę. Laikykitės visų indų naudojimo rekomendacijų.

- Naudokite indus, pagamintus iš indukciniams kaitlentėms tinkamos medžiagos.
- Norėdami, kad būtų tinkamai paskirstyta šiluma, naudokite kokybiškus indus su sunkesniu dugnu. Taip pasieksite geriausią gaminimo rezultatą.
- Indo dydis turi atitikti gaminamo maisto kiekį.
- Neleiskite iš indo išgaruoti visam skysčiui. Taip indas gali būti nepataisomai sugadintas – sulūžti, išsilydyti ar deformuotis, o dėl to gali būti apgadinta keraminė kaitlentė. (Tokio tipo apgadinimui garantija nėra taikoma.)
- Nenaudokite nešvarių indų, taip pat jei juose prikepę daug riebalų. Naudokite tokius indus, kuriuos po gaminimo lengva išplauti.

⚠️ PERSPĖJIMAS

- Išjungus gali atrodyti, kad maisto gaminimo zonos atvėso. Vis dėlto stiklo paviršius gali būti karštas dėl liekamojo karščio, perduodamo iš indo. Pavojus nudegti išlieka.
- Nelieskite karšto indo rankomis. Kad nenusidegintumėte rankų, visuomet naudokite karšties puodams skirtas pirštines ar laikiklius.
- Netraukite indų per kaitlentės paviršių. Taip galite nepataisomai pažeisti kaitlentę.

Indukcinėms kaitlentėms tinkami indai

Indukcinę kaitlentę galima įjungti tik tuo atveju, jei ant vienos iš maisto gaminimo zonų pastatytas indas, turintis magnetinį pagrindą. Galite naudoti toliau nurodytus indus.

Medžiaga	Tinkamumas
Plienas, emaliuotas plienas, ketus	Taip
Nerūdijantysis plienas	Taip (jei magnetas limpa prie indo apačios)
Aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas	Ne

PASTABA

- Indukcinėms kaitlentėms pritaikyti indai atitinkamai pažymėti gamintojo.
- Kai kurie indai, padėti indukcinio gamtinimo zonoje, gali skleisti garsą.
- Garsas nereiškia kaitlentės gedimo ir neturi jokios įtakos jos veikimui.
- Tam tikri nerūdijančiojo plieno indai gali būti netinkami indukcinėms kaitlentėms. Patikrinkite, ar prie indo apačios limpa magnetas.

Indukcinėms kaitlentėms tinkamų indų dydis

Indukcinės maisto gamtinimo zonos iki tam tikros ribos automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Visgi, atsižvelgiant į maisto gamtinimo zonos dydį, indo dugno magnetinė dalis turi būti tam tikro minimalaus skersmens.

Rekomenduojama naudoti indus, kurių feromagnetinio dugno skersmuo atitinka degiklio skersmenį. Jei degiklis neaptinka indo, pabandykite pastatyti jį ant mažesnio degiklio.

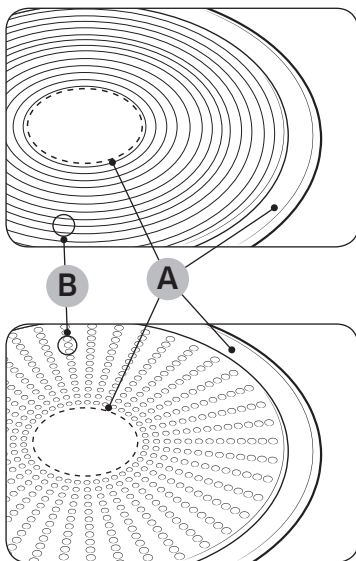
PASTABA

Informacijos apie indų skersmenį ieškokite atitinkamo modelio maisto gamtinimo zonų specifikacijoje.

Prieš pradedant

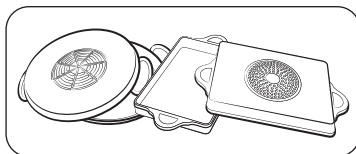
Kiti indukciniams kaitlentėms tinkami indai

Kai kurių indų apačioje esantis magnetinės medžiagos sluoksnis yra per plonas, kad juos būtų galima naudoti su indukciniams kaitlentėms. Jų magnetinė sąveika gali būti per silpna, todėl gaminimas juose gali neužtikrinti norimo rezultato. (Silpna magnetinė sąveika reiškia, kad magnetas nelimpa pakankamai stipriai arba magnetinės sąveikos paviršius yra per mažas.)



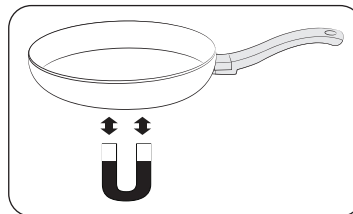
- Nors indai yra skirti indukciniams kaitlentėms, kaitinimo efektyvumas gali būti nepakankamas arba kartais kaitlentė gali neaptikti indo, jei jo dugno magnetinis paviršius yra per mažas ar magnetinė sąveika per silpna.

- A. Sritis, kurioje magnetas nelimpa
- B. Sritis, kurioje magnetas limpa



Jei naudojamas didelis indas su mažesniu feromagnetiniu elementu, įšyla tik feromagnetinis elementas. Dėl to šiluma gali būti paskirstoma nevienodai.

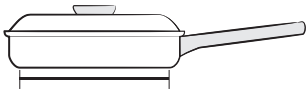
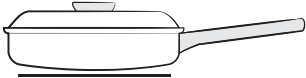
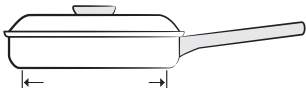
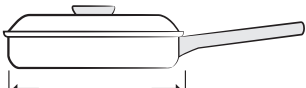
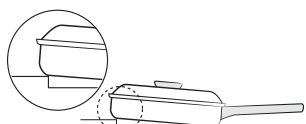
Tinkamumo bandymas



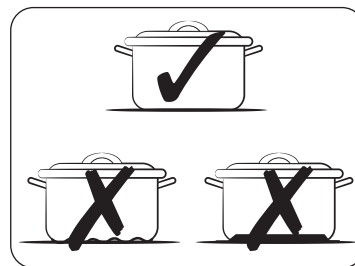
Indai tinka indukciniam gaminimui, jei prie jų apačios limpa magnetas ir jie yra atitinkamai pažymėti gamintojo.

- Indą galite įvertinti pagal jo pagrindą. Pagrindas turi būti kuo storesnis ir kuo plokštesnis.
- Pirkdami naujus indus, atkreipkite dėmesį į pagrindo skersmenį. Gamintojai dažnai pateikia tik viršutinio žiedo skersmenį.
- Nenaudokite indų, kurių pagrindas pažeistas, kraštai yra šiurkštūs arba su atplaišomis. Tokius indus traukiant per keraminės kaitlentės paviršių, jie galima nepataisomai subraižyti.
- Šalto indo pagrindas įprastai yra šiek tiek įlinkęs į vidų (įgaubtas). Jis negali būti išlinkęs į išorę (išgaubtas).
- Jeigu norite naudoti specialų indą, pvz., greitpuodį, lėto troškinimo keptuvę arba kinišką keptuvę, vadovaukitės gamintojo instrukcijomis.

Tinkama indo padėtis

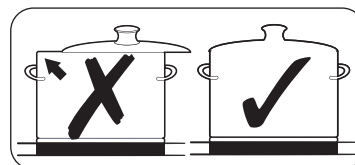
Tinkama	Netinkama
	
Plokščiadugniai ir tiesiašoniai indai	Indai išlenktu ar deformuotu dugnu ar šonais
	
Indas atitinka arba viršija rekomenduojamą mažiausią dydį maisto gaminimo zonai.	Indas neatitinka mažiausio dydžio, reikalaujamo atitinkamai maisto gaminimo zonai.
	
Indas visiškai uždengia kaitlentės paviršių.	Indas padėtas ant kaitlentės krašto arba ne visas telpa ant kaitlentės paviršiaus.
	
Tinkama indo pusiausvyra.	Dėl sunkios rankenos indas yra pakrypęs.

Energijos taupymo patarimai



Galite sutaupyti energijos vadovaudamiesi toliau pateikiamais patarimais.

- Prieš įjungdami maisto gaminimo zonas, visada uždekite puodus arba keptuves.
- Pasirūpinkite, kad maisto gaminimo zonos ir indų apačios būtų švarios. Priešingu atveju bus sunaudojama daugiau energijos.
- Jei yra dangtis, tinkamai uždenkite juo indą. Taip sumažinsite elektros energijos sąnaudas.
- Prieš baigdami gaminti maistą, išjunkite maisto gaminimo zonas. Liekamasis karštis išlaikys maistą šiltą.



Tinkama indo padėtis

Galite patikrinti puodus ir keptuves, ar jie tinkami naudoti su šiuo gaminiu.

1. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo**  mygtuką, kad įjungtumėte kaitlentę.
2. Palieskite ir 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto**  mygtuką, kad įjungtumėte užraktą nuo vaikų.
3. Palieskite ir 3 sek. palaikykite **laikmačio**  mygtuką, kad įjungtumėte puodų ir keptuvių tinkamumo tikrinimo režimą.
4. Indą padėkite ant vienos iš gaminimo zonų, tada palieskite ir 3 sek. palaikykite **gaminimo zonos**  mygtuką.

Indikatorius	Aprašas
0	Indas netinkamas
1–5	Indas tinkamas, bet neefektyvus
6–10	Indas tinkamas

Prieš pradėdant

Jutiklinių mygtukų naudojimas

Jutiklinius valdymo mygtukus naudokite liesdami juos pirštu ir laikydami tol, kol įsijungs arba išsijungs atitinkamas ekranas, arba kol įsijungs norima funkcija. Naudodami prietaisą, įsitikinkite, kad liečiate tik vieną mygtuką. Jeigu pirštą ant mygtuko padėsite per daug gulščiai, tikėtina, kad įjungsite ir šalia esantį mygtuką.

Veikimo metu sklindantys garsai

Gali būti girdimi toliau nurodyti garsai.

- **Traškesys:** indas pagamintas iš skirtingų medžiagų.
- **Švilpesys:** naudojate daugiau nei dvi maisto gaminimo zonas ir indai yra pagaminti iš skirtingų medžiagų.
- **Gaudesys:** nustatėte aukštą galios lygį.
- **Spragsėjimas:** persijungia elektros grandinė.
- **Šnypštimas, zvimbimas:** veikia ventiliatorius.

Šie garsai yra normalūs ir nereiškia gedimo.

ĮSPĖJIMAS

Nenaudokite iš skirtingų medžiagų pagamintų ir skirtingų dydžių indų. Iš skirtingų medžiagų pagaminti ir skirtingų dydžių indai gali sukelti triukšmą ir virpesius.

PASTABA

Pasirinkus mažą galios lygį (1–5), gali pasigirsti spragsėjimas.

Pirminis valymas

Nuvalykite keraminio stiklo paviršių drėgna šluoste ir keraminių kaitlenčių stiklui skirtu valikliu.

ĮSPĖJIMAS

Nenaudokite kaustinių ar abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršių.

Kaitlentės naudojimas

Prietaiso įjungimas

Prietaisas įjungiamas **įjungimo / išjungimo**  mygtuku. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo**  mygtuką.

PASTABA

Paspaudus prietaiso **įjungimo / išjungimo**  mygtuką, galios lygį reikia pasirinkti maždaug per 20 sek. Priešingu atveju saugumo sumetimais prietaisas išsijungs.

Prietaiso išjungimas

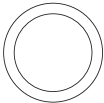
Prietaisą visiškai išjungti galite **įjungimo / išjungimo**  mygtuku. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo**  mygtuką.

PASTABA

Išjungus vieną gamtinio zoną ar visą maisto gamtinio paviršių, liekamasis karštis bus nurodomas atitinkamų gamtinio zonų skaitmeniniuose ekranuose kaip   – du karščio lygiai. Temperatūra sumažinama,   neberodoma.

Maisto gaminimo zonos ir galios lygio pasirinkimas

1. Norėdami pasirinkti gaminimo zoną, paspauskite atitinkamos **gaminimo zonos**  mygtuką.
2. Nustatyti ir reguliuoti galios lygį galite naudodami valdymo juostą, valdymo mygtukus arba valdymo ratuką.

Valdymo juosta	0 ————— 15 — Max
Valdymo mygtukas	— + Max
Valdymo ratukas	 Max

PASTABA

- Pasirenkant maisto gaminimo zoną, numatytasis lygis yra 15.
- Jei paliečiamas ir ilgiau nei 8 sek. laikomas daugiau nei vienas mygtukas, gaminimo zonos indikatorius rodytų .

Rekomenduojami maisto gaminimo nustatymai

Lentelėje pateikiamos vertės yra rekomendacinės. Įvairiems maisto gaminimo būdams reikalingas galios lygis priklauso nuo įvairių kintamųjų, įskaitant naudojamų indų kokybę ir tipą, taip pat gaminamo maisto kiekį.

Galios lygis	Maisto gaminimo būdas	Naudojimo pavyzdžiai
14-15	Šildymas / skrudinimas riebaluose / kepimas	Didelio skysčio kiekio šildymas, makaronų virimas, mėsos kepimas, guliašo skrudinimas, mėsos troškinimas
8-11	Intensyvus kepimas	Žlėgtainiai, jautienos nugarinė, tarkuotų bulvių blynai, dešrelės, miltiniai blynai
7-10	Kepimas	Pjausniai / kotletai, kepenys, žuvis, muštiniai, kepti kiaušiniai
5-7	Virimas	Iki 1,5 l skysčio, bulvių, daržovių virimas
2-4	Virimas garuose / troškinimas / virimas	Nedidelio kiekio daržovių virimas garuose ir troškinimas, ryžių ir pieno produktų virimas
1-2	Lydymas	Sviesto, šokolado lydymas, želatinos tirpinimas

PASTABA

Galios lygį reikia pasirinkti atsižvelgiant į konkretų indą ir maistą.

Kaitlentės naudojimas

Didžiausia galia

Didžiausios galios funkcija suteikia papildomos galios maisto gaminimo zonoms (pavyzdžiui, leidžia greičiau užvirinti didelį vandens kiekį).

Praėjus **didžiausios galios** funkcijos laikui, automatiškai grąžinama aukščiausia maisto gaminimo zonų kaitinimo nuostata.

PASTABA

- Tam tikrais atvejais **didžiausios galios** funkcija gali būti automatiškai išjungta, siekiant apsaugoti kaitlentės vidinius elektroninius komponentus. Pavyzdžiui, negalima vienu metu pasirinkti didžiausios galios ir priekinėje, ir galinėje „Flex“ zonoje.
- Informacijos apie **didžiausios galios** funkcijos laiką ieškokite savo modelio gaminimo zonų specifikacijoje.

Galios valdymas

Maisto gaminimo zonų galia yra ribota.

Jei įjungus **didžiausios galios** funkciją viršijamos šios galios ribos, galios valdymo sistema automatiškai sumažina gaminimo zonos galios lygį.

Ekrane kelias sekundes pakaitomis rodomas šios maisto gaminimo zonos nustatytas galios lygis ir didžiausias galimas galios lygis. Paskui indikatorius pasikeičia iš nustatyto galios lygio į didžiausią galimą galios lygį.

Zonos „Flex“ naudojimas (tik modeliai su zona „Flex“)

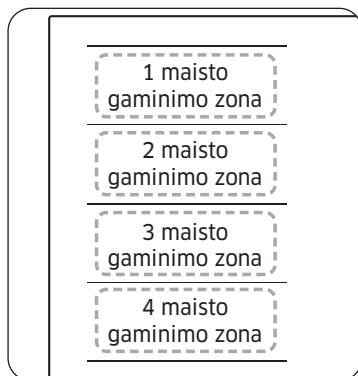
Funkciją „Flex“ galima nustatyti visai kairiosios pusės gaminimo zonai, kad būtų galima naudoti didelius indus (pavyzdžiui, ovalius puodus, pailgus žuvų gaminimo puodus).

1. Paspauskite **zonos „Flex“**  mygtuką.
2. Galios lygį nustatykite ir reguliuokite **galios lygio** mygtuku.

PASTABA

- Zonos „Flex“**  mygtuką paspaudus kaitlentei veikiant, **zonos „Flex“** funkcija bus išjungta.
- Jei **zonos „Flex“**  mygtuką paspausite kiekvienam degikliui veikiant skirtingu lygiu, bus nustatytas aukščiausias degiklių lygis.

Funkcija „Flex zone Plus“ (tik modeliai su funkcija „Flex zone Plus“)



Zona „Flex“ yra didelis maisto gaminimo paviršius, esantis kairėje kaitlentės pusėje (žr. paveikslėlį kairėje), skirtas tiems atvejams, kai iš karto norite naudoti kelis įvairių dydžių puodus ar keptuves. Zonoje „Flex“ yra keturios kaitvietės su atskirais induktoriais, leidžiančiais gaminti maistą neatsižvelgiant į tai, kurioje maisto gaminimo zonos vietoje yra padėti indai.

Naudodami funkciją „Flex zone Plus“, galite sujungti kelias maisto gaminimo zonas ir taip padidinti maisto gaminimo plotą. Paspauskite **zonos „Flex“** mygtuką, kad galėtumėte naudoti maisto gaminimo zoną, kaip apibūdinta toliau.

1 maisto gaminimo zona	1 maisto gaminimo zona	1 maisto gaminimo zona	1 maisto gaminimo zona
2 maisto gaminimo zona	2 maisto gaminimo zona	2 maisto gaminimo zona	2 maisto gaminimo zona
3 maisto gaminimo zona	3 maisto gaminimo zona	3 maisto gaminimo zona	3 maisto gaminimo zona
4 maisto gaminimo zona	4 maisto gaminimo zona	4 maisto gaminimo zona	4 maisto gaminimo zona

PASTABA

- Jei naudojama tik viena maisto gaminimo zona, indo apačios skersmuo turi būti mažesnis nei 14 cm.
- Gali užtrukti apie 5–10 sek., kol kaitlentė atpažins indo padėtį.
- Kol kaitlentė atpažins indą, gali būti girdimi garsai.
- Maisto gaminimo metu indo nenuimkite nuo kaitlentės. Saugos sumetimais kaitlentė išsijungia automatiškai, jei indas nuimamas ilgesniam laikui nei 5 sek.

Funkcijos „Flex zone Plus“ naudojimas (tik modeliai su funkcija „Flex zone Plus“)

1. Paspauskite **zonos „Flex“** mygtuką.
2. Galios lygį nustatykite ir reguliuokite **galios lygio** mygtuku.

PASTABA

- Jei **zonos „Flex“** mygtuką paspausite kaitlentei veikiant, **zonos „Flex“** funkcija bus išjungta.
- Jei **zonos „Flex“** mygtuką paspausite, kai maisto gaminimo zonos veikia skirtingais galios lygiais, automatiškai bus nustatytas aukštesnis lygis.
- Jei ant naujos zonos „Flex“ norėsite uždėti daugiau indų arba pakeisti jų vietą, pirmiausia atšaukite esamą gaminimo procesą, tuomet paspauskite atitinkamos **gaminimo zonos** mygtuką, kad ją aktyvintumėte.

Kaitlentės naudojimas

Laikymas šiltai

1. Naudojant šią funkciją, pagamintas maistas laikomas šiltai. Paspauskite atitinkamos **gaminimo zonos**  mygtuką.
2. Paspauskite **laikymo šiltai**  mygtuką.
3. Maisto gaminimo zonos indikatorius pasikeis.
4. Norėdami išjungti maisto gaminimo zoną, dar kartą paspauskite **laikymo šiltai**  mygtuką.

Laikmatis

Laikmačio naudojimas apsauginio išjungimo tikslu

Jeigu maisto gaminimo zonos nustatytas tam tikras laikas, praėjus nustatytam laikui maisto gaminimo zona išsijungs. Ši funkcija gali būti naudojama kelioms maisto gaminimo zonoms vienu metu.

Laikmačio nustatymas

Maisto gaminimo zona (-os), kuriai (-ioms) norite pritaikyti apsauginį išsijungimą, turi būti įjungta (-os).

1. Paspauskite **laikmačio**  mygtuką.
2. Nustatykite laikmatį, pakartotinai spausdami **laikmačio**  mygtuką.
3. Norėdami atšaukti laikmačio nuostatą, palieskite ir 3 sek. palaikykite **laikmačio**  mygtuką.

PASTABA

- Norėdami greičiau pakeisti nuostatas, palieskite ir palaikykite bet kurį **laikmačio**  mygtuką, kol pasieksite norimą vertę.
- Išsijungdamas laikmatis kelis kartus pypteli. Visgi maisto gaminimo zona neišsijungia.

Pristabdymas / tęsimas

Pristabdymo / tęsimo funkcija vienu metu įjungia mažos galios režimą visoms gaminimo zonoms, o tuomet vėl sugrąžina ankstesnį galios lygį. Šią funkciją galima naudoti norint trumpai pertraukti ir vėliau tęsti gaminimo procesą, pvz., jei reikia atsiliiepti į skambutį.

Aktyvius **pristabdymo / tęsimo** funkciją, išjungiami visi mygtukai, išskyrus

pristabdymo ir užrakto  bei **įjungimo / išjungimo**  mygtukus.

Norėdami tęsti gaminimą, vėl paspauskite **pristabdymo ir užrakto**  mygtuką.

	Valdymo skydelis	Indikatorius
Įjungimas	Paspauskite pristabdymo ir užrakto  mygtuką	
Išjungimas	Paspauskite pristabdymo ir užrakto  mygtuką	Grįžtama į ankstesnį galios lygį

Greitasis išjungimas

Šiuo veiksmu galite greitai nutraukti maisto gaminimo procesą. Norėdami išjungti gaminimo zoną, palieskite ir 2 sek. palaikykite **gaminimo zonos**  mygtuką.

PASTABA

Zonos „Flex“  mygtukas greitojo išjungimo funkcijos nepalaiko.

Užraktas nuo vaikų

Saugos užraktu nuo vaikų galite apsaugoti nuo atsitiktinio gaminimo zonos įjungimo ir maisto gaminimo paviršiaus aktyvinimo. Taip pat galima užblokuoti valdymo skydelį, išskyrus **įjungimo / išjungimo**  mygtuką (tik valdymui išjungti), kad būtų išvengta atsitiktinio nuostatų pakeitimo, pvz., valant skydelį šluoste.

Užrakto nuo vaikų įjungimas / išjungimas

1. Palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto**  mygtuką. Išgirsite patvirtinamąjį garsinį signalą.
2. Paspauskite bet kurį mygtuką.  pasirodys ekrane. Tai reiškia, kad užraktas nuo vaikų įjungtas.
3. Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, vėl palieskite ir 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto**  mygtuką. Išgirsite patvirtinamąjį garsinį signalą.

PASTABA

- Užraktas nuo vaikų yra aktyvinamas neatsižvelgiant į tai, ar prietaisas yra įjungtas, ar išjungtas.
- Užraktą nuo vaikų galima įjungti ir gaminant maistą. Norėdami išjungti degiklį, kurio užraktas nuo vaikų yra įjungtas, pirmiausia paspauskite **įjungimo / išjungimo**  mygtuką arba išjunkite užraktą nuo vaikų, tuomet paspauskite atitinkamos **gaminimo zonos**  mygtuką.

Didžiausios galios apribojimas

Ši funkcija leidžia pakeisti didžiausią galimą prietaiso galią.

1. Prietaisas turi būti išjungtas.
2. Palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto**  mygtuką, kad įjungtumėte užraktą nuo vaikų.
3. Vienu metu palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite kairiosios priekinės **gaminimo zonos**  mygtuką ir dešinėsios priekinės **gaminimo zonos**  mygtuką.
4. Palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite **laikmačio**  mygtuką. Ekrane bus rodoma **P**  ir dabartinė didžiausia galia.
5. Galios ribą galite reguliuoti **pristabdymo ir užrakto**  mygtuku. (3 000 W, 4 000 W, 7 400 W)
6. Paspauskite **įjungimo / išjungimo**  mygtuką, kad pasirinktumėte norimą nuostatą.

PASTABA

Mažo galingumo (3 000 W, 4 000 W) režimu galios lygis bus reguliuojamas automatiškai.

Kaitlentės naudojimas

Garso įjungimas / išjungimas

1. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo**  mygtuką.
2. Per 10 sek. nuo maitinimo įjungimo palieskite ir 3 sek. palaikykite **laikmačio**  mygtuką.
3. Garsas išsijungs, o ekrane bus rodoma .
4. Norėdami pakeisti garso nuostatą, pakartokite 1 ir 2 žingsnius. Garsas bus įjungtas, o ekrane bus rodoma .

PASTABA

Praėjus daugiau kaip 10 sek. nuo maitinimo įjungimo, garso nuostatų pakeisti negalėsite.

„Smart Connect“

Kaitlentėje yra integruotas „Wi-Fi“ modulis, leidžiantis sinchronizuoti kaitlentę su programėle „SmartThings“. Išmaniojo telefono programėlėje galite:

- stebėti kaitlentės elementų veikimo būklę ir galios lygio nuostatas;
- patikrinti ir pakeisti laikmačio nuostatas.

Per programėlę „SmartThings“ valdomos funkcijos gali veikti netinkamai, jei ryšys prastas arba prietaisas sumontuotas vietoje, kurioje „Wi-Fi“ signalas silpnas.

Kaip prijungti kaitlentę

Norėdami naudoti nuotolines „Samsung“ kaitlentės funkcijas, iš pradžių turite ją susieti su programėle „SmartThings“.

1. Atsisiųskite ir atidarykite programėlę „SmartThings“ savo išmaniajame įrenginyje.
2. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo**  mygtuką, kad įjungtumėte kaitlentę.
3. Palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto**  mygtuką, kad įjungtumėte užraktą nuo vaikų.
4. Laikykites programėlėje rodomų instrukcijų, tuomet palieskite ir 3 sek. palaikykite mygtuką **Max**.
5. Užmezgant ryšį, mirksi „Wi-Fi“ indikatorius. Procesui pasibaigus, šis indikatorius nustos mirksėti ir švies nuolat. Tai reiškia, kad kaitlentė yra sėkmingai prijungta.
6. Jei „Smart Connect“ „Wi-Fi“ indikatorius neįsijiebia, laikykites programėlėje pateikiamų nurodymų ir dar kartą pabandykite užmegzti ryšį.

PASTABA

- Funkcija „Smart Connect“ turi būti nustatoma tik tuomet, kai ant kaitlentės nevyksta maisto gaminimas.
- Daugiau informacijos pateikiama naudotojo vadove, kurį rasite svetainėje www.samsung.com

„Wi-Fi“ įjungimas / išjungimas

- Norėdami įjungti arba išjungti „Wi-Fi“ ryšį, pakartokite 2–4 žingsnius.

Gartraukio valdymas

Šiame gaminyje yra „Bluetooth“ įrenginys, kurį naudodami galite prijungti kaitlentę prie „Samsung“ gartraukį valdančių modelių. „Bluetooth“ ryšys leidžia naudotis gartraukio valdymo funkcija per programėlę „SmartThings“.

Norėdami daugiau sužinoti apie „Samsung“ modelius, turinčius gartraukio valdymo funkciją, apsilankykite svetainėje www.samsung.com.

Prisijungimas prie gartraukį valdančio modelio

1. Atsisiųskite ir paleiskite programėlę „SmartThings“ savo išmaniajame įrenginyje. Tuomet atlikite „Smart Connect“ veiksmus kaitlentei prijungti.
2. Laikydami „Bluetooth“ instrukcijų gartraukį valdančiame modelyje, aktyvinkite „Bluetooth“ ryšį.
3. Palieskite ir vienu metu palaikykite **laikmačio**  bei **pristabdymo ir užrakto**  mygtukus, kad būtų užmegztas „Bluetooth“ ryšys. Sėkmingai užmezgus „Bluetooth“ ryšį, ekrane rodoma .
4. Norėdami valdyti gartraukį, laikykitės instrukcijų, pateikiamų gartraukį valdančio modelio naudotojo vadove, ir programėlėje pateikiamų nurodymų.

PASTABA

- Nepavykus užmegzti „Smart Connect“ ryšio, negalėsite naudotis programėle „SmartThings“ gartraukiui stebėti ir valdyti.
- Be „Smart Connect“ ryšio su kaitlente, taip pat galite „Bluetooth“ ryšiu susieti ir sinchronizuoti kaitlentę bei gartraukį. Šiuo tikslu atlikite minėtus 2 ir 3 žingsnius.

Prietaiso priežiūra

Kaitlentė

ĮSPĖJIMAS

Valiklių negalima naudoti ant įkaitusio keraminio stiklo paviršiaus: po valymo valikliai turi būti pašalinti pakankamu kiekiu švaraus vandens, nes paviršiui įkaitus gali pasireikšti jų kaustinis poveikis. Nenaudokite agresyvių valiklių, pvz., kepsninėms ar orkaitėms skirtų purškiamųjų valiklių arba abrazyvinių keptuvių valiklių.

PASTABA

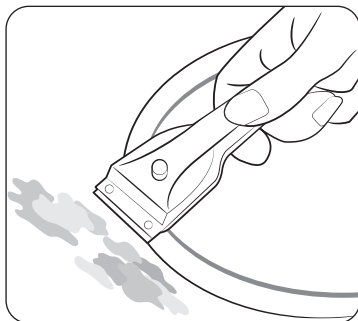
Po kiekvieno naudojimo keraminio stiklo paviršių valykite, kol jis dar šiltas. Taip išsiliejęs skystis nepridegs ant paviršiaus. Kalkių nuosėdas, vandens žymes, užtiškusius riebalus ir ant metalo atsiradusias dėmes valykite keraminiam stiklui arba nerūdijančiajam plienui skirtais valikliais.

Nedideli nešvarumai

1. Nuvalykite keraminio stiklo paviršių drėgna šluoste.
2. Sausai nušluostykite švaria šluoste. Nepalikite ant paviršiaus valiklio likučių.
3. Kartą per savaitę visą keraminio stiklo paviršių kruopščiai nuvalykite keraminio stiklo arba nerūdijančiojo plieno valikliu.
4. Keraminio stiklo paviršių nuvalykite pakankamu kiekiu švaraus vandens ir sausai nušluostykite švaria pūkų nepaliekančia šluoste.

Prietaiso priežiūra

Priekę nešvarumai



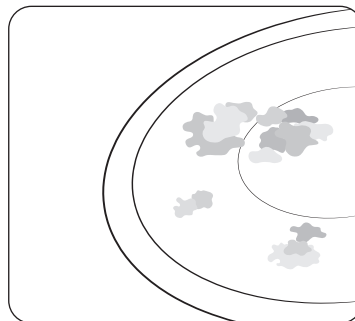
1. Priekusius nešvarumus ir sunkiai nuvalomus purslus valykite stiklo grandikliu.
2. Stiklo grandiklį nukreipkite kampu į keraminio stiklo paviršių.
3. Nešvarumus pašalinkite grandydamis grandiklio geležte.



PASTABA

Stiklo grandiklių ir keraminio stiklo valiklių galite įsigyti specializuotose mažmeninės prekybos vietose.

Sunkiai pašalinami nešvarumai



1. Pridėgusį cukrų, išsilydžiusį plastiką, aliuminio foliją arba kitas medžiagas šalinkite stiklo grandikliu iškart, kol jos dar šiltos.

⚠️ ĮSPĖJIMAS

Naudojant stiklo grandiklį karštoje maisto gaminimo zonoje kyla pavojus nusideginti.

2. Atvėsusią kaitlentę valykite įprastai. Jeigu maisto gaminimo zona, ant kurios yra ištirpusios medžiagos, atvėso, prieš valydami ją pašildykite.



PASTABA

Subraižymų arba tamsių dėmių ant keraminio stiklo, atsiradusių, pvz., naudojant keptuvę aštriais kraštais, neįmanoma pašalinti. Tačiau tai neturi įtakos kaitlentės veikimui.

Kaitlentės rėmas (pasirenkamas papildomai)

⚠ ĮSPĖJIMAS

Kaitlentės rėmo nevalykite actu, citrinų sultimis arba kalkių valikliu, nes gali atsirasti tamsių dėmių.

1. Rėmą šluostykite drėgna šluoste.
2. Sudrėkinkite pridžiūvusius nešvarumus drėgnu audiniu. Nuvalykite ir sausai nušluostykite.

Kaip išvengti prietaiso sugadinimo

- Kaitlentės paviršiaus nenaudokite kaip darbinio paviršiaus, taip pat nelaikykite ant jo daiktų.
- Jei ant kaitlentės neuždėtas puodas ar keptuvė, arba jie tušti, neįjunkite maisto gaminimo zonos.
- Keraminis stiklas yra labai tvirtas ir atsparus temperatūros skirtumams, bet jis nėra nesudaužomas. Jį gali pažeisti ant kaitlentės nukritęs ypač aštrus arba kietas daiktas.
- Nedėkite puodų ir keptuvių ant kaitlentės rėmo. Kyla pavojus subraižyti arba sugadinti paviršių.
- Saugokitės, kad neapipiltumėte kaitlentės rėmo rūgštiniais skysčiais, pvz., actu, citrinų sultimis ar kalkių valikliu, nes dėl tokių skysčių gali atsirasti tamsių dėmių.
- Jeigu cukraus arba ruošiamo patiekalo su cukrumi patektų ant karšto maisto gaminimo zonos paviršiaus ir jis išsilydytų, nedelsdami nuvalykite virtuviniu grandikliu, kol paviršius dar karštas. Jeigu nešvarumai atvės, valant galima sugadinti paviršių.
- Visas medžiagas, kurios gali ištirpti, pavyzdžiui, plastikas, aliuminio foliją ir orkaitei skirtą foliją, laikykite atokiau nuo keraminio stiklo paviršiaus. Ant kaitlentės išsilydžiusios tokios medžiagos turi būti tuoj pat pašalintos grandikliu.

Gedimų diagnostika ir šalinimas

Gedimų diagnostika

Sutrikimas gali atsirasti dėl nedidelės klaidos, kurią galite pašalinti patys, vadovaudamiesi toliau pateikiama informacija. Jeigu toliau pateikiamos instrukcijos nepadeda pašalinti sutrikimo tam tikru atveju, nebandykite toliau prietaiso remontuoti savarankiškai.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Prietaisą gali remontuoti tik kvalifikuotas techninės priežiūros specialistas. Netinkamai atlikti remonto darbai gali kelti didelį pavojų naudotojui. Jeigu prietaisą reikia remontuoti, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Ką daryti, jeigu maisto gaminimo zonos neveikia?	• Išsijungė namo elektros tinklo saugiklis.	• Jeigu saugiklis suveikia kelis kartus, kreipkitės į įgaliotą elektriką.
Ką daryti, jeigu maisto gaminimo zonos neįsijungia?	• Atsitiktinai buvo aktyvintas įjungimo / išjungimo ① mygtukas. • Valdymo skydelis iš dalies yra uždengtas drėgna šluoste arba aplietas skysčiu.	• Prietaisas yra tinkamai įjungtas. • Nuvalykite valdymo skydelį.
Ką daryti, jeigu staiga išsijungtų ekranas, išskyrus liekamojo karščio indikatorius  H, h?	• Atsitiktinai buvo aktyvintas įjungimo / išjungimo ① mygtukas. • Valdymo skydelis iš dalies yra uždengtas drėgna šluoste arba aplietas skysčiu.	• Prietaisas yra tinkamai įjungtas. • Nuvalykite valdymo skydelį.
Ką daryti, jeigu išjungus maisto gaminimo zonas ekrane nerodomas liekamasis karštis?	• Maisto gaminimo zona buvo naudota trumpai, todėl pakankamai neįkaito.	• Jeigu maisto gaminimo zona yra karšta, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą.

Gedimų diagnostika ir šalinimas

Informacinis kodas	Galima priežastis	Sprendimas
C0	Iškilo problemų dėl degiklio temperatūros jutiklio.	Ijungimo / išjungimo ① mygtuku paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problemos išspręsti nepavyko, atjunkite elektros maitinimą ilgiau nei 30 sek. Tuomet paleiskite prietaisą iš naujo ir bandykite dar kartą. Jei problemos išspręsti nepavyko, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą.
C1	Aptikta temperatūra yra aukštesnė negu nurodoma.	
C2	Iškilo problemų dėl PBA jutiklio.	
A2	Nuolatinės srovės variklis neveikia dėl problemų, susijusių su spausdintine schema ar elektros laidais, arba dėl elektros trikdžių variklio šepetėliuose.	
d0	Paliestas mygtukas laikomas ilgiau kaip 8 sek.	Įsitikinkite, kad mygtukas nėra šlapias ir nėra paliestas bei laikomas. Jei problemos išspręsti nepavyko, ijungimo / išjungimo ① mygtuku paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problemos išspręsti nepavyko, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą.
F0	Nėra ryšio tarp pagrindinės ir antrinės spausdintinių schemų.	Ijungimo / išjungimo ① mygtuku paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problemos išspręsti nepavyko, atjunkite elektros maitinimą ilgiau nei 30 sek. Tada paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problemos išspręsti nepavyko, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą.
F2	Netinkamai veikia jutklinis valdymas.	
UP	Neatitinka įprastos įtampos (220 – 240 V).	Patikrinkite namų maitinimo tinklą.
-B	Jei gaminimo indas nėra tinkamas indukcinei kaitvietei arba kaitvietė veikia be gaminimo indo, tai parodoma.	Naudokite indukcinei kaitvietei tinkamą indą.

Ką daryti, jeigu maisto gaminimo zona neįsijungia arba neišsijungia?

Taip gali atsitikti dėl vienos iš šių priežasčių:

- Valdymo skydelis iš dalies yra uždengtas drėgna šluoste arba aplietas skysčiu.
- Įjungtas saugos nuo vaikų užraktas, rodomas simbolis .

Ką daryti, jeigu ekrane šviečia .

Patikrinkite toliau nurodytus atvejus:

- Valdymo skydelis iš dalies yra uždengtas drėgna šluoste arba aplietas skysčiu. Norėdami paleisti prietaisą iš naujo, paspauskite **ijungimo / išjungimo** ① mygtuką.
- Jei ant valdymo skydelio išsiliejo skysčio, nušluostykite jį.

Ką daryti, jeigu ekrane šviečia .

Patikrinkite toliau nurodytus atvejus:

- Netinkamai veikianti kaitlentė perkaito.
- Kaitlentei atvėsus, paspauskite **ijungimo / išjungimo** ① mygtuką, kad paleistumėte prietaisą iš naujo.

Ką daryti, jeigu ekrane šviečia .

Patikrinkite toliau nurodytus atvejus:

- Indas netinkamas, per mažas arba ant gaminimo zonos nėra uždėto indo.
- Jei uždėsite tinkamą indą, pranešimas bus išjungtas automatiškai.

Ką daryti, jei išjungus kaitlentę veikia ventiliatorius?

Patikrinkite toliau nurodytus atvejus:

- Baigus naudoti kaitlentę, ventiliatorius tebeveikia, kad ją atvėsintų.
- Kaitlentės elektronikos dalims atvėsus arba praėjus ilgiausiam veikimo laikotarpiui (10 min.), ventiliatorius išsijungs.
- Jeigu kreipėtės į techninės priežiūros tarnybą dėl prietaiso veikimo sutrikimo, už specialisto apsilankymą gali reikėti sumokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Techninė priežiūra

Prieš kreipdamiesi pagalbos arba dėl techninės priežiūros, peržiūrėkite skyrių „Gedimų diagnostika“. Jeigu jums vis dar reikia pagalbos, vadovaukitės toliau pateikiamomis instrukcijomis.

Ar tai yra techninis sutrikimas?

Jei taip, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

Pasiruoškite iš anksto. Tai palengvins problemos nustatymo procesą ir taip pat padės nuspręsti, ar techninės priežiūros skyriaus darbuotojui būtina atvykti.

Užsirašykite toliau nurodytą informaciją.

- Kokia yra problema?
- Kokiomis aplinkybėmis atsirado gedimas?

Skambindami žinokite savo prietaiso modelį ir serijos numerį. Ši informacija pateikiama gamyklinėje lentelėje taip, kaip nurodyta toliau:

- Modelio aprašymas
- Serijos numerio kodas (15 skaitmenų)

Rekomenduojame užsirašyti šią informaciją čia, kad vėliau ją lengvai rastumėte.

- Modelis:
- Serijos Nr.:

Kokiais atvejais turėsite padengti išlaidas net ir garantiniu laikotarpiu?

- Jei gedimą galėjote pašalinti patys, vadovaudamiesi skyriuje „Gedimų diagnostika“ pateikiamais sprendimais.
- Jeigu klientų aptarnavimo tarnybos specialistas turi kelis kartus skambinti, nes jam pateikėte ne visą reikalingą informaciją prieš jam atvykstant, dėl ko, pvz., jis turi kelis kartus vykti paimti atsarginių dalių. Pasiruošus pokalbiui telefonu taip, kaip aprašyta pirmiau, jums nereikės apmokėti šių atvykimų.

TURITE KLAUSIMŲ AR PASTABŲ?

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

Induktsioonpliidiplaat

Kasutusjuhend



SAMSUNG

Sisukord

Juhendi kasutus	3
Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid.	3
Mudeli nimi ja seerianumber	3
Ohutussuunised	3
Pakkematerjalide kõrvaldamine	7
Vana seadme nõuetekohane kasutuselt kõrvaldamine	7
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)	7
Pliidiplaadi paigaldamine	8
Ohutusteave paigaldajale	8
Vajalikud tööriistad	8
Ühendamine vooluvõrguga	8
Töötasapinnale paigaldamine	9
Komponendid	11
Enne alustamist	11
Keedualad	11
Juhtpaneel	12
Induktsioonkuumutus	13
Kaitseväljalülitus	13
Jääksoojuse indikaator	14
Temperatuuri tuvastamine	14
Küpsetusnõud	14
Puutenuppude kasutamine	18
Töömüra	18
Algne puhastamine	18
Kasutamine	18
Seadme sisselülitamine	18
Seadme väljalülitamine	18
Keeduala ja võimsustaseme valimine	19

Lisavõimsus	20
Kombineeritava keeduala kasutamine (üksnes kombineeritava keedualaga mudelitele)	20
Kombineeritav keeduala+ (üksnes mudelitele, millel on funktsioon Kombineeritav keeduala+)	21
Soojas hoidmine	22
Taimer	22
Peatamine/jätkamine	22
Kiirseiskamine	22
Lapselukk	23
Maksimumvõimsuse piirang	23
Heli sisse-/väljalülitamine	24
Nutikas ühendamine	24
Õhupuhasti juhtimine	25
Seadme hooldamine	25
Pliidiplaat	25
Kergesti eemaldatav mustus	25
Raskesti eemaldatav mustus	26
Probleemne mustus	26
Pliidiplaadi raam (valikuline)	27
Pliidiplaadi kahjustamise vältimiseks toimige järgmiselt	27
Veaotsing ja parandus	27
Veaotsing	27
Parandus	29

Juhendi kasutus

Lugege see kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi, pöörates erilist tähelepanu järgmises jaotises esitatud ohutusteabele. Hoidke kasutusjuhend alles, sest seda võib tulevikus tarvis minna. Seadme omanikuvahetuse korral andke see juhend kindlasti üle uuele omanikule.

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid.

HOIATUS!

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma**.

ETTEVAATUST!

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergeteid kehavigastusi või varalise kahju**.

ETTEVAATUST!

Pliidiplaadi kasutamisel tulekahju, plahvatuse, elektrilöögi või kehavigastuste vältimiseks järgige alltoodud põhilisi ohutusnõudeid.

MÄRKUS

Kasulikud näpunäited, soovitusel või teave, mis aitab kasutajal toodet käsitseda.

Mudeli nimi ja seerianumber

Mudeli nimi ja seerianumber on märgitud pliidiplaadi põhjale kinnitatud sildile. Kirjutage see teave hilisemaks kasutamiseks üles või kinnitage täiendav tootesilt (asub toote pealmisel küljel) sellele lehele.

Mudeli nimi _____

Seerianumber _____

Ohutussuunised

Seadme ohutus vastab kõigile kehtivatele tehnilistele ja ohutusstandarditele. Kuid tootjana leiame, et meie kohustus on teavitada teid järgmistest ohutussuunistest.

HOIATUS!

See seade ei ole mõeldud kasutamiseks lastele ega piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemusteta ja teadmisteta isikutele, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neile seadme kasutamiseks vajalikke suuniseid andnud või nad on selle isiku järelevalve all.

Ärge jätke lapsi järelevalveta ja veenduge, et nad ei mängiks seadmega.

Alates 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja oskusteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelevalve all ning tingimusel, et neid õpetatakse seadet turvaliselt käsitsema ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.

Seadme elektriühenduse loomisel tuleb paigaldada lahendus ühenduse katkestamiseks,

et seadme saaks pärast paigaldamist vooluvõrgust lahti ühendada. Lahtiühendamiseks võib paigaldada pistiku või lüliti vastavalt kehtivatele elektrisüsteemide eeskirjadele. Kui toitekaabel on kahjustatud, peab tootja, volitatud hooldusspetsialist või samaväärse kvalifikatsiooniga isik selle asendama, et vältida ohtlikke olukordi.

Kinnitamiseks ei tohiks kasutada liimaineid, kuna neid ei peeta usaldusväärseteks kinnituslahendusteks.

HOIATUS! Kui seadme pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilööki.

Seade muutub kasutamise ajal kuumaks. Jälgige, et te puudutaks seadmes olevaid kütteelemente.

HOIATUS! Välimised osad muutuvad kasutamisel ajal kuumaks. Hoidke väiksed lapsed seadmest eemale.

Ärge kasutage aurupuhastit.

Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kaasi, kuna need võivad kuumeneda.

Pärast kasutamist lülitage pliidiplaat juhtnupust välja ning ärge jääge lootma küpsetusnõu tuvastusfunktsioonile.

Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.

TÄHELEPANU! Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta. Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

HOIATUS! Seade ja selle välimised osad muutuvad kasutamise käigus kuumaks. Jälgige, et te puudutaks kütteelemente. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemale hoida, kui puudub pidev järelevalve.

HOIATUS! Kui pliidiplaadil rasva või õliga küpsetamisel ei olda tähelepanelik, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada pliidil tekkinud tulekahju veega, vaid lülitage pliit välja ja katke leek näiteks kaane või tuletেকiga.

HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke asju pliidiplaadi peal.

HOIATUS! Kasutage ainult pliidiplaadi tootja valmistatud või kasutusjuhendis tootja heakskiidetud pliidiplaadi kaitsmeid või seadmesse integreeritud kaitsmeid. Valede kaitsmete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

Pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.

Alates 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja oskusteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelevalve all ning tingimusel, et neid õpetatakse seadet turvaliselt käsitsema ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet võivad järelevalve all puhastada ja hooldada alates 8-aastased lapsed. Hoidke seade ja selle kaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

ETTEVAATUST!

Seadme peab nõuetekohaselt paigaldama ja maandama kvalifitseeritud tehnik.

Seadet võib hooldada ainult kvalifitseeritud hoolduspersonal. Ebapädevate isikute tehtud parandused võivad tekitada vigastusi või põhjustada tõsiseid rikkeid. Kui seade vajab remonti, võtke ühendust kohaliku hooldusega. Nende suuniste eiramine võib põhjustada kahjustuse ja muuta garantii kehtetuks.

Süvispaigaldusega seadmeid võib kasutada alles siis, kui need on asjakohastele standarditele vastavasse kappi või töötasapinnale paigaldatud. See tagab piisava kaitse elektriliste osadega kokkupuute eest, nagu peamised ohutusstandardid seda nõuavad.

Kui seadme töös ilmneb rike või see saab kahjustada või mõraneb:

- lülitage kõik keedualad välja;
- eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust;
- võtke ühendust kohaliku hooldusega.

Kui pliidiplaati tekivad mõrad, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögiohtu. Ärge kasutage pliidiplaati enne, kui selle klaaspind on asendatud.

Ärge kasutage pliidiplaati alumiiniumfooliumi, selle sisse pakitud toodete või alumiiniumist küpsetusnõudesse pakendatud külmutatud toidu kuumutamiseks.

Küpsetusnõu ja pliidiplaadi vahel olev vedelik võib tekitada aururõhku, mis võib põhjustada küpsetusnõu hüppamist. Veenduge alati, et pliidiplaat ja küpsetusnõu põhi oleksid kuivad.

Keedualad muutuvad toiduvalmistamise käigus kuumaks. Hoidke väiksed lapsed seadmest eemale.

Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas, kuna need võivad olla lastele ohtlikud.

Seda seadet võib kasutada ainult tavapäraseks koduseks toiduküpsetamiseks. See pole mõeldud ärialaseks või tööstuslikuks kasutamiseks.

Ärge kasutage pliidiplaati ruumi kütmiseks.

Olge pliidiplaadi juures elektriseadmete vooluvõrku ühendamisel ettevaatlik. Toitekaablid ei tohi pliidiplaadiga kokku puutuda.

Kuum rasv ja õli võib hõlpsalt süttida. Kui kasutate küpsetamiseks rasva või õli, nt küpsetate friikartuleid, ärge jätke toiduvalmistamist järelevalveta.

Lülitage keedualad pärast kasutamist välja.

Hoidke juhtpaneel alati puhta ja kuivana.

Ärge pange pliidiplaadile kergestisüttivaid asju, kuna need võivad süttida.

Seadme hooletu kasutamise korral esineb põletusoht.

Elektriseadmete kaablid ei tohi pliidiplaadi ega küpsetusnõude kuumade pindadega kokku puutuda.

Ärge kasutage pliidiplaati riiete kuivatamiseks.

Südamestimulaatori või aktiivse südameimplantaadiga kasutajad peavad hoidma induktsioonkeedualadest vähemalt 30 cm kaugusele, kui need on sisse lülitatud. Kahtluse korral konsulteerige oma meditsiiniseadme tootjaga või arstiga. (Ainult induktsioonpliidiplaatide puhul)

Ärge proovige seadet ise parandada, lahti võtta ega sellele muudatusi teha.

Enne puhastamist lülitage seade alati välja.

Puhastage pliidiplaati ainult selles juhendis esitatud puhastus- ja hooldussuuniseid järgides.

Hoidke lemmikloomad seadmest eemale, kuna nad võivad selle juhtelementidele astuda ja põhjustada seadme rikke.

Pakkematerjalide kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Kõik seadme pakendamiseks kasutatud materjalid on täielikult ringlussevõetavad. Vahtplastist plaadid ja kõvad osad on nõuetekohaselt märgistatud. Kõrvaldage pakkematerjalid ja vanad seadmed vastavalt ohutus- ja keskkonnakaitse nõuetele.

Vana seadme nõuetekohane kasutuselt kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Enne vana seadme kasutuselt kõrvaldamist muutke see kasutuskõlbmatuks, et see ei kujutaks ohtu. Selleks laske kvalifitseeritud tehnikul seade vooluvõrgust lahutada ja toitejuhe eemaldada.

Seadet ei tohi visata olmeprügi hulka.

Teavet asjakohaste kogumispunktide või prügilate kohta küsige kohalikust jäätmekäitlusettevõttest või omavalitsusest.

Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus sorditakse jäätmeid)

Selline tähistus tootel, selle tarvikutel või dokumentides näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusea lõppedes kõrvaldada kasutuselt koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake vastutustundlikult taasringlusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnohutu ringlussevõtu kohta kas toote müüjalt või asjakohasest ametiasutusest.

Ettevõtted peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnakaitsealaste ja tootepõhiste reguleerivate kohustuste kohta (nt REACH-määrus) vaadake veebilehelt www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Pliidiplaadi paigaldamine

⚠ HOIATUS!

Seadme peab kindlasti paigaldama ja maandama kvalifitseeritud tehnik. Seda nõuet tuleb järgida. Garantii alla ei kuulu kahjustused, mis võivad tuleneda valest paigaldusest. Tehnilised andmed on esitatud selle juhendi lõpus.

Ohutusteave paigaldajale

- Seadme elektripaigaldus tuleb teha nii, et tagatud oleks toite katkestamise võimalus kõigist poolustest kontaktiava laiusega vähemalt 3 mm. Sobivate kaitselahutusseadmete hulka kuuluvad toiteliini katkestid, kaitsmed (sissekeeratavad sulavkaitsmed tuleb hoidikust eemaldada), rikkevoolukaitselülitiid ja kontaktorid.
- Tulekaitse osas vastab see seade standardile EN 60335-2-6. Seda tüüpi seadet võib paigaldada nii, et ühel küljel on kõrge kapp või sein.
- Paigaldus peab tagama elektrilöögikaitse.
- Köögimööbel, kuhu seade paigaldatakse, peab vastama standardis DIN 68930 sätestatud stabiilsusnõuetele.
- Niiskuskaitse tagamiseks tuleb kõik lõigatud pinnad sulgeda sobiva hermeetikuga.
- Plaaditud tööpindade puhul tuleb pliidiplaadi paigalduspinna vuugid täielikult seguga täita.
- Looduslikust või tehiskivist või keraamiliste töötasapindade puhul tuleb vedrukinnitused kinnitada sobiva tehisvaigu või segatud liimainega.
- Veenduge, et tihend oleks korralikult ilma vahedeta vastu töötasapinda. Täiendavat silikoonhermeetikut ei tohi kasutada, kuna see raskendab seadme eemaldamist parandamise otstarbel.
- Eemaldamiseks tuleb seade altpoolt välja lükata.
- Pliidiplaadi alla võib paigaldada plaadi.
- Töötasapinna ja seadme esikülje vahelist ventilatsiooniava ei tohi altpoolt kinni katta.

Vajalikud tööriistad



Pliiats



Ristpeaga kruvikeeraja



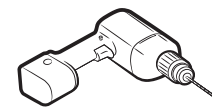
Joonlaud või joonestusvahend



Kaitseprillid



Tiigersaag



Trellpuur

Ühendamine vooluvõrguga

Enne ühendamist kontrollige, et seadme andmesildile märgitud nimipinge vastaks vooluvõrgu pingele. Andmesilt asub pliidiplaadi alumisel korpusel.

⚠ HOIATUS!

Enne juhtmete vooluvõrguga ühendamist katkestage elektriühendus.

Kütteelemendi pinge on 230 V~. Seade töötab suurepäraselt ka 220 V~ või 240 V~ vooluvõrgus. Pliidiplaat tuleb ühendada vooluvõrguga seadme abil, mis võimaldab pliidiplaadi vooluvõrgust täielikult lahti ühendada ja mille kontaktiava on vähemalt 3 mm, nt automaatne lahküliti, rikkevoolukaitselüliti või sulavkaitse.

⚠ HOIATUS!

Kaabliühendused tuleb luua eeskirjade kohaselt ja klemmide kruvid tuleb tugevalt kinnitada.

⚠ HOIATUS!

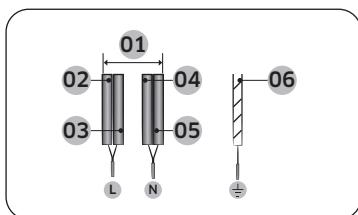
Kui pliidiplaat on vooluvõrguga ühendatud, kontrollige, kas kõik keedualad töötavad, lülitades kõik ükshaaval sobivat küpsetusnõud kasutades maksimaalse võimsusastmega sisse.

⚠ HOIATUS!

Järgige vooluvõrgu ning seadme faasi- ja neutraaljuhtme ühenduse nõudeid (ühenduskeeme), muidu võite komponente kahjustada. Garantii ei kata valest paigaldusest tingitud kahjustusi.

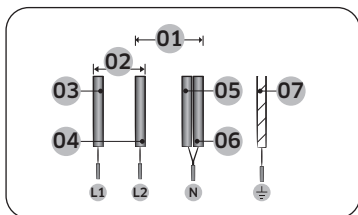
⚠ HOIATUS!

Kui toitekaabel on kahjustatud, peab tootja, volitatud hooldusspetsialist või samaväärse kvalifikatsiooniga isik selle asendama, et vältida ohtlikke olukordi.



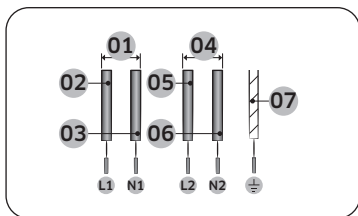
1N~ (32 A)

01	220-240 V~	04	Sinine
02	Must	05	Hall
03	Pruun	06	Roheline/kollane



2 N~ (16 A): enne ühendamist eraldage kaks faasijuhet (L1 ja L2).

01	220-240 V~	05	Sinine
02	380-415 V~	06	Hall
03	Must	07	Roheline/kollane
04	Pruun		



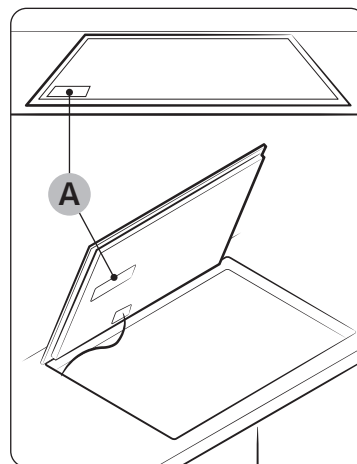
2 x 1N~ (16 A): enne ühendamist eraldage juhtmed.

01	220-240 V~	05	Pruun
02	Must	06	Hall
03	Sinine	07	Roheline/kollane
04	220-240 V~		

⚠ HOIATUS!

Õige toiteühenduse loomiseks järgige klemmide juures olevat elektriskeemi.

Töötasapinnale paigaldamine



A. Seerianumber

📖 MÄRKUS

Enne paigaldamist märkige üles seadme andmesildil olev seerianumber. Seda numbrit läheb tarvis, kui seade vajab parandamist ja seerianumbrile ei pääse pärast paigaldust enam ligi, kuna see on originaalandmesildil seadme pealmisel või alumisel küljel.

📖 MÄRKUS

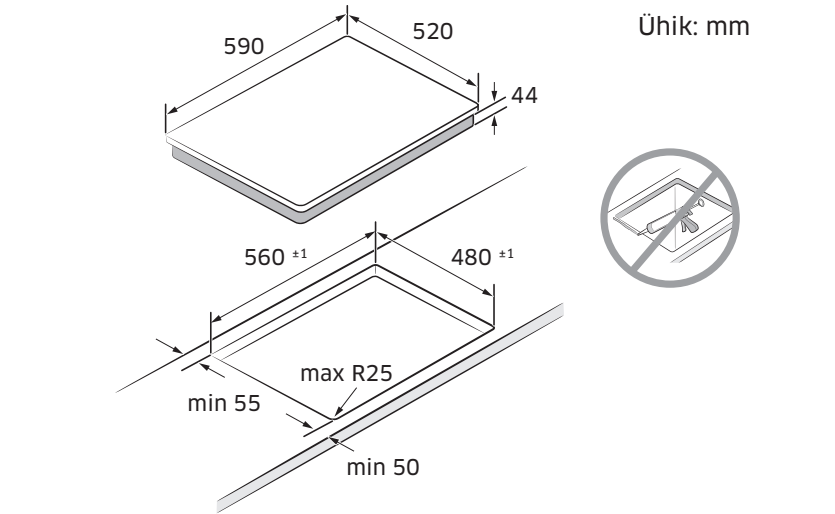
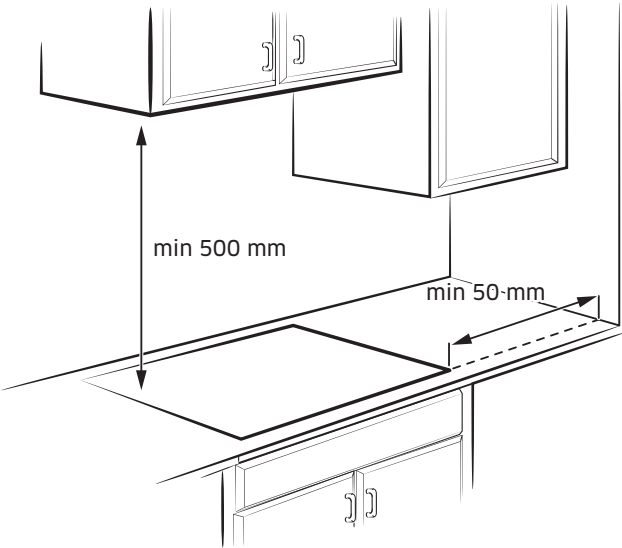
Pöörake erilist tähelepanu minimaalse ava ja vahekauguste nõuetele.

📖 MÄRKUS

Pliidiplaadi põhjas on ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi seda kasutada väikeste esemete või paberi hoiustamiseks, kuna need võivad ventilaatorit kahjustada või jahutamist takistada, kui need sisse imetakse.

Pliidiplaadi paigaldamine

Pliidiplaadi paigaldamine

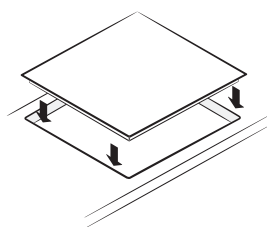
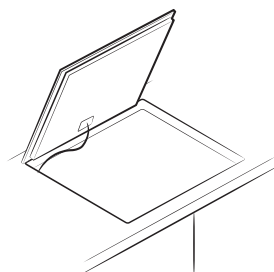
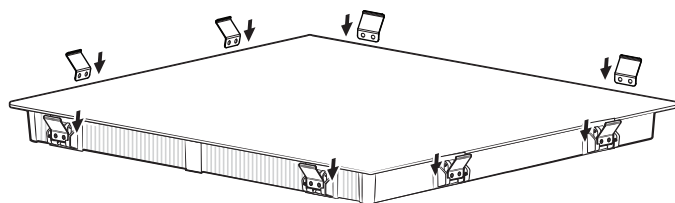


Süvispaigaldus (sobib ainult mudel NZ6*****FK)

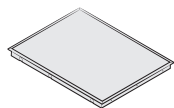
Sahtel	Ahi

Enne alustamist

Keedualad



Komponendid

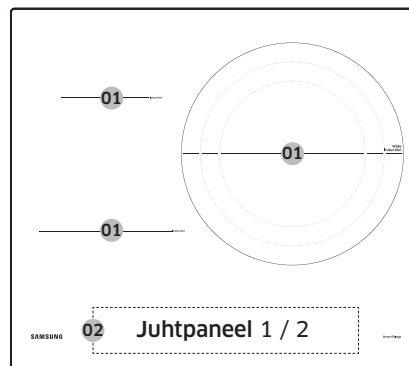


Induktsioonpliidiplaat

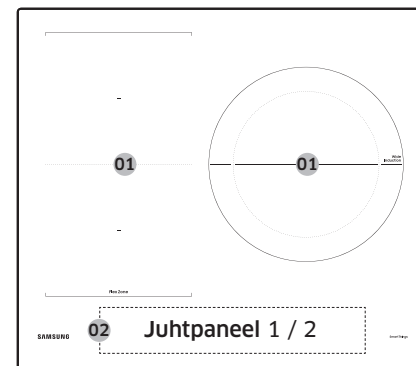


Vedrukinnitus

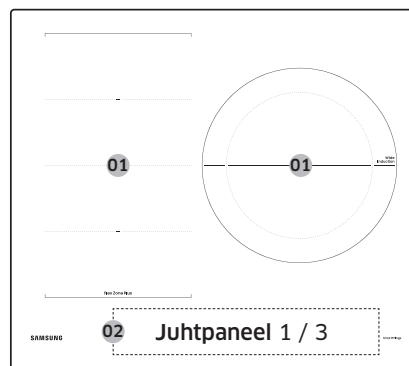
NZ63*403*GK



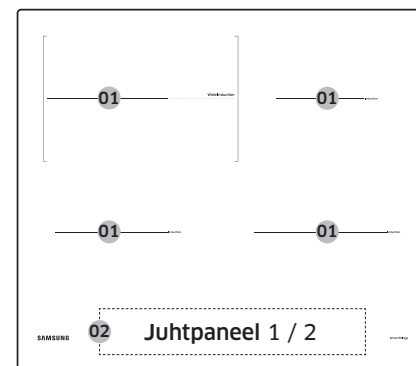
NZ63*504**K



NZ63*605**K

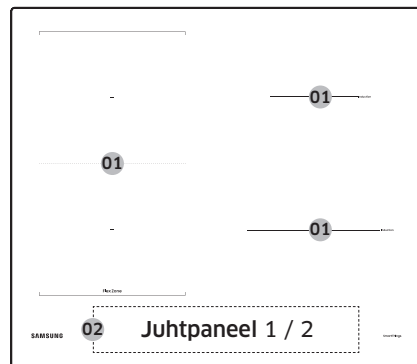


NZ64*401**K

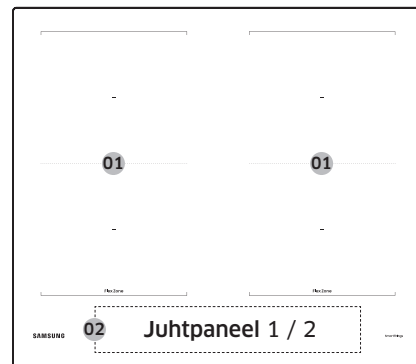


Enne alustamist

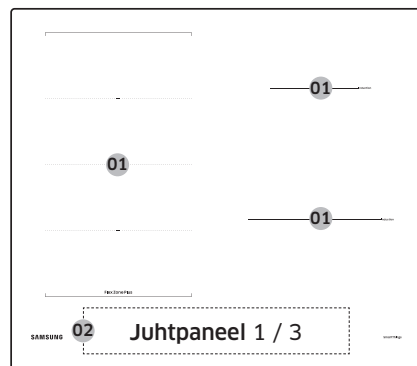
NZ64*504**K



NZ64*5066**K



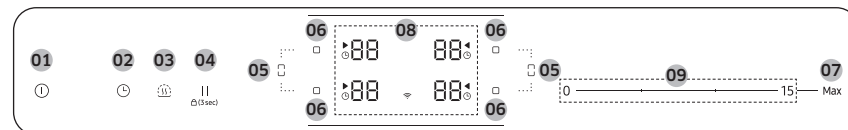
NZ64*605**K



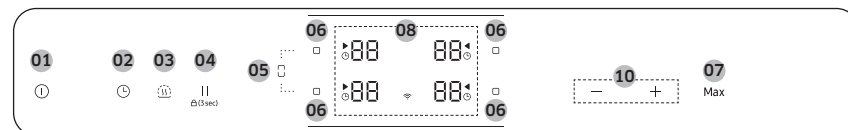
01	Induktsioonkeeduala
02	Juhtpaneel

Juhtpaneel

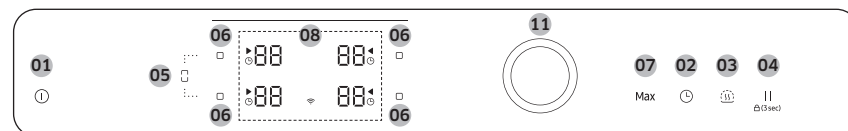
Juhtpaneel 1



Juhtpaneel 2



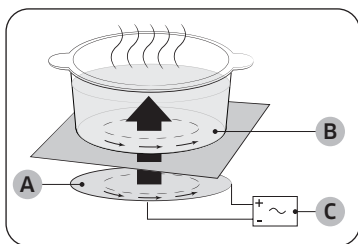
Juhtpaneel 3



01	⏻ Toitenupp	Kasutage seda nuppu seadme sisse- või väljalülitamiseks.
02	🕒 Taimer	Kasutage taimeri sisse-/väljalülitamiseks ja seadistamiseks.
03	🔥 Soojas hoidmine	Kasutage valmistatud toidu soojas hoidmiseks.
04	⏸ (3sec) Peatamine ja lukustamine	Kasutage kõigi keedualade lülitamiseks madalale võimsustasemele. Juhtpaneeli lukustamiseks või avamiseks hoidke 3 sekundit all. (Lapselukk)
05	🔲 Kombineeritav keeduala	Kasutage kombineeritava keeduala valimiseks.
06	☐ Keeduala	Kasutage keeduala valimiseks.
07 Max	➕ Lisavõimsus	Kasutage funktsiooni aktiveerimiseks.

08 Näidik	Kuvab kuumusesätteid, jääkuumuse ja Wi-Fi ühenduse.
09 Juhtriba	Kasutage kuumuse seadistamiseks ja aja suurendamiseks või vähendamiseks.
10 Juhtklahv	Kasutage kuumuse seadistamiseks ja aja suurendamiseks või vähendamiseks.
11 Juhtnupp	Kasutage kuumuse seadistamiseks ja aja suurendamiseks või vähendamiseks.

Induktsioonkuumutus



- A. Induktsioonmähis
- B. Induktsioonvoolud
- C. Elektroonilised vooluringid

- Induktsioonkuumutuse tööpõhimõte: kui asetate küpsetusnõu keedualale ja lülitate selle sisse, tekitavad induktsioonpliidiplaadis olevad elektroonilised vooluringid küpsetusnõu põhjas induktsioonvoolu, mis tõstab kohe küpsetusnõu temperatuuri.
- Kiirem toiduvalmistamine: kuna kuumutatakse otse küpsetusnõud, mitte klaasi, on see tõhusam kui teised süsteemid, sest soojust ei lähe kaduma. Enamik neeldunud energiast muudetakse soojuseks.

Kaitseväljalülitus

Kui üht keedualadest ei lülitata välja või selle võimsustaset ei reguleerita pikema aja jooksul, lülitub see keeduala automaatselt välja. Keedualad lülituvad automaatselt välja järgmiste ajavahemike järel.

Võimsustase	Väljalülitus
1-3	6 tunni pärast
4-6	5 tunni pärast
7-9	4 tunni pärast
10-15	1,5 tunni pärast

MÄRKUS

Kui pliidiplaat kuumeneb tavapärase kasutamise tõttu üle, kuvatakse . Ja pliidiplaat lülitatakse välja.

MÄRKUS

Kui küpsetusnõu ei ole sobiv, on liiga väike või keedualale pole küpsetusnõud asetatud, kuvatakse . Ja ühe minuti pärast lülitatakse vastav keeduala välja.

MÄRKUS

Kui üks või mitu keeduala lülituvad välja enne ettenähtud aja möödumist, vt jaotist „Veatsing“.

Keeduala automaatse väljalülitumise muud põhjused

Kõik keedualad lülituvad automaatselt välja, kui vedelik keeb üle juhtpaneelile. Automaatne väljalülitus toimub ka siis, kui asetate niiske lapi juhtpaneelile. Nendel juhtudel tuleb seade uuesti **Toitenupust**  sisse lülitada, kui vedelik või lapp on eemaldatud.

Enne alustamist

Jääksoojuse indikaator

Kui pliidiplaat välja lülitatakse, näidatakse **H**, **H** indikaatori abil („kuum“) vastava plaadi jääksoojust. Vaatamata sellele, et pliidiplaat on välja külitatud, lülitub jääksoojuse indikaator välja alles siis, kui plaat on täielikult jahtunud. Jääksoojust saab kasutada toidu sulatamiseks või soojana hoidmiseks.

⚠ HOIATUS!

Seni, kuni jääksoojuse indikaator põleb, on põletusoht olemas.

⚠ HOIATUS!

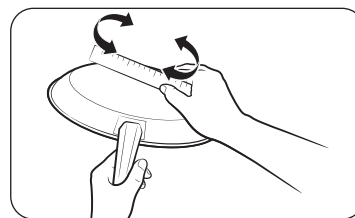
Elektrikatkestuse korral indikaator **H**, **H** kustub ning jääksoojuse andmeid enam ei näidata. Põletusoht on siiski olemas. Põletuse vältimiseks olge pliidiplaadi juures tegutsedes ettevaatlik.

Temperatuuri tuvastamine

Kui keeduala temperatuur ületab mingil põhjusel ohutut taset, vähendatakse keeduala võimsust automaatselt madalamale võimsustasemele.

Kui olete pliidiplaadi kasutamise lõpetanud, jätkab jahutusventilaator töötamist, kuni seadme elektroonika on jahtunud. Jahutusventilaator lülitub olenevalt elektroonika temperatuurist automaatselt välja.

Küpsetusnõud



Kasutage lameda põhjaga küpsetusnõusid, mis puutuvad kokku terve keedualaga. Kontrollige põhja taset sellel joonlauda pöörates. Järgige kindlasti kõiki küpsetusnõude kasutamisega seotud soovitusi.

- Kasutage induktsoonpliidi jaoks mõeldud materjalist küpsetusnõusid.
- Kasutage paksu põhjaga kvaliteetseid küpsetusnõusid, mille soojusjaotus on parem. See tagab paremad küpsetustulemused.
- Valige küpsetusnõu suurus vastavalt valmistatava toidu kogusele.
- Ärge laske küpsetusnõul kuivaks keeda. See võib põhjustada püsivaid kahjustusi, nt purunemist, sulamist või deformeerumist, mis võib mõjutada keraamilist pliidiplaati. (Seda tüüpi kahjustused ei kuulu garantii alla).
- Ärge kasutage määrdunud või tugevalt rasvaseid küpsetusnõusid. Kasutage alati küpsetusnõusid, mida on hiljem lihtne puhastada.

⚠ ETTEVAATUST!

- Keedualad võivad tunduda pärast nende väljalülitamist jahtununa. Sellele vaatamata võib klaaspind olla küpsetusnõult kandunud jääkkuumuse tõttu kuum. Seega esineb endiselt põletusoht.
- Ärge katsuge kuuma küpsetusnõud palja käega. Kasutage alati pajakindaid või pajalappe, et kaitsta käsi põletuste eest.
- Ärge libistage küpsetusnõud mööda pliidiplaadi pinda. See võib pinda püsivalt kahjustada.

Induktsioonkeedualadele sobivad küpsetusnõud

Induktsioonkeeduala saab sisse lülitada vaid juhul, kui sellele asetatakse magnetilise põhjaga küpsetusnõu. Küpsetusnõude sobivust vaadake alumisest tabelist.

Materjal	Sobivus
Teras, emailitud teras, malm	Jah
Roostevaba teras	Jah (kui magnet kinnitub küpsetusnõu põhja külge)
Alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan	Ei

MÄRKUS

- Induktsioonpliitide jaoks sobivad küpsetusnõud on saanud tootjatelt vastava märgistuse.
- Teatud küpsetusnõud võivad induktsioonpliidil kasutamisel müra tekitada.
- See müra ei viita pliidiplaadi rikkele ega mõjuta mingil määral selle tööd.
- Erilisest roostevabast terasest küpsetusnõud ei pruugi sobida induktsioonpliidiga kasutamiseks. Kontrollige, kas küpsetusnõu põhi on magnetiline.

Induktsioonkeedualadele sobivate küpsetusnõude suurused

Induktsioonkeedualad kohanevad automaatselt küpsetusnõu põhjaga kuni teatud mõõduni. Küpsetusnõu põhja magnetilisel osal peab aga olema minimaalne läbimõõt olenevalt keeduala suuruselt.

Parima tulemuse tagamiseks kasutage küpsetusnõusid, mille ferromagnetiline läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga. Kui keeduala ei tuvasta küpsetusnõud, proovige seda väiksemal keedualal.

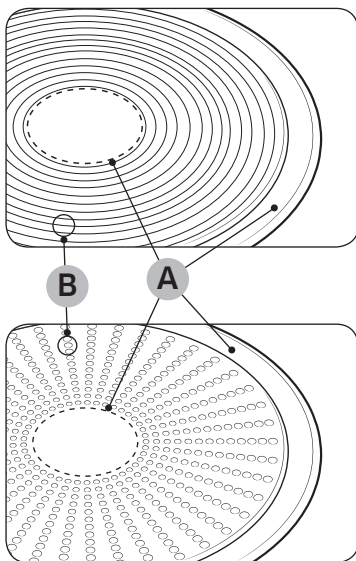
MÄRKUS

Küpsetusnõu läbimõõtu vt mudeli keedualade tehnilistest andmetest.

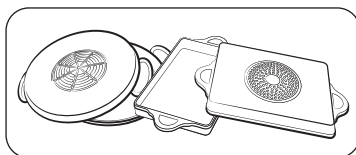
Enne alustamist

Muud induktsoonküpsetusnõud

Mõnel küpsetusnõul on põhjal induktsoonpliidiplaadiga kasutamiseks õhuke magnetilise materjali kiht. Selliste nõude magnetism on nõrk ja need ei pruugi hästi toimida. (Nõrk magnetism tähendab seda, et magnet ei kinnitu korralikult või magneti kinnitumisala on väike.)



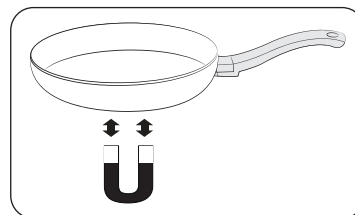
- A. Mittemagnetiline ala
- B. Magnetiline ala



- Olgugi et küpsetusnõu on mõeldud induktsoonpliidiplaadi jaoks, võib selle kuumutusvõime olla nõrk või pliidiplaat ei pruugi küpsetusnõud vahel tuvastada olenevalt selle põhjal oleva magnetilise ala suurusest ja tugevusest.

Väiksema ferromagnetilise elemendiga suurte küpsetusnõude kasutamisel kuumeneb ainult ferromagnetiline element. Seega ei pruugi kuumus ühtlaselt jaotuda.

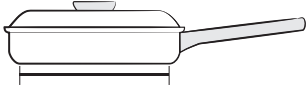
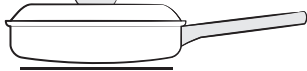
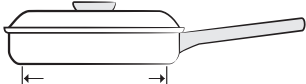
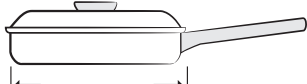
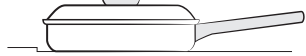
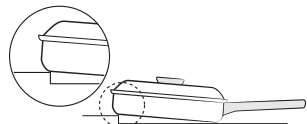
Sobivuskatse



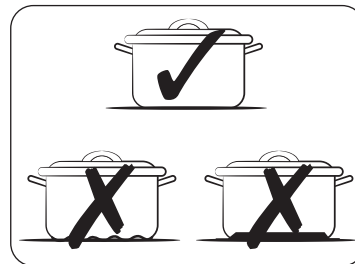
Küpsetusnõu on induktsoonpliidiga kasutamiseks sobiv, kui magnet kinnitub küpsetusnõu põhja külge ja küpsetusnõu on saanud tootjalt vastava märgistuse.

- Head küpsetusnõud tunneb ära nende põhja järgi. See peab olema võimalikult paks ja tasane.
- Uute küpsetusnõude ostmisel pöörake suurt tähelepanu põhja läbimõõdule. Paljud tootjad esitavad ainult ülaseri läbimõõdu.
- Ärge kasutage küpsetusnõusid, mille põhi on kahjustada saanud või ebatasaste servade või kraatidega. Kahjustatud küpsetusnõud võivad keraamilist pliidiplaati püsivalt kriimustada, kui neid mööda pinda libistate.
- Külmal on küpsetusnõude põhi tavaliselt kergelt sissepoole kaardus (nõgus). Põhi ei tohi olla väljapoole kaardus (kumer).
- Kui soovite kasutada erilist tüüpi küpsetusnõud, nt kiirkeedupotti, kõrge äärega panni või vakkpanni, järgige selle tootja suuniseid.

Õige asend

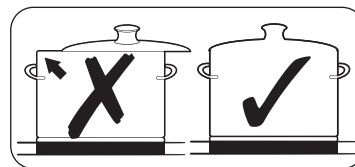
Õige	Vale
	
Tasase põhja ja sirgete külgedega küpsetusnõu	Kumera või deformeerunud põhja või külgedega küpsetusnõu
	
Küpsetusnõu vastab keeduala minimaalsele soovitatud suurusele või ületab seda.	Küpsetusnõu ei vasta kasutatava keeduala minimaalsele nõutud suurusele.
	
Küpsetusnõu toetub kogu ulatuses pliidiplaadi pinnale.	Küpsetusnõu toetub pliidiplaadi ääriolele või ei toetu kogu ulatuses pliidiplaadi pinnale.
	
Küpsetusnõu on korralikult tasakaalus.	Küpsetusnõu vajub raske käepideme tõttu kaldu.

Energiasäästu nõuanded



Järgige energia säästmiseks neid nõuandeid.

- Pange keedualale alati küpsetusnõu, enne kui selle sisse lülitate.
- Hoidke keedualasid ja küpsetusnõude põhjasid puhtana. Vastasel juhul suureneb energiatarve.
- Sulgege küpsetusnõu kaas korralikult, kui seda kasutate. See vähendab energiatarvet.
- Lülitage töötav keeduala enne toiduvalmistamise lõppu välja. Kasutage jääkkuumust toidu soojas hoidmiseks.



Õige asend

Võite küpsetusnõusid katsetada, et näha, kas need sobivad seadmega kasutamiseks.

1. Pliidipaadi sisselülitamiseks hoidke **Toiteklahvi** ① all 1-2 sekundit.
2. Lapseluku aktiveerimiseks hoidke **peatamise ja lukustamise** ② nuppu all 3 sekundit.
3. Küpsetusnõu sobivuskatse režiimi aktiveerimiseks hoidke **taimerinuppu** ③ all 3 sekundit.
4. Asetage küpsetusnõu keedualale ja hoidke **keeduala** ④ nuppu all 3 sekundit.

Näidik	Kirjeldus
0	Küpsetusnõu pole sobiv
1-5	Küpsetusnõu on sobiv, kui ebaefektiivne
6-10	Küpsetusnõu on sobiv

Enne alustamist

Puutenuppude kasutamine

Puutenuppude kasutamiseks puudutage soovitud nuppu sõrmeotsaga, kuni vastavad näidikud süttivad või kustuvad või kuni soovitud funktsioon aktiveeritakse.

Jälgige, et puudutaksite seadme kasutamisel korraga ainult ühte nuppu. Kui vajutate sõrmega nuppu liiga laialt, võib see mõjuda ka kõrvalasuval nupule.

Töömüra

Seadme kasutamisel võib esineda järgmisi helisid.

- **Praksuv heli:** küpsetusnõu on valmistatud erinevatest materjalidest.
- **Viliin:** kasutate rohkem kui kahte keeduala ja küpsetusnõu on valmistatud erinevatest materjalidest.
- **Surin:** kasutate kõrgeid võimsustasemeid.
- **Klõpsuv heli:** toimuvad elektrilised lülitused.
- **Vihin, sumin:** ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega viita defektidele.

⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage erineva suurusega ja erinevatest materjalidest küpsetusnõusid. Erineva suurusega ja erinevatest materjalidest küpsetusnõude kasutamine võib põhjustada müra ja vibratsioone.

📖 MÄRKUS

Madalate võimsustasemete (1–5) kasutamine võib põhjustada klõpsuvat heli.

Algne puhastamine

Pühkige keraamilist klaaspinda niiske lapi ja spetsiaalse keraamilisele pliidile mõeldud klaasipuhastusvahendiga.

⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pinda kahjustada.

Kasutamine

Seadme sisselülitamine

Seade lülitatakse sisse **Toitenupuga** ①. Hoidke **Toitenuppu** ① all umbes 1-2 sekundit.

📖 MÄRKUS

Pärast **Toitenupu** ① vajutamist seadme sisselülitamiseks tuleb valida võimsustase umbes 20 sekundi jooksul. Muidu lülitub seade ohutuse tagamiseks automaatselt välja.

Seadme väljalülitamine

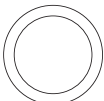
Seadme täielikuks väljalülituseks kasutage **Toitenuppu** ①. Hoidke **Toitenuppu** ① all umbes 1-2 sekundit.

📖 MÄRKUS

Pärast ühe keeduala või kogu pliidiplaadi väljalülitust näidatakse jääkkuumust vastavate keedualade diginäidikutel järgmiselt: **H**, **H** (kuumuse kaks etappi). Temperatuuri vähenedes **H**, **H** kustub.

Keeduala ja võimsustaseme valimine

1. Keeduala valimiseks puudutage vastava **keeduala** ☐ nuppu.
2. Võimsustaseme valimiseks ja muutmiseks kasutage juhtriba või juhtklahvi või -nuppu.

Juhtriba	0 ————— 15 — Max
Juhtklahv	— + Max
Juhtnupp	 Max

MÄRKUS

- Keeduala sisselülitamisel valitakse vaikimisi võimsustase 15.
- Mitme nupu vajutamisel kauem kui 8 sekundit kuvatakse keeduala näidikul sümbol .

Soovitatud seaded kindlate toitude valmistamiseks

Alumises tabelis toodud arvud on mõeldud viiteks. Erinevate küpsetusviiside puhul vajalik võimsustase oleneb mitmest tegurist, sh kasutatava küpsetusnõu kvaliteedist ning valmistatava toidu tüübist ja kogusest.

Võimsustase	Küpsetusviis	Kasutusnäited
14-15	Soojendamine/ pruunistamine/ praadimine	Suures koguses vedeliku soojendamine, nuudlite keetmine, liha pruunistamine, liha hautamine
8-11	Intensiivne praadimine	Erinevad lihad, kartul, vorstid, pannkoogid/plaadikoogid
7-10	Praadimine	Šnitsli/karbonaadi, maksa, kala, kotlettide, muna praadimine
5-7	Keetmine	Kuni 1,5 l vedeliku, kartulite, köögiviljade keetmine
2-4	Aurutamine/ hautamine/ keetmine	Väikeses koguses köögiviljade aurutamine ja hautamine, riisi keetmine ning piimaroogade valmistamine
1-2	Sulatamine	Või sulatamine, želatiini lahustamine, šokolaadi sulatamine

MÄRKUS

Võimsustaset tuleb reguleerida vastavalt kasutatavale küpsetusnõule ja valmistatavale toidule.

Kasutamine

Lisavõimsus

Funktsioon **Lisavõimsus** võimaldab suurendada iga keeduala maksimaalset võimsust. (Nt suure koguse vee keemaajamiseks)
Pärast funktsiooni **Lisavõimsus** möödumist lülituvad keedualad automaatselt kõige kõrgemale kuumusesätlele.

MÄRKUS

- Teatud juhtudel võidakse funktsioon **Lisavõimsus** pliidiplaadi sisemiste elektroonikakomponentide kaitseks automaatselt välja lülitada. Näiteks ei ole võimalik kasutada tagumisel ja eesmisel kombineeritaval keedualal korraga maksimaalset võimsust.
- Vt oma seadme **lisavõimsuse** ajaga seotud keedualade tehnilisi andmeid.

Võimsuse juhtimine

Keedualadel on maksimaalne võimsusvahemik.

Kui seda vahemikku ületatakse funktsiooni **Lisavõimsus** aktiveerimisega, vähendab võimsuse juhtimine automaatselt keeduala võimsustaset.

Selle keeduala näidikul kuvatakse mõne sekundi jooksul vaheldumisi valitud võimsustase ja maksimaalne võimalik võimsustase. Seejärel kuvatakse näidikul valitud võimsustaseme asemel maksimaalne võimalik võimsustase.

Kombineeritava keeduala kasutamine (üksnes kombineeritava keedualaga mudelitele)

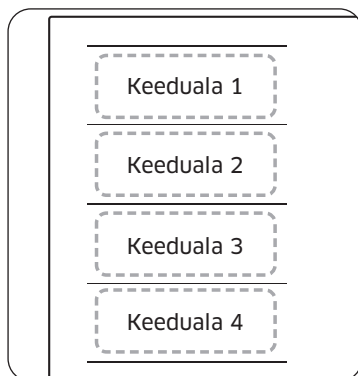
Kombineeritava keeduala funktsiooni saab suure küpsetusnõuga kasutada kogu vasakpoolsel keedualal. (Nt ovaalne küpsetusnõu, kalakeedunõu)

1. Vajutage **kombineeritava keeduala**  nuppu.
2. Võimsustaseme määramiseks ja reguleerimiseks kasutage **võimsustaseme** nuppu.

MÄRKUS

- Vajutage kasutuse ajal **kombineeritava keeduala**  nuppu, misjärel **kombineeritava keeduala** funktsioon lülitatakse välja.
- Kui puudutate **kombineeritava keeduala**  nuppu ajal, mil kõik keedualad töötavad erinevatel võimsustasemetel, seatakse see automaatselt kõrgemale tasemele.

Kombineeritav keeduala+ (üksnes mudelitele, millel on funktsioon Kombineeritav keeduala+)



Kombineeritav keeduala on suur küpsetusala pliidiplaadi vasakul poolel (vt vasakpoolset joonist), mis on loodud spetsiaalselt mitme erineva kuju ja suurusega poti ja panni samaaegseks kasutamiseks. Kombineeritava keedualal on neli ala, mida juhitakse eraldi induktoritega, võimaldades valmistada toitu olenemata sellest, kuhu küpsetusnõu keedualal asetatakse.

Kombineeritav keeduala+ võimaldab kasutada erinevate keedualade kombinatsiooni, et suurendada küpsetuspinda. Vajutage **kombineeritava keeduala** nuppu, et kasutada keeduala järgmiselt.

Keeduala 1	Keeduala 1	Keeduala 1	Keeduala 1
Keeduala 2	Keeduala 2	Keeduala 2	Keeduala 2
Keeduala 3	Keeduala 3	Keeduala 3	Keeduala 3
Keeduala 4	Keeduala 4	Keeduala 4	Keeduala 4

MÄRKUS

- Ainult ühe keeduala kasutamisel peab kasutatava küpsetusnõu põhja läbimõõt olema väiksem kui 14 cm.
- Pliidiplaadil võib kuluda küpsetusnõu asendi tuvastamiseks 5-10 sekundit.
- Küpsetusnõu tuvastamise ajal võib kosta müra.
- Ärge eemaldage küpsetusnõud toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks lülitub pliidiplaat automaatselt välja, kui küpsetusnõu eemaldatakse kauemaks kui 5 sekundit.

Kombineeritav keeduala+ kasutamine (üksnes mudelitele, millel on kombineeritav keeduala+)

- Vajutage **kombineeritava keeduala** nuppu.
- Võimsustaseme määramiseks ja reguleerimiseks kasutage **võimsustaseme** nuppu.

MÄRKUS

- Kui vajutate kasutuse ajal **kombineeritava keeduala** nuppu, siis lülitub **kombineeritava keeduala** funktsioon välja.
- Kui vajutate **kombineeritava keeduala** nuppu ajal, mil kõik keedualad töötavad erinevatel võimsustasemetel, seatakse see automaatselt kõrgemale tasemele.
- Küpsetusnõu liigutamisel või lisamisel uuele kombineeritavale keedualale tühistage praegune töö ja seejärel vajutage vastava **keeduala** nuppu, et see aktiveerida.

Kasutamine

Soojas hoidmine

1. Kasutage seda funktsiooni valmistatud toidu soojas hoidmiseks. Vajutage vastavat **keeduala**  nuppu.
2. Vajutage **soojas hoidmise**  nuppu.
3. Keeduala näidiku kuva muutub.
4. Vajutage **soojas hoidmise**  nuppu uuesti, et keeduala välja lülitada.

Taimer

Taimeri kasutamine kaitseväljalülitusena

Kui keedualale määratakse kindel aeg, lülitub keeduala selle aja möödumisel automaatselt välja. Seda funktsiooni saab kasutada samal ajal mitme keeduala puhul.

Taimeri seadistamine

Keeduala(d), millele soovite kaitseväljalülituse seadistada, tuleb sisse lülitada.

1. Vajutage **taimerinuppu** .
2. Taimeri seadistamiseks vajutage korduvalt **taimerinuppu** .
3. Taimerisätete tühistamiseks hoidke **taimerinuppu**  all 3 sekundit.

MÄRKUS

- Sätete kiiremaks vahetamiseks hoidke all mis tahes **taimerinuppu** , kuni jõutakse soovitud väärtuseni.
- Taimeri tühistamisel kostab mitmekordne helisignaal. Sellele vaatamata pole keeduala välja lülitatud.

Peatamine/jätkamine

Funktsioon **Peatamine/jätkamine** lülitab kõik sisselülitatud keedualad samaaegselt madalale võimsustasemele ja seejärel tagasi eelnevalt valitud võimsustasemele. Seda funktsiooni saab kasutada lühiajaliselt toiduvalmistamise katkestamiseks ja seejärel jätkamiseks, nt kui on vaja telefonile vastata. Kui funktsioon **Peatamine/jätkamine** on aktiveeritud, on kõik puutenupud peale **peatamise ja lukustamise**  ja **sisse-/väljalülituse**  blokeeritud. Toiduvalmistamise jätkamiseks puudutage uuesti nuppu **Peatamine ja lukustamine** .

	Juhtpaneel	Näidik
Sisselülitamine	Puudutage nuppu Peata ja lukusta 	
Väljalülitamine	Puudutage nuppu Peata ja lukusta 	Eelmisele võimsustasemele naasmine

Kiirseiskamine

See funktsioon kiirendab toiduvalmistamise lõpetamisprotsessi. Keeduala väljalülitamiseks hoidke 2 sekundit all **keeduala**  nuppu.

MÄRKUS

Kombineeritava keeduala  nupp ei toeta kiirseiskamise funktsiooni.

Lapselukk

Lapselukku saab kasutada keeduala tahtmatu sisselülitamise ja küpsetuspinna aktiveerimise vältimiseks. Lisaks saab lukustada juhtpaneeli, v.a **toitenuppu** ① (ainult väljalülitus), et vältida seadistuste tahtmatut muutmist, nt lapiga juhtpaneeli pühkides.

Lapseluku sisse-/väljalülitamine

1. Hoidke **peatamise ja lukustamise**  nuppu all umbes 3 sekundit. Kinnituseks kõlab helisignaal.
2. Puudutage mis tahes nuppu.  kuvatakse näidikutel, mis viitab sellele, et lapselukk on aktiveeritud.
3. Lapseluku väljalülitamiseks hoidke uuesti nuppu **Peata ja lukusta**  all 3 sekundit. Kinnituseks kõlab helisignaal.

MÄRKUS

- Lapselukk on aktiivne olenemata sellest, kas seade on sisse või välja lülitatud.
- Lapseluku saab aktiveerida toiduvalmistamise ajal. Keeduala väljalülitamiseks, kui lapselukk on sisse lülitatud, puudutage **Toitenuppu** ① või lülitage lapselukk esmalt välja ja seejärel puudutage vastava **keeduala**  nuppu.

Maksimumvõimsuse piirang

See funktsioon võimaldab muuta seadme maksimumvõimsust.

1. Seade peab olema välja lülitatud.
2. Hoidke umbes 3 sekundit all nuppu **Peata ja lukusta** , et lülitada sisse lapselukk.
3. Hoidke korraga umbes 3 sekundit all vasaku eesmise **keeduala**  nuppu ja parema eesmise **keeduala**  nuppu.
4. Hoidke **taimerinuppu**  all umbes 3 sekundit. Näidiku kuvatakse **P**  ja praegune maksimumvõimsus.
5. Võimsusepiirangut saate reguleerida **peatamise ja lukustamise**  nupuga. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Seadistuse kinnitamiseks puudutage **toitenuppu** ①.

MÄRKUS

Madala võimsuse (3000 W, 4000 W) režiimis kohandatakse võimsustaset automaatselt.

Kasutamine

Heli sisse-/väljalülitamine

1. Hoidke **Toitenupp** ① all umbes 1-2 sekundit.
2. Hoidke **taimerinupp** ⌚ all 3 sekundit 10 sekundi jooksul pärast toite sisselülitamist.
3. Heli lülitub välja ja näidikul kuvatakse **OFF**.
4. Heliseadistuse muutmiseks korrake 1. ja 2. sammu. Heli lülitub sisse ja näidikul kuvatakse **ON**.

MÄRKUS

Heliseadistust ei saa muuta, kui seadme sisselülitamisest on möödunud rohkem kui 10 sekundit.

Nutikas ühendamine

Pliidiplaadil on sisseehitatud Wi-Fi-moodul, mida saab kasutada pliidiplaadi sünkroonimiseks rakendusega SmartThings. Nutitelefoni rakenduses saate:

- jälgida pliidiplaadi keedualade tööolekut ja võimsustaseme seadistust;
- kontrollida ja muuta taimeriseadistust.

Rakenduse SmartThings kaudu juhitud funktsioonid ei pruugi töötada sujuvalt, kui sideühendus on kehv või toode on paigaldatud kohta, kus Wi-Fi-signaal on nõrk.

Pliidiplaadi ühendamine

Enne Samsungi pliidiplaadi kaugjuhtimisfunktsioonide kasutamist tuleb see rakendusega SmartThings siduda.

1. Laadige alla ja käivitage rakendus SmartThings oma nutiseadmes.
2. Hoidke **Toitenupp** ① all umbes 1-2 sekundit, et lülitada pliidiplaat sisse.
3. Hoidke umbes 3 sekundit all nuppu **Peata ja lukusta**  et lülitada sisse lapselukk.
4. Järgige rakenduses olevaid juhiseid ning seejärel hoidke 3 sekundit all nuppu **Max**.
5. Ühenduse loomise ajal vilgub Wi-Fi märgutuli. Kui protsess on lõppenud, jääb tuli püsivalt põlema. Nüüd on pliidiplaat edukalt ühendatud.
6. Kui nutika ühendamise Wi-Fi märgutuli ei sütti, järgige rakenduse juhiseid, et uuesti ühendada.

MÄRKUS

- Seadistage nutika ühendamise funktsiooni vaid siis, kui pliidiplaadiga ei tehta ühtegi toimingut.
- Lisateavet vt veebijuhendist aadressil www.samsung.com

Wi-Fi sisse-/väljalülitamine

- Wi-Fi sisse-/väljalülitamiseks korrake sammu 2 kuni 4.

Õhupuhasti juhtimine

Sellel tootel on Bluetooth-seade, mida saab kasutada pliidiplaadi ühendamiseks Samsungi õhupuhasti juhtmoodulitega. Bluetooth-ühenduse kaudu saab kasutada õhupuhasti juhtfunktsiooni rakenduses SmartThings.

Lisateavet Samsungi õhupuhasti juhtimise toega mudelite kohta vt aadressilt www.samsung.com.

Ühendamine õhupuhasti juhtmooduliga

1. Laadige alla ja käivitage rakendus SmartThings oma nutitefonis. Seejärel läbige nutika ühendamise protsess pliidiplaadiga ühenduse loomiseks.
2. Järgige õhupuhasti juhtmooduli Bluetoothi juhiseid ja aktiveerige Bluetooth-ühendus.
3. Bluetooth-ühenduse loomiseks hoidke korraka all **taimerinuppu**  ning **peatamise ja lukustamise**  nuppu. Kui Bluetooth-ühenduse loomine õnnestub, kuvatakse näidikul .
4. Õhupuhasti juhtimiseks järgige õhupuhasti juhtmooduli kasutusjuhendi juhiseid ja rakenduse juhendit.

MÄRKUS

- Kui nutikas ühendamine ei õnnestu, ei saa te kasutada rakendust SmartThings õhupuhasti jälgimiseks ja juhtimiseks.
- Kui pliidiplaat ei ole nutika ühendamise kaudu ühendatud, saate kasutada Bluetooth-ühendust, et pliidiplaat ja õhupuhasti omavahel siduda ning sünkronida. Selleks järgige ülaltoodud 2. ja 3. sammu.

Seadme hooldamine

Pliidiplaat

HOIATUS!

Puhastusvahendid ei tohi puutuda kokku kuuma keraamilise klaaspinnaga. Kõik puhastusvahendid tuleb pärast puhastamist piisava koguse puhta veega eemaldada, kuna need võivad pinna kuumenedes söövitavaks muutuda. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, nagu grilli või ahju pihustatavad puhastusvahendid, küürimiskäsnad või abrasiivsed pannide puhastusvahendid.

MÄRKUS

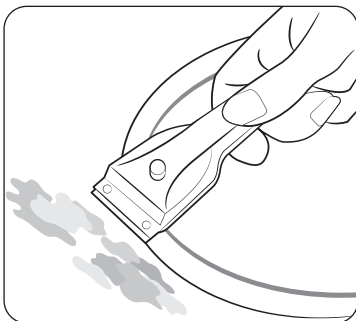
Puhastage keraamilist klaaspinda pärast igat kasutuskorda, kui see on puudutades veel soe. Sedasi väldite toidujääkide pinna külge kõrbemist. Eemaldage katlakivi, veeplekid, rasvapritsmed ja metalli värvimuutused poes müüdavate keraamilise klaasi või roostevaba terase puhastusvahenditega.

Kergesti eemaldatav mustus

1. Pühkige keraamilist klaaspinda niiske lapiga.
2. Kuivatage puhta lapiga. Puhastusvahendi jäägid tuleb pinnalt eemaldada.
3. Puhastage keraamilisest klaasist küpsetuspinda põhjalikult kord nädalas poes müüdavate keraamilise klaasi või roostevaba terase puhastusvahenditega.
4. Puhastage keraamilist klaaspinda piisava koguse puhta veega ja kuivatage puhta ebemevaba lapiga.

Seadme hooldamine

Raskesti eemaldatav mustus



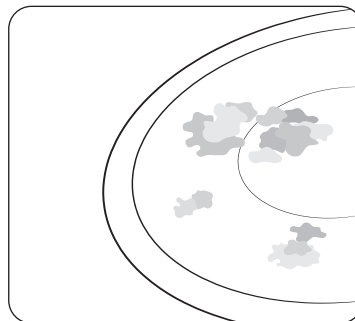
1. Kasutage ülekeenud või raskesti eemaldatavate toidujääkide eemaldamiseks klaasikraabitsat.
2. Asetage klaasikraabits nurga all vastu keraamilist klaaspinda.
3. Eemaldage mustus kraabitsaga kraapides.



MÄRKUS

Klaasikraabitsad ja keraamilise klaasi puhastusvahendid on saadaval vastavate seadmete edasimüüjate käest.

Probleemne mustus



1. Eemaldage kõrbenud suhkur või sulanud plast, foolium või muu materjal klaasikraabitsa abil kohe, kui see on alles soe.

⚠ HOIATUS!

Klaasikraabitsa kuumal keedualal kasutamisel võite ennast põletada.

2. Puhastage pliidiplaati tavapäraselt, kui see on piisavalt jahtunud. Kui keeduala, kus on midagi sulanud, on jahtunud, soojendage seda uuesti puhastamiseks.



MÄRKUS

Keraamilisele klaaspinnale tekkinud kriime või tumedaid plekke, mille on põhjustanud näiteks teravate servadega pann, ei saa eemaldada. Kuid need ei takista pliidiplaadi kasutamist.

Pliidiplaadi raam (valikuline)

⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage pliidiplaadi raamil äädikat, sidrunimahla ega katlakivieemaldit, kuna need põhjustavad värvi tuhmumist.

1. Puhastage raami niiske lapiga.
2. Niisutage kuivanud mustust niiske lapiga. Seejärel eemaldage mustus ja kuivatage.

Pliidiplaadi kahjustamise vältimiseks toimige järgmiselt

- Ärge kasutage pliidiplaati tööpinnana või asjade hoidmiseks.
- Ärge lülitage keeduala sisse, kui sellel pole küpsetusnõud või sellel olev küpsetusnõu on tühi.
- Keraamiline klaas on väga tugev ja äärmusliku temperatuuri suhtes vastupidav, kuid mitte purunematu. See võib katki minna, kui pliidiplaadile kukub eriti terav või raske ese.
- Ärge pange pliidiplaadi raamile keedu- või küpsetusnõusid. Need võivad raami viimistlust kriimustada või kahjustada.
- Vältige pliidiplaadi raamile happeliste vedelike, nt äädika, sidrunimahla ja katlakivieemaldite, sattumist, kuna need võivad põhjustada värvi tuhmumist.
- Kui kuumale keedualale satub suhkur või suhkrut sisaldav toit ja see sulab, tuleks see kohe klaasikraabitsaga eemaldada, kuni see on veel soe. Kui lasete sellel jahtuda, võib see eemaldamisel pinda kahjustada.
- Hoidke kõik sulada võivad esemed, nt plastnõud, foolium või fooliumist ahjunõud, keraamilisest klaaspinnast eemale. Kui midagi sellist peaks pliidiplaadile sulama, tuleb see kohe kraabitsaga eemaldada.

Veaotsing ja parandus

Veaotsing

Rike võib olla tingitud pisiveast, mille saate järgmiste suuniste abil iseseisvalt kõrvaldada. Kui järgmised suunised ei aita teil konkreetset probleemi kõrvaldada, ärge proovige teha täiendavaid parandusi.

⚠ HOIATUS!

Seadet võib remontida ainult kvalifitseeritud hooldustehnik. Valesti tehtud parandustööd võivad oluliselt kasutaja ohutust vähendada. Kui seade vajab remonti, võtke ühendust kohaliku hooldusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Mida teha, kui keedualad ei tööta?	• Seadme juhtmestikus kasutatud kaitse ei tööta.	• Kui kaitsmed rakenduvad korduvalt, võtke ühendust elektrikuga.
Mida teha, kui keedualad ei lülitu sisse?	• Toitenuppu ① vajutati kogemata. • Juhtpaneel on osaliselt niiske lapi või vedelikuga kaetud.	• Lülitage seade õigesti sisse. • Puhastage juhtpaneel.
Mida teha, kui näidik kustub äkki, v.a sümbolid H, H jääkkuumuse näidiku puhul?	• Toitenuppu ① vajutati kogemata. • Juhtpaneel on osaliselt niiske lapi või vedelikuga kaetud.	• Lülitage seade õigesti sisse. • Puhastage juhtpaneel.
Mida teha, kui pärast keedualade väljalülitamist ei kuvata näidikul jääkkuumuse teavet?	• Keeduala kasutati ainult lühiajaliselt, mille käigus ei kuumenenud see piisavalt.	• Kui keeduala on kuum, võtke ühendust kohaliku hooldusega.

Veaotsing ja parandus

Teabekood	Võimalik põhjus	Lahendus
C0	Keeduala temperatuurianduri viga.	Seadme taaskäivitamiseks vajutage toitenuppu ①. Probleemi püsimisel katkestage toide kauemaks kui 30 sekundit. Seejärel taaskäivitage seade ja proovige uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust kohaliku hoolduskeskusega.
C1	Andur tuvastas määratud kõrgema temperatuuri.	
C2	PBA-anduri viga.	
A2	Alalisvoolumootor ei tööta trükkplaadi või juhtmestiku rikke või mootori laba elektriliste häirete tõttu.	
d0	Nuppu hoitakse all kauem kui 8 sekundit.	Kontrollige, kas nuppu vajutatakse või see on märg. Probleemi püsimisel vajutage seadme taaskäivitamiseks toitenuppu ①. Probleemi püsimisel võtke ühendust kohaliku hoolduskeskusega.
F0	Ülem- ja alamtrükkplaatide vaheline side katkeb.	Seadme taaskäivitamiseks vajutage toitenuppu ①. Probleemi püsimisel katkestage toide kauemaks kui 30 sekundit. Seejärel taaskäivitage seade. Probleemi püsimisel võtke ühendust kohaliku hoolduskeskusega.
F2	Puutetundlik juhtpaneel ei tööta korralikult.	
UP	Voolupinge erineb tavapärasest (220 – 240 V).	Kontrollige kodu elektrisüsteemi.
YB	Kui keedunõu ei sobi induktsoonpliidile või keedunõud ei ole plaadile asetatud, kuvatakse sellekohane teave.	Kasutage induktsoonpliiidi jaoks mõeldud keedunõud.

Mida teha, kui keedualad ei lülitu sisse või välja?

Selle põhjus võib olla üks järgmistest.

- Juhtpaneel on osaliselt niiske lapi või vedelikuga kaetud.
- Lapselukk on aktiveeritud ja näidikul kuvatakse .

Mida teha, kui süttib näidik .

Kontrollige järgmist.

- Juhtpaneel on osaliselt niiske lapi või vedelikuga kaetud. Vajutage lähtestamiseks **Toitenuppu** ①.
- Kui vedelik on juhtpaneelile voolanud, pühkige see ära.

Mida teha, kui süttib näidik .

Kontrollige järgmist.

- Pliidiplaat on tavapärase kasutamise tõttu ülekuumenenud.
- Kui pliidiplaat on jahtunud, puudutage lähtestamiseks **Toitenuppu** ①.

Mida teha, kui süttib näidik .

Kontrollige järgmist.

- Küpsetusnõu ei ole sobiv, on liiga väike või keedualale pole küpsetusnõud asetatud.
- Kui kasutate sobivat küpsetusnõud, kustub kuvatav teade automaatselt.

Mida teha, kui jahutusventilaator töötab pärast pliidiplaadi väljalülitamist?

Kontrollige järgmist.

- Kui olete pliidiplaadi kasutamise lõpetanud, töötab ventilaator jahutamiseks edasi.
- Kui pliidiplaadi elektroonika on jahtunud või möödunud on maksimaalne aeg (10 minutit), lülitatakse ventilaator välja.
- Kui taotlete parandust, kuna seadme töös esines rike, võib tehniku visiit olla tasuline isegi garantii kehtivusajal.

Parandus

Enne hooldusse helistamist vaadake jaotist „**Veaotsing**“. Kui see ei aita, järgige alljärgnevat suuniseid.

Kas tegemist on tehnilise rikkega?

Kui jah, võtke ühendust kohaliku hooldusega.

Varuge enne ühenduse võtmist kogu vajalik teave. See lihtsustab vea tuvastamist ja võimaldab paremini otsustada, kas tehniku visiit on vajalik või mitte.

Pange kirja järgmine teave.

- Milline on vea iseloom?
- Mis olukorras viga esineb?

Enne helistamist veenduge, et teil oleks käepärast seadme mudeli ja seerianumber. Andmed on esitatud andmesildil järgmiselt.

- Mudeli kirjeldus
- Seerianumber (15-kohaline)

Soovitame märkida selle teabe siia, et see oleks kiiresti leitav.

- Mudel:
- Seerianumber:

Millised parandustööd on tasulised isegi garantiiajal?

- Kui kasutaja oleks saanud vea iseseisvalt kõrvaldada, rakendades jaotises „**Veaotsing**“ soovitatud lahendusi.
- Kui tehnik peab tegema kordusvisiite, kuna talle ei esitatud enne visiiti kogu asjakohast teavet ja ta peab selle tagajärjel näiteks varuosi tooma minema. Varudes enne helistamist kogu vajaliku teabe, nagu eespool kirjeldatud, hoiate nende visiiditasude pealt kokku.

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
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
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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support