NZ64M3707AK

Induction Hob

user manual

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

PN:16166000A15318

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.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS.

The following symbols are used in the text of this Owner's 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

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

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 ELECTRICAL SAFETY

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.

⚠ WARNING CHILD SAFETY

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

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

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.

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.

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.

⚠ WARNING SAFETY DURING USE

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.

Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.
There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.

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

Do not use the hob to dry clothes.

Never store flammable materials such as aerosols and detergents in draws or cupboards under the hob.

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

WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

⚠ WARNING SAFETY WHEN CLEANING

Always turn the appliance off before cleaning.

For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high - pressure cleaner.

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

Steam cleaner is not to be used.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ WARNING SEVERE WARNING SIGNS FOR INSTALLATION

- The installation of this appliance must be performed by a qualified hob service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Hob”.

  Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Appliance should allow to disconnection of the appliance 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.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION CAUTION SIGNS FOR INSTALLATION

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the hob

⚠ WARNING SEVERE WARNING SIGNS FOR ELECTRIC

★ Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

★ Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION CAUTION SIGNS FOR ELECTRIC

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING SEVERE WARNING SIGNS FOR USING

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

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

ALWAYS use hob gloves when removing a dish from the hob to avoid unintentional burn.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

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.

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

WARNING : Only allow children to use the hob without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the hob in a safe way and understands the hazards of improper use.

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

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

WARNING : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

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

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

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

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.
- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the hob function.

- Failure to do so may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the hob.

- This may result in fire or an explosion.

To heat beverages such as coffee, tea, liquor or water or dishes such as curry, soup or stew, use a low power setting and make sure to stir the contents while heating them.

- Using a high power setting **can cause the contents to boil over without warning** and cause serious burns.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet, and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

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

- Do not use any fuse(such as cooper, steel wire, etc.) other than the standard fuse.

- When repairing or reinstalling the appliance is required, contact your nearest service centre.
- Failure to do so may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance is flooded, please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

CAUTION CAUTION SIGNS FOR USING

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part thereof during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.

If normal times are allowed they may overheat and burn.

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

Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid (Model which has lid only).

⦸ Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, hob cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not stare at the hob elements (Model which was installed halogen lamp only).

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector (Model which was installed pan detector only).

⚠ WARNING SEVERE WARNING SIGNS FOR CLEANING

⦸ Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

⚠ WARNING CAUTION SIGNS FOR CLEANING

★ The hob should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the hob in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

⦸ Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

disposal instructions

⚠ WARNING DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL

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.

⚠ WARNING 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.

contents

INSTALLING THE HOB 16

16 Regulations and compliance
16 Safety instructions for the installer
17 Connecting to the mains power supply
19 Installing into the countertop

PARTS AND FEATURES 21

21 Cooking zones
21 Control panel
22 Components
22 Induction heating
23 The key features of your appliance
24 Safety shutoff
25 Residual heat indicator
25 Temperature detection

BEFORE YOU BEGIN 26

26 Initial cleaning

HOB USE 26

26 Cookware for induction cooking zones
27 Suitability test
27 Size of pans
27 Operating noises
28 Using suitable cookware
29 Using the touch control sensors
29 Switching the appliance on
29 Select cooking zone and heat setting
30 Switching the appliance off
30 Switching a cooking zone off
30 Using the child safety lock
31 Timer
33 Power boost control
33 Power management
34 Suggested settings for cooking specific foods

CLEANING AND CARE 35

35 Hob
36 Hob frame (option)
36 To avoid damaging your appliance

WARRANTY AND SERVICE 38

38 FAQs and troubleshooting
40 Service

TECHNICAL DATA 41

41 Technical data
41 Cooking zones

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.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- 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.
- 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 is to be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

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.**

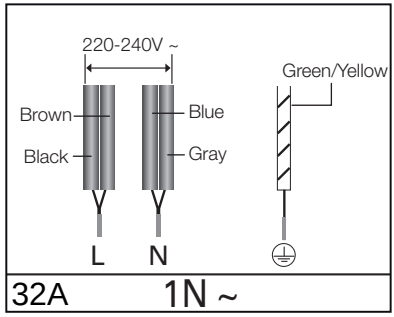
⚠ WARNING Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suit- able cookware.

When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.

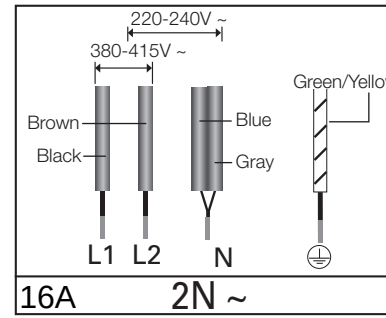
⚠ WARNING Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

⚠ 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.

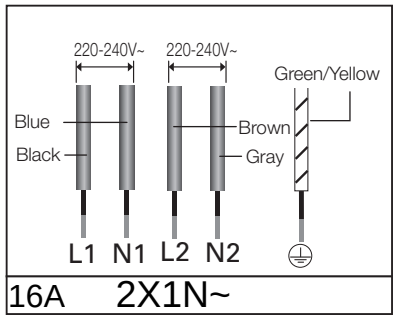
- **1N ~**



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



2x1N~: Separate the wires before connection.



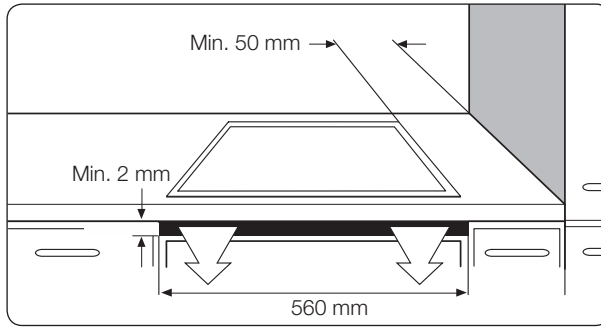
⚠ WARNING For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

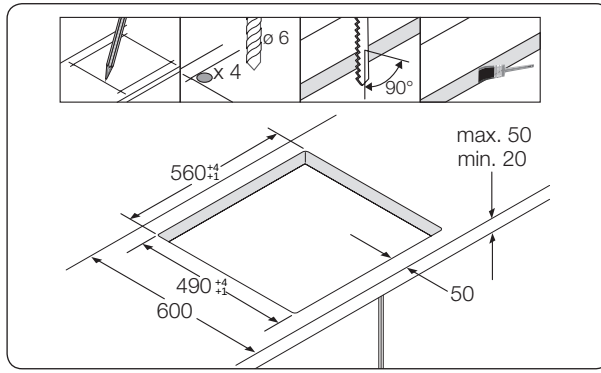
INSTALLING INTO THE COUNTERTOP

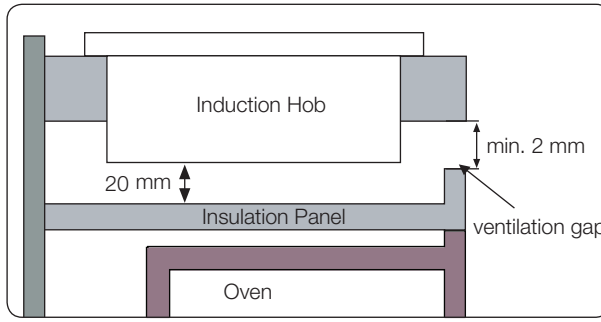
Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

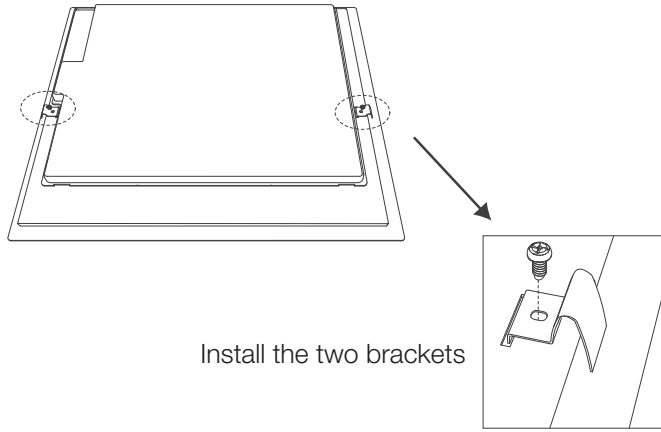
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

Secure the brackets at both sides with the provided screws before installation.

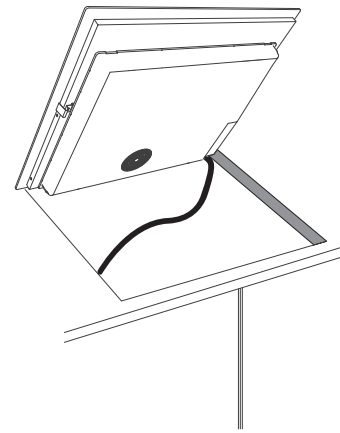




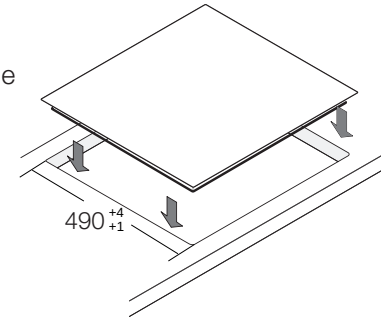




Install the two brackets

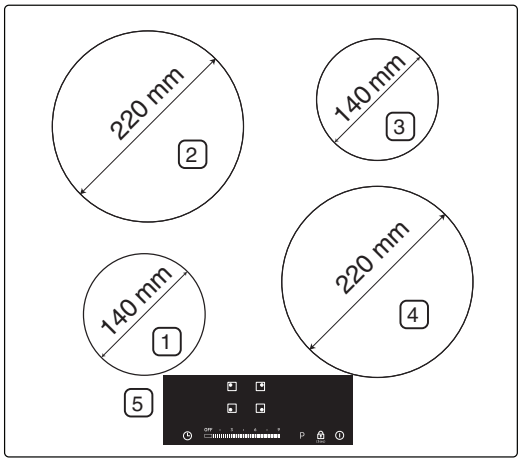


Put into the hole



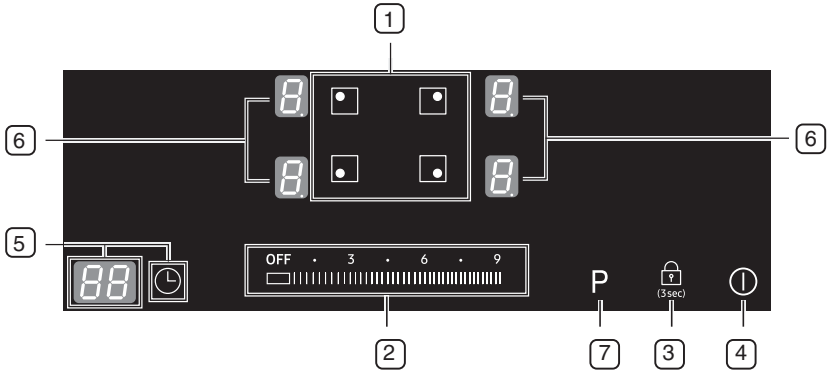
parts and features

COOKING ZONES



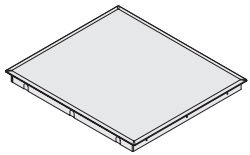
1. Induction cooking zone 1250 W with Power Boost 1500 W
2. Induction cooking zone 2350 W with Power Boost 2600 W
3. Induction cooking zone 1250 W with Power Boost 1500 W
4. Induction cooking zone 2350 W with Power Boost 2600 W
5. Control panel

CONTROL PANEL

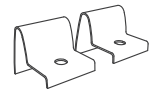


1. Cooking zone selectors
2. Heat/timer setting selectors
3. Lock control sensor
4. On/Off control sensor
5. Timer control sensor and display
6. Indicators for heat settings and residual heat
7. Boost sensor

COMPONENTS



Induction hob



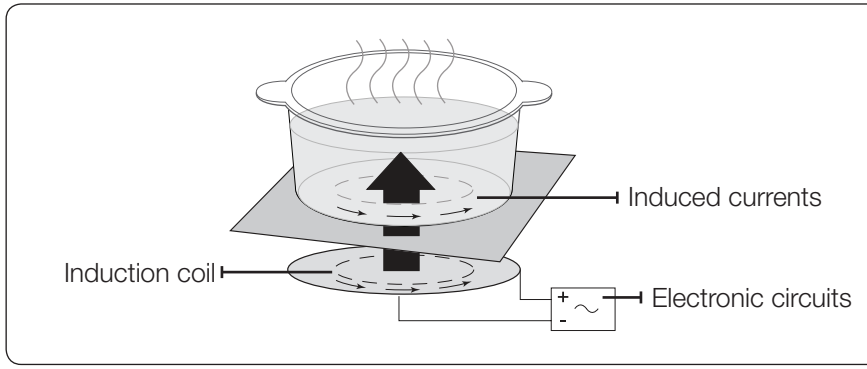
Installation brackets



Screws

INDUCTION HEATING

- **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.

THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE

- **Ceramic glass cooking surface** : The appliance has a ceramic glass cooking surface and rapid - response cooking zones.
- **Touch control sensors** : Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning** : The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On/Off sensor** : The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators** : Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff** : A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator** : An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Power Boost** P : Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level ‘9’. (The display will show ‘P’.)
- **Auto Pan-Detection** : Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
- **Digital displays** : The display fields are assigned to the cooking zones. They show the following information
  - - :the appliance has been switched on
  - 1 to 9, P :selected heat settings
  - H :residual heat
  - L : the child lock is activated

- E3 E4 :error message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
- U :error message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.

SAFETY SHUTOFF

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.
Any residual warmth will be indicated with H (for “hot”) in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.
The cooking zones switch themselves off at the following times.

Heat setting	Switch off
1-3	After 8 hours
4-6	After 4 hours
7-9	After 2 hours

If the Hob is overheated because of abnormal operation, E3 E4 will be displayed. And the Hob will be switched off.

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

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

If there are no input it will be switch off after 1 minute.

Other reasons why a cooking zone can switch itself off

All cooking zones can turn off themselves if liquid boils over and lands on the control panel.

The automatic shutoff can 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 main **On/Off control** ⏻ sensor after the liquid or the cloth has been removed .

RESIDUAL HEAT INDICATOR

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

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

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

⚠ WARNING If the power supply is interrupted, the H symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

TEMPERATURE DETECTION

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

When you have fnished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute.

before you begin

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.

hob use

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

The induction hob can only be turned on when a cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the following suitable cookware.

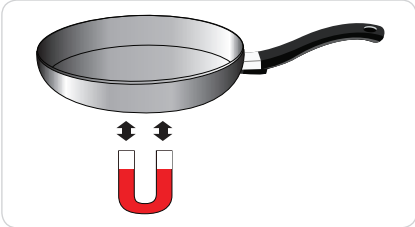
Cookware material

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

- Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.
- Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

SUITABILITY TEST

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



SIZE OF PANS

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

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

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.

USING SUITABLE COOKWARE

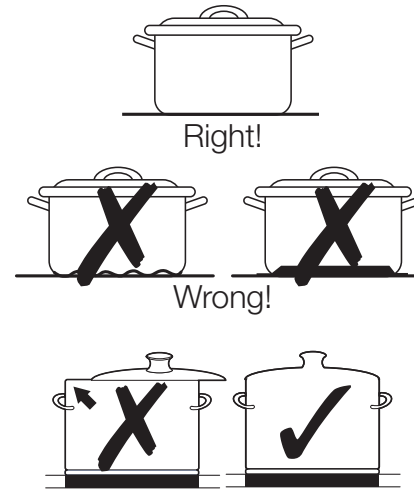
Better pans produce better results.

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

Energy saving tips

You can save valuable energy by observing the following points.

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



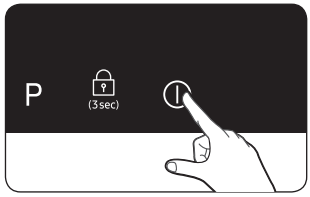
USING THE TOUCH CONTROL SENSORS

To operate the touch control sensors, touch the desired panel 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 sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

SWITCHING THE APPLIANCE ON

1. Touch the **On/Off** ⏻ sensor for approximately 1 seconds.

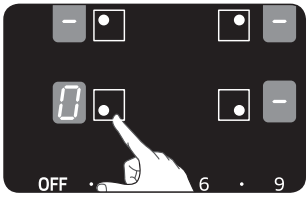
2. The digital displays will show **-**.



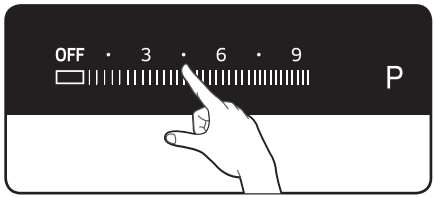
After the **On/Off control** ⏻ sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 1 minutes. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

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



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

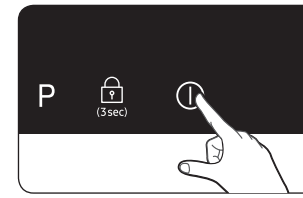


If more than one sensor except the slide touch key is pressed for longer than 10 seconds, An acoustic signal will sound and the appliance is switched off. To reset, touch the **On/Off control** ⏻ sensor.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To completely switch off the appliance, use the **On/Off control** ⏻ sensor.

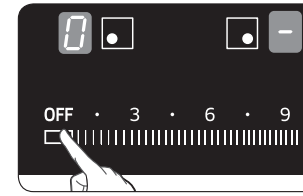
Touch the **On/Off** ⏻ sensor for approximately 1 second.



After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H (for “hot”).

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch off a cooking zone, return the setting to 0 by using the control panel’s **OFF control** sensor.

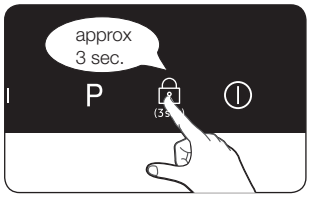


USING THE CHILD SAFETY LOCK

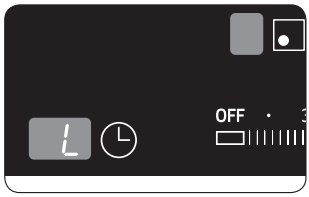
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface.
Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ⏻ sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example,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

Switching the child safety lock on / off

1. Touch the **Lock control** sensor for approximately 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.



2. will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.



3. For switching the child safety lock off, touch the **Lock control** sensor again for 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.

TIMER

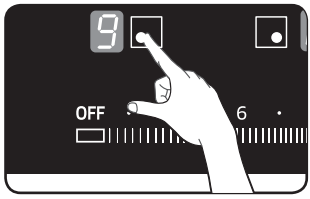
There are two ways to use the timer:

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.
Using the timer to count down:
The countdown timer cannot be used if a cooking zone has been switched on.

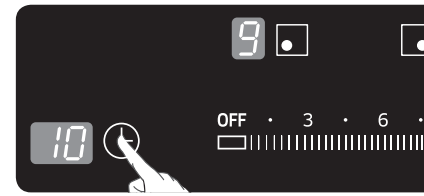
Setting the safety shutoff

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

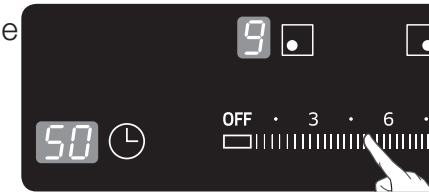
1. Touching the heating zone selection control



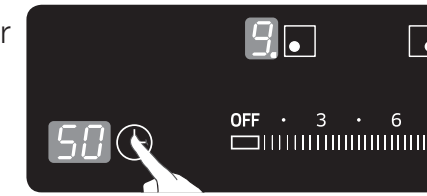
2. Touch the sensor, the '10' will show in the timer display,and the '1' flashes.



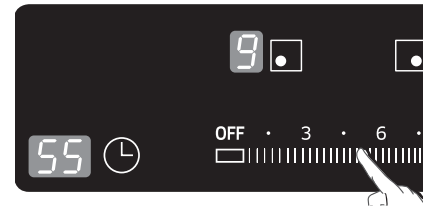
3. Set the time by touching the slide touch control. (can set 10 min, 20 min, 90 min)



4. Touch the "timer control" sensor again. The "0" will flashes.



5. Set the time by touching the slide touch control. (can set 1 min, 2 min, 9 min)



- Dot(.) symbol will flash on the right side of power level during safety shutoff timer.
- To cancel the timer setting, make time to zero. The timer display will show " 00 "

Countdown timer

For the countdown timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones do not be selected.

1. Touch the **Timer control** ◷ sensor.
10 will appear in the timer display.

2. Set the desired period of time using the slide touch control sensor.
The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.
To adjust the remaining time, touch the **Timer control** ◷ sensor. and change the setting using the slide touch control sensor.

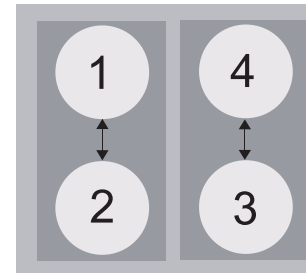
3. Buzzer will beeps for 30 seconds when the setting timer is finished.

POWER BOOST CONTROL

The power boost function P makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)
The power boost function is activated for maximum 5 minutes for each cooking zones.
After these times, the cooking zones automatically return to power level 9.

In certain circumstances, the Power boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

POWER MANAGEMENT



The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the power boost function , Power Management automatically reduced the heat setting of paired another cooking zone.

- Left side : No.1 and No.2 is paired cooking zone
- Right side : No.3 and No.4 is paired cooking zone

The indicator for this cooking zone changes from the heat setting set to maximum possible heat setting.

- Example

Last heat setting of cooking zone (No.3)	Paired another cooking zone's heat setting (No.4)	
	Original heat setting	Automatically changed heat setting
Power Boost	6 level	2 level

SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

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

Switch Setting	Cooking method	Examples for Use
9/P	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash,braising meat)
7-8	Intensive Frying	Steak, Srloin, Hash Brown, Sausages
5-6	Frying	Schnitzel / chops, Liver, Fish, Rissoles, Fried egg pancakes/Griddle cakes
3-4	Steaming Stewing	Steaming and stewing of small amount of vegetables, Boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatin, melting chocolate

- The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

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.

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

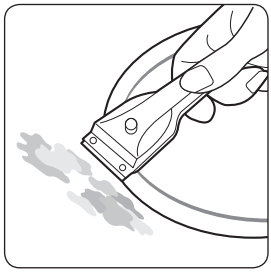
Light Soiling

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

Stubborn Soiling

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

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



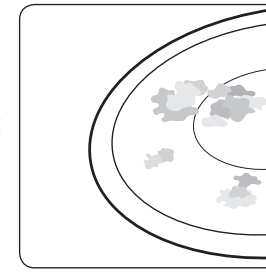
Problem Dirt

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.

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.

FAQS AND TROUBLESHOOTING

A fault may result from a minor error 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.

What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:

- The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
- The appliance is properly switched on.
- The control indicators in the control panel are illuminated.
- The cooking zone is switched on.
- The cooking zones are set at the desired heat settings.

What should I do if the cooking zones will not switch on?

Check for the following possibilities:

- A period of more than 1 minute has elapsed between when the On/Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section “Switching the appliance on”).
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if the display except for H the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:

- The On/Off sensor was accidentally actuated.
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth H is not indicated in the display?

Check for the following possibility:

- The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

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.

What should I do if the E3 E4 display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the “On/Off” control sensor for resetting.

What should I do if the U display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

- When you have fnished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute by itself for cooling down.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

SERVICE

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

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

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

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

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

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

Model: _____

Serial number: _____

When do you incur costs even during the warranty period?

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

technical data

TECHNICAL DATA

NZ64M3707AK

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	57 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
Connection voltage		220 - 240 V/400V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight(NZ64M3707AK)	Net	10.6 kg
	Gross	12.1 kg

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Rear left	220 mm	2350 W / Boost 2600 W
Front left	140 mm	1250 W / Boost 1500 W
Front right	220 mm	2350 W / Boost 2600 W
Rear right	140 mm	1250 W / Boost 1500 W

note

note

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
DENMARK	70 70 19 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	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (*0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56 480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 (HHP) 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

NZ64M3707AK

Table de cuisson à induction

Guide d'installation et d'utilisation

FRANÇAIS

Remerciement

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Samsung.

SAMSUNG

Utilisation de ce guide

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation, et faire surtout attention aux informations de sécurité, qui figurent dans la partie suivante. Gardez ce guide comme document de référence. Au cas où la possession de l'appareil serait cédée à un autre particulier, veuillez lui transmettre en même temps ce guide.

Marques de sécurité et précautions

Dans ce guide, vous trouverez les marques de sécurité suivantes:

⚠ **Avertissement**	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures **graves ou mortelles.**
⚠ **Attention**	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures **légères ou aux dégâts matériels.**
Attention	Lors de la cuisson, prenez ces mesures de précaution de base afin d'éviter incendie, explosion, commotion électrique, ou blessure.

	Ne pas essayer de faire cela.
	Ne pas démonter l'appareil.
	Ne pas toucher.
	Suivre strictement les consignes.
	Débrancher l'appareil de la prise.
	Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter la commotion électrique.
	Appelez le centre de services pour demander des aides.
	Note
	Important

Consignes de sécurité

Les caractéristiques de sécurité de l'appareil sont conformes aux normes techniques en vigueur. Pourtant, en tant que fabricant, nous considérons qu'il est de notre responsabilité de vous familiariser aux consignes suivantes.

⚠ Avertissement Sécurité en électricité

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

Les éventuelles réparations de votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié. Les réparations faites par une personne incompétente pourraient causer des blessures ou des pannes sérieuses. Si votre appareil nécessite des réparations, veuillez prendre contact avec le centre de services local. Le fait de ne pas suivre ces consignes causerait des dégâts et annulera la garantie.

L'appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été correctement installé dans un endroit dont les conditions sont conformes aux normes applicables. Cela pour assurer une protection nécessaire contre la commotion requise par les normes en vigueur.

En cas de non fonctionnement, cassure, fêlure ou fissure:
- éteignez immédiatement toutes les zones de cuisson;
- déconnectez la table de l'alimentation électrique; et
- prenez contact avec le centre de services local.

⚠ Avertissement Sécurité enfant

Cette table de cuisson n'est pas prévue pour être utilisée par des enfants ou des personnes invalides, sauf s'ils sont surveillés par un adulte responsable de leur sécurité.

Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les zones de cuisson s'échauffent quand vous les utilisez. Il convient de garder les petits enfants loin de l'appareil.

Avertissement: L'appareil et ses pièces deviennent chauds pendant l'utilisation.
Prenez garde et ne touchez pas les pièces de réchauffage.
Gardez les enfants à moins de 8 ans loin de la table, à moins qu'ils soient surveillés pendant l'utilisation de l'appareil.

A condition d'être surveillés ou d'avoir été instruits sur l'utilisation de l'appareil, l'enfant de plus de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, peuvent aussi se servir de l'appareil. Cependant, ne laissez pas un enfant jouer avec l'appareil. Le nettoyage et le maintien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sauf s'il est surveillé par un adulte.

⚠ Avertissement Sécurité pendant l'utilisation

Cet appareil est destiné à la cuisine et la friture normales par des particuliers dans un lieu d'habitation. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.

N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer une chambre.
Faites bien attention quand vous branchez un autre appareil à proximité de la table, pour que son câble ne soit pas en contact avec les zones de cuisson.

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

Éteignez les zones de cuisson après l'utilisation.

Gardez le clavier de commandes toujours propre et sec.

Ne mettez jamais des objets combustibles sur la table pour qu'ils ne prennent pas feu.

N'utilisez jamais la table pour chauffer des feuilles d'aluminium, des objets enveloppés dans des feuilles d'aluminium, ou de la nourriture surgelée enveloppée dans des feuilles d'aluminium.

La négligence en cours d'utilisation pourrait conduire aux risques d'incendies.

Assurez-vous que les câbles d'autres appareils électriques ne sont

pas en contact avec la surface chaude de la table ou avec des récipients chauds.

N'utilisez pas la table pour sécher des vêtements.

Ne mettez pas de matériels combustibles, aérosols et détergents par exemple, dans les tiroirs ou armoires sous la table.

Avertissement: Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs, il leur faut garder la partie supérieure du corps à 30cm au minimum des zones de cuissons fonctionnant. En cas de doute, veuillez consulter votre docteur ou le fabricant de votre équipement médical.

Avertissement: L'appareil n'est pas conçu pour chauffer du gras ou de l'huile, ce qui pourrait s'avérer dangereux et pourrait provoquer un incendie.

N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. En cas d'incendie, il faut éteindre immédiatement l'appareil et couvrir le feu avec un couvercle ou une couverture de feu.

Avertissement: Danger d'incendie: ne pas utiliser les zones de cuisson comme une zone de stockage.

⚠ Avertissement Sécurité nettoyage

Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.

Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas nettoyer l'appareil avec un bec de vapeur ou avec un équipement à haute pression.

Nettoyez la table tout en suivant les consignes sur le nettoyage et l'entretien, qui figurent dans ce guide.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec des produits abrasifs ou avec des grattoirs en métal, parce que ces outils pourraient endommager la surface et briser le verre vitrocéramique.

⚠ Avertissement Consignes d'avertissement à propos de l'installation

- L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié formé par le fabricant. Veuillez consulter la partie "Installation de votre table de cuisson".

Branchez le câble d'alimentation dans une prise spécifique pour la table seulement. Branchez bien fermement. Et n'utilisez pas un câble d'extension.
- Le fait de partager une prise avec d'autres appareils et celui d'utiliser un câble d'extension pourrait causer un incendie ou une commotion électrique.
- Afin d'éviter la commotion et l'incendie, n'utilisez pas l'adapteur électrique.

L'installation de l'appareil doit être effectuée par une personne ou une compagnie compétente.
- Le fait de ne pas faire comme cela pourrait causer commotion, incendie, explosion, panne ou blessure.

Après l'installation, assurez-vous qu'il soit possible de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

Pour cela, votre appareil doit être installé de manière à ce que la fiche de prise soit accessible, ou qu'un interrupteur conforme aux normes soit compris dans le câble.

N'installez pas l'appareil à proximité d'un radiateur ou des objets combustibles.
N'installez pas l'appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé au soleil direct ou à l'eau (y compris la pluie).
N'installez pas l'appareil dans un endroit où il y a un risque de fuite de gaz.
- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule routier, une caravane, ou d'autres véhicules similaires.

L'appareil doit être correctement mis à la terre.
Ne mettez pas l'appareil à la terre à proximité d'un tuyau de gaz, un tuyau d'eau ou d'une ligne de téléphone.
- Cela pourrait causer commotion, incendie, explosion, ou panne.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise qui n'est pas correctement mise à la terre. Assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux règlements nationaux et locaux.

⚠ Attention Consignes d'attention à propos de l'installation

★ Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer la commotion et l'incendie dus à la fuite d'électricité.

Installez votre appareil sur un plancher dur et horizontal qui peut bien supporter son poids.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer vibrations anormales, bruit, ou panne.

Installez l'appareil tout en gardant une certaine distance du mur.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer l'incendie due à la surchauffe.

Réservez un espace minimum au-dessus de la table.

⚠ Avertissement Consignes d'avertissement sérieux en électricité

★ Enlevez, avec un chiffon sec, tout objet étranger, de la poussière ou de l'eau par exemple, de la prise et sur les points de contact.
- Débranchez la prise et nettoyez la prise avec un chiffon sec.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer la commotion ou l'incendie.

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

⦸ Assurez-vous que la prise est fermement insérée. N'utilisez pas une prise ou un câble endommagé, ou une fiche de prise mal fixée.
- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

Ne pas tirer ou plier le câble d'alimentation.
Ne pas tordre ou nouer le câble d'alimentation.
Ne pas pendre le câble d'alimentation sur un objet métallique, ne pas suspendre un objet lourd sur le câble, ne pas insérer le câble

entre deux objets, ne pas pousser le câble dans l'espace derrière l'appareil.
- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

Ne tirez pas sur le câble quand vous débranchez l'appareil.
- Tenez bien la prise par la main quand vous débranchez l'appareil.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion ou l'incendie.

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

⚠ Attention Consignes de sécurité électrique

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

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

⚠ Avertissement Consignes d'avertissement lors de l'utilisation

En cas de fuite de gaz (gaz de propane, etc.), ventilez immédiatement sans toucher à la prise. Ne touchez non plus à l'appareil ni au câble d'alimentation.
- N'utilisez pas le ventilateur.
- En ce cas, une toute petite étincelle pourrait causer l'explosion ou l'incendie.

En cours de cuisson, l'appareil s'échauffe. Prenez soin d'éviter de toucher aux éléments chauds à l'intérieur de la table.
Afin d'éviter une éventuelle brûlure, portez TOUJOURS des gants calorifuges quand vous allez déplacer un plat de la table.

Avertissement: Afin d'éviter la brûlure, quand vous préparez de la nourriture pour bébés, mise souvent dans des biberons, il convient de bien mélanger et secouer, et vérifier la température avant la consommation.

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Surveillez bien les enfants, pour qu'ils ne jouent pas avec la table.
Avertissement: Ne laissez pas utiliser la table par un enfant sans surveillance, sauf si des instructions leur sont déjà données afin qu'ils sachent l'utiliser d'une manière correcte et comprennent les risques des opérations incorrectes.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité.
Avertissement: Les éléments accessibles s'échauffent aussi en cours de cuisson, pendant lequel, il convient de garder loin les enfants afin d'éviter la brûlure.
Avertissement: En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de commotion. N'utilisez plus votre appareil jusqu'à ce que le verre vitrocéramique soit réparé.
Ne mettez pas d'objets métalliques comme couteau, fourchette, cuillère ou couvertures sur la surface de la table, parce que ces objets s'échauffent aussi à l'induction.
Avertissement: Afin d'éviter la commotion, assurez-vous que l'appareil est débranché avant de faire remplacer la lampe.

Ne touchez pas à la prise avec une main humide.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
Durant la cuisson, n'éteignez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Quand vous branchez l'appareil à nouveau, une étincelle pourrait se produire et causer une commotion électrique ou un incendie.
Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, parce que ces matériaux pourraient être dangereux pour eux.
- Si l'enfant met un sac plastique sur sa tête, cela causerait la suffocation.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, brûlure ou blessure.

N'utilisez jamais l'appareil pour d'autres objectifs que de faire la cuisine.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un incendie.
N'essayez jamais de réchauffer des récipients en papier ou plastique sur la table.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer un incendie.
Il ne faut pas surchauffer la nourriture.
- Ceci causerait un incendie.
Ne réchauffez pas sur la table de la nourriture enveloppée dans des papiers (y compris magasine, journaux etc.)
- Ceci causerait un incendie.
Il ne faut pas utiliser ou mettre à proximité de la table des sprays combustibles.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un incendie ou une explosion.
Pour réchauffer des boissons comme café, thé, liqueur, eau ou plats en sauce (au curry par exemple), soupe ou ragoût, il convient de choisir une puissance basse, et de mélanger ou remuer le contenu durant la cuisson.
- L'utilisation d'une puissance élevée dans ce csa **pourrait faire bouillir le contenu** et conduire donc à des brûlures sérieuses.

N'insérez pas vos doigts, des éléments étrangers ou des objets métalliques comme des épingles dans l'entrée d'air, la sortie d'air ou dans d'autres trous. Si ces objets étrangers entrent dans l'un de ces trous, veuillez prendre contact avec votre distributeur ou le centre de services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion électrique ou une blessure.
Ne remplissez jamais trop le récipient, afin d'éviter de faire déborder, il convient d'utiliser un récipient qui est plus large en haut qu'en bas. Des récipients comme des bouteilles, qui ont un col étroit, pourraient exploser quand ils sont surchauffés.
Ne mettez jamais sur la table le biberon avec la tétine fermée, sinon le biberon explorerait quand il est surchauffé.
Ne mettez pas le câble ou la prise dans l'eau, gardez le câble loin des zones de cuisson.
N'utilisez plus l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés.

Avertissement: Ne réchauffez pas de liquides ou de la nourriture similaire dans des récipients fermés, parce que ceux ci pourraient exploser.

N'essayez jamais de réparer, démonter, ou modifier l'appareil par vous-même.
- N'équipez pas la table d'autres fusibles (y compris des fils en cuivre ou en fer) que celui proposé comme fusible standard.
- Pour une éventuelle réparation ou une réinstallation, il convient de prendre contact avec le centre de services local.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, incendie, pannes, ou blessure.

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

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

Si l'appareil fait un bruit étrange, émet de la fumée ou l'odeur de fumée, déconnectez la prise et prenez contact avec le centre de services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion ou incendie.

Attention Consignes de sécurité lors de l'utilisation

Rappelez-vous que des boissons et de la nourriture pourraient être extrêmement chaudes après le chauffage.
- Notamment quand vous nourrissez un bébé, il faut vérifier d'abord si la nourriture a suffisamment refroidi.

Prenez bien soin quand vous réchauffez des liquides comme de l'eau ou d'autres boissons.
- Ne pas réchauffer dans un récipient glissant avec un col étroit.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un débordement brutal et conduirait de cette façon à une brûlure.

Ne touchez pas la nourriture pendant la cuisson ou immédiatement après la cuisson.

- Portez des gants de cuisson parce que le plat réchauffé peut-être très chaud et vous risquez de vous brûler.

En cas de fêlure sur la surface, éteignez immédiatement la table.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.

Pour une nourriture en petite quantité, choisissez une durée de cuisson moins longue.

Avec une durée d'utilisation normale, la nourriture pourrait surchauffer ou brûler.

Surveillez bien les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

En cas de débordement, essuyez le contenu débordé sur le couvercle avant d'ouvrir le récipient, essuyez aussi la surface de la table pour la laisser refroidir avant de fermer à nouveau le couvercle (pour des modèles qui utilisent seulement les récipients à couvercle).

Ne vous mettez pas sur l'appareil, ne mettez pas d'objets sur l'appareil (vêtements à laver, couvercle de la table, bougies allumées, cigarettes allumées, serviettes, substances chimiques, objets métalliques etc.)

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, incendie, panne ou blessure.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains humides.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.

Ne vaporisez pas des liquides volatiles comme pesticide etc. sur la surface de l'appareil.

- Non seulement les pesticides sont dangereux pour l'être humain, cela causerait aussi commotion, incendie, ou panne.

Ne mettez pas l'appareil sur des objets fragiles comme évier, ou verre.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait l'endommagement de l'évier ou des objets en verre.

Prenez bien soin quand vous enlevez l'emballage de la nourriture venant d'être réchauffée avec la table.

- Si la nourriture est trop chaude, la vapeur pourrait s'échapper brutalement et vous risqueriez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation. Tenez toujours la prise fermement et tirez tout droit pour la sortir.

- L'endommagement du câble pourrait causer court-circuit, incendie et/ou commotion.
L'appareil n'est pas destiné pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou avec un système de télécommande indépendant.
Ne regardez pas fixement les zones de cuisson (sauf s'il s'agit des modèles équipés d'une lampe à halogène).
Après la cuisson, éteignez la zone de cuisson vous-même, et ne laissez pas toujours éteindre par le détecteur de récipients (sauf les modèles équipés seulement d'un détecteur de récipients).

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

⦸ Ne nettoyez pas l'appareil en vaporisant de l'eau directement au-dessus.
N'utilisez jamais benzène, diluant ou alcool pour nettoyer l'appareil.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait décoloration, déformation, endommagement, commotion ou incendie.
Avant de nettoyer ou entretenir l'appareil, il convient de le débrancher.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une commotion ou un incendie.
Pour votre sécurité, n'utilisez pas l'appareil de nettoyage d'eau à haute pression ou d'appareils similaires.

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

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

⦸ Prenez bien soin de ne pas vous blesser en cours du nettoyage (extérieur/intérieur).
- Vous risqueriez d'être blessé par les bords tranchants de l'appareil.
Ne nettoyez pas avec un appareil à vapeur.
- Ceci causerait la corrosion.

Instructions de la destruction

⚠ Avertissement Traitement des matériaux d'emballage

Tous les matériaux d'emballage de votre appareil sont recyclables. Vous trouverez des indications sur les cartons et les caoutchoucs mousses. Traitez les matériaux d'emballage de votre appareil usagé tout en prenant en considération la sécurité et la protection de l'environnement.

⚠ Avertissement Traiter correctement votre appareil usagé

Avertissement: Avant de traiter votre appareil usagé, assurez-vous qu'il ne fonctionne plus afin qu'il ne devienne pas une source de dangers.
Pour ceci, faites déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique par un technicien qualifié et faites enlever le câble d'alimentation.
L'appareil ne doit pas être traité comme les déchets ménagers.
Adressez-vous aux administrations compétentes locales pour connaître les dates de collecte des appareils usagés.

Traitement correct de l'appareil (Déchet Appareil électrique & électronique)

(Applicable dans les pays avec des systèmes de collectes séparées)

Sur l'appareil, les accessoires, vous trouverez des indications qu'au bout de leur durée de services, il ne faut pas les traiter de la même manière que d'autres déchets ménagers. Afin d'éviter d'éventuels endommagements envers l'environnement et l'être humain, veuillez séparer ces objets des autres types de déchets, faire recycler, et participer de cette façon à la protection de l'environnement et des ressources matérielles.
Si vous avez utilisé cet appareil à usage domestique, veuillez vous adresser soit au distributeur auprès duquel vous l'aviez acheté, soit à votre mairie locale pour connaître des informations détaillées sur le recyclage.
Si vous avez utilisé cet appareil à usage commercial, veuillez prendre contact avec votre fournisseur et vérifier les articles dans le contrat d'achat. Il ne faut pas mélanger avec d'autres déchets commerciaux.

Table des matières

Installation de la table de cuisson 16
16 Instructions de sécurité pour l'installateur
17 Connecter l'appareil à l'alimentation électrique
19 Installer le plan de travail

Pièces et caractéristiques 21
21 Zones de cuisson
21 Clavier de commandes
22 Pièces
22 Chauffage à induction
23 Principales caractéristiques de votre appareil
24 Éteindre en sécurité
25 Afficheur chaleur résiduelle
25 Détecteur température

Avant l'utilisation 26
26 Nettoyage initial

Utilisation de la table de cuisson 26
26 Récipients convenables
27 Test d'adéquation
27 Taille de récipient
27 Bruit en cours de cuisson
28 Utiliser un récipient compatible
29 Utilisation des touches contrôles détecteurs
29 Mettre l'appareil en "Marche"
29 Choisir la zone de cuisine, régler la puissance
30 Mettre l'appareil en "Arrêt"
30 Mettre une zone de cuisson en "Arrêt"
30 Utilisation du verrouillage sécurité enfant
31 Minuterie
33 Puissance maximum
33 Contrôle de la puissance
34 Suggestion des réglages à propos de certains aliments

Nettoyage et entretien 35
35 Table de cuisson à induction
36 Cadre de la table (Option)
36 Éviter d'abimer votre appareil

Garantie et services 38
38 FAQS et dépannage
40 SERVICES

Données techniques 41
41 Données techniques
41 Zones de cuisson

Installation de la table de cuisson

⚠ Avertissement

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un professionnel qualifié.
Lisez attentivement les instructions suivantes.
L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.
Les données techniques vous sont fournies à la fin de ce guide.

Instructions de sécurité pour l'installateur

• Durant l'installation, un mécanisme doit être mis en œuvre afin de permettre de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, la largeur de contact doit être de 3mm au minimum. Préparer des équipements d'isolement ci-dessous: coupe-circuit de protection, fusible (vous trouverez les fusibles sur le support), fuite à la terre, et contacts.
• Afin de protéger contre l'incendie, l'appareil est conforme à EN 60335-2-6. Ce type permet d'installer l'appareil avec d'un côté une armoire ou un mur.
• Au dessus de l'appareil, il ne doit pas y avoir de tiroirs.
• Il faut équiper l'appareil d'une protection contre décharge.
• La cuisine dans laquelle l'appareil est installé doit satisfaire les exigences de stabilité de DIN 68930.
• Afin de protéger l'appareil contre l'humidité, il faut peindre sur toutes les surfaces un produit d'étanchéité convenable.
• Si l'appareil est installé sur des surfaces carrelées, les joints dans la zone où est située la table doivent être complètement remplis de ciment.
• Si l'appareil est installé sur une pierre naturelle ou artificielle, sur un plancher céramique, il faut fixer fermement la vis avec de la résine artificielle ou de l'adhésive mixte.

• Assurez-vous que le joint est correctement placé sur la surface d'opération, sans laisser aucun espace. N'utilisez pas trop de résine silicone, ce qui rendra le déplacement de l'appareil plus difficile dans l'avenir.
• Poussez et sortez la table de cuisson.
• Installez un plancher sous la table.
• Gardez une distance entre les bords de votre appareil et les murs ou cloisons. Ne bloquez pas ces espaces.

Connecter l'appareil à l'alimentation électrique

Avant de connecter à l'alimentation électrique, vérifiez le voltage nominal de votre appareil, c'est-à-dire celui qui figure sur la plaque du constructeur. Vérifiez bien s'il est conforme au voltage de l'alimentation. La plaque du constructeur est située sur le cartonnage en bas de l'appareil.

⚠ Avertissement **Couper le circuit avant de connecter à l'alimentation**

Le voltage des zones de cuisson est de AC230V~. L'appareil fonctionne parfaitement aussi dans des circuits de AC220V~ ou AC240V~. Un mécanisme doit être mis en œuvre afin de permettre de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, par un contact dont la largeur doit être de 3mm au minimum, un coupe-circuit automatique, une fuite à la terre ou un fusible.

⚠ Avertissement **Choisissez un câble conforme aux normes en vigueur, fixer les vis fermement.**

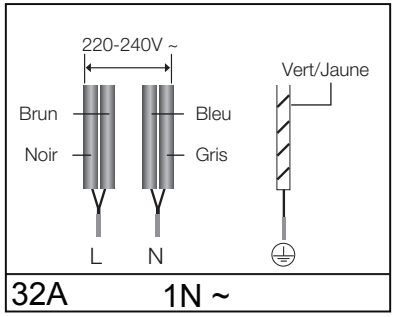
⚠ Avertissement Après avoir connecté la table à l'alimentation, vérifiez si toutes les zones de cuisson sont prêtes. Pour ceci, choisissez une après une toutes les zones de cuisson à la puissance maximum avec un récipient convenable sur les zones.

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

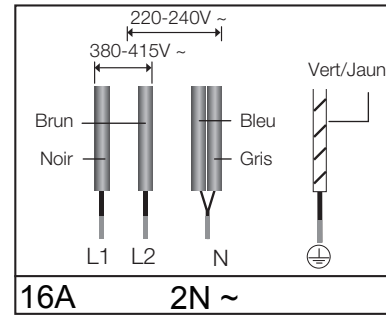
⚠ Avertissement Faites attention (conformité) aux phases et à la disposition de la ligne neutre dans le circuit domestique (schéma du circuit), sinon, les pièces de l'appareil risquent d'être endommagées. L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

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

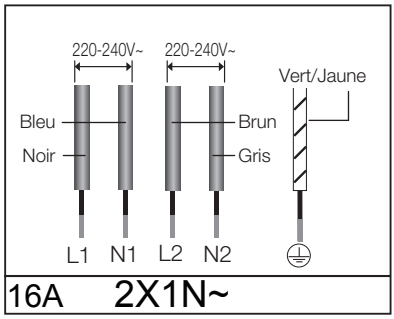
- **1N~**



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



2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.



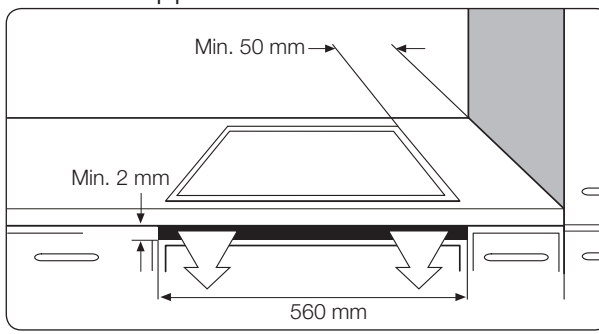
⚠ Avertissement Pour connecter correctement, suivez le carnet-fils figurant sur l'appareil.

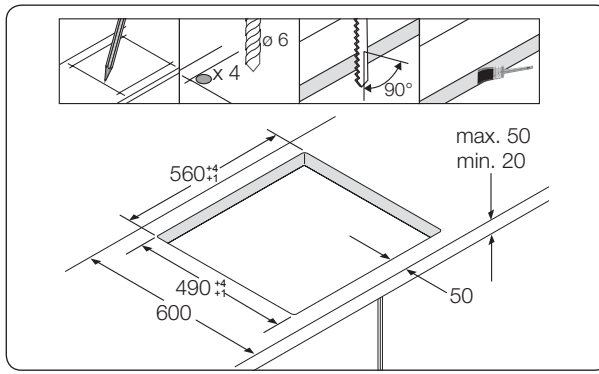
Installation sur le plan de travail

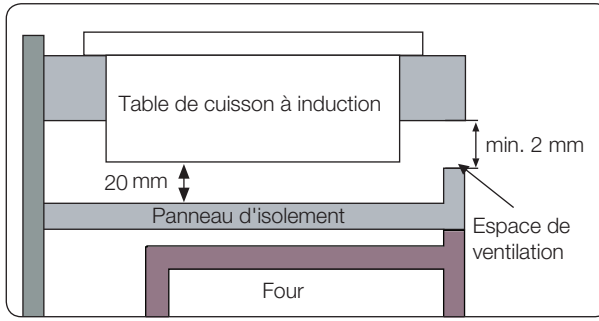
Notez le numéro de série figurant sur la plaque du constructeur avant l'installation. En cas de demande de service dans l'avenir, ce numéro sera indispensable. Néanmoins, comme le numéro se trouve sur le côté en bas de l'appareil, il ne sera plus accessible une fois l'installation faite.

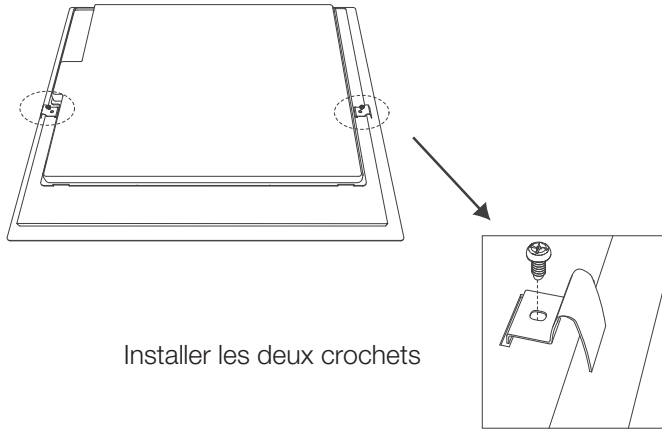
Faites bien attention aux distances requises entre les bords de l'appareil et les murs ou cloisons.

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



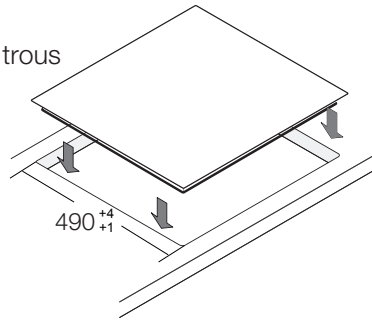






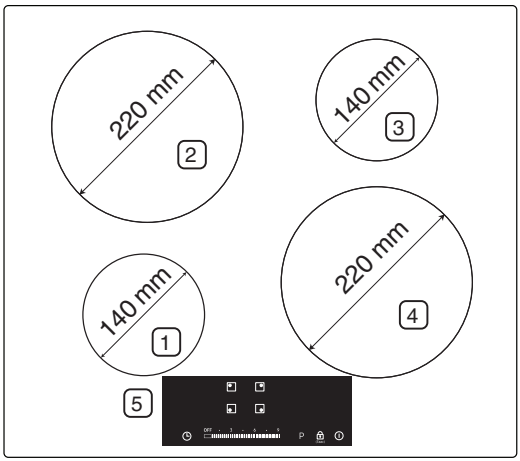
Installer les deux crochets

Mettre dans les trous



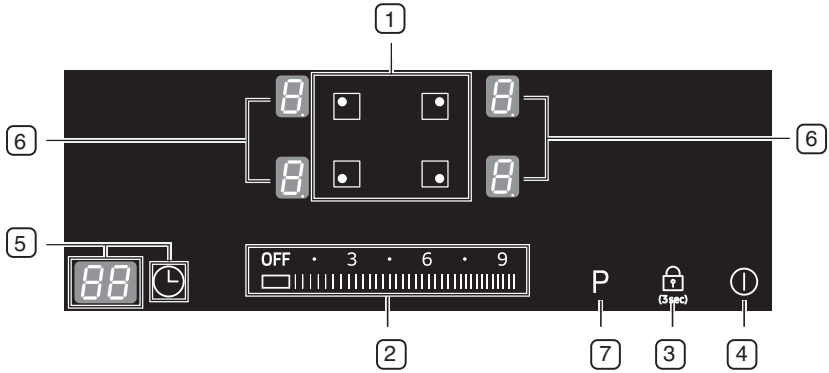
Pièces et caractéristiques

Zones de cuisson



1. Zone de cuisson à induction 1250 W avec Puissance maximum 1500 W.
2. Zone de cuisson à induction 2350 W avec Puissance maximum 2600 W.
3. Zone de cuisson à induction 1250 W avec Puissance maximum 1500 W.
4. Zone de cuisson à induction 2350 W avec Puissance maximum 2600 W.
5. Clavier de commandes

Clavier de commandes



1. Option de zones de cuisson
2. Réglage puissance/minuterie
3. Détecteur du verrouillage
4. Touche marche/arrêt
5. Détecteur et afficheur de la minuterie
6. Afficheur puissance et chaleur résiduelle
7. Détecteur de puissance maximum

Pièces

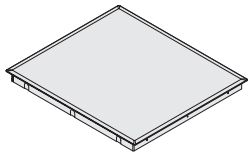
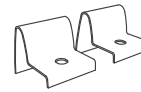


Table de cuisson à induction



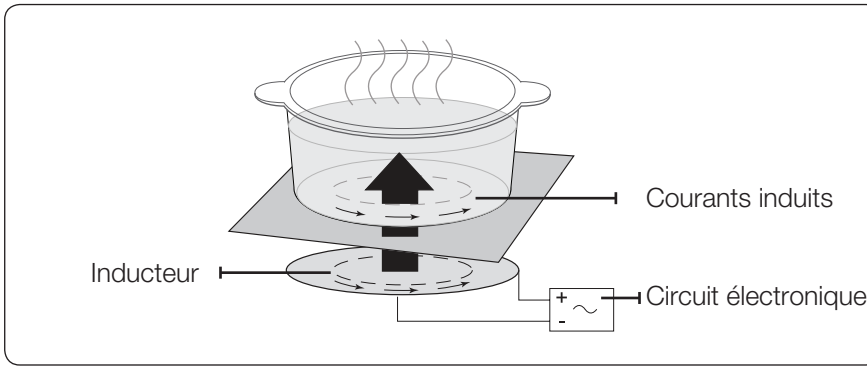
Crochets de l'installation



Vis

Chauffage à induction

• **Principe du chauffage à induction:** Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants induits dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température.



• **Cuisine et friture plus rapides:** Comme le récipient est directement réchauffé et qu'il n'y a pas de chaleur perdue, la table de cuisson à induction offre une plus grande efficacité que tous les autres systèmes ne peuvent pas offrir. La plupart de l'énergie est transformée directement en chaleur.

Principales caractéristiques de votre appareil

- **Surface de cuisson en verre céramique:** L'appareil est équipé d'une surface en verre céramique et de zones de cuisson capables de répondre très vite à la chaleur.
- **Touches sensitives:** Votre appareil est contrôlé par des touches sensitives.
- **Nettoyage facile:** L'avantage du verre céramique est qu'il est facile à nettoyer.
- **Touche marche/arrêt:** Cette touche consiste en un interrupteur indépendant de l'appareil. Vous pouvez appuyer sur la touche pour allumer ou éteindre l'appareil.
- **Afficheurs de contrôle et de fonction:** Ces afficheurs digitaux indiquent les informations sur les réglages et les fonctionnements activés, et la chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson.
- **Éteindre en toute sécurité:** Cette touche assure que les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après une période de temps si les réglages ne seront pas modifiés.
- **Afficheur de chaleur résiduelle:** Un codage affichera si la zone de cuisson est toujours chaude afin d'éviter le risque de brûlure.
- **Puissance maximum P:** Vous pouvez utiliser ce réglage pour réchauffer encore plus vite que le niveau '9'. (Le codage correspondant est 'P'.)
- **Détection de récipients automatique:** Dans chaque zone de cuisson est incorporé un système de détection automatique de récipients, pour vérifier si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la zone. Il faut toujours choisir des récipients convenables et les mettre au milieu de la zone.
- **Affichage digital:** Les zones d'affichage correspondent à chacune des zones de cuisson, afin d'indiquer les informations suivantes:

- - :l'appareil est allumé
- de 1 à 9, P:choisir une puissance convenable
- H :chaleur résiduelle
- L :le verrouillage sécurité enfant est activé

- E3 E4 : Codage d'erreur, qui apparaît quand l'appareil est surchauffé à cause d'une opération anormale. (Exemple: cuisson avec un récipient vide)
- U :Codage d'erreur: le récipient ne convient pas aux exigences, ou est trop petit pour la zone, ou aucun récipient n'a été mis sur la zone.

Éteindre en toute sécurité

Si l'une des zones n'est pas allumée et que les réglages ne sont pas modifiés pendant une certaine durée, cette zone s'éteindra automatiquement.
Toute chaleur résiduelle sera indiquée par H (pour dire “chaleur”) sur l'affichage digital correspondant à une zone de cuisson particulière. Après une certaine durée, les zones s'éteindront automatiquement.

Réglage de puissances	S'éteindre
1-3	8 heures plus tard
4-6	4 heures plus tard
7-9	2 heures plus tard

Si l'appareil est surchauffé à cause d'une opération anormale, E3 E4 seront affichés. Et tout l'appareil s'éteindra.

Si le récipient ne convient pas aux exigences ou qu'il est trop petit ou aucun récipient n'a été mis sur la zone de cuisson, U sera affiché.
Une minute plus tard, la zone correspondante s'éteindra.

Si l'une ou toutes les zones de cuisson s'éteignent avant que la durée indiquée ne prenne sa fin, consultez la partie "Dépannage".

Une fois l'alimentation coupée, les affichages s'éteindront dans 1 minute.

D'autres raisons pouvant faire s'éteindre une zone de cuisson

Chacune des zones s'éteindra immédiatement si le liquide cuit déborde et tombe sur le clavier de commandes.
Ce mécanisme sera activé aussi si vous mettez un chiffon humide sur le clavier de commandes. Dans ces deux circonstances, il faut allumer l'appareil à nouveau en appuyant sur la touche.

Marche/Arrêt ⏻ après avoir enlevé le chiffon humide ou le liquide débordé.

Afficheur chaleur résiduelle

Quand une zone de cuisson est éteinte, la chaleur résiduelle sera indiquée H (pour dire “chaud”) sur l'affichage digital dans la zone en question. Même si l'appareil est éteint, l'afficheur chaleur résiduelle continuera à clignoter jusqu'à ce que la zone ait refroidie.
Vous pouvez toutefois profiter de la chaleur résiduelle pour dégeler ou garder votre nourriture chaude.

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

⚠ AVERTISSEMENT Quand l'alimentation électrique est coupée, le symbole H s'éteindra et l'information de la chaleur résiduelle ne sera plus accessible. Toutefois, elle pourrait causer la brûlure. Afin d'éviter ce risque, prenez bien soin quand vous approchez de l'appareil.

Détecteur de température

Si pour une certaine raison, la température de quelque zone de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la zone en question s'éteindra automatiquement pour réduire la température.

La cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant une minute.

Avant l'utilisation

Nettoyage initial

Essuyer la surface en verre céramique avec un chiffon doux et des produits de nettoyage pour verre.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs, afin d'éviter d'endommager la surface.

Utilisation de la table de cuisson

Récipients convenables

La table de cuisson à induction ne peut se déclencher qu'avec un récipient convenable à fond magnétique mis sur l'une de ses zones de cuisson. Voici les récipients convenables.

Matériaux des récipients

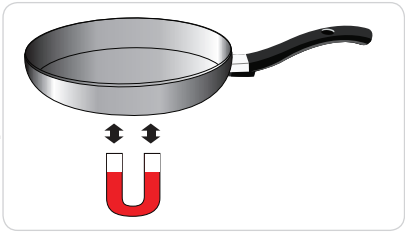
Matériaux des récipients	Convenable ou non
Fer, Fer en émail	Oui
Fonte de fer	Oui
Acier inoxydable	Consulter le label du fabricant de récipients
Aluminium, cuivre, bronze	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

Les récipients conformes aux exigences de la cuisson à induction sont généralement déclarés "Convenable" par leurs fabricants.

Certains récipients pourraient faire un bruit quand ils sont utilisés sur les zones de cuisson. Cela ne constitue pas de défaut de l'appareil et ne porte aucune influence négative sur son bon fonctionnement.

Test d'adéquation

Un récipient convient à la cuisson à induction, si un aimant peut coller sur son fond et si le fabricant a donné un label "Convenable" sur le récipient.



Taille de récipient

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de récipient dans une certaine limite. Néanmoins, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum qui varie selon la taille de chacune des zones.

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimum du fond de récipient
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Bruit en cours de cuisson

Si vous entendez:

- Craquement: le récipient est fait en plusieurs matériaux différents.
- Sifflement: vous êtes en train d'utiliser deux zones de cuisson ou plus, et les récipients sont faits en plusieurs matériaux différents.
- Bourdonnement: vous êtes en train d'utiliser la puissance haute.
- Cliquer: changement électrique.
- Bruissement, vrombissement: le fonctionnement du ventilateur.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent aucun défaut.

Utiliser un récipient compatible

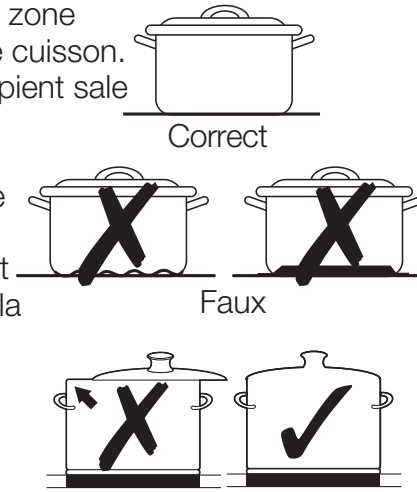
Avec de meilleurs récipients, vous obtenez de meilleurs résultats de cuisson:

- Vous pouvez distinguer les bons récipients par leur fond. L'idéal c'est avoir un fond plat et épais.
- Quand vous choisissez un nouveau récipient, faites surtout attention au diamètre du fond. Souvent les fabricants ne donnent que le diamètre du bord en haut.
- N'utilisez pas de récipients ayant un fond endommagé ou un bord tranchant. En glissant sur les zones de cuisson, ces récipients laisseront des éraflures permanentes.
- Quand il refroidit, le fond du récipient se courbe en général vers l'intérieur au lieu de l'extérieur.
- Observez les instructions du fabricant si vous voulez utiliser un récipient spécifique, par exemple une cocotte-minute, une mijoteuse ou une poêle chinoise.

Suggestions pour économiser l'énergie

En suivant ces suggestions, vous pouvez économiser de l'énergie de façon remarquable:

- Toujours mettre le récipient sur la zone avant de déclencher une zone de cuisson.
- Une zone sale ou un fond de récipient sale consomme plus d'énergie.
- Si possible, mettre le couvercle fermement sur le récipient pour le couvrir complètement.
- Éteindre les zones un peu plus tôt que la fin de cuisson, profitez de la chaleur résiduelle pour garder la nourriture chaude ou dégeler.



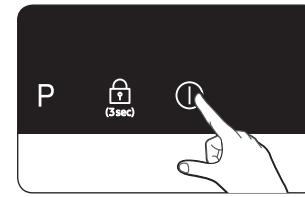
Utilisation des touches contrôles détecteurs

Afin d'utiliser les touches, appuyez sur la touche correspondante avec le bout du doigt jusqu'à ce que l'affichage soit allumé ou éteint, ou jusqu'à ce que la fonction désirée soit activée.
Assurez-vous que vous n'appuyez que sur une touche chaque fois. Si votre doigt est trop gros pour le clavier de commandes, la touche à côté pourrait être activée en même temps.

Mettre l'appareil en "Marche"

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

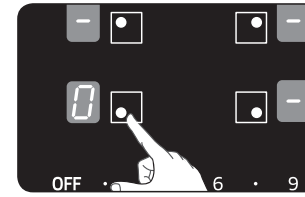
2. L'affichage digital indiquera –



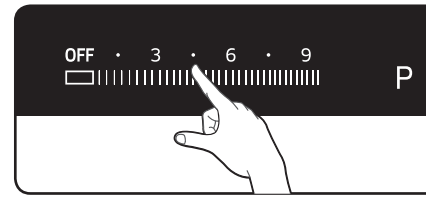
Après avoir activé **Marche/Arrêt** ⏻ , déclenchez votre appareil. Il faut finir le réglage de puissance en 1 minute environ. Sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement à cause des raisons de sécurité.

Choisir la zone de cuisson, régler la puissance

1. Appuyez sur la touche correspondante, pour choisir une zone de cuisson.



2. Appuyez sur la touche **Réglage de puissance**, pour choisir et ajuster le niveau de puissance.

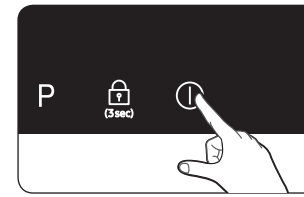


Si plus d'un capteur, à l'exception de la **touche coulissante tactile** est pressé pendant plus de 10 secondes, un signal accoustique retentira et l'appareil s'éteindra. Pour réinitialiser, toucher **Activé/Désactivé** ⏻.

Mettre l'appareil en "Arrêt"

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

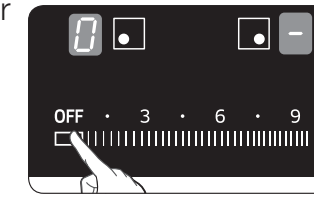
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** ⏻ pendant environ 1 seconde.



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

Mettre une zone de cuisson en "Arrêt"

Pour éteindre une zone de cuisson, ramener le réglage à 0 en utilisant " OFF " sur le panneau de contrôle.



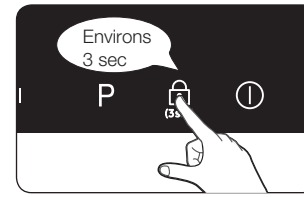
Utilisation du verrouillage sécurité enfant

Avec le verrouillage sécurité enfant, vous pouvez éviter d'allumer par mégarde une zone ou toute la surface de cuisson.
A part la touche **Marche/Arrêt** ⏻ vous pouvez verrouiller le reste du clavier de commandes; par exemple, en essuyant le clavier avec un chiffon humide.

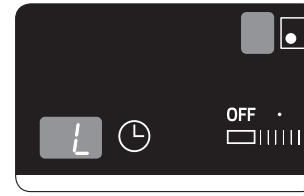
Mettre le verrouillage sécurité enfant en Marche/Arrêt

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

Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.



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



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

Minuterie

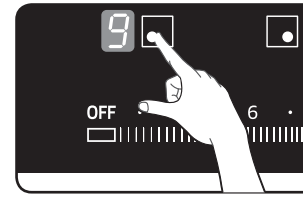
La minuterie comporte deux fonctions:

Utiliser la minuterie pour éteindre l'appareil en toute sécurité:
Si une durée spécifique a été réglée sur une zone de cuisson, la zone s'éteindra après que la durée prenne fin. Cette fonction s'emploie pour pouvoir cuire en même temps sur plusieurs zones.
Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant :
Cette fonction ne peut pas être activée si l'une des zones a déjà été allumée.

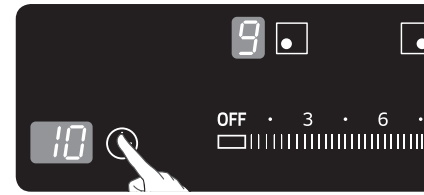
Régler pour faire s'éteindre en sécurité

Pour faire s'éteindre automatiquement une zone (des zones), il faut que cette zone soit déjà allumée.

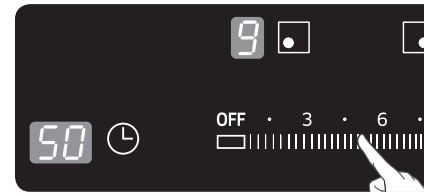
1. Toucher le contrôle de la sélection de la zone chauffante.



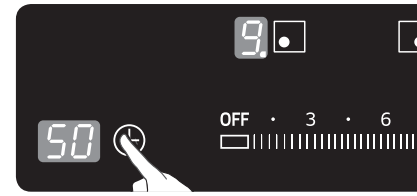
2. Toucher le capteur, '10' s'affichera sur l'écran du minuteur, et le chiffre'1' clignotera.



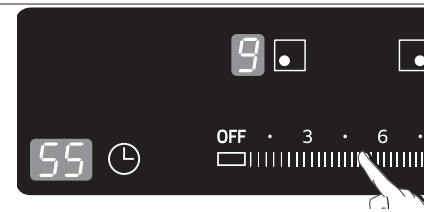
3. Etablir la durée d'un simple gestegrâce à la touche de contrôle tactile (peut être réglée sur 10 min, 20 min, 90 min)



4. Toucher de nouveau le capteur "Minuteur". "0" clignotera.



5. Etablir la durée d'un simple geste grâce à la touche de contrôle tactile(peut être réglée sur 1 min, 2 min, 9 min)



Pour annuler les réglages du minuteur, régler la durée sur zéro. L'écran du minuteur affichera alors " 00 "

Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant

Pour activer cette fonction, il faut que l'appareil soit allumé mais que toutes les zones de cuisson ne soient pas choisies.

1. Appuyez sur la touche de **Minuterie** ⏲.
Sur l'affichage de la minuterie apparaîtra 10 .

2. Choisissez la durée désirable en appuyant sur les **touches tactiles.**
La fonction de comptage décroissant est activée, et la durée qui reste sera indiquée sur l'affichage.
Pour régler la durée qui reste, appuyez sur la touche de **Minuterie** ⏲.
Modifiez les réglages en appuyant sur les **touches tactiles**.

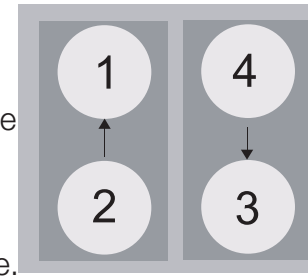
3.Une sonnerie émettra un bip pendant 30 secondes une fois la durée établie pour le minuteur terminée.

Puissance maximum

La fonction puissance maximum P offre une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple: pour faire bouillir une grande quantité d'eau)
Cette fonction peut être activée pendant 5 minutes au maximum pour chacune des zones de cuisson.
Après, la zone reprendra automatiquement la puissance niveau 9.

Dans certaines circonstances, la fonction puissance maximum pourrait être désactivée automatiquement, cela pour protéger les pièces électroniques à l'intérieur de l'appareil.

Contrôle de la puissance



Les zones de cuisson ont chacune une puissance maximum.
Si la limite de puissance a été dépassée à cause de l'activation de la fonction puissance maximum, le contrôle de puissance réduira automatiquement les puissances des zones du même groupe.
• A gauche: No.1 et No.2 forment un groupe.
• A droite: No.3 and No.4 forment un groupe.
L'affichage de chacune des zones change de la puissance réglée à la puissance maximum.
• Exemple

Dernier réglage de puissance de la zone (No.3)	Puissance de l'autre zone du groupe (No.4)	
	Réglage original de puissance	Réglage de puissance automatiquement modifiée
Puissance maximum	niveau 6	niveau 2

Suggestion des réglages à propos de certaines préparations culinaires

Les données suivantes sont offertes comme référence. Le réglage de puissance varie selon les méthodes de cuisson et d'autres éléments, y compris la qualité du récipient utilisé et le type et la quantité de la nourriture préparée.

Réglage de l'interrupteur	Méthode de cuisson	Exemple
9/P	Friture faire sauter réchauffer	Réchauffer une large quantité de liquide, bouillir des pâtes, dessécher de la viande (dorer, griller)
7-8	Friture intensive	Steak, lombes, pommes de terre rissolées saucisson, grille de gâteaux
5-6	Friture	Schnitzer/côtelette de mouton, foie, poisson, rissoles, omelette
3-4	Bouillir à la vapeur	Cuire à la vapeur ou petite quantité de légumes, bouillir du riz ou des plats au lait
1-2	Mijoter	Fondre du beurre, dissoudre de la gélatine, fondre du chocolat

Les réglages de cuisson cités dans la fiche sont donnés comme référence.

Vous devez modifier les réglages selon votre récipient et les types de nourritures.

Nettoyage et entretien

Table de cuisson à induction

⚠ AVERTISSEMENT Ne laissez pas les produits de nettoyage prendre contact avec la surface chaude. Enlevez les produits de nettoyage en utilisant suffisamment d'eau vers la fin du nettoyage, parce que ces produits pourraient porter une influence négative quand la surface s'échauffe de nouveau. N'utiliser pas les produits corrosifs, abrasif etc.

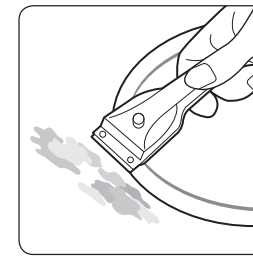
Nettoyez la surface en verre céramique après chaque utilisation quand la surface est encore douce. Cela pour éviter que la saleté colle sur la surface. Enlevez des saletés, taches d'eau, du lard et de la décoloration métallique avec un produit accessible pour le verre céramique ne laissant pas de trace.

Saleté légère

1. Essuyez la surface avec un chiffon humide.
2. Essuyez avec un chiffon sec. Ne laissez pas de produits de nettoyage sur la surface.
3. Nettoyez complètement le verre céramique une fois par semaine avec un produit de nettoyage spécifique pour le verre céramique.
4. Essuyez la surface avec suffisamment d'eau et un chiffon sec ne laissant pas de trace.

Saleté qui persiste

1. Enlevez la nourriture qui déborde et colle sur le verre.
2. Poussez le grattoir dans une direction et parcourez toute la surface.
3. Enlevez la saleté avec le grattoir lame.



Les produits de nettoyages pourraient être efficaces pour certaines saletés spécifiques.

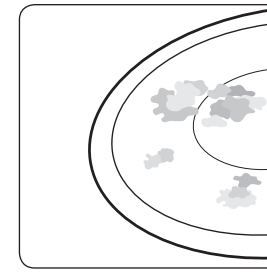
Problème de poussière

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

⚠ AVERTISSEMENT Vous risquez de vous brûler quand vous utilisez le grattoir dans la zone de cuisson:

2. Nettoyez la table de cuisson quand elle a refroidi.
S'il y a quelque saleté fondue qui colle sur la zone de cuisson, vous pouvez réchauffer et nettoyer après.

Les éraflures laissées sur la surface, par exemple par un récipient à bord tranchant, ne pourront être enlevées. Cependant, elles n'empêchent pas le fonctionnement de l'appareil.



Cadre de la table (Option)

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas de vinaigre, jus de citron ou produits pour éraflures sur le cadre, sinon, la surface risque d'être détruite.

1. Essuyez le cadre avec un chiffon sec.
2. Rendez les saletés humides avec un chiffon humide. Essuyez et laissez sécher.

Éviter d'abimer votre appareil

- Ne pas utiliser votre table de cuisson comme un plan de travail ou de stockage.
- Ne pas allumer une zone s'il n'y a pas de récipient au-dessus, ou si le récipient est vide.
- Le verre céramique est dur et résiste bien contre le choque de température, mais il casse tout de même. Par exemple par un objet tranchant ou très dur qui tombe.
- Ne pas mettre les récipients sur le cadre de la table, ce qui causera des éraflures ou endommagements.

- Éviter de verser du liquide acide, par exemple vinaigre, jus de citron, etc., sur le cadre, parce que les liquides laissent des traces.
- Si le sucre ou des choses sucrées prennent contact avec la surface chaude et se fondent, il faut nettoyer immédiatement avec un grattoir pour cuisine quand la saleté est toujours chaude. Une fois refroidie, enlever la saleté de ce genre endommagera la surface.
- Garder loin de la table toutes les choses qui peuvent fondre, plastique, feuille en aluminium, feuille pour four. Si ces matériaux sont fondus sur la table, il faut les enlever immédiatement avec un grattoir.

Garantie et services

FAQS et dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié. Les réparations non correctement effectuées causeraient des risques. Si votre appareil nécessite une réparation, prenez contact avec votre centre de services.

Que dois-je faire quand les zones de cuisson ne fonctionnent pas?

Vérifier les possibilités suivantes:

- Le fusible dans la boite (boite de fusible) est intact. Si cela se passe plusieurs fois, appelez un électricien qualifié.
- L'appareil est correctement allumé.
- Les affichages sur le clavier sont allumés.
- Les zones de cuisson sont allumées.
- Les zones de cuisson sont réglées à la puissance désirable.

Que dois-je faire si je n'arrive pas à allumer les zones de cuisson?

Vérifier les possibilités suivantes:

- L'affichage a clignoté pendant plus de 10 secondes, les touches Marche/Arrêt ne sont pas activées ni l'une ni l'autre et la zone désirable est allumée (consulter la partie "Mettre l'appareil en Marche")
- Le clavier de commandes n'est pas couvert par un chiffon humide ou par du liquide.

Que dois-je faire quand tous les affichages disparaissent brutalement sauf H qui indique la chaleur résiduelle?

Cela peut être causé par l'une de ces deux possibilités:

- Le détecteur Marche/Arrêt a été activé par mégarde.
- Le clavier est partiellement couvert par un chiffon humide ou par du liquide.

Que dois-je faire si après que les zones s'éteignent, la chaleur résiduelle n'est pas indiquée sur la surface H ?

Vérifier les possibilités suivantes:

- Le zone en question n'est utilisée que pendant une courte durée et donc n'est pas assez chaude. Si la zone est pourtant chaude, appelez le centre de services.

Que dois-je faire si je n'arrive pas ni à allumer la zone de cuisson ni à l'éteindre?

Cela peut être causé par ces deux possibilités:

- Le clavier de commandes n'est pas couvert par un chiffon humide ou par du liquide.
- Le verrouillage sécurité enfant a été activé.

Que dois-je faire si l'affichage E3 E4 est illuminé?

Vérifier cette possibilité:

- Le clavier est partiellement couvert par un chiffon humide ou par du liquide. Pour régler de nouveau, appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Que dois-je faire si l'affichage U est illuminé?

Vérifier cette possibilité:

- Le récipient n'est pas compatible ou est trop petit, ou n'est pas placé dans la zone de cuisson.
- Utilisez un récipient convenable, l'affichage disparaîtra.

Que dois-je faire si le ventilateur tourne encore quand l'appareil est éteint?

Vérifier ces possibilités:

- Quand vous avez fini la cuisson, le ventilateur tourne pour refroidir l'appareil.
- Quand les pièces ont refroidi, le ventilateur s'éteindra lui aussi.

Si vous demandez un service à cause d'une panne en cours de votre cuisson, la visite du technicien du centre de services vous coûtera même si on est dans la période de garantie.

SERVICES

Avant d'appeler le centre de services pour solliciter des aides, veuillez consulter d'abord la partie "Dépannage".
Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions suivantes.

Est-ce un défaut technique?

Si oui, prenez contact avec le centre de services.
Soyez prêt pour une discussion. Cela pour faciliter la résolution du problème, et pour vous assurer si la visite d'un technicien du centre de services est vraiment nécessaire.
Veuillez noter les informations suivantes:

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

Quand vous appelez le centre, soyez familiarisé du modèle et du numéro de série de votre appareil. Cette information est donnée sur la plaque du fabricant comme cela:

- Description du modèle:
- S/N code (15 chiffres)

Nous vous conseillons de noter ces informations pour faciliter la référence:
Modèle: _____
Numéro de série: _____

Quand devez-vous payer, même si on est toujours dans la période de garantie?

- Si vous auriez dû avoir résolu le problème vous-même en appliquant une solution proposée dans le "dépannage".
- Si le technicien du centre de services vous a passé plusieurs coups de téléphone parce que toutes les informations ne lui sont pas données avant son arrivée et que de cette manière, par exemple, il a dû faire des déplacements indésirables. Bien préparé pour le coup de téléphone, vous pouvez vous passer du paiement des ces déplacements.

Données techniques

Données techniques

NZ64M3707AK

Dimensions de l'appareil	Largeur	590 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	57 mm
Dimensions du plancher	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
Voltage du circuit de connexion		220 - 240 V /400V~ 50 / 60 Hz
Puissance maximum du circuit de connexion		7.2 kW
Poids(NZ64M3707AK)	Net	10.6 kg
	Brut	12.1 kg

Zones de cuissons

Position	Średnica	Moc
Arrière, gauche	220 mm	2350 W / Maximum 2600 W
Avant, gauche	140 mm	1250 W / Maximum 1500 W
Avant, droite	220 mm	2350 W / Maximum 2600 W
Arrière, droite	140 mm	1250 W / Maximum 1500 W

SAMSUNG

Pour des questions et des remarques:

Pays	Téléphoner à	Vous pouvez aussi visiter notre site sur:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
DENMARK	70 70 19 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	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (*0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56 480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 (HHP) 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

Note:

Note:

NZ64M3707AK

Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung

DEUTSCH

Imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

Verwenden der Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung 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.

Wichtige Symbole für Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen

In dieser Anleitung werden die folgenden Symbole 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 zu vermeiden, befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beim Gebrauch des Gerätes.

	NICHT versuchen.
	NICHT zerlegen.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften. Jedoch sind wir als Hersteller auch überzeugt, dass es in unserer Verantwortung liegt, Sie mit den folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

⚠ WARNUNG Elektrische Sicherheit

Achten Sie darauf, dass das Gerät richtig von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Das Gerät sollte nur von qualifiziertem Personal gewartet werden. Reparaturen durch unqualifizierte Personen können zu Verletzungen oder schweren Funktionsstörungen führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

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

Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:
- Schalten Sie alle Kochzonen aus;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz; und
- Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

⚠ WARNUNG Sicherheit von Kindern

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne adäquate Aufsicht durch einen verantwortlichen Erwachsenen bestimmt.

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

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während des Gebrauchs.

Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.

Kinder ab 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Kochfeld ohne Gefahr bedienen können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG Sicherheit beim Einsatz

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für den kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.

Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen des Zimmers.

Vorsicht beim Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Deren Kabel dürfen nicht in Kontakt mit dem Kochfeld kommen.

Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Kochfelder niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.

Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. Sie könnten Feuer fangen.

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

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen, wenn das Gerät nachlässig gehandhabt 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 Kochfeld niemals, um Kleidung zu trocknen.

Lagern Sie kein entflammbares Material wie z. B. Aerosole oder Lösungsmittel in Schubladen oder Schränken unter dem Kochfeld.

WARNUNG: Solange das Kochfeld eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberköper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm von den Kochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

WARNUNG: Brandgefahr: legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche.

⚠ WARNUNG Sicherheit beim Reinigen

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.

Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.

Verwenden Sie beim Reinigen der Glaskeramikfläche keine aggressiven Reinigungsmittel oder Pfannenkratzer. Andernfalls könnte die Oberfläche beschädigt oder gebrochen werden.

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für die Installation

- Die Installation dieses Geräts darf nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden, die vom Hersteller entsprechend geschult wurden. Siehe Abschnitt „Installieren des Kochfelds“.

  Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Wandsteckdose und verwenden Sie die Steckdose nur für dieses Gerät. Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie außerdem kein Verlängerungskabel.

- Wenn Sie dies dennoch tun oder eine Wandsteckdose gemeinsam mit anderen Geräten benutzen (mit Hilfe einer Steckerleiste oder eines Mehrfachsteckers) besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- Verwenden Sie keinen Stromtrafo. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Die Installation dieses Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.

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 Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbarem Material.

Installieren Sie dieses Gerät weder an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, noch an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen (Regentropfen) ausgesetzt ist.

Installieren Sie dieses Gerät nicht an einem Ort, wo Gas austreten kann.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.

Erden Sie das Gerät nicht an einem Gasrohr, Wasserrohr aus Kunststoff oder der Telefonleitung.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.
- Verbinden Sie das Netzkabel niemals mit einer Steckdose, die nicht korrekt geerdet ist und vergewissern Sie sich, dass die Erdung den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.

⚠ VORSICHT Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker zugänglich ist.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand aufgrund von Fehlströmen.

Stellen Sie das Gerät auf einem harten und ebenen Untergrund auf, der sein Gewicht tragen kann.
- Andernfalls besteht die Gefahr von starken Schwingungen, Geräuschentwicklung und Störungen des Geräts.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein ausreichender Abstand zur Wand eingehalten wird.
- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr aufgrund von Überhitzung. Halten Sie bei der Installation den Mindestfreiraum oberhalb des Kochfelds ein.

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für den elektrischen Anschluss

- Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.
  - Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
  - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

- Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft.
  - Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.

- Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose
  - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder knicken Sie es nicht zu stark.

Verknoten und befestigen Sie das Netzkabel nicht.

Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf, verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten und schieben Sie das Netzkabel nicht in den Raum hinter dem Gerät.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Netzstecker herausziehen.

- Fassen Sie das Anschlusskabel beim Herausziehen am Stecker an.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

- Wenn das Gerät oder das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.

⚠ VORSICHT Vorsichtsmaßnahmen beim elektrischen Anschluss

- Ziehen Sie den Stecker heraus, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird oder während eines Gewitters.
  -Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für den Betrieb

- Im Falle eines Gaslecks (wie z.B. Propangas, Flüssiggas usw.) müssen Sie den Raum sofort lüften, ohne den Netzstecker zu ziehen. Berühren Sie weder das Gerät noch das Netzkabel.
  - Verwenden Sie keinen Lüfter.
  - Jeder Funke kann eine Explosion oder einen Brand verursachen.
  Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Kochfelds nicht berühren.

  Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Küchenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß vom Kochfeld herunternehmen.

  WARNUNG: Babynahrung in Saugflaschen oder Gläsern muss gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

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

  WARNUNG: Ältere Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Kochfeld ohne Gefahr bedienen können.

Das Gerät ist nicht bestimmt für die Verwendung durch Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person.

WARNUNG: Zugängliche Teile dieses Gerätes können während des Betriebes heiß werden. Halten Sie kleine Kinder deshalb immer vom Gerät fern.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie Ihr Kochfeld erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da sie heiß werden können.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.
- Wenn Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden, kann ein Funke und somit ein Stromschlag oder Brand verursacht werden.

Bewahren Sie alle Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.
- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen.
- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Erhitzen Sie niemals Kunststoff- oder Papierbehälter, und verwenden Sie diese nicht in Verbindung mit der Kochfeldfunktion.
- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Überhitzen Sie Lebensmittel nicht.
- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel, die in Papier aus Zeitschriften oder Zeitungen eingewickelt sind.
- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Verwenden Sie in der Nähe des Kochfelds keine entflammbaren Sprays oder Gegenstände, und stellen Sie sie dort auch nicht ab.
- Andernfalls besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

Um Getränke wie Kaffee, Tee, Alkoholika oder Wasser oder Gerichte wie Eintopf, Suppe oder Saucen zu erhitzen, verwenden Sie eine geringe Leistungsstufe und vergessen Sie nicht, den Inhalts des Topfes beim Aufwärmen umzurühren.
- Mit hoher Leistung können die Gerichte überkochen oder auch anbrennen.

⦸ Führen Sie keinesfalls Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände – womöglich aus Metall – wie Stifte oder Nadeln durch den Lufteinlass, -auslass oder andere Öffnungen in das Gerät ein. Wenn Fremdstoffe in eine dieser Öffnungen eingeführt werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Anbieter Ihres Geräts oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Verletzungen.

Füllen Sie Kochtöpfe NIEMALS bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.

Erhitzen Sie eine Babyflasche NIEMALS, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst durch Überhitzung explodieren kann.

Das Netzkabel oder der Stecker dürfen nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen.

Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
- Verwenden Sie ausschließlich Normsicherungen (NICHT Überbrückungen aus Kupfer, Stahldraht, usw.).
- Wenn das Gerät repariert oder neu installiert werden muss, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.
- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Wenn Ihr Gerät unter Wasser steht, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

⚠ VORSICHT Vorsichtsmaßnahmen beim Betrieb

Seien Sie vorsichtig, denn Getränke und Lebensmittel können nach dem Erwärmen sehr heiß sein.
- Überprüfen Sie, besonders wenn Sie ein Kind füttern, ob die Nahrung ausreichend abgekühlt ist.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Getränke erhitzen.
- Vermeiden Sie glitschige Behälter mit schmalem Hals.
- Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Inhalt plötzlich überläuft und Verbrennungen verursacht.

Fassen Sie keine Lebensmittel und keine Teile davon beim oder unmittelbar nach dem Erhitzen an.
- Verwenden Sie Kochhandschuhe, damit Sie sich nicht verbrennen.
Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw.

Aufwärmzeiten ab. Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.

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

Vor dem Öffnen müssen verschüttete Flüssigkeiten vom Deckel entfernt werden und die Oberfläche sollte sich vor dem Schließen des Deckels erst abkühlen (gilt nur für Modelle mit Deckel).

⦸ Stellen Sie keine Gegenstände (Wäsche, Kochfeldabdeckung, brennende Kerzen, angezündete Zigaretten, Geschirr, Chemikalien, Metallgegenstände usw.) auf das Gerät.
- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen .
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.

Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.
- Andernfalls kann es zu Schäden am Waschbecken oder den Glasgegenständen kommen.

Geben Sie Acht, wenn Sie die Verpackung von Lebensmitteln entfernen, die Sie gerade erst aus dem Gerät herausgenommen haben.
- Wenn diese Lebensmittel heiß sind, kann abrupt heißer Dampf austreten, sobald Sie die Verpackung öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, wenn Sie den Netzstecker herausziehen, sondern fassen Sie immer fest am Stecker an und ziehen Sie ihn gerade aus der Steckdose.
- Schäden am Kabel können einen Kurzschluss, Brand und/oder Stromschlag verursachen.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Starren Sie die Kochfeld-Elemente nicht an (nur Modelle mit eingebauter Halogenlampe).

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung (nur Modelle mit Topferkennung).

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für die Reinigung

⦸ Reinigen Sie das Gerät nicht, indem Sie Wasser direkt darauf sprühen.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner oder Alkohol, um das Gerät zu reinigen.
- Andernfalls kann es zu Verfärbungen, Verformungen, Schäden, einem Stromschlag oder Brand kommen.

Ehe Sie das Gerät reinigen bzw. Wartungsarbeiten durchführen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

⚠ WARNUNG Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung

★ Wir empfehlen, das Kochfeld regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

Wenn das Kochfeld nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

⦸ Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich beim Reinigen des Geräts nicht verletzen.
- Sie könnten sich an scharfen Kanten des Geräts verletzen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Andernfalls besteht Korrosionsgefahr.

Hinweise zur Entsorgung

⚠ WARNUNG Entsorgung des Verpackungsmaterials

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile sind entsprechend markiert. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

⚠ WARNUNG Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

Achtung: 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. Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und 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 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. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

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

Inhalt

Installieren des Kochfelds 16
16 Sicherheitshinweise für den Installateur
17 Anschließen an das Netz
19 Einbau in eine Arbeitsplatte

Bauteile und Funktionen 21
21 Kochzonen
21 Bedienfeld
22 Bauteile
22 Erhitzen mit Induktion
23 Die wichtigen Merkmales Ihres Geräts
24 Sicherheitsabschaltung
25 Restwärmeanzeige
25 Temperatursensor

Vor dem ersten Kochen 26
26 Erstreinigung

Verwendung des Kochfelds 26
26 Kochgeschirr für Induktionskochfelder
27 Eignungstest
27 Größe der Töpfe
27 Betriebsgeräusch
28 Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen
29 Verwenden der Sensortasten
29 Einschalten des Geräts
29 Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung
30 Ausschalten des Geräts
30 Ausschalten einer Kochzone
30 Verwendung der Kindersicherung
31 Timer
33 Verwendung des Boosters
33 Leistungsverwaltung
34 Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Verwendung des Kochfelds 35
35 Reinigung des Kochfelds
36 Kochfeldrahmen (Option)
36 So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

Garantie und Service 38
38 Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung
40 Service

Technische Daten 41
41 Technische Daten
41 Kochzonen

Installieren des Kochfelds

⚠ WARNUNG Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Beachten Sie diese Anweisung. Die Garantie deckt keine Schäden, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Wenn das Kochfeld fest an das Stromnetz angeschlossen wird, ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät allpolig vom Netz getrennt werden kann, deren Kontakt-Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät–EN 60335-2-6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Kochfelds dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von 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 Dichtung ordnungsgemäß und ohne Öffnungen gegen die Arbeitsfläche sitzt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld muss ein Brett vorgesehen werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.

Anschließen an das Netz

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

⚠ WARNUNG **Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.**

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt. Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der das Gerät allpolig vom Netz getrennt werden kann, mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm.

⚠ WARNUNG **Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.**

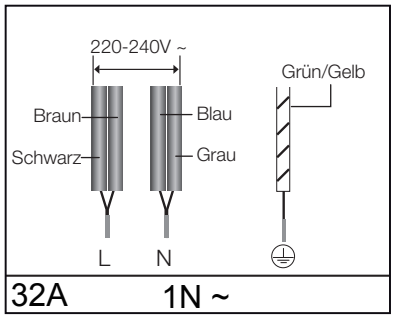
⚠ WARNUNG Nachdem das Kochfeld an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu schalten Sie jede einmal kurz auf maximale. Leistung, mit einem geeigneten Topf auf der Kochzone.

Wenn das Gerät erstmals angeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.

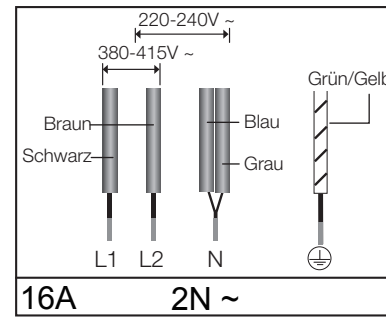
⚠ WARNUNG Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

⚠ WARNUNG Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden.

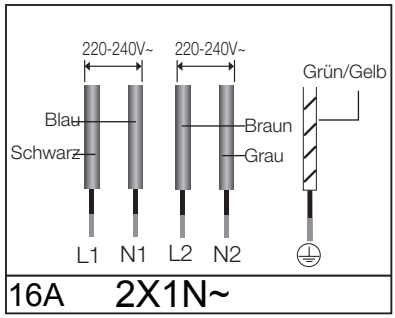
• 1N~



• 2N~: trennen Sie die beiden Phasen-Drähte (L1 und L2) vor dem Anschließen.



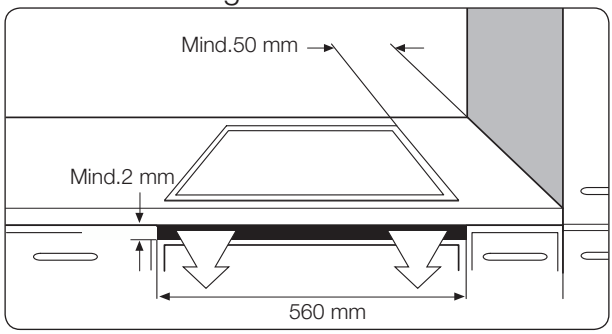
2x1N~: trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen

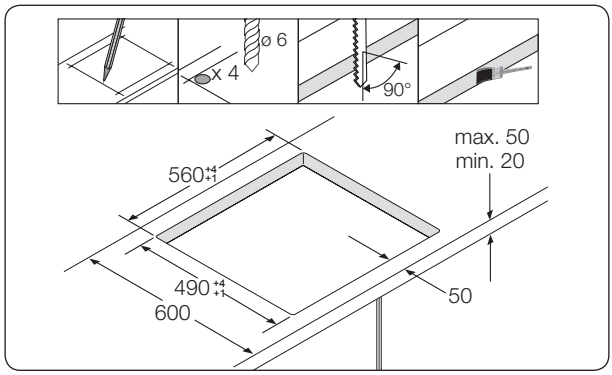


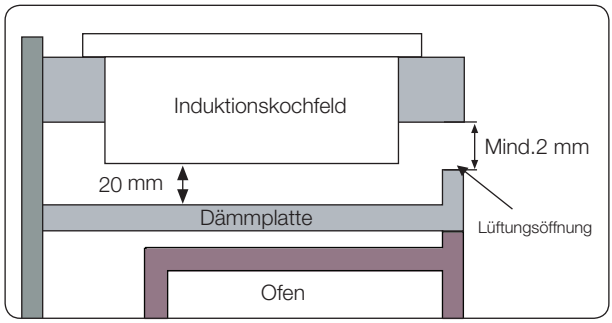
⚠ WARNUNG Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

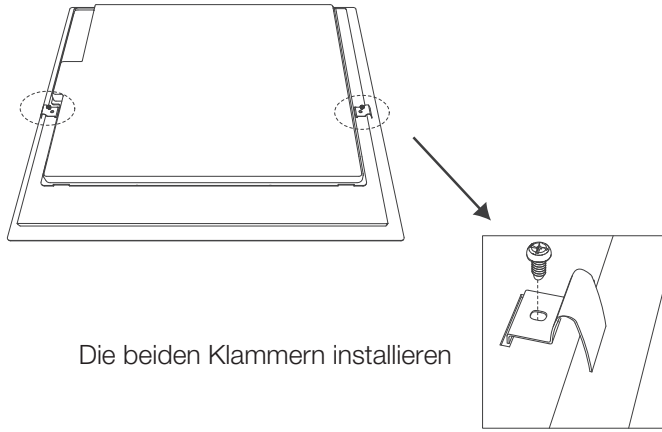
Einbau in eine Arbeitsplatte

Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.
Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Kochfeld an den Klammern befestigen.

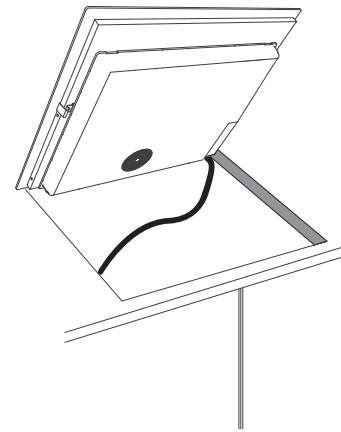




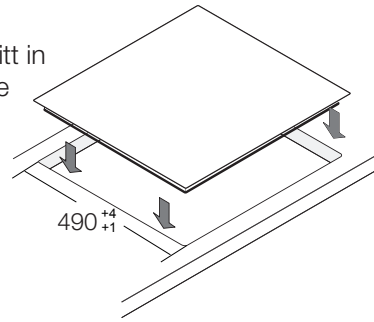




Die beiden Klammern installieren

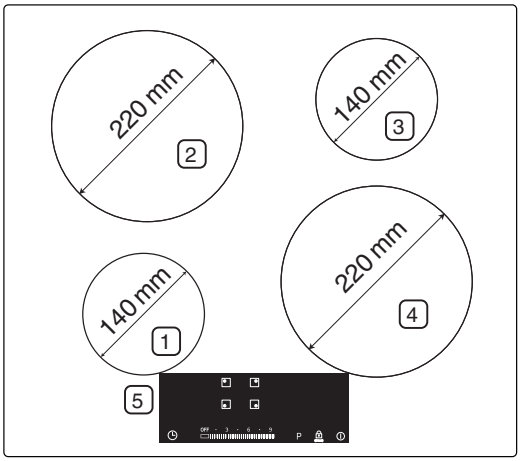


In den Ausschnitt in der Arbeitsplatte legen



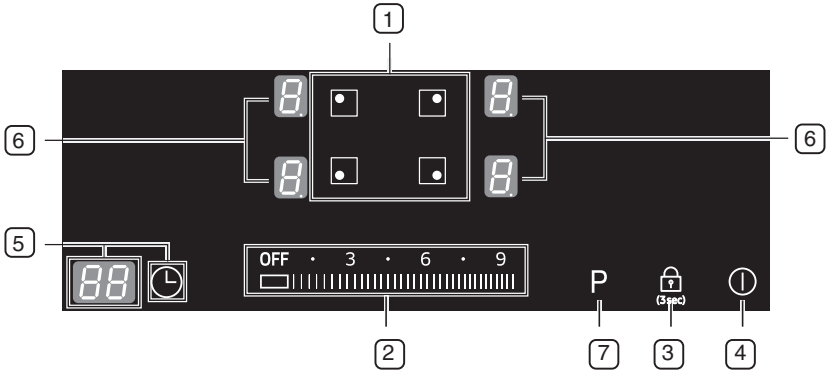
Bauteile und Funktionen

Kochzonen



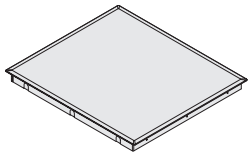
1. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
2. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
3. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
4. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
5. Bedienfeld

Bedienfeld

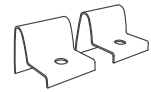


1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten zum Einstellen der Leistung/des Timers
3. Sensortaste für die Kindersicherung
4. Sensortaste zum Ein/Aus-Schalten
5. Timer-Sensortaste und Anzeige
6. Anzeige für Heizleistung und für Restwärme
7. Booster-Sensor

Bauteile



Induktionskochfeld



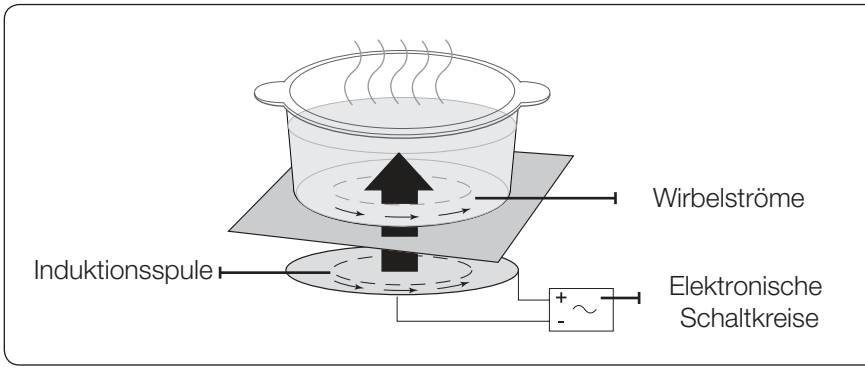
Einbauwinkel



Schrauben

Erhitzen mit Induktion

- **Das Wirkprinzip beim Erhitzen mit Induktion:** Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen, werden durch Induktion Wirbelströme im Boden des Topfs erzeugt. Dadurch steigt dessen Temperatur sofort an.



- **Schneller kochen und braten:** Da 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.

Die wichtigen Merkmale Ihres Geräts

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät hat ein Kochfeld aus Glaskeramik und Schnellkochzonen.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist ihre gute Erreichbarkeit zum Reinigen. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensor:** Die Ein-/Aus-Sensortaste im Gerät dient als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diesen Sensor berühren, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Steuerungs- und Funktionsanzeige:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass alle Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Ein Symbol für Restwärme erscheint in der Anzeige, wenn die Kochzone so heiß ist, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- **Booster P:** Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe „ 9 erhitzen. (In der Anzeige erscheint „P“.)
- **Automatische Topferkennung:** Zu jeder Kochzone gehört ein automatisches System zur Erkennung von Töpfen. Dieses System ist so kalibriert, dass Töpfe mit einem Durchmesser von etwas weniger als dem der Kochzone erkannt werden. Töpfe müssen in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
- **Digitale Anzeigen:** Die Anzeigefelder sind den Kochzonen zugeordnet. Sie zeigen die folgenden Informationen an:

- - :Gerät eingeschaltet
- 1 bis 9, P: eingestellte Leistungsstufe
- H :Restwärme
- L :Kindersicherung aktiviert

- E3 E4 :Fehlermeldung, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf).
- U :Fehlermeldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.

Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.
Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H (für „heiß") angegeben. Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten aus:

Eingestellte Leistung	Abschaltung
1-3	Nach 8 Stunden
4-6	Nach 4 Stunden
7-9	Nach 2 Stunden

Wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird E3 E4 angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint U in der Anzeige. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

Sollten eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit vergangen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung".

Wenn nichts eingegeben wird, schaltet sich die Kochzone nach 1 Minute wieder aus.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Restwärmeanzeige

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol H (für „heiß“) in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.
Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

⚠ WARNUNG Solange die Restwärmeanzeigeleuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

⚠ WARNUNG Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol H, und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

Temperatursensor

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

Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter weiter 1 Minute lang angeschaltet.

Vor dem ersten Kochen

Erstreinigung

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

⚠ WARNUNG Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung des Kochfelds

Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Ein Induktionskochfeld kann nur angeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Kochgeschirr der folgenden Art eignet sich für das Induktionskochfeld.

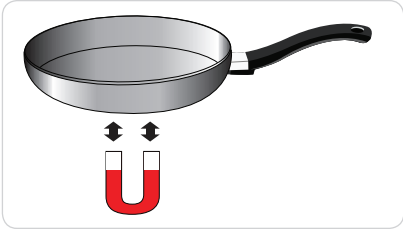
Kochgeschirr

Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein

- Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.
- Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf der Induktionskochzone Geräusche entwickeln. Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfelds dar und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.

Eignungstest

Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.



Größe der Töpfe

Innerhalb gewisser Grenzen kann sich die Größe der Kochzonen automatisch an die Größe der Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Dennoch muss der Boden des Kochgeschirrs einen bestimmten von der Größe der Kochzone abhängigen Mindestdurchmesser aufweisen.

Durchmesser der Kochzonen	Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Betriebsgeräusch

Folgende Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Geschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien.
- Pfeifton: Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Geschirr besteht aus verschiedenen Materialien.
- Brummen: Sie arbeiten mit hoher Leistungsstufe.
- Klicken: Elektrischer Schaltvorgang.
- Zischen, Summen: Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen

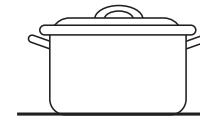
Hochwertige Töpfe und Pfannen bringen gute Ergebnisse.

- Sie erkennen einen guten Topf und eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf eines neuen Topfs oder einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Bleibende Kratzer können entstehen, wenn Sie ein solches Kochgeschirr über die Fläche ziehen.
- In kaltem Zustand ist der Topf- bzw. Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

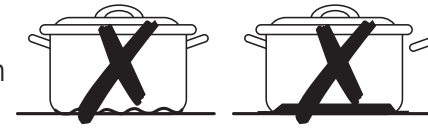
Energiespartipps

Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten.

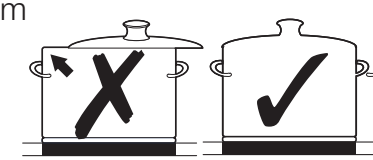
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.



Richtig



Falsch



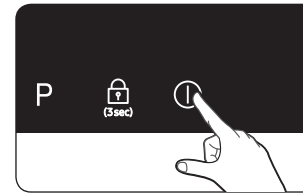
Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung von Sensortasten berühren Sie die entsprechende Stelle des Bedienfelds solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

Einschalten des Geräts

1. Berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ etwa 1 Sekunden lang.

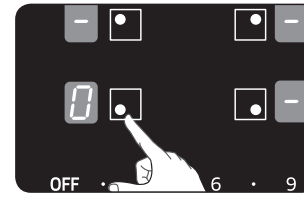
2. In der digitalen Anzeige erscheint **–**



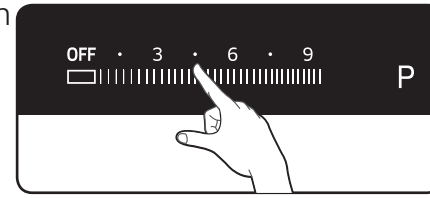
Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 1 Minute eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung

1. Zum Auswählen der Kochzone berühren Sie die Sensortaste für die entsprechende Zone.



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die **Sensortasten zum Einstellen der Leistung.**

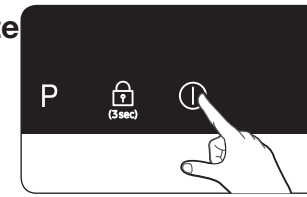


Falls mehrere Sensortasten gleichzeitig (außer dem **Schieberegler**) länger als 10 Sekunden gedrückt werden, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich aus. Drücken Sie zum erneuten Einschalten die Taste **Ein/Aus** ⏻ **.**

Ausschalten des Geräts

Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ vollständig ausgeschaltet.

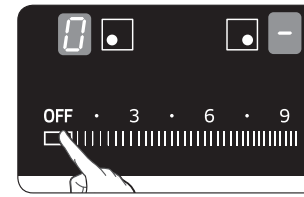
Berühren Sie **die Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ etwa 1 Sekunde lang.



Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen mit dem Symbol H (für „heiß") in der digitalen Anzeige angegeben.

Ausschalten einer Kochzone

Um das jeweilige Kochfeld auszuschalten, setzen Sie die Einstellung auf "0" zurück, indem Sie auf dem Bedienfeld "OFF" drücken.



Verwendung der Kindersicherung

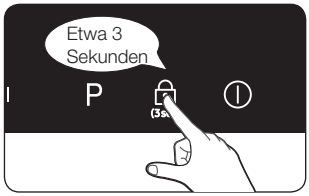
Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich selbst davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren.

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

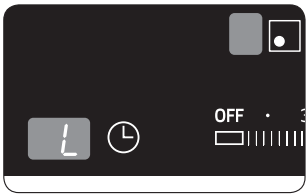
Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** (3sec) etwa 3 Sekunden lang.

Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Im Display wird L angezeigt, d.h. die Kindersicherung wurde aktiviert.



3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** (3sec) erneut etwa 3 Sekunden lang.
Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

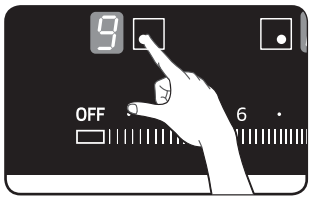
Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:
Wenn für die Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Verwenden des Timers als Küchenwecker:
Der Küchenwecker kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

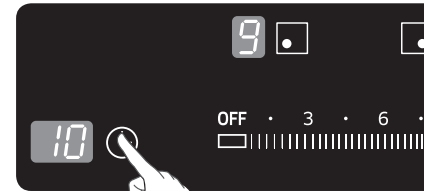
Kochzonen mit dem Timer automatisch ausschalten

Die Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.

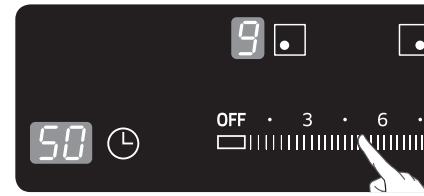
1. Tippen Sie auf die Taste zur Auswahl des Kochfelds



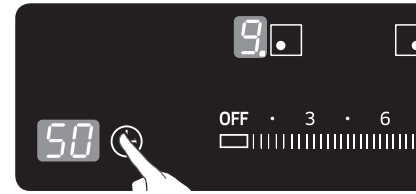
2. Tippen Sie auf die Sensortaste erscheint “10” im Timer-Display und die Anzeige “1” blinkt.



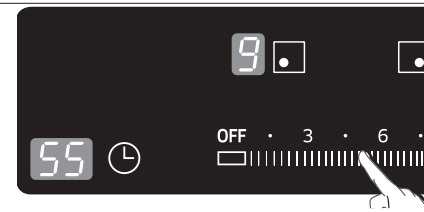
3. Stellen Sie mit dem Touch Control Schieberegler die Zeit ein (10 min, 20 min, 90 min)



4. Tippen Sie erneut auf die “Timer”-Sensortaste. “0” beginnt zu blinken.



5. Stellen Sie mit dem Touch Control Schieberegler die Zeit ein. (1 min, 2 min, 9 min)



Um den Timer zu deaktivieren, stellen Sie die Zeit auf Null. Im Timer-Display erscheint dann “ 00 ”.

Timer als Küchenwecker verwenden

Damit der Küchenwecker verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie die **Timer-Sensortaste**.
In der Timer-Anzeige erscheint 10.

2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der **Schieberegler** .
Der Küchenwecker ist jetzt aktiviert, und die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.
Zum Ändern der Restzeit berühren Sie die **Timer-Sensortaste**, und ändern Sie den eingestellten Wert mit Hilfe der **Schieberegler**.

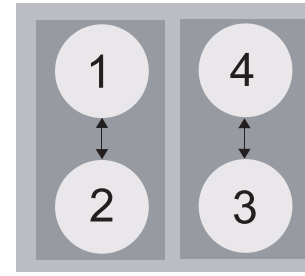
3. Nach Ablauf des Timers ertönt ein Signalton für 30 Sekunden.

Verwendung des Boosters

Der Booster P stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: es soll eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden.)
Der Booster kann für die einzelnen Kochzonen maximal 5 Minuten aktiviert werden.
Nach Ablauf dieser Zeit kehren die Kochzonen automatisch wieder zur folgenden Leistungsstufe zurück: 9 .

Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Kochfelds zu schützen.

Leistungsverwaltung



Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung.
Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des Boosters überschritten wird, reduziert die Leistungsverwaltung automatisch die Leistungsstufe der verbundenen Kochzone.

- Linke Seite: Nr. 1 und Nr. 2 sind als Kochzonen miteinander verbunden
- Rechte Seite: Nr. 3 und Nr. 4 sind als Kochzonen miteinander verbunden

Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

- Beispiel

Einstellung von Kochzone 3	Leistungsstufe der verbundenen Kochzone 4	
	ursprüngliche Leistungsstufe	automatische geänderte Leistungsstufe
Booster	Stufe 6	Stufe 2

Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen wie u. a. der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel ab.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
9/P	Erhitzen anbraten braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
7-8	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Eierkuchen
5-6	Braten	Schnitzel / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
3-4	Dünsten dämpfen kochen	Dünsten und dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, kochen von Reis und Milchgerichten.
1-2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, auflösen von Gelatine, schmelzen von Schokolade

Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

Reinigung und Pflege

Reinigung des Kochfelds

⚠ WARNUNG Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie bei Hitze eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

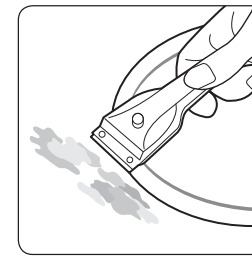
Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
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.

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.



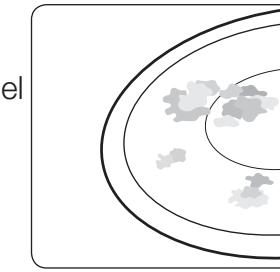
Schwer entfernbare Verschmutzung

1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

⚠ 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.

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



Kochfeldrahmen (Option)

⚠ 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, dann reiben Sie die Oberfläche trocken.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie Kochzonen nicht ein, wenn kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- 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 die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Töpfe und Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.

- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie zum Beispiel 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 Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Garantie und Service

Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung

Aus einem geringfügigen Fehler 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 Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Sie muss wieder eingeschaltet bzw. ersetzt werden. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingeschaltet ist.
- Prüfen Sie, ob die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten.
- Prüfen Sie, ob die Kochzone eingeschaltet ist.
- Prüfen Sie, ob die Kochzonen auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt sind.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht angeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn die ganze Anzeige außer der Restwärmeanzeige H plötzlich verschwindet?

Zwei mögliche Ursachen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird H?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

• Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige E3 E4 leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Kochfeld ist überhitzt durch unsachgemäßen Gebrauch (z. B. mit leerem Topf). Drücken Sie nach dem Abkühlen die Ein/Aus-Sensortaste, um die Fehlermeldung zurückzustellen.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige U leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.
- Sobald Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

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

Mögliche Ursachen:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter weiter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Nachdem die Elektronik des Kochfelds abgekühlt ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

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 den Abschnitt „Fehlerbehebung“.
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 Kundendienst in Verbindung.
Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und auch die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch notwendig ist.
Bitte notieren Sie die folgenden Informationen.

- Welches Problem tritt auf?• Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

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

- Modellbezeichnung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Geräts hier im Handbuch 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 der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanläufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt wurden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

Technische Daten

Technische Daten

NZ64M3707AK

Maße des Geräts	Breite	590 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	57 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
Betriebsspannung		220 - 240 V /400V~ 50 / 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme		7.2 kW
Gewicht(NZ64M3707AK)	Netto	10.6 kg
	Brutto	12.1 kg

Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
Hinten links	220 mm	2350 W/mit Booster 2600 W
Vorne links	140 mm	1250 W/mit Booster 1500 W
Vorne rechts	220 mm	2350 W/mit Booster 2600 W
Hinten rechts	140 mm	1250 W/mit Booster 1500 W

Notizen:

Notizen:

SAMSUNG

Bei Fragen oder Hinweisen

Land	Rufen Sie uns an	Oder besuchen Sie uns unter:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 0800-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
DENMARK	70 70 19 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	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (*0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56 480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 (HHP) 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

NZ64M3707AK

Induktioliesi

käyttöopas

FINLAND

Ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.

SAMSUNG

Oppaan käyttö

Lue tämä käyttöopas huolella ennen laitteen käyttämistä ja kiinnitä erityistä huomiota seuraavan osion turvallisuusohjeisiin. Säilytä opas myöhempää käyttöä varten. Jos laite luovutetaan uudelle omistajalle, opas tulee toimittaa sen mukana.

Tärkeitä turvallisuusmerkintöjä ja varotoimenpiteitä

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia kuvasymboleita:

⚠ **VAROITUS**	Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka voivat johtaa **vakaviin henkilövahinkoihin tai kuolemaan.**
⚠ **VAARA**	Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka voivat johtaa **pieniin henkilötai omaisuusvahinkoihin.**
VAARA	Noudata liettä käyttäessäsi näitä turvallisuuteen liittyviä perusohjeita, jotta voisit välttyä tulipaloilta, räjähdyksiltä, sähköiskuilta tai henkilövahingoilta.

	ÄLÄ toimi näin.
	ÄLÄ pura.
	ÄLÄ pura.
	Noudata ohjeita tarkasti.
	Irrota virtajohto pistorasiasta.
	Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.
	Soita huoltoliikkeeseen ja pyydä sieltä apua.
	Huom
	Tärkeää

Turvallisuusohjeet

Tämä laite täyttää turvallisuudeltaan kaikkien hyväksyttyjen teknisten ja turvallisuusstandardien vaatimukset. Laitteen valmistajana olemme kuitenkin sitä mieltä, että velvollisuutemme on antaa sinulle myös seuraavat turvallisuusohjeet.

⚠ VAROITUS Sähköturvallisuus

Varmista, että laite on pätevän sähköteknikon oikein asentama ja maadoittama.

Vain pätevän huoltohenkilöstön tulee huoltaa laitetta. Epäpätevien henkilöiden tekemät korjaukset voivat aiheuttaa vammoja tai laitteen vaurioitumisen. Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoja ja mitätöidä takuun.

Uppoasennettuja laitteita saa käyttää vain, jos ne on asennettu asiaankuuluvat standardit täyttäviin kaappeihin ja työpisteisiin. Näin varmistutaan siitä, että turvallisuussäädösten vaatima riittävä sähköeristys tulee tehdyksi.

Jos laite ei toimi oikein tai jos siihen ilmestyy murtumia tai halkeamia:
- sammuta kaikki keittoalueet;
- katkaise yhteys verkkovirtaan ja
- ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.

⚠ VAROITUS Lasten Turvallisuus

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai rajoitteisten henkilöid en käyttöön ilman vastuullisen aikuisen riittävää valvontaa.

Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Keittoalueet kuumenevat keittämisen aikana. Pidä pienet lapset aina poissa laitteen lähettyviltä.

VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta vastuksiin.

Alle 8-vuotiaiden lasten tulee olla lieden läheisyydessä vain valvottuna.

Yli 8 vuotiaat lapset ja aikuiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitetta vasta, kun he ovat saaneet tietoa riskitekijöistä, selkeät ohjeet ja opastusta laitteen turvallista käyttöä varten.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät myöskään saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

⚠ VAROITUS Turvallisuus käytön aikana

Tätä laitetta tulee käyttää vain normaaliin keittämiseen ja paistamiseen kotioloissa. Sitä ei ole suunniteltu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.

Älä koskaan käytä liettä huoneen lämmittämiseen.

Ole varovainen kytkiessäsi sähkölaitteita pistorasiaan lieden lähellä. Sähköjohdot eivät saa joutua kosketuksiin lieden kanssa.

Ylikuumentunut rasva ja öljy syttyvät helposti palamaan. Älä koskaan jätä pintayksiköitä valvomatta valmistaessasi ruokaa, esimerkiksi ranskalaisia perunoita, rasvassa tai öljyssä.

Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.

Pidä ohjaustaulut aina puhtaina ja kuivina.

Älä koskaan aseta tulenarkoja esineitä lieden päälle. Ne voivat aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä liettä alumiinifolion, alumiinifolioon pakattujen tuotteiden tai alumiinivuokaan pakattujen pakastetuotteiden lämmittämiseen.

Laite saattaa aiheuttaa palovammoja, jos sitä käytetään huolimattomasti.

Sähkölaitteiden johdot eivät saa osua lieden kuumalle pinnalle eivätkä kuumiin ruoanlaittovälineisiin.

Älä käytä liettä vaatteiden kuivaamiseen.

Älä koskaan säilytä tulenarkoja aineita, esimerkiksi aerosoleja tai puhdistusaineita lieden alla sijaitsevissa laatikoissa tai kaapeissa.

VAROITUS: Sydämentahdistajien ja implanttien käyttäjien tulee pitää ylävartalonsa vähintään 30 cm päässä induktiokeittoalueilta, kun ne ovat päällä. Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä tahdistajasi valmistajaan tai lääkäriin.

VAROITUS: Rasvan tai öljyn keittäminen liedellä ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä! Sammuta laite ensin ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Palovaara: älä säilytä mitään esineitä keittotasolla.

⚠ VAROITUS Turvallisuus puhdistettaessa

Katkaise laitteesta aina virta ennen puhdistusta.

Turvallisuussyistä laitetta ei tule koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.

Puhdista liesi tämän oppaan sisältämien puhdistus- ja hoito-ohjeiden mukaisesti.

Ei saa puhdistaa höyrypesurilla.

Älä käytä kovia hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia puhdistaessasi keittotason lasia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.

⚠ VAROITUS Tärkeitä, asennukseen liittyviä varoituksia

- Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä, valmistajan kouluttama liesien asentaja. Katso osiota ”Lieden asentaminen”.

  Kytke virtajohto sille soveltuvaan pistorasiaan ja käytä pistorasiaa ainoastaan tälle laitteelle. Kytke virtajohto pistorasiaan tiukasti. Älä käytä jatkojohtoa.
  - Jos tätä ohjetta ei noudateta ja jos annat laitteen jakaa pistorasian käyttämällä jatkopistorasiaa tai jatkojohtoa, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.
  - Älä käytä muuntajaa. Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä asentaja tai huoltoliike.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, räjähdys, ongelmia laitteen toiminnassa tai henkilövahinko.

Laitteen pistokkeen tulee olla irrotettavissa virtalähteestä asennuksen jälkeen.

Laitteen pistokkeen tulee sijaita paikassa jonne on helppo päästä tai laite on kiinteästi kytkettävä erillisellä virrankatkaisimella, joka on alan ammattihenkilön asentama.

Älä asenna tätä laitetta lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden läheisyyteen.

Älä asenna tätä laitetta kosteaan, rasvaiseen tai pölyiseen paikkaan tai sellaiseen paikkaan, jossa laite altistuu suoralle auringonvalolle tai vedelle (esim. sadepisaroille).

Älä asenna tätä laitetta sellaiseen paikkaan, jossa saattaa esiintyä kaasuvuotoja.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tämä laite tulee maadoittaa asianmukaisesti.

Älä maadoita laitetta kaasuputkeen, muoviseen vesiputkeen tai puhelinlinjaan.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, räjähdys tai ongelmia laitteen toiminnassa.
- Älä milloinkaan kytke laitetta sellaiseen pistorasiaan, jota ei ole maadoitettu oikein ja varmista aina yhteensopivuus paikallisten ja kansallisten koodien kanssa.

⚠ VAARA Asennukseen liittyviä vaaroja

- Laite tulee asentaa siten, että virtajohdon voi kytkeä helposti irti pistorasiasta.
  - Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähkövuodosta johtuva sähköisku tai tulipalo.

  Asenna laite sellaiselle tasaiselle ja kovalle alustalle, joka kestää laitteen painon.
  - Jos tätä ohjetta ei noudateta, laitteessa saattaa esiintyä outoa värinää, ääniä tai käyttöongelmia.

  Asenna laite niin, että sen ja seinän väliin jää riittävästi tilaa.
  - Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla ylikuumenemisesta johtuva tulipalo.

  Jätä lieden yläosan päälle riittävästi tyhjää tilaa.

⚠ VAROITUS Tärkeitä, sähköön liittyviä varoituksia

- Poista virtaliitännöistä ja kytkentäkohdista säännöllisesti kuivalla liinalla kaikki niihin kuulumattomat aineet, esimerkiksi pöly ja vesi.
  - Irrota virtajohto pistorasiasta ja puhdista se kuivalla liinalla.
  - Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

- Kytke virtajohto pistorasiaan oikeassa asennossa siten, että johto osoittaa lattiaa kohti.
  - Jos kytket virtajohdon pistorasiaan siten, että johto osoittaa päinvastaiseen suuntaan, johdon sisällä olevat johtimet saattavat vaurioitua ja seurauksena voi olla sähköisku tai tulipalo.

- Kytke virtajohto pistorasiaan tiukasti. Älä käytä vaurioitunutta virtajohtoa tai pistoketta tai löysää pistorasiaa.
  - Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

  Älä vedä virtajohtoa äläkä taivuta sitä liikaa.

  Älä väännä tai solmi virtajohtoa.

Älä ripusta johtoa minkään metalliesineen päälle äläkä aseta johdon päälle painavia esineitä tai pidä johtoa esineiden välissä. Älä myöskään työnnä johtoa laitteen takana olevaan tilaan.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Kun irrotat virtajohdon pistorasiasta, älä vedä suoraan johdosta.
- Irrota johto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos laite tai johto vaurioituu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

⚠ VAARA Sähköön liittyviä vaaroja

Irrota pistoke pistorasiasta ukkosmyrskyjen aikana tai jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Irrota pistoke pistorasiasta ukkosmyrskyjen aikana tai jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

⚠ VAROITUS Tärkeitä, Käyttöön liittyviä varoituksia

Kaasuvuodon (esimerkiksi propaani, nestekaasu tms.) sattuessa tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen. Älä koske laitteeseen äläkä virtajohtoon.
- Älä käytä tuuletinta.
- Kipinä voi aiheuttaa räjähdyksen tai tulipalon.

Laite kuumenee käytön aikana. Lieden sisällä oleviin vastuksiin ei pidä koskea.

Käytä AINA grillikintaita, kun otat ruokaa liedeltä, jotta et saisi palovammoja.

VAROITUS: Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokapurkit on ravistettava tai niiden sisältöä on hämmennettävä ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen käyttöä.

Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää liettä ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos hän osaa käyttää liettä turvallisesti ja ymmärtää sen väärään käyttöön liittyvät vaarat.

★ Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

VAROITUS: Osat saattavat kuumeta käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

VAROITUS: Jos laitteen pinta murtuu, katkaise laitteesta virta sähköiskujen välttämiseksi. Älä käytä liettä, ennen kuin lasipinta on vaihdettu.

Älä aseta lieden päälle sellaisia metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kattilankansia, sillä ne saattavat kuumentua.

⦸ Älä koske pistokkeeseen, kun kätesi ovat kosteat.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku.

Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa.
- Pistokkeen kytkeminen takaisin pistorasiaan saattaa aiheuttaa kipinän ja sähköiskun tai tulipalon.

Pidä kaikki pakkaustarvikkeet täysin poissa lasten ulottuvilta, sillä ne voivat olla vaarallisia lapsille.
- Jos lapsi laittaa pussin päähänsä, hän saattaa tukehtua.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, palovamma tai jokin muu vaurio.

Älä milloinkaan käytä tätä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä milloinkaan lämmitä muovisia tai paperisia pakkauksia äläkä käytä niitä lieden kanssa.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä ylikuumenna ruokaa.
- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä lämmitä paperiin, lehteen tai sanomalehteen käärittyä ruokaa.
- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä käytä tulenarkoja suihkeita tai esineitä äläkä säilytä niitä lieden läheisyydessä.
- Seurauksena saattaa olla tulipalo tai räjähdys.

Älä laita sormiasi, vieraita aineita tai sellaisia metalliesineitä kuten pinnit ja neulat laitteen tulo- ja poistoliitäntöihin tai aukkoihin. Jos johonkin näistä aukoista pääsee niihin kuulumattomia aineita, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä laitteen toimittajaan tai lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai henkilövahinko.

ÄLÄ KOSKAAN täytä astiaa aivan täyteen ja valitse sellainen astia, jonka suu on sen pohjaa leveämpi, jotta neste ei pääse kiehumaan yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat myös räjähtää ylikuumetessaan.

ÄLÄ KOSKAAN lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää.

Älä kasta virtajohtoa veteen äläkä kytke sitä märkänä, ja pidä se myös kaukana kuumista pinnoista.

Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

Älä yritä itse korjata, purkaa tai muokata laitetta millään tavalla.
- Älä käytä muita kuin standardinmukaisia sulakkeita (esim. kuparia, rautalankaa tms.).

- Jos laitetta täytyy korjata tai se pitää asentaa uudelleen, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, ongelmia laitteen toiminnassa tai henkilövahinko.

Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos laite altistuu jollekin nesteelle, ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos laitteesta tulee outoa ääntä, palaneen hajua tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

VAARA Käyttöön liittyviä vaaroja

Ole varovainen, sillä ruoka ja juomat saattavat olla hyvin kuumia niiden lämmittämisen jälkeen.
- Varmista, että ruoka on jäähtynyt riittävästi, erityisesti silloin, jos syötät lasta.

Ole varovainen, kun lämmität vettä, juomia tai muita nesteitä.
- Vältä liukaspintaisten ja kapeakaulaisten astioiden käyttöä.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, astian sisältö saattaa vuotaa yli ja aiheuttaa palovammoja.

Älä ota ruokaa tai astioita käsiisi ruoanvalmistuksen aikana tai välittömästi sen jälkeen.
- Käytä grillikintaita, sillä ruoka ja astiat voivat olla kuumia ja saatat polttaa kätesi.

Jos laitteen pinta on vaurioitunut, sammuta laite virtakytkimestä.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku.

Pienet ruoka-annokset vaativat lyhyemmän valmistus- tai lämmitysajan.

Normaaliaikoja käytettäessä ne voivat kuumeta liikaa tai palaa.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Kaikki lika tulee poistaa ennen kannen avaamista ja lieden pinnan tulee antaa jäähtyä, ennen kuin kansi suljetaan (koskee vain kannellista mallia).

Älä seiso laitteen päällä äläkä laita sen päälle mitään (esimerkiksi pyykkiä, pannumyssyjä, palavia kynttilöitä tai savukkeita, astioita, kemikaaleja, metalliesineitä jne.).
- Seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, henkilövahinko tai ongelmia laitteen toiminnassa.

Älä käytä laitetta, kun kätesi ovat kosteat.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku.

Älä ruiskuta laitteen pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.
- Paitsi että tällaiset aineet ovat haitallisia ihmisille, ne voivat myös aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai ongelmia laitteen toiminnassa.

Älä pidä tuotetta minkään herkästi särkyvän esineen, esimerkiksi lasiesineen tai astianpesualtaan päällä.
- Lasi tai astianpesuallas saattaa vaurioitua.

Kun olet ottanut ruoan pois laitteesta, poista sen mahdollinen suojakuori varoen.
- Jos ruoka on kuumaa, siitä saattaa tulla erittäin kuumaa höyryä, kun poistat suojakuoren, ja saatat saada palovamman.

Älä irrota laitteen virtajohtoa vetämällä johdosta, vaan ota kunnon ote pistokkeesta ja vedä se suoraan pois pistorasiasta.
- Jos virtajohto vaurioituu, seurauksena voi olla oikosulku, tulipalo ja/tai sähköisku.

Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Älä katso lieden vastuksiin (koskee vain niitä malleja, joissa on halogeenivalo).

Kytke aina käytön jälkeen virta päältä virtapainiketta käyttäen äläkä luota kattilantunnistimeen (koskee vain niitä malleja, joissa on kattilantunnistin).

⚠ VAROITUS Tärkeitä, puhdistamiseen liittyviä varoituksia

- Älä puhdista laitetta suihkuttamalla siihen vettä.

  Älä käytä bentseeniä, ohennusaineita tai alkoholia laitteen puhdistamiseen.
  - Laitteen väri saattaa muuttua tai laite voi vaurioitua tai aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.

  Kytke laite irti pistorasiasta ennen puhdistusta ja huoltoa.
  - Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

  Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.

⚠ VAROITUS Puhdistamiseen liittyviä vaaroja

- Liesi on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

  Jos liettä ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

- Varo satuttamasta itseäsi, kun puhdistat laitetta (sisältä ja ulkoa).
  - Saatat satuttaa itsesi laitteen teräviin reunoihin.

  Älä puhdista laitetta höyrypesurilla.
  - Tämä voi syövyttää laitteen pintaa.

Hävitysohjeet

⚠ VAROITUS Pakkausmateriaalin hävitys

Kaikki laitteen pakkausmateriaalit ovat täysin kierrätettäviä. Pahvi- ja muoviosat on merkitty asianmukaisesti. Ota turvallisuus ja ympäristö huomioon, kun hävität pakkausmateriaaleja ja vanhoja laitteita.

⚠ VAROITUS Vanhan laitteen oikeanlainen hävittäminen

VAROITUS: Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee se toimimattomaksi, jottei se aiheuttaisi vaaraa kenellekään.
Pyydä pätevää asentajaa kytkemään laite pois verkkovirrasta ja irrottamaan sähköjohto.
Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.
Saat paikallisilta viranomaisilta tietoja jätteiden keräyspäivistä ja keräyspisteistä.

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

(Koskee maita joissa on erillinen jätteenkeräys-järjestelmä)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

Sisältö

LIEDEN ASENTAMINEN 16
16 Säädökset ja niiden noudattaminen
16 Asentajan turvallisuusohjeet
17 Sähköverkkoon liittäminen
19 Asentaminen työpöydälle

OSAT JA OMINAISUUDET 21
21 Keittoalueet
21 Käyttöpaneeli
22 Osat
22 Induktiolämmitys
23 Laitteen tärkeimmät toiminnot
24 Turvakatkaisin
25 Jälkilämmön ilmaisin
25 Lämpötilan tunnistin

ALkUVALMISTELUT 26
26 Ensipuhdistus

LIEDEN KÄYTTÖ 26
26 Induktiokeittoalueille tarkoitetut ruoanvalmistusastiat
27 Sopivuustesti
27 Astioiden koko
27 Käyttöäänet
28 Oikeanlaisten astioiden käyttö
29 Kosketuspainikkeiden käyttö
29 Virran kytkeminen laitteeseen
29 Keittoalueen ja lämpötilan valitseminen
30 Virran katkaiseminen laitteesta
30 Keittoalueen sammuttaminen
30 Lapsilukon käyttö
31 AJASTIN
33 Tehonlisäyspainike
33 Tehon hallinta
34 Suositeltavat ruokakohtaiset asetukset

PUHDISTUS JA HUOLTO 35
35 Liesi
36 Lieden kehys (lisävaruste)
36 Kuinka vältät laitteen vahingoittamista

TAkUU JA HUOLTO 38
38 Usein kysytyt kysymykset ja ongelmatilanteet
40 Huolto

TEKNISET TIEDOT 41
41 Tekniset tiedot
41 Keittoalustat

Lieden asentaminen

⚠ VAROITUS Varmistu siitä, että laitteen asentaa ja maadoittaa pätevä sähköteknikko.

Huomioi tämä ohje. Takuu ei korvaa sellaisia vahinkoja, jotka aiheutuvat vääränlaisesta asennuksesta.

Laitteen tekniset tiedot löytyvät tämän käyttöoppaan loppuosasta.

Asentajan turvallisuusohjeet

- Sähköasennuksessa on järjestettävä laite, joka mahdollistaa laitteen katkaisemisen verkkovirrasta kaikista johtimista katkaisimen aukon ollessa vähintään 3 mm. Sopiviin eristyslaitteisiin kuuluvat linjansuojakatkaisimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet tulee irrottaa liitännästä), maavuotokatkaisimet ja kontaktorit.
- Palosuojauksen osalta tämä laite vastaa standardia EN 60335-2-6. Tämän tyyppinen laite voidaan asentaa siten, että yhdellä sivulla on korkea kaappi tai seinä.
- Lieden alle ei saa asentaa vetolaatikoita.
- Asennuksen on taattava iskunkestävyys.
- Keittiöyksikön, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.
- Kosteussuojauksen vuoksi kaikki leikatut pinnat tulee tiivistää sopivalla tiivisteellä.
- Laatoitetuilla työpinnoilla lieden alustan liitokset tulee täyttää kokonaan laastilla.
- Varmista, että tiiviste asettuu oikein työpintaa vasten ilman aukkoja. Ylimääräistä silikonitiivistettä ei pidä käyttää, sillä tämä tekee huoltoa varten irrottamisesta hankalaa.

- Irrotettaessa liettä pitää painaa ulos alhaaltapäin.
- Lieden alle tulee asentaa levy.
- Työtason ja sen alla olevan yksikön etuosan välistä ilmankiertotilaa ei saa peittää.

Sähköverkkoon liittäminen

Ennen liittämistä tulee tarkistaa, että laitteen nimellisjännite eli arvokilvessä mainittu jännite vastaa verkon jännitettä. Arvokilpi sijaitsee lieden kotelon alaosassa.

⚠ VAROITUS **katkaise piiristä virta ennen johtojen kytkemistä piiriin.**

Vastuksen jännite on AC 230 V~. Laite toimii hyvin myös sellaisissa verkoissa, jotka käyttävät jännitteitä AC 220 V~ tai AC 240 V~. Liesi tulee liittää verkkovirtaan laitteella, joka mahdollistaa laitteen katkaisemisen verkkovirrasta kaikista johtimista katkaisimen aukon ollessa vähintään 3 mm, esimerkiksi automaattisella linjansuojakatkaisimella, maavuotokatkaisimella tai sulakkeella.

⚠ VAROITUS **johdon liitäntöjen tulee olla säännösten mukaisia ja liitinten ruuvit tulee kiristää varmasti.**

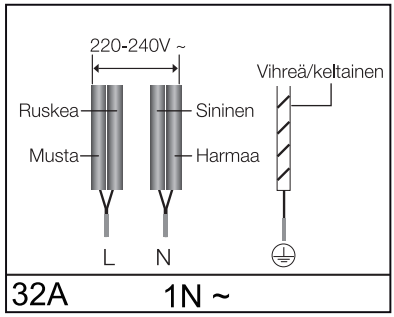
⚠ VAROITUS Kun liesi on liitetty verkkovirtaan, varmista, että kaikki keittoalueet ovat käyttövalmiita asettamalla jokainen vuorollaan huipputeholle. Käytä tarkoitukseen sopivia ruoanlaittovälineitä.

Kun lieteen kytketään virta ensimmäistä kertaa, kaikkiin näyttöihin syttyy valo ja lapsilukko aktivoituu.

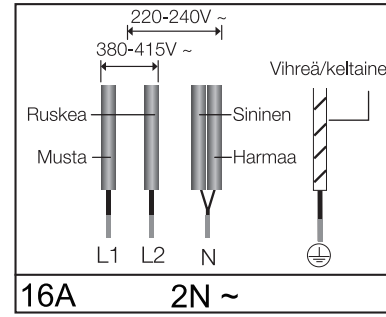
⚠ VAROITUS Huomioi taloliitännän ja laitteen vaihe-neutraali-jakauma (vaatimustenmukaisuus). Muutoin osat voivat vahingoittua. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat vääränlaisesta asennuksesta.

⚠ VAROITUS Hanki uudet sähköjohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta.

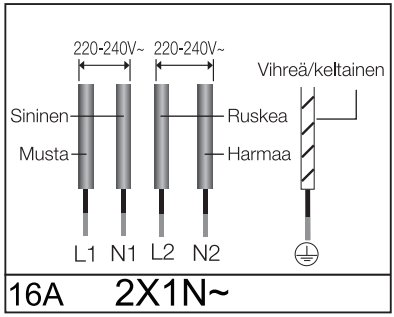
• 1N~



• 2N~: Erota kaksivaihejohdot (l1 ja l2) ennen kytkemistä.



2x1N~: Erota johdot ennen kytkentää.



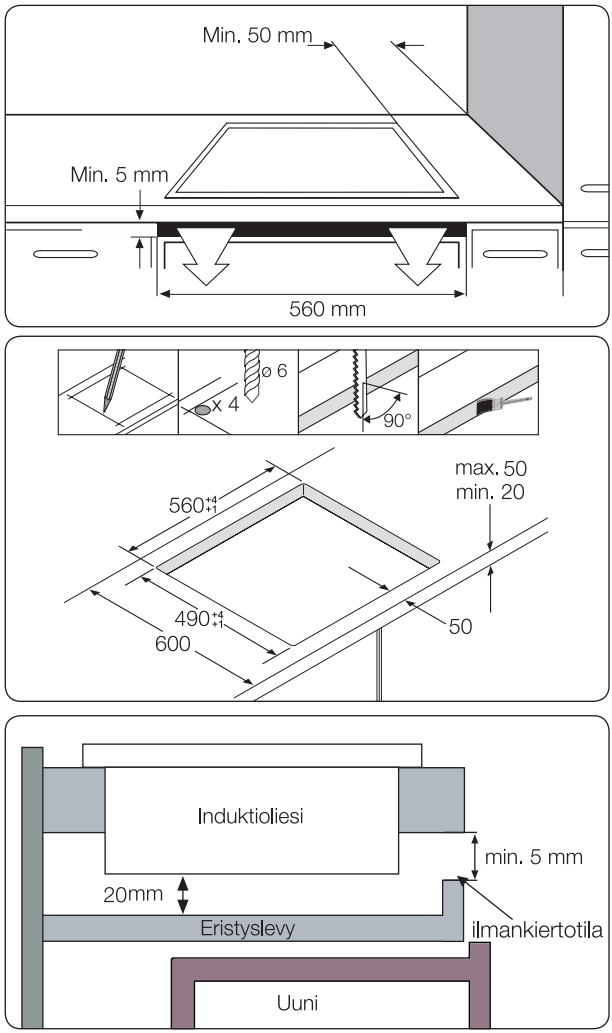
⚠ VAROITUS Jotta sähköasennus tehtäisiin oikein, noudata liitäntöjen läheltä löytyvää kytkentäkaaviota.

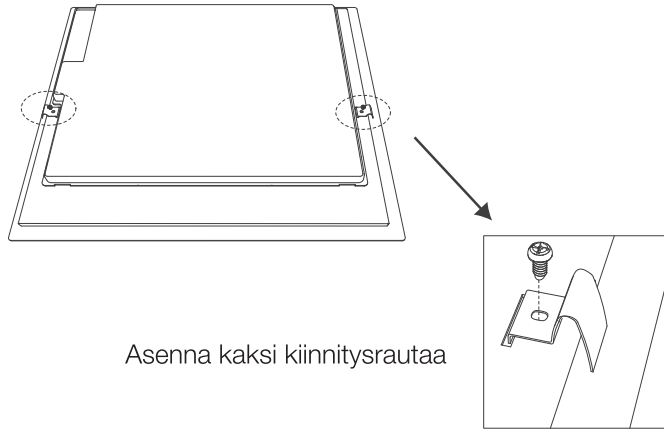
Asentaminen työpöydälle

Kirjoita muistiin laitteen arvokilvessä mainittu sarjanumero, ennen kuin laite asennetaan. Tätä numeroa tarvitaan, jos laitetta täytyy huoltaa. Numeroa ei voi enää tarkistaa asennuksen jälkeen, sillä se sijaitsee alkuperäisessä arvokilvessä laitteen alaosassa.

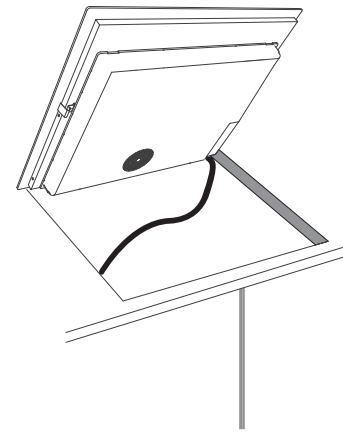
Kiinnitä erityistä huomiota vaadittaviin vähimmäistila- ja etäisyysvaatimuksiin.

Kiinnitä pidikkeet molemmille puolille lieden mukana toimitetuilla ruuveilla ennen sen asentamista pidikkeiden varaan.

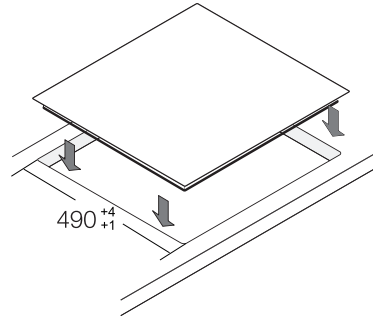




Asenna kaksi kiinnitysrautaa

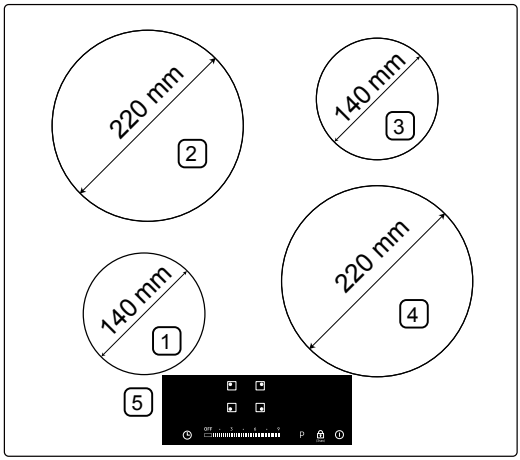


Laita aukkoon



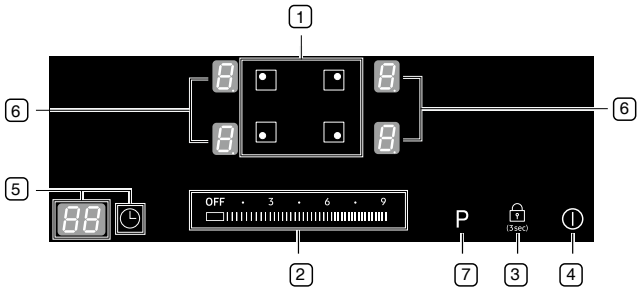
osat ja ominaisuudet

KEITTOALUEET



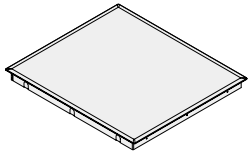
1. Induktiokeittoalue 1250 W tehostettuna 1500 W
2. Induktiokeittoalue 2350 W tehostettuna 2600 W
3. Induktiokeittoalue 1250 W tehostettuna 1500 W
4. Induktiokeittoalue 2350 W tehostettuna 2600 W
5. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI

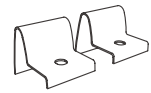


1. Keittoalueen valitsimet
2. Lämmön/ajastimen asetusten valitsin
3. Lukituksen ohjauksen anturi
4. Päälle/Pois-ohjauksen anturi
5. Ajan ohjauksen anturi ja näyttö
6. Lämmityksen asetusten osoittimet ja jälkilämpö
7. Tehostuksen anturi

OSAT



Induktiolevy



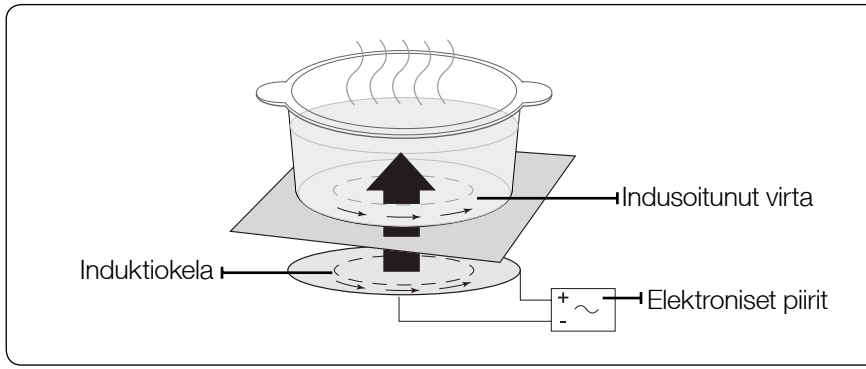
Asennuskannattimet



Ruuvit

INDUKTIOLÄMMITYS

- **Induktiolämmityksen toimintaperiaate:** Kun keittoalueelle asetetaan keittoastia ja alue kytketään käyttöön, induktiolevyssäsi olevat elektroniset piirit tuottavat keittoastian pohjaan ”indusoitunutta virtaa”, joka lämmittää välittömästi keittoastian lämpötilaa.



- **Nopeampaa keittämistä ja paistamista:** Koska pannu kuumenee suoraan lasin sijasta, lämmittämisen tehokkuus on muita järjestelmiä parempi, sillä näin lämpöä ei hukkaannu. Suurin osa imeytyvästä energiasta muuttuu lämmöksi.

LAITTEESI TÄRKEIMMÄT OMINAISUUDET

- **Keraamisesta lasista valmistettu keittotaso:** Laitteen keittotaso on valmistettu keraamisesta lasista ja siinä on nopeasti lämpenevät keittoalueet.
- **Kosketusanturit:** Laitettasi käytetään koskettamalla siinä olevia kosketusantureita.
- **Helppo puhdistus:** Keraamisesta lasista valmistetun keittotason ja kosketusantureiden etuna ovat niiden helppo puhdistettavuus. Tasainen ja sileä pintataso on helposti puhdistettavissa.
- **Päälle/Pois-anturi:** Laitteen Päälle/Pois-anturin ansiosta laitteessa on erillinen pääkytkin. Tätä anturia koskettamalla virta kytketään laitteesta kokonaan päälle tai pois käytöstä.
- **Ohjauksen ja toimintojen osoittimet:** Digitaaliset näytöt ja merkkivalot antavat asetuksiin ja aktivoituihin toimintoihin liittyviä tietoja, ne osoittavat myös eri keittoalueilla mahdollisesti olevan jälkilämmön.
- **Turvakatkaisin:** Turvakatkaisin varmistaa että keittoalueet kytkeytyvät tietyn ajan kuluttua automaattisesti pois käytöstä, jos laitteen asetuksia ei ole tänä aikana muutettu.
- **Jälkilämmön osoitin:** Jälkilämpöä osoittava kuvake ilmestyy näyttöön, jos keittoalue on niin kuuma, että palovamman vaara on olemassa.
- **Tehostus P :** Tätä toimintoa voidaan käyttää, kun pannun sisältö halutaan lämmittää nopeammin, kuin mitä maksimi tehotasolla '9' on mahdollista. (Näyttö osoittaa kuvaketta 'P'.)
- **Pannun automaattinen tunnistus:** Jokaisessa keittoalueessa on automaattinen pannun tunnistava järjestelmä. Tämä järjestelmä on kalibroitu siten, että se tunnistaa pannut, joiden halkaisija on vain hieman keittoaluetta pienempi. Pannut tulee aina sijoittaa kunkin keittoalueen keskikohtaan. Lisäksi tulee käyttää ainoastaan tähän tarkoitukseen sopivia keittoastioita.
- **Digitaaliset näytöt:** Keittoalueille on määritetty omat näyttöalueet. Niissä esitetään seuraavia tietoja
  - -: laite on kytketty käyttöön
  - 1 - 9, P: valitut lämmitysasetukset
  - H: jälkilämpö
  - L: lapsilukko on otettu käyttöön

- E3 E4 : virheviesti, keittotaso on ylikuumentunut epänormaalin käytön takia (esimerkki: käyttö tyhjällä keittoastialla)
- U : virheviesti, keittoastia ei sovellu käytettäväksi, astia on liian pieni tai keittoalueelle ei ole sijoitettu astiaa.

TURVAKATKAISIN

Jos jotakin keittoalueista ei ole kytketty pois käytöstä tai lämpöasetuksia ei ole säädetty tietyn ajan kuluessa, kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä.

Mahdollinen jälkilämpö ilmaistaan kyseisen keittoalueen digitaalisessa näytössä kuvakkeella H (sanasta “hot"). Keittoalueet kytkeytyvät itse pois käytöstä seuraavien aikojen kuluttua.

Lämmitysasetus	Pois kytkeytyminen
1-3	8 tunnin jälkeen
4-6	4 tunnin jälkeen
7-9	2 tunnin jälkeen

Jos keittolevy ylikuumenee epänormaalin käytön takia, esitetään kuvake E3 E4. Keittolevy kytkeytyy tällöin pois käytöstä.

Jos keittoastia ei sovellu käytettäväksi, se on liian pieni tai keittoalueella ei ole keittoastiaa, näytetään U. Kyseinen keittoalue kytkeytyy sitten pois käytöstä 1 minuutin kuluttua.

Jos yksi tai useampi keittoalue kytkeytyy pois käytöstä ennen kuin osoitettu aika on kulunut, katso osiota "Vianetsintä".

Jos laitteen asetuksia ei muuteta, se kytkeytyy pois käytöstä 1 minuutin kuluttua.

Muita syitä keittoalueen kytkeytymiseen pois käytöstä

Kaikki keittoalueet voivat kytkeytyä pois käytöstä, jos nestettä kiehuu astian reunojen yli ohjauspaneelille.

Automaattinen kytkeytyminen pois päältä voi aktivoitua myös silloin, kun ohjauspaneelin päälle sijoitetaan kostea pyyhe. Molemmissa edellä kuvatuissa tilanteissa laite täytyy kytkeä uudestaan käyttöön sen pääanturin **Päällä/Pois-kytkimestä** ⏻ sen jälkeen, kun neste tai pyyde on poistettu.

JÄLKILÄMMÖN OSOITIN

Kun yksittäinen keittoalue tai keittolevy on kytketty pois käytöstä, mahdollinen jälkilämpö osoitetaan kyseisen keittoalueen digitaalisessa näytössä kuvakkeella H (sanasta “hot”). Vaikka keittoalue olisikin kytketty pois käytöstä, alueen jälkilämmön osoitin lakkaa palamasta vasta silloin, kun kyseinen keittoalue on jäähtynyt. Jälkilämpöä voidaan hyödyntää ruoan sulattamisessa tai sen pitämisessä lämpimänä.

⚠ VAROITUS Palovammojen riski on olemassa niin kauan, kuin jälkilämmön osoitusvalo on päällä.

⚠ VAROITUS Jos virransaanti keskeytyy, kuvake H sammuu eikä tietoa mahdollisesta jälkilämmöstä ole enää saatavilla. Tällöin voi kuitenkin olla vielä mahdollisuus saada palovammoja. Itsensä polttamisen voi välttää olemalla aina keittolevyn läheisyydessä varovainen.

LÄMPÖTILAN TUNNISTAMINEN

Jos minkä tahansa keittoalueen lämpötila ylittää jostain syystä turvatason, kyseisen keittoalueen lämpötilaa lasketaan automaattisesti alemmalle tehotasolle. Kun keittolevyn käyttö lopetetaan, tuuletin jatkaa toimintaansa vielä 1 minuutin ajan.

Ennen aloittamista

ENSIMMÄINEN PUHDISTUS

Pyyhi keraaminen lasipinta kostealla kankaalla keraamisen keittolevyn puhdistusainetta käyttäen.

⚠ VAROITUS Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa pintaa.

keittolevyn käyttö

INDUKTIOLÄMMITTÄMISEEN SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

Induktioon perustuva keittolevy voidaan käynnistää vain silloin, kun vähintään yhdelle keittoalueista on sijoitettu magneettisen pohjaosan sisältävä keittoastia. Laitteen kanssa voidaan käyttää seuraavia keittoastiatyyppejä.

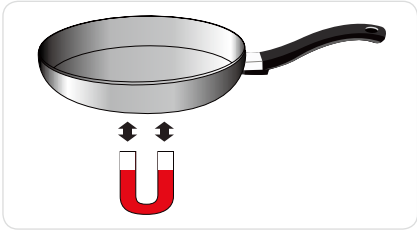
Keittoastian materiaali

Keittoastian materiaali	Soveltuvuus
Teräs, emaloitu teräs	Kyllä
Valurauta	Kyllä
Ruostumaton teräs	Jos valmistaja on merkinnyt soveltuvaksi
Alumiini, kupari, messinki	Ei
Lasi, keramiikka, Posliini	Ei

- Induktiolla toimivan keittotason kanssa käytettäväksi soveltuvat keittoastiat sisältävät valmistajan merkinnän soveltuvuudesta.
- Jotkin keittoastiat voivat synnyttää ääniä, kun niitä käytetään induktioon perustuvilla keittoalueilla. Nämä äänet eivät tarkoita, että laitteessa olisi vikaa, eivätkä ne vaikuta mitenkään sen käyttöön.

SOVELTUVUUSTESTI

Keittoastia soveltuu induktiokeittämiseen, jos magneetti tarttuu keittoastian pohjaan ja keittoastian valmistaja ilmoittaa sen soveltuvan tarkoitukseen.



PANNUJEN KOKO

Induktiolla toimivien keittoalueiden koko mukautuu automaattisesti käytettävän keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan asti. Keittoastian pohjan magneettisen osan tulee kuitenkin täyttää minimihalkaisija, joka riippuu keittoalueen koosta.

Keittoalueiden halkaisija	Keittoastian pohjan minimihalkaisija
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

ÄÄNET KÄYTÖN AIKANA

Jos käytön aikana kuuluu:

- Rätisevä ääni: keittoastia on valmistettu muista materiaaleista.
- Vihellystä: käytetään useampaa kuin kahta keittoaluetta ja keittoastiaa, jotka on tehty eri materiaaleista.
- Huminaa: käytetään suurta virtamäärää.
- Napsahduksia: tapahtuu sähköinen kytkentä.
- Suhinaa, pörinää: tuuletin on käytössä.

Ääni on normaalia eikä viittaa mihinkään vikaan.

SOVELTUVIEN KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ

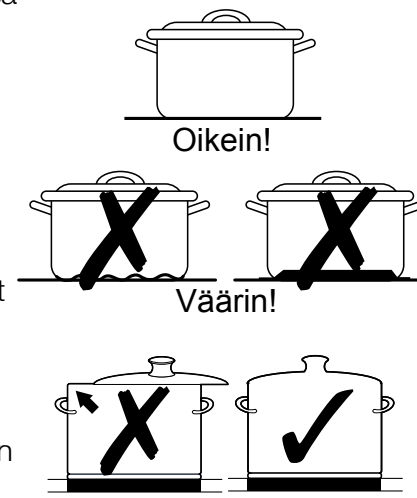
Laadukkaammilla pannuilla saa parempia tuloksia

- Hyvät pannut tunnistaa niiden pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Uutta pannua ostettaessa tulisi kiinnittää erityistä huomiota pohjaosan halkaisijaan. Valmistajat ilmoittavat usein vain yläreunan halkaisijan.
- Pannuja joiden pohja on vioittunut, epätasainen tai halkeillut ei tule käyttää. Tällaisen pannun liukuminen laitteen pinnalla voi aiheuttaa pysyviä naarmuja.
- Pannut ovat yleensä kylminä hieman sisäänpäin kaartuvia (koveria). Niiden ei tulisi koskaan olla ulospäin kaartuvia (kuperia).
- Jos halutaan käyttää tavallisesta poikkeavaa pannutyyppiä, kuten esimerkiksi painekeitintä, haudutuspannua tai wokkipannua, käytössä tulee noudattaa valmistajan ohjeita.

Energiansäästöohjeita

Kallisarvoista energiaa voidaan säästää noudattamalla seuraavassa annettuja ohjeita.

- Sijoita aina kattilat ja pannut paikoilleen, ennen kuin keittoalue kytketään käyttöön.
- Likaiselta näyttävät keittoalueet ja pannut lisäävät energian kulutusta.
- Sulje kattiloiden ja pannujen kannet huolellisesti ja kokonaan aina, kun se on mahdollista
- Kytke keittoalueet pois käytöstä, ennen kuin keittoaika päättyy, jolloin jälkilämpöä voidaan hyödyntää ruoan lämpimänä pitämisessä tai sulatuksessa.



KOSKETUSOHJAUSANTURIEN KÄYTTÖ

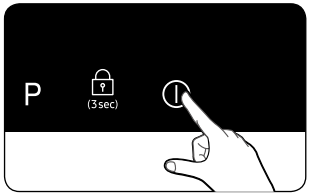
Kosketusohjausantureita käytetään koskettamalla haluttua paneelia sormenpäällä, kunnes asiaan liittyvä näyttö syttyy tai sammuu, tai kunnes haluttu toiminto aktivoituu.

Laitetta käytettäessä tulee varmistua siitä, että kosketetaan vain yhtä anturipaneelia. Jos käyttäjän sormi painaa liian suurta paneelin aluetta, myös vieressä sijaitseva anturi saattaa kytkeytyä.

LAITTEEN KYTKEMINEN KÄYTTÖÖN

1. Paina **Päälle/Pois** ⏻-anturia noin 1 sekunnin ajan.

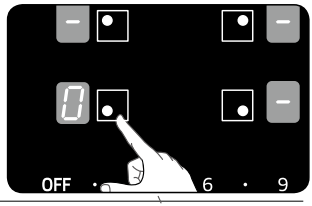
2. Digitaalinen näyttö esittää **–**.



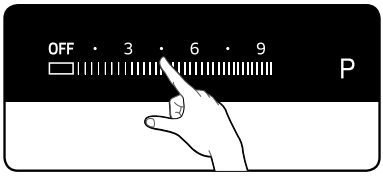
Kun Päälle/Pois-ohjauksen ⏻ anturia on käytetty laitteen käynnistämiseen, lämpötila-asetus tulee suorittaa noin 1 minuutin kuluessa. Muussa tapauksessa laite kytkeytyy turvallisuussyistä pois käytöstä.

KEITTOALUEEN JA LÄMPÖASETUKSEN VALITSEMINEN

1. Keittoalue valitaan painamalla vastaavaa keittoalueen painiketta.



2. Asetukset ja tehon säätäminen suoritetaan koskettamalla **Tehotason valitsimia.**

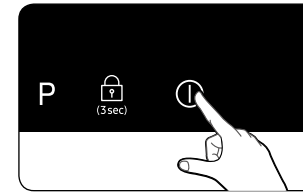


Jos useampaa kuin yhtä anturia painetaan pidempään kuin 10 sekuntia liukusäädintä lukuun ottamatta, kuuluu äänisignaali ja laite kytkeytyy pois käytöstä. Laite nollataan koskettamalla **Päälle/Pois-ohjauksen** ⏻ anturia.

LAITTEEN KYTKEMINEN POIS KÄYTÖSTÄ

Laitteen kytkemiseksi kokonaan pois käytöstä **Päälle/Pois-ohjauksen** ⏻ anturia käyttäen.

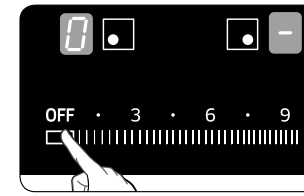
Paina **Päälle/Pois** ⏻ anturia noin 1 sekunnin ajan.



Kun yksittäinen keittoalue tai koko keittotaso on kytketty pois käytöstä, mahdollinen jälkilämpö osoitetaan vastaavan keittoalueen digitaalisessa näytössä kuvakkeella H (sanasta “hot").

KEITTOALUEEN KYTKEMINEN POIS KÄYTÖSTÄ

Keittoalue kytketään pois käytöstä käyttämällä ohjauspaneelin **OFF ohjaus**-anturia ja palauttamalla asetus kohtaan 0.



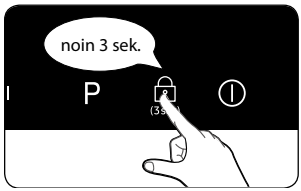
LAPSILUKON KÄYTTÖ

Lapsilukkoa voidaan käyttää suojaamaan laitetta estämällä keittoalueiden tahaton käynnistys ja keittopinnan kytkeminen käyttöön.

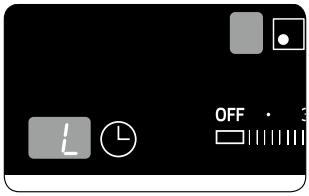
Myös itse ohjauspaneeli **Päälle/Pois-ohjauksen** ⏻ anturia lukuun ottamatta voidaan lukita, jotta asetuksia ei pystyttäisi tahattomasti muuttamaan, esimerkiksi kun paneelia pyyhitään puhtaaksi kankaalla.

Lapsilukon kytkeminen päälle / pois

1. Paina **Lukon ohjauksen** (3sec) anturia noin 3 sekunnin ajan.
Äänisignaali vahvistaa tapahtuman.



2. L-kuvake ilmestyy näytölle osoittamaan, että lapsilukko on aktivoitu.



3. Lapsilukon pois päältä kytkemiseksi, kosketa uudestaan **Lukon ohjauksen** (3sec) anturia 3 sekunnin ajan.
Äänisignaali vahvistaa tapahtuman.

AJASTIN

Ajastinta voidaan käyttää kahdella tavalla:

Ajastimen käyttö turvakatkaisimena:

Jos keittoalueelle on asetettu tietty aika, keittoalue sulkeutuu tämän ajan kuluttua. Tätä toimintoa voidaan käyttää yhtäaikaisesti useampien keittoalueiden kanssa.

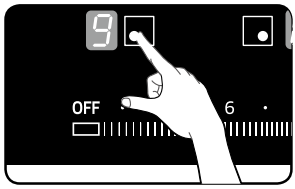
Ajastimen käyttö ajan laskentaa:

Ominaisuutta ei voida käyttää jäljellä olevan ajan laskemiseen, jos keittoalue on kytketty pois käytöstä.

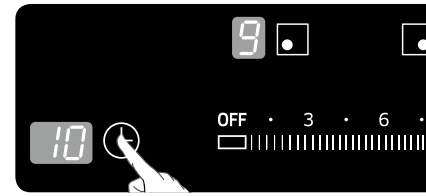
Turvakatkaisimen asetus

Keittoalue tai -alueet, joihin turvakatkaisimen halutaan vaikuttavan, tulee ensin käynnistää.

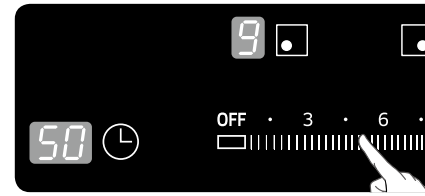
1. Kosketa lämmitysalueen valinnan ohjausta



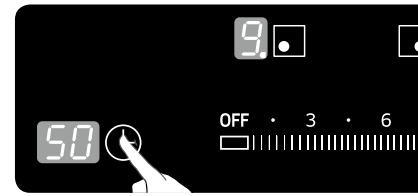
2. Kosketa anturia, ajastimen näytöllä näkyy “10”, “1” vilkkuu.



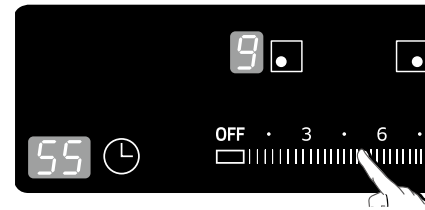
3. Aseta aika koskettamalla ajan asetuksen anturia. (asetettavissa 10 min, 20 min, 90 min)



4. Aseta aika koskettamalla ajan asetuksen anturia, “0” vilkkuu.



5. Aseta aika koskettamalla kosketettavaa liukusäädintä. (asetettavissa 1 min, 2 min, 9 min)



Pisteen(.) symboli vilkkuu tehotason oikealla puolella, kun turvasammutuksen ajastin on käytössä.

Ajastimen asetukset voidaan perua asettamalla ajaksi nolla. Ajastimen näyttö osoittaa “00”.

Ajastin

Ajastintoimintaa voidaan käyttää silloin, kun laite on kytketty käyttöön, mutta yhtäkään keittoaluetta ei ole valikoituna.

1. Paina **Ajan ohjaus** ◷ -anturia. 10 ilmestyy ajastimen näytölle.

2. Aseta haluttu aika kosketuskäyttöistä liukusäädintä käyttäen. Alaspäin laskeva ajastin-toiminto on nyt aktivoitu ja jäljellä oleva aika esitetään ajastimen näytössä. Jäljellä olevaa aikaa voidaan säätää painamalla, **Ajan ohjaus** ◷ -anturia ja muuttamalla asetuksia kosketuskäyttöistä liukusäätimen anturia käyttäen.

3. Kun asetettu aika on täyttynyt, summeri soi 30 sekunnin ajan.

TEHOSTIMEN OHJAUS

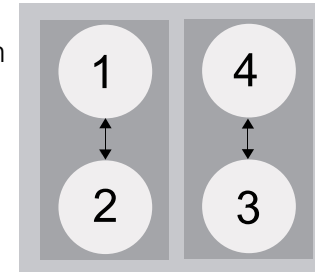
Tehostintoiminnon P avulla kunkin keittoalueen yhteydessä on mahdollista käyttää lisätehoa (esimerkki: saada suuri määrä vettä kiehumaan).

Tehostintoiminto voidaan aktivoida kullekin keittoalueelle maksimissaan 5 minuutin ajaksi.

Tämän ajan jälkeen keittoalueen teho palautuu automaattisesti tehotasolle 9.

Tietyissä olosuhteissa Tehostin voi lakata toimimasta automaattisesti, jotta keittolevyn sisäisten komponenttien vahingoittumiselta vältyttäisiin.

VIRRANHALLINTA



Keittoalueiden käytössä on tietty, rajoitettu virran maksimimäärä.
Jos tämä maksimialue ylitetään kytkemällä Tehostin-toiminto käyttöön,
Virranhallinta vähentää automaattisesti parin toisen keittoalueen lämpöasetuksia.

- Vasen puoli: nro 1 ja nro 2 ovat parillisia keittoalueita.
- Oikea puoli: nro 3 ja nro 4 ovat parillisia keittoalueita.

Tämän keittoalueen osoitin muuttuu asetetusta lämmitysarvosta suurimpaan mahdolliseen lämmitysarvoon.

Edellinen lämmitysasetus (nro 3)	Parin toisen keittoalueen lämpöasetus (nro 4)	
	Alkuperäinen lämmitysasetus	Automaattisesti muutettu lämmitysasetus
Tehostin	Taso 6	Taso 2

Suositeltavat ruokakohtaiset asetukset

Taulukon luvut ovat ohjeellisia. Eri ruoanlaittotapojen vaatimat lämpöasetukset riippuvat useista tekijöistä, esimerkiksi käytettävän astian laadusta ja valmistettavan ruoan tyypistä.

Asetus	Ruoanlaittotapa	Käyttöesimerkkejä
9/P	Lämmitys Kevyt ruskistus Paistaminen	Suurten nestemäärien lämmittäminen, nuudeleiden keitto, lihan ruskistus
7-8	Voimakas Paistaminen	Pihvi, sisäpaisti, paistetut perunat, makkarat
5-6	Paistaminen	Leikkeet/höystö, maksa, kala, pasteijat, paistetut munat, ohukaiset/blinit
3-4	Höyrystäminen Hauduttaminen Keittäminen	Pienten vihannesmäärien höyrystäminen ja hauduttaminen, riisin ja maitoruokien keittäminen
1-2	Sulattaminen	Voin, liivatteen ja suklaan sulattaminen

- Taulukon lämpöasetukset on tarkoitettu vain ohjeellisiksi.
- Lämpöasetukset on säädettävä käytettyjen astioiden ja raaka-aineiden mukaan.

Puhdistus ja huolto

Liesi

⚠ VAROITUS Puhdistusaineet eivät saa joutua kosketuksiin kuumentuneen lasikeraamisen pinnan kanssa: Kaikki puhdistusaineet tulee poistaa riittävällä määrällä puhdasta vettä puhdistuksen jälkeen, sillä ne voivat vaikuttaa syövyttävästi pinnan kuumentuessa. Älä käytä mitään voimakkaita puhdistusaineita tai -välineitä kuten grillin tai uunin puhdistussuihkeita tai hankaustyynyjä.

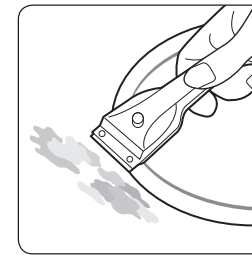
Puhdista lasikeraaminen pinta jokaisen käyttökerran jälkeen siinä tilassa, kun se tuntuu vielä käteen lämpimältä. Näin voit estää roiskeiden palamisen kiinni pintaan. Poista kattilakivi, vesijäljet, rasvaroiskeet ja metallivärjäytyminen tavallisella lasikeramiikan tai ruostumattoman teräksen puhdistamiseen tarkoitetulla puhdistusaineella.

Kevyt lika

1. Pyyhi lasikeraaminen pinta kostealla liinalla.
2. Hankaa kuivaksi puhtaalla liinalla. Pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.
3. Puhdista perusteellisesti koko lasikeraaminen keittopinta kerran viikossa tavallisella lasikeramiikan tai ruostumattoman teräksen puhdistamiseen tarkoitetulla puhdistusaineella.
4. Pyyhi lasikeraaminen pinta käyttäen riittävää määrää puhdasta vettä ja hankaa kuivaksi puhtaalla, nukkaamattomalla liinalla.

Pinttynyt lika

1. Käytä lasikaavinta ylikiehuneen ruoan ja muun vaikean lian poistamiseen.
2. Aseta lasikaavin kulmassa lasikeraamista pintaa vasten.
3. Poista lika kaapimella.



Lasikaapimia ja lasikeramiikan puhdistusaineita saa erikoismyymälöistä.

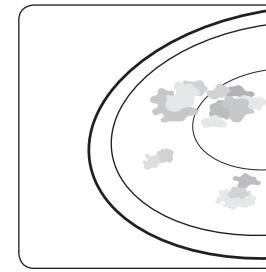
Ongelmallinen lika

1. Poista palanut sokeri, ja sulanut muovi, alumiinifolio tai muu materiaali lasikaapimella välittömästi sen ollessa vielä kuumaa.

⚠ VAROITUS Saatat saada palovammoja, kun käytät lasikaavinta kuumalla keittoalueella.

2. Puhdista liesi kuten normaalisti sen jäähdyttyä.
Jos keittoalue, johon on sulanut jotakin, on päässyt jäähtymään, lämmitä se uudelleen puhdistusta varten.

Esimerkiksi teräväreunaisen pannun aiheuttamia naarmuja tai tummia jälkiä lasikeraamisella pinnalla ei voi poistaa. Ne eivät kuitenkaan haittaa lieden toimintaa.



Lieden kehys (lisävaruste)

⚠ VAROITUS Älä käytä etikkaa, sitruunamehua tai kattilakiven poistoainetta lieden kehykseen, sillä pintaan voi ilmestyä himmentymiä.

1. Pyyhi kehys kostealla liinalla.
2. Kostuta kuivunut lika märällä liinalla. Pyyhi ja hankaa kuivaksi.

Kuinka vältät laitteen vahingoittamista

- Älä käytä liettä työpintana tai säilytysalustana.
- Älä kuumenna keittoaluetta, jos sillä ei ole astiaa tai astia on tyhjä.
- Keraaminen lasi on vahvaa ja kestää lämpötilanvaihteluita, mutta se ei ole rikkoutumatonta. Liesi voi vahingoittua, jos sen päälle tippuu jokin hyvin kova tai terävä esine.
- Älä aseta astioita lieden kehykselle. Kehyksen pinta voi naarmuuntua ja vahingoittua.

- Vältä kaatamasta happamia nesteitä, esimerkiksi etikkaa, sitruunamehua tai kattilakiven poistoainetta lieden kehykselle, koska ne voivat aiheuttaa himmentymiä.
- Jos sokeria tai sokeroitua valmistetta tippuu ja sulaa kuuman keittoalueen pinnalle, aine tulisi poistaa keittiökaapimella välittömästi sen ollessa vielä kuumaa. Jos se pääsee jäähtymään, sen poistaminen voi vahingoittaa pintaa.
- Pidä kaikki helposti sulavat materiaalit, kuten muovit, alumiinifoliot ja uunifoliot poissa lasikeraamiselta pinnalta. Jos tämäntyyppistä ainetta sulaa lieden päälle, aine tulee poistaa välittömästi kaapimella.

Takuu ja huolto

Usein kysytyt kysymykset ja ongelmatilanteet

Vika voi joskus johtua jostakin pienestä virheestä ja voit mahdollisesti korjata sen itse seuraavien ohjeiden avulla. Jos seuraavista ohjeista ei ole hyötyä tietyssä tilanteessa, älä yritä mitään muita korjauksia.

⚠ VAROITUS Vain pätevä huoltoteknikko saa korjata laitetta. Väärin tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran laitteen käyttäjälle. Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.

Mitä teen, jos keittoalueet eivät toimi?

Tarkista seuraavat seikat:

- Sulake (sulakekaapissa) on kunnossa. Jos sulakkeet palavat useita kertoja, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.
- Laitteeseen on kytketty virta.
- Ohjaustaulun merkkivalot palavat.
- Keittoalueeseen on kytketty virta.
- Keittoalueisiin on asetettu halutut lämpöasetukset.

Mitä teen, jos keittoalueisiin ei tule virtaa?

Tarkista seuraavat seikat:

- Virtapainikkeen painamisen ja halutun keittoalueen aktivoimisen välillä on kulunut yli 60 sekuntia (katso osiota ”Virran kytkeminen laitteeseen”).
- Kostea liina tai neste peittää osittain ohjaustaulun.

Mitä teen, jos näyttö jälkilämpöilmaisinta H lukuun ottamatta yhtäkkiä katoaa näkyvistä?

Tämä voi johtua kahdesta seikasta:

- Virtapainiketta on kosketettu vahingossa.
- Kostea liina tai neste peittää osittain ohjaustaulun.

Mitä teen, jos keittoalueiden sammuttamisen jälkeen näytöllä ei näy jälkilämpöilmaisinta?

Tarkista seuraavat seikat:

- Keittoaluetta käytettiin vain lyhyen aikaa eikä se siksi kuumentunut riittävästi. Jos keittoalue on kuuma, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Mitä teen, jos keittoalueeseen ei tule virtaa tai virta ei katkea?

Tämä voi johtua seuraavista seikoista:

- Kostea liina tai neste peittää osittain ohjaustaulun.
- Lapsilukko on käytössä.

Mitä teen, jos näytöllä näkyy E3 E4 ?

Tarkista seuraavat:

- Liesi on ylikuumentunut vääränlaisen käytön vuoksi.
- Kun liesi on jäähtynyt, kosketa virtapainiketta.

Mitä teen, jos näytöllä näkyy U ?

Tarkista seuraavat:

- Keittoalueella on vääränlainen tai liian pieni astia tai astiaa ei ole asetettu lainkaan keittoalueelle.
- Kun käytät oikeanlaista astiaa, näytöllä näkyvä viesti häviää automaattisesti.

Mitä teen, jos tuuletin on käynnissä, vaikka liesi on sammutettu?

Tarkista seuraavat:

- Kun olet lopettanut lieden käytön,jäähdyttävä tuuletin toimii vielä 1 minuutin ajan.

Jos kutsut asiakaspalvelusta huoltohenkilön paikalle ja ongelman syynä on käyttövirhe, käynnistä voidaan laskuttaa myös takuuaikana.

Huolto

Ennen kuin soitat huoltoon, lue kohta ”Ongelmatilanteet”.
Jos tarvitset vielä tämänkin jälkeen apua, noudata seuraavia ohjeita.

Onko kyseessä tekninen vika?

Jos on, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Valmistaudu keskusteluun etukäteen. Tämä helpottaa vian määrittelyä ja arviota mahdollisen huoltokäynnin tarpeesta.
Pane merkille seuraavat seikat.

- Miten ongelma ilmenee?
- Missä tilanteessa ongelma ilmenee?

Kun soitat, pidä esillä laitteesi malli ja sarjanumero. Nämä tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä:

- Mallin kuvaus
- Sarjanumero (15 numeroa)

Tiedot kannattaa kirjoittaa tähän, jotta ne löytyvät helposti.

Malli: _____
Sarjanumero: _____

Milloin huolto on maksullista jopa takuuaikana?

- Jos vian olisi voinut korjata noudattamalla jotain kohdan ”Ongelmatilanteet” ratkaisuja.
- Jos huoltoteknikko joutuu tekemään useita huoltokäyntejä, koska hänelle ei ole annettu kaikkia asiaankuuluvia tietoja ennen käyntiä ja hän joutuu tästä syystä esimerkiksi hakemaan osia. Säästät nämä matkakustannukset, kun valmistaudut puheluun, kuten edellä neuvotaan.

TEKNISET TIEDOT

NZ64M3707AK

Laitteen mitat	Leveys	590 mm
	Syvyys	520 mm
	Korkeus	57 mm
Työtason leikatut mitat	Leveys	560 mm
	Syvyys	490 mm
Liitäntäjännite		220- 240V/400V~50/60Hz
Maksimi liitäntätehon kuorma		7,2 kW
Paino (NZ64M3707AK)	Netto	10,6 kg
	Brutto	12,1 kg

KEITTOALUEET

Sijainti	Halkaisija	Teho
Taka vasen	220 mm	2350 W / Tehostin 2600 W
Etu vasen	140 mm	1250 W / Tehostin 1500 W
Etu oikea	220 mm	2350 W / Tehostin 2600 W
Taka oikea	140 mm	1250 W / Tehostin 1500 W

huomautus

huomautus

SAMSUNG

KYSYMYKSET TAI KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI VIERAILE OSOITTEESSA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31	www.samsung.com/bg/support
KROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	www.samsung.com/hr/support
TŠEKKI	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
UNKARI	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MAKEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
PUOLA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obslugi zapyta dotycz cych telefonów kom órkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt poł czenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LIETTUA	8-800-77777	www.samsung.com/lt.support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
VIRO	800-7267	www.samsung.com/ee/support
ITÄVALTA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
TANSKA	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
SUOMI	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
RANSKA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SAKSA	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (* 0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
KYPROS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
KREIKKA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) Only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	2 61 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
ALANKOMAAT	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORJA	815 56 480	www.samsung.com/no/support
PORTUGALI	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
ESPANJA	0034902172678 (HHP) 0034902167267	www.samsung.com/es/support
RUOTSI	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SVEITSI	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_dr/support (French)
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Butch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

NZ64M3707AK

Induktionshäll

bruksanvisning

SWEDEN

Föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt att köpa en produkt från Samsung.

SAMSUNG

Använda den här bruksanvisningen

Ta dig tid att läsa bruksanvisningen innan du börjar använda hällen och var speciellt uppmärksam på säkerhetsinformationen i det följande avsnittet. Spara bruksanvisningen för framtida bruk. Kom ihåg att ge bruksanvisningen till den nya ägaren vid eventuellt ägarbyte.

Viktiga sä kerhetssymboler och föreskrifter

Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning:

⚠ **VARNING**	Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **allvarlig personskada eller dödsfall.**
⚠ **OBS!**	Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **mindre personskada eller dödsfall.**
⚠ **OBS!**	För att minska risken för brand, explosion, elektrisk kortslutning och personskada vid användning av mikrovågsugnen ska du följa de grundläggande säkerhetsanvisningarna.

	Prova INTE detta.
	Demontera INTE.
	Vidrör INTE detta.
	Följ anvisningarna exakt.
	Koppla ur strömmen ur vägguttaget.
	Se till att maskinen är jordad för att undvika elektrisk kortslutning.
	Kontakta ett servicecenter för hjälp.
	Obs!
	Viktigt

Säkerhetsanvisningar

De säkerhetsfunktioner som gäller för den här hällen uppfyller alla vedertagna tekniska standarder och säkerhetsstandarder. Som tillverkare anser vi dock att det är vårt ansvar att göra dig medveten om följande säkerhetsanvisningar.

⚠ VARNING Elektrisk säkerhet

Se till att hällen installeras och jordas på rätt sätt av en kvalificerad tekniker.

Hällen ska enbart underhållas av kvalificerad servicepersonal. Reparationer som utförs av okvalificerade personer kan leda till skador eller allvarliga fel. Kontakta ett lokalt servicecenter om hällen behöver repareras. Om instruktionerna inte följs kan det leda till skador och garantin kan ogiltigförklaras.

Infällda enheter får bara användas efter det att de har monterats i skåp eller arbetsbänkar som uppfyller gällande standarder. Detta tillgodoser tillräckligt skydd för kontakt mot annan elektrisk utrustning enlig gällande säkerhetsnormer.

Om det blir fel på hällen eller om brott, sprickor eller bristningar uppstår:
- stäng av alla värmezoner;
- koppla bort hällen från strömtillförseln och;
- kontakta ett lokalt servicecenter.

⚠ VARNING Barnsäkerhet

Hällen är inte avsedd att användas av små barn eller sjukliga personer utan övervakning.

Håll uppsyn över barnen så att de inte leker med hällen. Värmezonerna blir heta när du lagar mat. Håll alltid små barn borta från apparaten.

VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning.

Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen. Barn yngre än 8 år skall hållas borta såvida de inte övervakas kontinuerligt.

Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller lider brist på erfarenhet och kunskap, om detta sker under uppsikt eller om det har fått instruktioner om de risker som är inblandade.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn utan tillsyn.

⚠ VARNING Säkerhet under användning

Hällen ska enbart användas i hemmet för vanlig matlagning och stekning. Den är inte utformad för kommersiell eller industriell användning.

Använd aldrig hällen för att värma upp ett rum.

Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till eluttag i närheten av hällen. Nätsladdar får inte komma i kontakt med hällen.

Lämna aldrig hällen obevakad när du lagar mat med fett och oljor, t.ex. vid fritering.Fett och oljor som hettas upp för mycket kan snabbt antändas.

Stäng av värmezonerna efter användning.

Håll alltid kontrollpanelen ren och torr.

Placera aldrig lättantändliga föremål på hällen. Det kan orsaka eldsvåda.

Värm inte upp aluminiumfolie, produkter inlindade i aluminiumfolie eller frysta matvaror i aluminiumförpackningar på hällen.

Det finns risk för brännskador om hällen används ovarsamt.
Sladdar från elprodukter får inte komma i kontakt med ytan på hällen eller heta kokkärl.

Använd inte hällen för att torka kläder.

Förvara aldrig brännbart material såsom sprejförpackningar eller lösningsmedel i lådor eller skåp under hällen.

VARNING: Användare med pacemaker eller aktivt hjärtimplantat måste hålla överkroppen minst 30 cm från värmezonerna när de är påslagna. Kontakta tillverkaren eller en läkare om du har några frågor.

VARNING: Obevakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan över elden, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.

VARNING: Risk för brand: förvara inga föremål på matlagningsytorna.

⚠ VARNING Säkerhet vid rengöring

Stäng alltid av hällen före rengöring.

Av säkerhetsskäl ska du inte rengöra hällen med ång- eller högtryckshäller.

Rengör hällen i enlighet med rengörings- och skötselanvisningarna i den här bruksanvisningen.

Ångrengörare skall inte användas.

Använd inte starka repande eller vassa metallskrapor för att rengöra spishällens glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset.

⚠ VARNING Allvarliga varningstecken för installation

- Installationen av den här enheten måste utföras av en behörig servicetekniker som har genomgått utbildning hos tillverkaren. Se avsnittet ”Installera hällen”.

  Koppla in strömsladden i vägguttaget och använd enbart den kontakt som sitter i enheten.

  Koppla in strömmen ordentligt i vägguttaget. Använd inte förlängningssladd.
  - Om du gör det och delar ett vägguttag med andra enheter eller kopplar in ytterligare en förlänggningssladd kan det leda till elektrisk kortslutning eller brand.
  - Använd inte en elektrisk transformator. Det kan resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

Installationen av den här enheten måste utföras av en kvalificerad tekniker eller ett behörigt serviceföretag.
- Om detta inte sker kan det resultera i elektrisk kortslutning, brand, explosion, problem med produkten, eller skador.

Det ska vara möjligt att frånkoppla apparaten från elförsörjningen efter installationen.

Frånkoppling kan uppnås genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att införliva en omkopplare i de fasta ledningarna i enlighet med aktuella kabeldragnings regler.

Installera inte den här enheten nära ett värmeaggregat eller flambara material.
Installera inte enheten på en fuktig, en oljig, en dammig plats, eller där den utsätts för direkt solljus och vatten (regn).
Installera inte den här ehneten på en plats där det finns risk för gasläckage.
- Det kan resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

Den här enheten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar eller liknande.

Den här enheten måste vara ordentligt jordad.

Placera inte enheten intill en gasledning, plastvattenrör eller en telefonkabel.
- Det kan leda till elektrisk kortslutning, brand, explosion eller problem med produkten.
- Koppla aldrig in strömsladden i ett uttag som inte har jordats och se till att det används i enlighet med lokala och nationella regler.

⚠ OBS! Att observera vid installation

- Den här enheten ska placeras på ett sådant sätt att det är lätt att komma åt strömkontakten.
  - Om du underlåter undviker att göra detta kan det resultera i elektrisk kortslutning eller brand på grund av elfel.

  Installera enheten på en plan och hård yta som klarar dess vikt.
  - Om du undviker att göra detta kan det leda till onormalt stora vibrationer, buller eller problem med produkten.

  Installera enheten på lämpligt avstånd från väggen.
  - Om du inte gör det kan det leda till risk för brand på grund av överhettning.

⚠ VARNING Allvarliga varningstecken för el

- Ta regelbundet bort alla främmande ämnen, såsom damm eller vatten, från elkontaktens terminaler och kontaktpunkter med en torr trasa.
  - Koppla ur strömkontakten och rengör med en torr trasa.
  - Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

- - Om du kopplar ur strömkontakten ur vägguttaget i motsatt riktning kan elkablarna inom sladden skadas och detta kan leda till elektrisk kortslutning eller brand.

- Koppla in strömmen ordentligt i vägguttaget. Använd inte en skadad kontakt, skadad strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst.
  - Det kan resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

  Dra inte i och böj inte strömsladden.

  Vrid inte eller knyt strömsladden.

Haka inte strömsladden i ett metallföremål, placera inte tunga föremål på strömsladden.

Dra inte i strömsladden när du drar ut den ur kontakten.
- Koppla ur strömmen genom att hålla i kontakten när du drar ur den.
- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Om enheten eller sladden är skadad ska du kontakta närmaste servicecenter.

⚠ OBS! Att observera när det gäller el

Dra ur strömkontakten när enheten inte används under längre perioder eller under åskväder.
- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Dra ur strömkontakten när enheten inte används under längre perioder eller under åskväder.
- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

⚠ VARNING Allvarliga varningstecken vid användning

Om det exempelvis uppstår en gasläcka (exempelvis propangas, LP-gas etc.) ska du omedelbart vädra och inte vidröra strömkontakten. Rör inte vid enheten eller strömsladden.
- Använd inte en fläkt.
- Det kan bildas gnistor som leder till explosion eller brandrisk.

Enheten blir mycket varm under användning Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i hällen.

Använd ALLTID grytvantar när kärl tas ut ur ugnen för att undvika brännskador.

VARNING: Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall

röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador.
Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
Håll uppsyn över barn så att de inte leker med enheten.

VARNING: Låt endast barn använda hällen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda hällen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

★ Hällen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller av personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av hällen.
VARNING: Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Barn ska hållas på avstånd så att de inte bränner sig.

VARNING: Om det finns sprickor i ytan ska du stänga av hällen för att undvika elstötar. Använd inte hällen förrän glasytan har bytts ut.

Metallobjekt såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällen eftersom de kan bli mycket heta.

⦸ Rör inte vid strömkontakten med våta händer.
- Det kan resultera i elektrisk kortslutning.

Slå inte av apparaten genom att koppla ur strömkontakten under användning.
- När du kopplar in strömkontakten i vägguttaget igen kan det orsaka gnistor och resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

Förvara alla förpackningsmaterial utom räckhåll för barn, eftersom förpackningsmaterial kan vara farliga för barn.
- Om ett barn placerar en påse över huvudet, kan det resultera i kvävning.
- Om du inte gör det kan det leda till elektriska stötar, brännskador eller andra skador.

Använd aldrig enheten för annat än matlagning.
- Om du inte gör det kan det resultera i brännskador.

Värm aldrig plast- eller pappersbehållare och använd den inte med hällfunktionen.
- Om du inte gör det kan det resultera i brännskador.

Överhetta inte maten.
- Detta kan resultera i brandrisk.

Värm inte maten insvept i papper, såsom tidningar eller liknande.
- Detta kan resultera i brandrisk.

Använd inte eller placera antändbara sprayer eller föremål nära hällen.
- Detta kan orsaka brand eller explosion.

För att värma drycker såsom kaffe, te, sprit eller vatten eller rätter som curry, soppa eller gryta, använd en låg effekt inställning och se till att röra om innehållet medan du upphettar dem.
- Att använda en hög effekt inställning **kan orsaka innehållet att överkoka utan varning** och orsaka allvarliga brännskador.

Stick inte fingrar, främmande föremål eller metallföremål, såsom hårnålar eller liknande i inlopp, utlopp och inte heller i hålen. Om ett främmande föremål sticks in i något av dessa hål kopplar du ur strömkontakten från vägguttaget och kontaktar din produktleverantör eller närmaste servicecenter.
- Om detta sker kan det leda till risk för kortslutning eller skada.

Fyll ALDRIG behållaren helt och använd en behållare som är bredare upptill än nedtill för att förhindra att vätskan kokar över.

Flaskor med smala halsar kan explodera om de överhettas. Värm ALDRIG upp en nappflaska med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas.

Sänk inte ned elsladden eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.

Använd inte apparaten om elsladden eller kontakten är skadad.

VARNING: Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

Försök inte reparera, demontera eller modifiera enheten själv.
- Använd inte någon säkring (exempelvis koppar, stål, etc) utöver standardsäkringen.
- När reparation av enheten krävs ska du kontakta närmaste servicecenter.
- Om detta inte sker kan det resultera i elektrisk kortslutning, brand, explosion, problem med produkten, eller skador.

Om några främmande föremål, såsom vatten, har trängt in i enheten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.
- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Kontakta ett servicecenter om enheten översvämmas.
- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Om enheten genererar ett konstigt ljud, brandrök eller en sådan lukt, ska du omedelbart kopplar ur strömmen och kontakta närmaste servicecenter.
- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

OBS! Att observera när det gäller användning

Var försiktig, eftersom drycker och mat kan vara mycket varma efter uppvärmning.
- Speciellt när du matar barn ska du kontrollera att den har svalnat tillräckligt.

Var försiktig när du vämre upp vätskor, såsom vatten och andra drycker.
- Undvik att använda en hal behållare med trång hals.
- Om du inte gör det kan det leda till att innehållet rinner över och orsaka brännskador.

Håll inte i maten eller någon del under eller direkt efter tillagningen.
- Använd grytvantar, eftersom det kan vara mycket hett och du kan bränna dig annars.

Om ytan spricker vrider du av strömbrytaren på enheten.
- Om du inte gör det kan det resultera i elektrisk kortslutning.

Små mängder mat kräver kortare tillagnings- eller uppvärmningstid.

Om normala tider används blir de för varma eller bränns.

Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.

Allt spill ska tas bort från locket innan du öppnar det och hällens yta ska få svalna innan du stänger locket (endast för modeller som har lock).

Stå inte på enheten och placera inga föremål (exempelvis tvätt, ugnsformar, tända ljus, cigaretter på askfat, disk, metallföremål etc.) på enheten.
- Det kan leda till elektrisk kortslutning, brand, explosion eller skada.

Ta inte på enheten med våta händer.
- Det kan resultera i elektrisk kortslutning.

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel på enhetens yta.
- Detta är både skadligt för människor och kan resultera i elektrisk kortslutning, brand eller problem med produkten.

Placera inte enheten på ett svagt underlag, såsom en vas eller glas.
- Detta kan resultera i skada på vasen eller glasskivan.

Var försiktig när du tar bort emballaget kring maten, som precis har tagits ut ur enheten.
- Om maten är varm kan het ånga tränga ut plötsligt när du tar bort emballaget och du kan bränna dig själv.

Koppla inte från enheten genom att dra i strömsladden, utan greppa alltid ordentligt i kontakten och dra ut från uttaget.
- Skada på sladden kan orsaka kortslutning, brand och/eller elektrisk kortslutning.

Enheter är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

Stirra inte in i hällens delar (endast för modeller som har installerats med halogenlampa).

Efter användning stänger du av hällelementen med kontrollen och förlitar dig inte på avkänningsfunktionen (endast modeller som har installerad avkänningsfunktion).

⚠ VARNING Allvarliga varningstecken vid rengöring

- Rengör inte enheten genom att spruta vatten direkt på den.

  Använd inte bensen, tinner eller alkolhol för att rengöra enheten.
  - Det kan resultera i missfärgning, deformering, elektrisk kortslutning eller brand.

  Före rengöring eller underhåll, ska du koppla ur enheten ur vägguttaget.
  - Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

  För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.

⚠ VARNING Att observera när det gäller rengöring

- Hällen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.

  Om hällen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

- Var försiktig så du inte skadar dig själv vid rengöring av enheten (utvändigt/invändigt).
  - Du kan skada dig själv på enhetens vassa kanter.

  Rengör inte enheten med ångrengörare.
  - Detta kan resultera i korrosion.

instruktioner för kassering

⚠ VARNING Kassera förpackningsmaterialet

Allt material som används för att förpacka hällen kan återvinnas.

Kartong och hårda skumdelar är märkta. Kasta förpackningsmaterialet och gamla hällar på ett säkert och miljövänligt sätt.

⚠ VARNING Kassera gamla hällar

VARNING: Innan en gammal häll kasseras ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra någon fara.
Låt en kvalificerad tekniker göra det genom att koppla bort enheten från strömkällan och avlägsna nätsladden.
Hällen får inte kastas som hushållsavfall.
Information om insamlingstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophanteringsföretaget.

Korrekt kassering av denna produkt (elektriska och elektroniska produkter)

(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna markering på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall i slutet av sin livslängd. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avyttring av avfall ska du skilja dessa objekt från andra typer av avfall och återvinna dem på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materiella resurser.

Privata användare skall antingen kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur de kan ta dessa objekt för miljösäker återvinning.

Företagsanvändare bör kontakta sin leverantör och kontrollera villkoren i köpekontraktet. Denna produkt och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Innehåll

MONTERA HÄLLEN 16
16 Föreskrifter och överensstämmelse
16 Säkerhetsanvisningar för montören
17 Ansluta till strömkälla
19 Installera på arbetsbänk

DELAR OCH FUNKTIONER 21
21 Värmezoner
21 Kontrollpanel
22 Komponenter
22 Induktionsuppvärmning
23 Hällens huvudfunktioner
24 Säkerhetsbrytare
25 Indikator för kvarvarande värme
25 Temperaturavkänning

INNAN DU BÖRJAR 26
26 Inledande rengöring

ANVÄNDA HÄLLEN 26
26 Matkärl lämpliga för inducerade värmezoner
27 Lämplig test
27 Kärlens storlek
27 Driftsljud
28 Använda lämpliga matlagningskärl
29 Använda touchkontrollerna
29 Slå på hällen
29 Välja värmezon och värmeinställning
30 Stänga av hällen
30 Stänga av en värmezon
30 Använda barnspärren
31 TIDUR
33 Extra energi
33 Energihantering
34 Rekommenderade inställningar för olika livsmedel

RENGÖRING OCH SKÖTSEL 35
35 Häll
36 Hällram (tillval)
36 Undvika skador på hällen

GARANTI OCH SERVICE 38
38 Vanliga frågor och felsökning
40 Service

TEKNISKA DATA 41
41 Tekniska data
41 Värmeringar

Montera hällen

⚠ VARNING Se till att den nya hällen enbart monteras och jordas av kvalificerad personal.
Följ denna anvisning. Garantin omfattar inte skador som kan uppstå på grund av felaktig installation.
Tekniska data finns i slutet av bruksanvisningen.

Säkerhetsanvisningar för montören

- En anordning som gör att apparaten kan kopplas bort från nätströmmen vid alla poler med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm måste tillhandahållas. Lämpliga isoleringsanordningar inkluderar linjeskyddande frånslagningsdon, säkringar (skruvsäkringar ska tas bort från hållaren), jordslutningsbrytare och kontaktorer.
- Apparatens brandskydd uppfyller EN 60335 - 2 - 6. Den kan monteras med ett högt skåp eller en vägg på ena sidan.
- Lådor får inte monteras under hällen.
- Installationen måste skyddas mot stötar.
- Köksenheten som apparaten ska monteras i måste uppfylla stabilitetskraven i DIN 68930.
- Alla skurna ytor ska tätas med lämpligt tätningsmedel som skydd mot fukt.
- På kakelförsedda arbetsytor måste fogarna i närheten av hällen fyllas med fogmassa.
- Kontrollera att tätningen har rätt säte mot arbetsytan och att det inte finns några gap. Silikontätningsmedel bör inte användas, det gör borttagning vid service svårare.

- Hällen måste tryckas ut underifrån när den tas bort.
- Ett mothåll måste installeras under hällen.
- Ventilationsöppningen mellan arbetsytan och fronten under den får inte täckas igen.

Ansluta till strömkälla

Kontrollera före montering att hällens märkspänning, dvs. spänningen som anges på märkplåten, motsvarar den aktuella strömkällans. Märkplåten är placerad på hällens undre hölje.

⚠ VARNING **Stäng av strömkretsen innan ledningar ansluts till kretsen.**

Värmeelementets spänning är AC 230 V~. Enheten fungerar även i äldre nät med AC 220 V~ eller AC 240 V~.
Hällen ska anslutas till strömkällan med en anordning som gör att den kan kopplas bort från strömkällan vid alla poler med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm, t.ex. ett linjeskyddande frånslagningsdon, en jordfelsbrytare eller säkring.

⚠ VARNING **kablarna måste anslutas i enlighet med tillämpliga föreskrifter och uttagens skruvar ska dras åt ordentligt.**

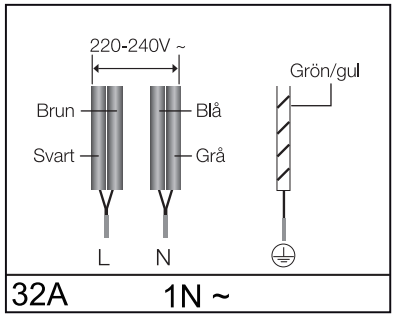
⚠ VARNING Använd lämpligt kokkärl och kontrollera att alla värmezoner är klara att användas genom att i turordning slå på dem på den högsta inställningen sedan hällen anslutits till strömkällan.

Alla lampor och barnspärren aktiveras när hällen slås på första gången.

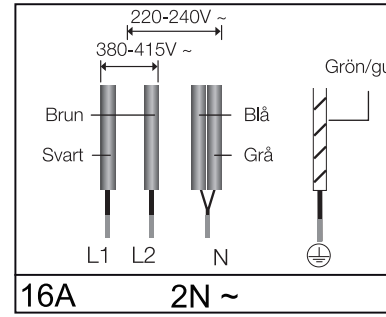
⚠ VARNING Var speciellt uppmärksam på fas och neutral ledning i huset och i hällen (kopplingsscheman) eftersom komponenterna kan skadas.
Garantin omfattar inte skador som uppstår på grund av felaktig installation.

⚠ VARNING Om strömsladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess serviceverkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

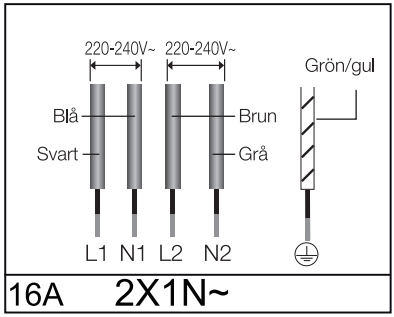
- **1N~**



•2N~: separera de 2-fasiga kablarna (L1 och L2) före anslutning.



2x1N~: separera kablarna före anslutning.

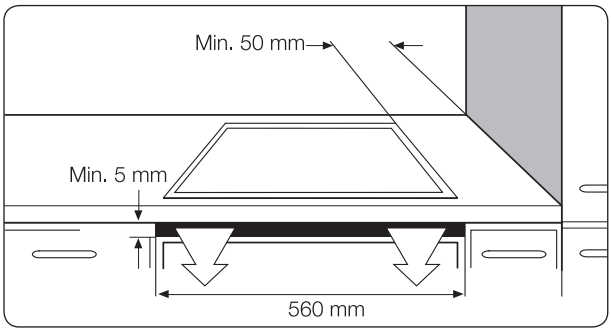


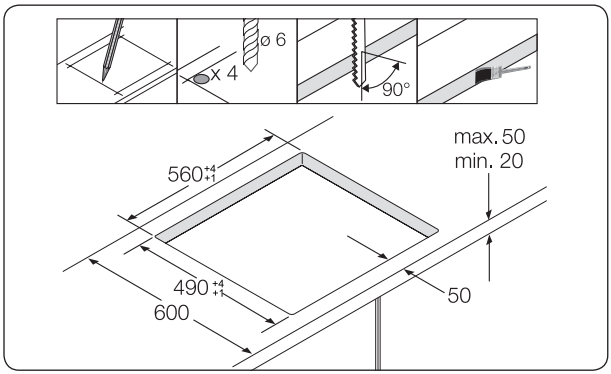
⚠ VARNING För korrekt strömanslutning, följ kabeldiagrammet som sitter nära terminalerna.

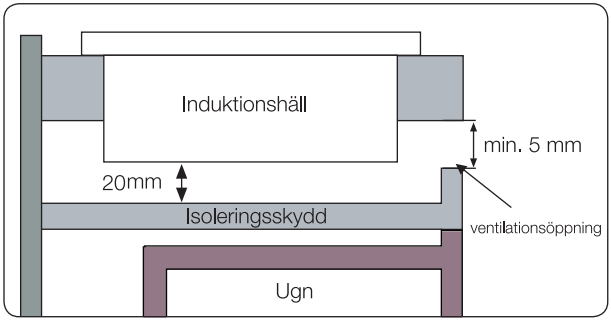
Installera på arbetsbänk

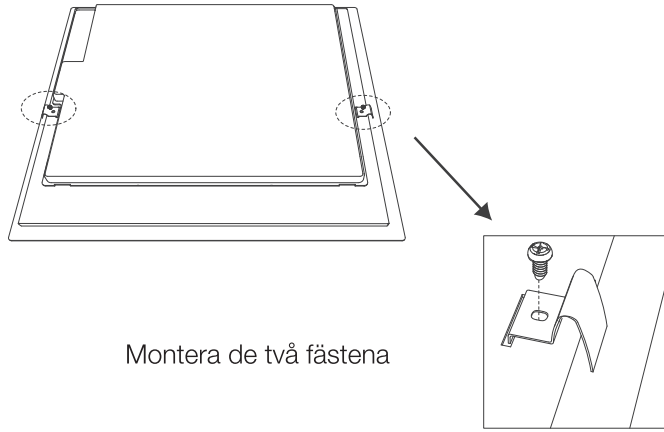
Notera serienumret för enheten som finns på märkplåten före installation. Det här numret krävs om du kontaktar service och är inte längre tillgängligt efter installation, eftersom det sitter på originalplåten på enhetens undersida.

Observera speciellt det minimala mellanrummet och krav på spel. Säkra konsolerna på båda sidorna med de medföljande skruvarna före montering av hällen på konsolerna.

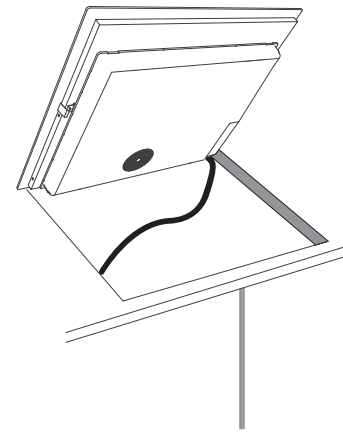




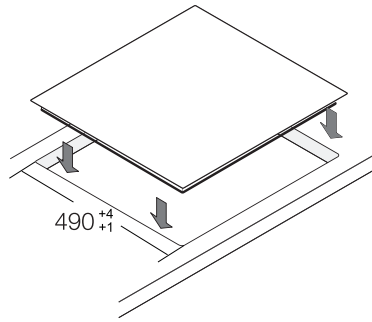




Montera de två fästena

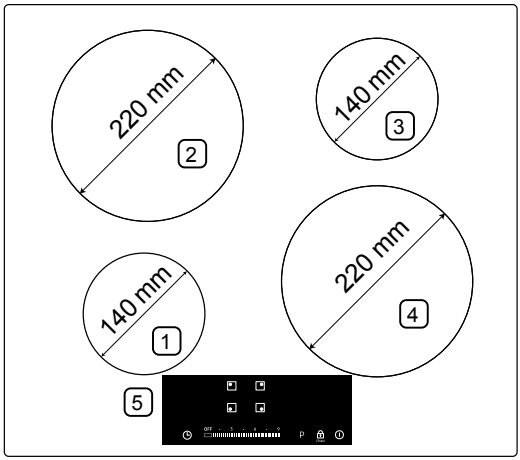


Lägg in i hålet



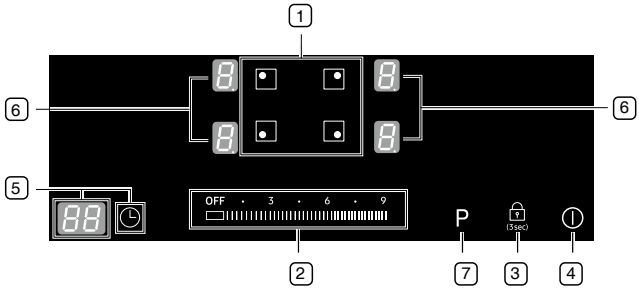
delar och funktioner

KOKZONER



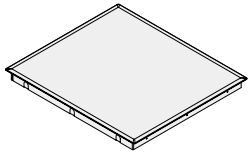
1. Induktionshäll kokzon 1250 W med Power Boost 1500 W
2. Induktionshäll kokzon 2350 W med Power Boost 2600 W
3. Induktionshäll kokzon 1250 W med Power Boost 1500 W
4. Induktionshäll kokzon 2350 W med Power Boost 2600 W
5. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL

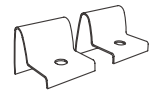


1. Val av kokzon
2. Val av värme-/timerinställning
3. Låskontrollsensor
4. På/av-kontrollsensor
5. Timer-kontrollsensor och display
6. Indikatorer för värmeinställningar och restvärme
7. Boost-sensor

DELAR



Induktionshäll



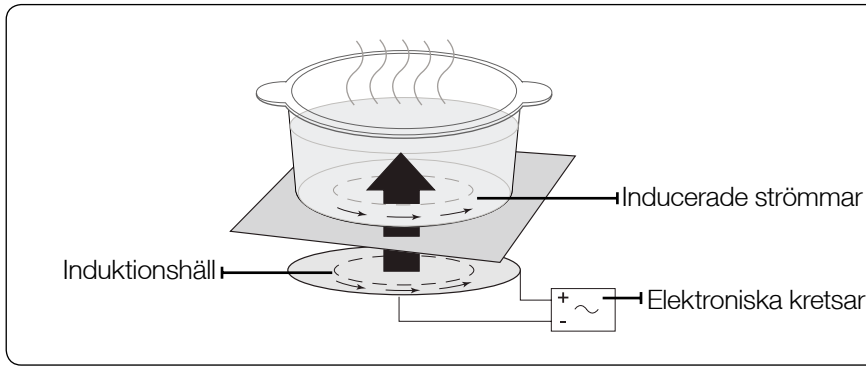
Installationsfästen



Skruvar

INDUKTIONSUPPVÄRMNING

- **Principen om induktionsvärme:** När du placerar ett kokkärl på kokzonen och slår på den, producerar de elektroniska kretsarna i induktionshällen "inducerade strömmar" i kokkärlets botten som omedelbart höjer dess temperatur.



- **Högre hastighet vid matlagning och stekning:** Eftersom kokkärlet värms direkt och inte glaset, är effektiviteten högre än hos andra system eftersom ingen värme går förlorad. Huvuddelen av energin som absorberas förvandlas till värme.

APPARATENS HUVUDFUNKTIONER

- **Kokyta i keramiskt glas:** Apparaten har en kokyta i keramiskt glas och snabbsvars kokzoner.
- **Touch-kontrollsensorer:** Apparaten manövreras med touch-kontrollsensorer.
- **Enkel rengöring:** Fördelen med en kokyta och kontrollsensorer i keramiskt glas är att de är lätta att rengöra. Den släta, plana ytan är lätt att rengöra.
- **På/av-sensor:** "På/Av"-sensorn ger apparaten en separat huvudströmbrytare. Genom att röra sensorn slås strömförsörjningen på eller stängs av helt.
- **Kontroll- och funktionsindikatorer:** Digitala displayer och indikatorlampor ger information om inställningar och aktiverade funktioner, samt förekomsten av restvärme i de olika kokzonerna.
- **Säkerhetsavstängning:** En säkerhetsbrytare säkerställer att värmezoner stängs av automatiskt efter en viss tid om inställningen inte har ändrats.
- **Indikator kvarvarande värme:** En ikon för kvarvarande värme visas på skärmen om kokzonen är så pass varm att det finns risk för brännskador.
- **Power Boost P:** Använd denna funktion för att värma upp innehållet i grytan snabbare än den maximala effektnivån '9'. (Displayen visar 'P.')
- **Auto-detektering av kokkärl:** Varje kokzon innehåller ett automatiskt system för detektering av kokkärl. Systemet är kalibrerat för att detektera kokkärl med en diameter aningen mindre än kokzonen. Kokkärl måste alltid placeras centralt på varje kokzon. Och du bör använda lämpliga köksredskap.
- **Digitala displayer:** Fälten på displayen anger kokzonerna. De visar följande information
  - -: apparaten har slagits på
  - 1 - 9, P : valda värmeinställningar
  - -H: restvärme
  - -L: barnspärren är aktiverad

- E3 E4 : felmeddelande. När hällen är överhettad på grund av onormal användning, (till exempel: drift med tomma kokkärl).
- U: felmeddelande. Kokkärlen är olämpliga eller för små eller inga kokkärl har placerats på kokzonen.

SÄKERHETSAVSTÄNGNING

Om en av kokzonerna inte är avstängd eller värmeinställningen inte har justeras efter en längre tid, stängs den särskilda kokzonen automatiskt av.

Eventuell restvärme kommer att anges som H (för "varm") i de digitala displayerna som motsvarar kokzonerna. Kokzonerna stängs av enligt följande tider.

Värmeinställning	Avstängning
1-3	Efter 8 timmar
4-6	Efter 4 timmar
7-9	Efter 2 timmar

Om hällen är överhettad på grund av onormal drift kommer E3 E4 att visas. Och hällen kommer att stängas av.

Om kokkärlen är olämpliga eller för små eller inga kokkärl har placerats på kokzonen kommer att visas. Och efter 1 minut kommer motsvarande kokzon U att stängas av.

Om en eller flera kokzoner stängs av innan den angivna tiden har gått, se avsnittet "Felsökning".

Om ingenting anges stängs den av efter 1 minut.

Andra orsaker till varför en kokzon kan stängas av

Alla kokzoner kan stängas av sig själva om vätska kokar över och hamnar på kontrollpanelen.

Automatisk avstängning kan också aktiveras om du placerar en fuktig trasa på kontrollpanelen. I båda fallen måste apparaten slås på igen med **På/Av-kontrollsensorn** ⏻ efter att vätskan eller trasan har avlägsnats.

RESTVÄRMEINDIKATOR

När en enskild kokzon eller häll stängs av visas restvärmen med en H (för "varm") i den digitala displayen som motsvarar kokzonen. Även efter att kokzonen har stängts av slocknar restvärmeindikatorn endast när kokzonen har svalnat.

Du kan använda restvärmen för upptining eller för att hålla maten varm.

⚠ VARNING Så länge restvärmeindikatorn är tänd finns det en risk för brännskador.

⚠ VARNING Om strömförsörjningen avbryts kommer symbolen H att slockna och information om restvärme blir inte längre tillgänglig. Det finns fortfarande en risk att bränna sig. Detta kan undvikas genom att alltid vara försiktig i närheten av hällen.

TEMPERATURDETEKTERING

Om temperaturen på någon av kokzonerna av någon anledning skulle överstiga säkerhetsnivåerna kommer kokzonen att automatiskt sänka den till en lägre energinivå. När du har slutat använda hällen fortsätter kylfläkten att köra i 1 minut.

innan du börjar

INLEDANDE RENGÖRING

Torka av den keramiska glasytan med en fuktig trasa och rengöringsmedel för keramikhäll.

⚠ VARNING Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Ytan kan skadas.

använda hällen

KOKKÄRL FÖR HÄLLENS KOKZONER

Induktionshällen kan endast aktiveras när ett kokkärl med magnetisk botten placeras på en av kokzonerna. Du kan använda följande lämpliga kokkärl.

Kokkärl material

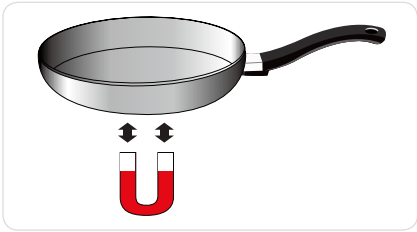
Kokkärl material	Lämpligt
Stål, emaljerat stål	Ja
Gjutjärn	Ja
Rostfritt stål	Om lämpligt märkt av tillverkaren
Aluminium, koppar, mässing	Nej
Glas, keramik, porslin	Nej

Köksredskap för induktionshäll som märkts som lämpligt av tillverkaren.

Vissa kokkärl kan låta när de används på hällens kokzoner. Dessa läten är inte ett fel på apparaten och påverkar inte driften på något sätt.

LÄMPLIGHETSTEST

Kokkärl är lämpliga för induktionshällar om en magnet fastnar på botten av kokkärlet och det är märkt som lämpligt av tillverkaren.



STORLEK PÅ KOKKÄRL

Hällens kokzoner anpassas automatiskt efter storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns. Men den magnetiska delen av kokkärlets botten måste ha en minsta diameter beroende på storleken på kokzonen.

Diameter på kokzoner	Minsta diameter på kokkärlets botten
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

OLJUD VID ANVÄNDNING

Om du hör:

- Knakande ljud: kokkärlen är tillverkade av olika material.
- Visslande: du använder mer än två kokzoner och kokkärlen är tillverkade av olika material.
- Surrande: du använder höga effektnivåer.
- Klickande: elektrisk omkoppling sker.
- Väsande, surrande: fläkten är igång.

Ääni on normaalia eikä viittaa mihinkään vikaan.

ANVÄNDA LÄMPLIGA KOKKÄRL

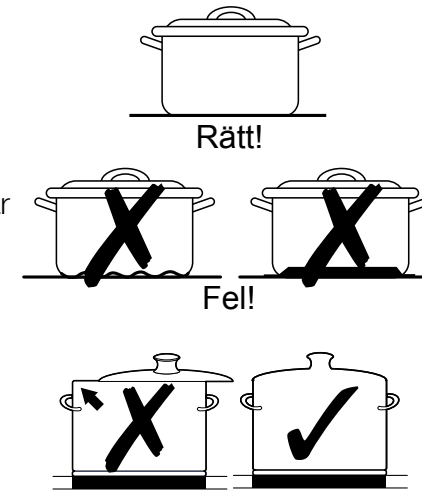
Bättre kokkärl ger bättre resultat.

- Du kan känna igen bra kokkärl efter deras botten. Botten ska vara så tjock och platt som möjligt.
- När du köper nya kokkärl var särskilt uppmärksam på bottens diameter. Tillverkarna anger ofta bara diametern på den övre kanten.
- Använd inte kastruller som har en skadad botten med ojämna kanter eller grader. Permanent repor kan uppstå om dessa kokkärl dras över ytan.
- När de är kalla brukar kokkärlen böja sig något inåt (konkav). De bör aldrig böjas utåt (konvex).
- Om du vill använda en speciell typ av kokkärl, till exempel en tryckkokare, en sjudningsgryta eller en wok, observera tillverkarens anvisningar.

Energiansäästöohjeita

Du kan spara värdefull energi genom att följa följande punkter.

- Placera alltid kastruller och stekpannor innan du slår på kokzonen.
- Smutsiga kokzoner och kärlbottnar ökar energikonsumtionen.
- När det är möjligt placera locken ordentligt på kastruller och stekpannor så att de täcks helt.
- Stäng av kokzonerna innan tillagningstiden är slut för att använda restvärmen för att hålla maten varm eller för upptining.



ANVÄNDA TOUCH-KONTROLLSENSORERNA

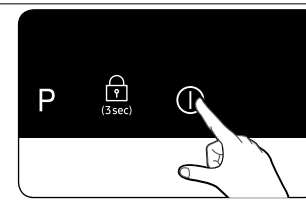
För att använda touch-kontrollsensorerna, tryck på önskad panel med fingret tills de relevanta displayerna tänds eller släcks eller tills önskad funktion aktiveras.

Se till att du vidrör endast en sensorpanel vid drift av apparaten.
Om fingret är för platt på panelen kan en intilliggande sensor också aktiveras.

SLÅ PÅ APPARATEN

1. Tryck på **På/Av** ⏻-sensorn i cirka 1 sekund.

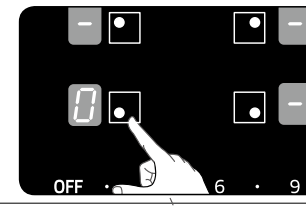
2. Den digitala displayen visar **–**.



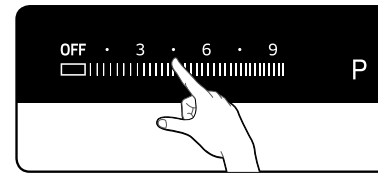
Efter att **På/Av** ⏻-sensorn har satts igång för att slå på apparaten måste en värmeinställning väljas inom ca 1 minut. Annars stängs apparaten automatiskt av p.g.a. säkerhetsskäl.

VÄLJA KOKZON OCH VÄRMEINSTÄLLNING

1. För att välja kokzon tryck på motsvarande knapp.



2. För att ställa in och justera effektnivån, tryck på **Val av värmeinställning.**

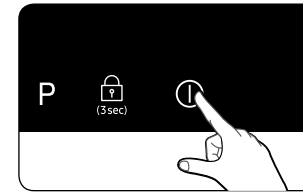


Om fler än en sensor förutom slide-touch-knappen trycks ner längre än 10 sekunder kommer en akustisk signal att ljuda och apparaten stängs av. För att nollställa tryck på **På/Av** ⏻ -sensorn.

STÄNGA AV APPARATEN

För att helt stänga av apparaten använd **På/Av** ⏻ -sensorn.

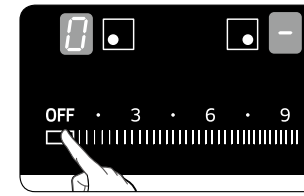
Tryck på **På/Av** ⏻ -sensorn i cirka 1 sekund.



Efter avstängning av en enskild kokzon eller hela kokytan, kommer restvärmen att anges i de digitala displayerna för motsvarande kokzon i form av en H (för "varm").

STÄNGA AV EN KOKZON

För att stänga av en kokzon, returnera inställningen till 0 med hjälp av kontrollpanelens **OFF kontroll** sensor.



ANVÄNDA BARNSPÄRR

Du kan använda barnspärren för att skydda mot oavsiktlig påslagning av en kokzon och aktivering av hällen.

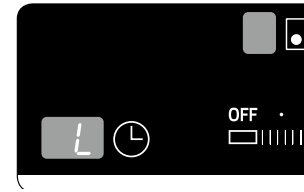
Även kontrollpanelen, med undantag för **På/Av** ⏻ -sensorn kan låsas för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt, exempelvis när man torkar av panelen med en trasa.

Slå på/stänga av barnspärren

1. Tryck på **På/Av** (3sec) -sensorn i cirka 3 sekunder.
En ljudsignal hörs som bekräftelse.



2. L kommer att visas på displayerna som anger att barnspärren har aktiverats.



3. För att stänga av barnspärren tryck på **Låskontroll** (3sec) -sensorn igen i 3 sekunder.
En ljudsignal hörs som bekräftelse.

TIMER

Det finns två sätt för att använda timern:

Använda timern som en säkerhetsavstängning:

Om en viss tid ställs in för en kokzon stängs kokzonen av när denna tidsperiod har förflutit. Denna funktion kan användas för flera kokzoner samtidigt.

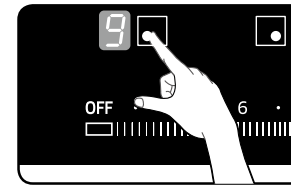
Använda timern för att räkna ner:

Nedräkningstimern kan inte användas om en kokzon har slagits på.

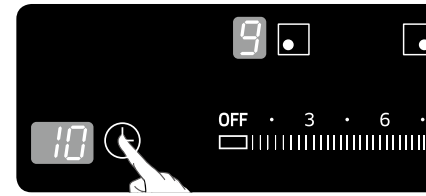
Ställa in säkerhetsavstängning

De kokzoner som du vill tillämpa säkerhetsavstängning för måste vara påslagna.

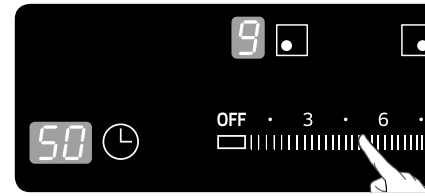
1. Tryck på värmezonens valkontroll



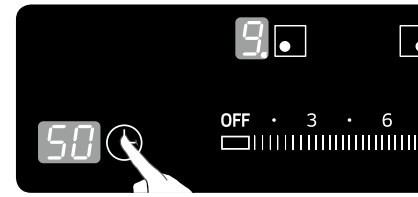
2. Tryck på sensorn, '10' visas i displayens timer, '1' blinkar.



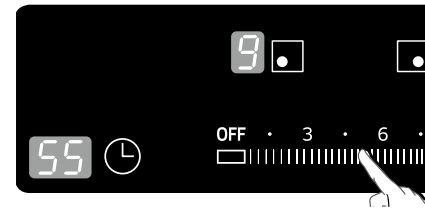
3. Ställ in tiden genom att trycka på tidsinställningssensorn. (Du kan ställa in 10 min, 20 min, 90 min)



4. Ställ in tiden genom att trycka på tidsinställningssensorn, '0' blinkar.



5. Ställ in tiden genom att trycka på slide-touch-kontrollen. (Du kan ställa in 1 min, 2 min, 9 min)



Punkt(.) symbolen blinkar på höger sida av effektnivån under säkerhetsavstängning timer.

Om du vill annullera timerinställningen ställ in tiden till noll. Timerdisplayen visar "00".

Nedräkningstimer

För att använda timern måste du slå på apparaten, utan att välja alla kokzoner.

1. Tryck på **Timer** ◷ **-kontrollsensor.** 10 visas i displayens timer.

2. Ställ in önskad tid med slide-touch-kontroll sensorn. Nedräkningsfunktionen aktiveras nu och den återstående tiden visas i displayens timer. För att justera återstående tid, tryck på den **timerkontroll** ◷ -sensorn och ändra inställningen med slide-touch-kontroll sensorn.

3. Summern piper i 30 sekunder när timerinställningen är klar.

POWER BOOST-KONTROLL

Funktionen power boost P gör extra ström tillgänglig för varje kokzon. (Till exempel: kokar upp en stor mängd vatten)

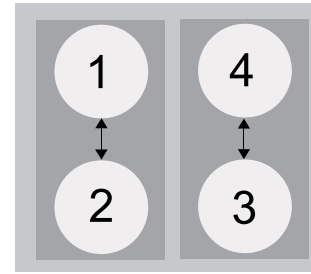
Boost-funktionen aktiveras i maximalt 5 minuter för varje kokzon.

Efter denna tid återgår kokzonerna automatiskt till effektnivå 9.

Under vissa omständigheter kan boost-funktionen inaktiveras automatiskt för att skydda hällens inre elektroniska komponenter.

ENERGIHANTERING

Kokzonerna har en maxeffekt som är tillgänglig för dem.
Om detta effektområde överskrids genom att slå på boost-funktionen,
kommer energihanteringen att automatiskt sänka värmeinställningen på en annan kokzon.



- Vänster sida: Nr 1 och nr 2 är parkopplade kokzoner.
- Höger sida: Nr 3 och nr 4 är parkopplade kokzoner.

Indikatorn för denna kokzonen ändras från den inställda värmeinställningen till den högsta möjliga värmeinställningen.

- Exempel

Senaste värmeinställningen (nr 3)	Parkopplad med en annan kokzons värmeinställning (nr 4)	
	Ursprunglig värmeinställning	Automatiskt ändrad värmeinställning
Power Boost	Nivå 6	Nivå 2

Rekommenderade inställningar för olika livsmedel

Värdena i tabellen nedan är riktlinjer. Värmeinställningarna som krävs för olika tillagningsmetoder beror på ett antal faktorer, inklusive kärlens kvalitet och typen och mängden mat som tillagas.

Inställning	Tillagningsmetod	Exempel
9/P	Hetta upp Fräsa upp Steka	Koka upp stora mängder vätska, koka pasta, bryna kött och grytor (koka gulasch, bräsera kött)
7-8	Intensivt Stek	Biff, rostbiff, rösti, korv
5-6	Steka	Schnitzel/kotletter, lever, fisk, rissoles, stekt ägg, pannkakor/plätta
3-4	Ångkoka Stuva Koka	Ångkoka och stuva små mängder grönsaker, koka ris och mjölkrätter
1-2	Smälta	Smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad

Värmeinställningarna som anges i tabellen ovan är enbart avsedda som riktlinjer.

Du måste justera värmeinställningarna efter kärlen och livsmedlen som används.

Rengöring och skötsel

Häll

⚠ VARNING Rengöringsmedel får inte komma i kontakt med en varm glaskeramikyta: Alla rengöringsmedel måste avlägsnas med tillräcklig mängd rent vatten eftersom de har en frätande effekt när ytan blir het. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, t.ex. rengöringsmedel för grillar eller ugnar, kökssvampar eller stålbollar.

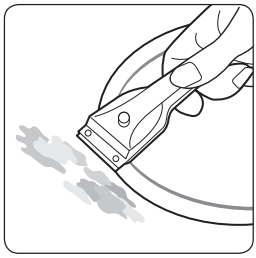
Rengör glaskeramikytan efter varje användningstillfälle när den fortfarande känns varm. Det förhindrar att spill bränns fast på ytan. Avlägsna kalk, vattenmärken, fett och metalliska missfärgningar med ett rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

Lätt smuts

1. Torka glaskeramikytan med en fuktad trasa.
2. Torka torrt med en ren trasa. Det får inte finnas några rester av rengöringsmedel kvar på ytan.
3. Torka hela glaskeramikytan noga en gång i veckan med ett rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
4. Torka glaskeramikytan med tillräckliga mängder rent vatten och torka torrt med en ren, luddfri trasa.

Ihärdiga fläckar

1. Använd en glasskrapa när du ska ta bort mat som kokat över eller fastbrända stänkfläckar.
2. Placera glasskrapan i vinkel mot glaskeramikytan.
3. Avlägsna fläckarna genom att skrapa med bladet.



Glasskrapor och rengöringsmedel för glaskeramik finns i specialbutiker.

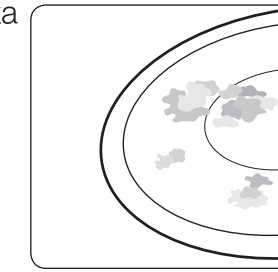
Hårt fastbrända fläckar

1. Avlägsna fastbränt socker, smält plast, aluminiumfolie och andra material omedelbart med glasskrapan när ytan fortfarande är varm.

⚠ VARNING Det finns risk att du bränner dig när glasskrapan används på en het värmezon.

2. Rengör hällen som vanligt när den har svalnat.
Om något har smält på en värmezon och värmezonen har svalnat, ska du värma upp den igen vid rengöringen.

Det går inte att avlägsna repor och mörka skavanker på glaskeramikytan som orsakats av t.ex. en kastrull med vassa kanter. Detta påverkar emellertid inte hällens funktion.



Hällram (Tillval)

⚠ VARNING Använd inte vinäger, citronsaft eller avkalkningsmedel på hällens infattning eftersom de kan orsaka matta fläckar.

1. Torka infattningen med en fuktad trasa.
2. Lös upp intorkad smuts med en blöt trasa. Torka bort och torka torrt.

Undvika skador på hällen

- Använd inte hällen som en arbetsyta eller förvaringsplats.
- Aktivera inte en värmezon om det inte finns ett kärl på hällen eller om kärlet är tomt.
- Keramikglaset är mycket tåligt och resistent för temperaturchocker, men det går inte att krossa. Den kan skadas om du tappar vassa eller hårda föremål på den.
- Placera inte kärl på hällens infattning. Repor och andra skador på ytbehandlingen kan uppstå.

- Undvik att spilla sura vätskor, t.ex. vinäger, citronsaft och avkalkningsmedel på infattningen, eftersom de kan orsaka matta fläckar.
- Om socker eller sockerhaltiga blandningar kommer i kontakt med en het värmezon och smälter, ska spillet avlägsnas med en köksskrapa medan det är varmt. Om fläckarna får torka in, kan ytan skadas när de tas bort.
- Håll alla föremål och material som kan smälta borta från glaskeramikytan, t.ex. plast, aluminiumfolie och ugnsfolie. Sådana material måste avlägsnas omedelbart med en skrapa om de smälter på hällen.

Garanti och service

Vanliga frågor och felsökning

Åtgärda småfel själv med hjälp av följande anvisningar eftersom de annars kan leda till större fel. Försök inte utföra andra reparationer om det inte går att åtgärda felet med hjälp av anvisningarna nedan.

⚠ VARNING Reparationer ska enbart utföras av en kvalificerad servicetekniker. Felaktigt utförda reparationer kan leda till allvarliga faror för användaren. Kontakta ett servicecenter om hällen behöver repareras.

Vad gör jag om värmezonerna inte fungerar?

Kontrollera följande:
- Säkringen i husets säkringsskåp är hel. Tillkalla en kvalificerad elektriker om säkringen går ofta.
- Hällen är påslagen.
- Indikatorerna på kontrollpanelen är tända.
- Värmezonen är påslagen.
- Värmezonen är inställd på önskad värmeinställning.

Vad gör jag om värmezonerna inte slås på?

Kontrollera följande:
- Det har gått mer än 1 minut sedan på/av-kontrollen slogs på och önskad värmezon slogs på (se avsnittet Slå på hällen)
- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.

Vad gör jag om skärmarna utom indikatorn för återstående värme H plötsligt slocknar?

Det kan bero på två saker:
- På/av-kontrollen har aktiverats av misstag.
- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.

Vad gör jag om återstående värme inte anges på skärmen efter det att värmezonerna har stängts av?

Kontrollera följande:

- Värmezonen användes bara en kort tid och blev därmed inte tillräckligt het. Kontakta kundtjänst om värmezonen är het.

Vad gör jag om det inte går att stänga av eller slå på en värmezon?

Może to wynikać z poniższych powodów:

- Panel sterowania jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.

Vad gör jag om skärmen E3 E4 är tänd?

Kontrollera följande:

- Hällen är överhettad på grund av onormal användning.
- När hällen kylts ner trycker du på på/av-kontrollen för att återställa inställningarna.

Vad gör jag om skärmen är tänd?

Kontrollera följande:

- Kärlet är inte lämpligt eller för litet, eller inget kärl har placerats på värmezonen.
- Om det är ett olämpligt kärl släcks meddelandet automatiskt.

Vad ska jag göra om kylfläkten körs efter att hällen har slagits av?

Kontrollera följande:

- När du är klar med användningen av hällen fortsätter kylfläkten att köra i 1 minut på egen hand för att svalna ner.

Om du begär service för ett fel som beror på att hällen används felaktigt, kan du debiteras för serviceteknikerns besök även om garantin fortfarande gäller.

Service

Läs avsnittet Felsökning innan du ringer och begär hjälp eller service. Följ instruktionerna nedan om du fortfarande behöver hjälp.

När det gäller tekniska fel

Kontakta ett servicecenter om det är ett tekniskt fel.
Förbered dig inför samtalet. Det underlättar felsökningsprocessen och gör det enklare att avgöra om ett servicebesök krävs.
Tänk på följande:

- Hur yttrar sig problemet?
- När inträffar problemet?

Ha hällens modell- och serienummer till hands när du ringer.
Följande information finns på märkplåten:

- Modellbeskrivning
- Serienummer (15 siffror)

Vi rekommenderar att du antecknar informationen här för framtida referens.

Modell: _____
Serienummer: _____

I vilka fall kan du debiteras under garantiperioden?

- Om du kunde ha åtgärdat problemet själv genom att följa anvisningarna i avsnittet ”Felsökning”.
- Om serviceteknikern måste göra flera besök eftersom relevant information inte tillhandahålls före besöket och det gör att serviceteknikern t.ex. måste göra flera resor för reservdelar. Du kan undvika sådana kostnader genom att förbereda dig inför samtalet enligt ovan.

TEKNISKA DATA

NZ64M3707AK

Apparatens mått	Bredd	590 mm
	Djup	520 mm
	Höjd	57 mm
Bänkskiva utstansade dimensioner	Bredd	560 mm
	Djup	490 mm
Anslutningsspänning		220- 240V/400V~50/60Hz
Maximal ansluten belastningsström		7,2 kW
Vikt (NZ64M3707AK)	Netto	10,6 kg
	Brutto	12,1 kg

KOKZONER

Position	Diameter	Effekt
Bakre vänstra	220 mm	2350 W / Boost 2600 W
Främre vänstra	140 mm	1250 W / Boost 1500 W
Främre högra	220 mm	2350 W / Boost 2600 W
Bakre högra	140 mm	1250 W / Boost 1500 W

anteckning

anteckning

SAMSUNG

KYSYMYKSET TAI KOMMENTIT

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS ONLINE PÅ
BOSNIEN	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIEN	0800 111 31	www.samsung.com/bg/support
KROATIEN	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	www.samsung.com/hr/support
TJECKIEN	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
UNGERN	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MAKEDONIEN	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENERGO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLEN	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obslugi zapyta dotycz cych telefonów kom órkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt poł czenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
RUMÄNIEN	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIEN	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIEN	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITAUEN	8-800-77777	www.samsung.com/lt.support
LETTLAND	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTLAND	800-7267	www.samsung.com/ee/support
ÖSTERRIKE	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
DANMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKRIKE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
TYSKLAND	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (* 0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	www.samsung.com/de/support
ITALIEN	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPERN	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREKLAND	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) Only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	2 61 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NEDERLÄNDERNA	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORGE	815 56 480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPANIEN	0034902172678 (HHP) 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SVERIGE	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
STORBRITANNIEN	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRLAND	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SCHWEIZ	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_dr/support (French)
BELGIEN	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Butch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

NZ64M3707AK

Induktionskomfur

brugervejledning

DENMARK

Forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.

SAMSUNG

brug af denne vejledning

Inden du bruger dette apparat, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og specielt være opmærksom på de sikkerhedsforanstaltninger, der findes i følgende sektion.
Gem denne brugervejledning til fremtidigt brug. Hvis du sælger apparatet, bedes du give brugervejledningen til den nye ejer.

Vigtige sikkerhedssymboler og sikkerhedsforanstaitninger.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning:

⚠ **ADVARSEL**	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død.**
⚠ **FORSIGTIG**	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade.**
⚠ **FORSIGTIG**	For at mindske risikoen for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personskade i forbindelse med brug af din komfurplade, skal du følge disse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger.

	Forsøg IKKE.
	Demonter IKKE.
	Rør IKKE.
	Følg anvisningerne nøje.
	Tag strømstikket ud af stikkontakten.
	Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.
	Ring til servicecentret for at få hjælp.
	Bemærkning
	Vigtigt

Sikkerhedsinstruktioner

Dette apparats sikkerhedsforhold overholder accepterede tekniske standarder. Men som producent mener vi også, at det er vores ansvar at gøre dig fortrolig med følgende sikkerhedsinstruktioner.

⚠ ADVARSEL ELEKTRISK SIKKERHED

Sørg for, at apparatet installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret tekniker.

Apparatet må kun serviceres af kvalificeret servicepersonale. Reparationer, der udføres af ikke-kvalificerede personer, kan medføre personskade eller alvorlig fejlfunktion. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit lokaleservicecenter. Hvis disse instruktioner ikke efterleves, kan dette medføre skade og ugyldiggøre garantien.

Indbyggede apparater må kun anvendes, når de er installeret i rum og arbejdssteder, der overholder de relevante standarder.
Dette sikrer tilstrækkelig beskyttelse mod kontakt med elektriske enheder som krævet af vigtige sikkerhedsstandarder.

Hvis dit apparat fungerer forkert, går i stykker, knækker eller der opstår revner:
- afbryd for alle kogezoner,
- afbryd komfuret fra strømforsyningen, og
- kontakt dit lokale servicecenter.

⚠ ADVARSEL SIKKERHED FOR BØRN

Dette apparat er ikke beregnet til at bruges af børn eller svage personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig voksen.

Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Kogezonerne bliver meget varme, når du laver mad. Hold altid små børn borte fra apparatet.

ADVARSEL: Apparatet og tilgængelige dele bliver varme under brug.
ADVARSELhed skal udvises for at undgå berøre af varmeelementerne.

Børn under 8 år skal holdes væk medmindre hvis det er kontinuerligt overvåges.

Apparatet kan bruges kun af børn i aldersgruppen fra 8 år og over, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykisk evner eller med manglende erfaring og viden, ellers hvis de er under opsyn eller instruktioner af vedrørende brug af apparatet på forsvarlig vis, og forståelse af farer som er involveret.
Børn må ikke leger med apparatet.
Rengøring og bruger som skal gør opretholdelse må ikke foretages af børn og uden overvågning.

⚠ ADVARSEL SIKKERHED UNDER BRUG

Dette apparat er kun beregnet til almindelig madlavning og stegning i hjemmet. Det er ikke designet til kommercielt eller industrielt brug.

Brug aldrig komfuret til opvarmning af rummet.

Pas på, når du tilslutter elektriske apparater til stikkontakter tæt på komfuret. Netledninger må ikke komme i kontakt med komfurpladen.

Overophedet fedt og olie kan let bryde i brand. Efterlad aldrig enheder på overfladen uden opsyn, når du tilbereder mad i fedt eller olie, f.eks. når du laver chips.

Afbryd kogezonerne efter brug.

Hold altid kontrolpanelerne rene og tørre.
Anbring aldrig letantændelige elementer på komfuret. Det kan medføre brand.

Brug ikke komfuret til at opvarme aluminiumsfolie, produkter indpakket i aluminiumsfolie eller dybfrost, der er emballeret i kogekar af aluminium.
Der er risiko for forbrændinger fra apparatet, hvis det anvendes skødesløst.

Kabler fra elektriske apparater må ikke røre ved komfurets varme overflade eller varmt køkkentøj.

Brug ikke komfuret til at tørre tøj.

Opbevar aldrig brændbare materialer, som f.eks. aerosoler og rengøringsmidler, i skuffer eller skabe under komfuret.

ADVARSEL: Brugere med pacemakere og aktive hjerteimplantater skal holde deres overkrop mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når de er tændt. Hvis du er i tvivl, bør du konsultere din enheds producent eller din læge.

ADVARSEL: Madlavning på et komfur med bruge af fedt eller olie uden opsyn kan være farlig og det kan resultere brand. Du skal ALDRIG forsøge at slukke en brand med vand, men du kan slukke apparatet først og dæk derefter flamme f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Fare for brand: Du må ikke opbevares varer for til madlavning på overflader.

⚠ ADVARSEL SIKKERHED VED RENGØRING

Afbryd altid apparatet inden rengøring.
Af hensyn til sikkerheden må du ikke rengøre apparatet med damp- eller højtryksrenser.
Rengør komfuret i overensstemmelse med de rengørings- og vedligeholdelsesinstruktioner, der findes i denne brugervejledning.
Damprenser bør ikke anvendes.
Anvend ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere for at rengøre kogepladen glas eftersom de kan opkradse overfladen, hvilket det kan medføre splintres på glasset

⚠ ADVARSEL Alvorlige advarselstegn ved installation

- Installationen af dette apparat skal udføres af en kvalificeret tekniker med erfaring i komfurplader, som er uddannet af producenten. Se afsnittet "Installation af din komfurplade". Sæt netledningen i en passende stikkontakt, og brug kun stikkontakten til dette apparat. Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Brug ikke en forlængerledning.
  - Hvis du gør det og slutter andre apparater til stikkontakten ved hjælp af en strømskinne eller en forlængerledning, kan det forårsage elektrisk stød eller brand.
  - Brug ikke en elektrisk transformer. Det kan medføre brand eller elektrisk stød.

Installationen af dette apparat skal udføres af en kvalificeret tekniker eller et kvalificeret servicefirma.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød, brand, eksplosion, problemer med produktet eller personskader.

Apparatet bør gøre det muligt at afbrydelse af apparatet fra forsyningen efter installationen.
Afbrydelsen kan opnås ved at stikket tilgængelige eller ved inkorporering af en kontakt i fast installation i overensstemmelse med de gældende regler for kabelføring.

Installer ikke dette apparat i nærheden af et varmeapparat eller brandfarligt materiale.
Installer ikke apparatet på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys eller vand (regndråber).
Installer ikke dette apparat på et sted, hvor der kan sive gas ud.
- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette apparat skal jordforbindes korrekt.
Jordforbind ikke apparatet til en gasledning, en vandledning af plastik eller en telefonledning.
- Dette kan medføre elektrisk stød, brand, eksplosion eller problemer med produktet.
- Sæt aldrig netledningen i en stikkontakt, der ikke er jordforbundet korrekt, og sørg for, at den er i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

FORSIGTIG FORSIGTIGHEDSTEGN VED INSTALLATION

Dette apparat skal anbringes på en sådan måde, at strømstikket kan anbringes korrekt.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand på grund af overgang i de elektriske installationer.

Installer apparatet på et jævnt og hårdt gulv, der kan bære dets vægt.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre unormale vibrationer, støj eller problemer med produktet.

Installer apparatet i en passende afstand fra væggen.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand som følge af overophedning.

Den mindste, nødvendige frie højde over komfurpladens overflade.

⚠ ADVARSEL ALVORLIGE ADVARSELSTEGN FOR ELEKTRISKE INSTALLATIONER

★ Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.
- Tag strømstikket ud af kontakten, og rengør det med en tør klud.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

★ Sæt strømstikket i stikkontakten i den rigtige retning, så ledningen løber mod gulvet.
- Hvis du sætter strømstikket i kontakten den modsatte vej, kan de elektriske ledninger i kablet blive beskadiget, hvilket kan medføre elektrisk stød eller brand.

⦸ Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Brug ikke et beskadiget strømstik, en beskadiget netledning eller en løs stikkontakt.
- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Undlad at trække hårdt i netledningen eller bøje den.
Undlad at sno eller binde netledningen.
Undlad at hægte netledningen rundt om en metalgenstand, at anbringe en tung genstand oven på netledningen, at sætte netledningen ind mellem genstande eller skubbe netledningen ind i området bag ved apparatet.
- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Træk ikke i netledningen, når du tager strømstikket ud af kontakten.
- Hold i strømstikket, når du tager det ud af kontakten.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Jeśli urządzenie lub kabel ulegnie uszkodzeniu, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.

⚠ FORSIGTIG ADVARSELHEDSTEGN FOR ELEKTRISKE INSTALLATIONER

Tag strømstikket ud, når apparatet ikke bruges i længere tid, eller hvis det tordner og/eller lyner.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Tag strømstikket ud, når apparatet ikke bruges i længere tid, eller hvis det tordner og/eller lyner.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

⚠ ADVARSEL ALVORLIGE ADVARSELSTEGN FOR BRUG

I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres. Undlad at røre ved apparatet eller netledningen.
- Brug ikke en ventilator.
- En gnist kan medføre eksplosion eller brand.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i komfurpladen.
Brug ALTID ovnhandsker, når du fjerner en tallerken fra komfurpladen, for at undgå forbrænding.

ADVARSEL: Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

ADVARSEL: Lad kun børn bruge komfurpladen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge komfurpladen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

★ Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. For at undgå forbrændinger bør mindre børn holdes borte.

ADVARSEL: Hvis komfurpladens overfalde er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå muligheden for stød. Brug ikke dit komfur, før glasoverfladen er udskiftet.
Metalgenstande, som f.eks. knive, gafler, skeer og gryder, bør ikke anbringes på komfurets overflade, da den kan blive varm.

⦸ Rør ikke ved strømstikket med våde hænder.
- Det kan medføre elektrisk stød.

Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug.
- Hvis du sætter strømstikket i kontakten igen, kan det skabe en gnist, som kan forårsage elektrisk stød eller brand.

Opbevar alle emballagematerialer uden for børns rækkevidde, da emballagematerialer kan være farlige for børn.
- Hvis et barn placerer en pose over hovedet, kan det resultere i kvælning.
- Hvis du ikke gør det, kan det medføre elektrisk stød, forbrænding eller personskade.

Brug aldrig dette apparat til andet end tilberedning af mad.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand.

Opvarm aldrig plastic- eller papirbeholdere, og brug dem ikke sammen med komfurfunktionen.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand.

Undlad at overopvarme fødevarer.
- Det kan medføre brand.

Undlad at opvarme fødevarer, som er indpakket i papir som f.eks. ugeblade eller aviser.

- Det kan medføre brand.

Undlad at bruge eller anbringe brandbare spraydåser eller genstande i nærheden af komfurpladen.

- Det kan medføre brand eller eksplosion.

For at opvarme drikke som kaffe, te, spiritus eller vand eller retter såsom karry, suppe eller gryderet, skal du bruge en lav effekt indstilling og sørg for at røre indholdet under opvarmning dem.

- Brug en høj effekt indstilling **kan medføre at indholdet koge over uden varsel** og forårsage alvorlige forbrændinger.

Sæt ikke fingre, fremmede stoffer eller metalgenstande, som f.eks. nåle, ind i udtag, indtag og huller. Hvis der indføres fremmede stoffer i nogen af disse huller, skal du tage strømstikket ud af stikkontakten og kontakte leverandøren af produktet eller det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller personskade.

Fyld ALDRIG beholderen helt op, og vælg en beholder, der er bredere foroven end forneden for at undgå, at væsker koger over. Flasker med smalle halse kan desuden eksplodere, hvis de overopvarmes.

Opvarm ALDRIG en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes.

Nedsænk ikke el-ledningen eller stikket i vand, og hold el-ledningen væk fra varme flader.

Betjen ikke dette apparat med en beskadiget el-ledning eller et beskadiget stik.

ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Forsøg ikke selv at reparere, demontere eller ændre apparatet.

- Brug ikke nogen anden sikring (som f.eks. kobber/ståltråd mv.) end standardsikringen.
- Når der er behov for, at apparatet repareres eller geninstalleres, skal du kontakte det nærmeste servicecenter.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød, brand, problemer med produktet eller personskader.

Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Hvis apparaten bliver oversvømmet, skal du kontakte dit servicecenter.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Hvis apparatet udsender en underlig lyd, en brændt lugt eller røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

FORSIGTIG FORSIGTIGHEDSTEGN I FORBINDELSE MED BRUG

Vær forsigtig, da drikkevarer eller fødevarer kan være meget varme efter opvarmning.
- Kontroller, især hvis du giver et barn mad, at maden er kølet tilstrækkeligt af.

Vær forsigtig, når du opvarmer væske, som f.eks. vand eller andre drikkevarer.
- Undlad at bruge en glat beholder med en smal hals.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre, at indholdet pludselig løber over og medfører forbrændinger.

Hold ikke på fødevarer eller nogen del deraf under eller umiddelbart efter tilberedningen.
- Brug ovnhandsker, da det kan være meget varmt, og du kan risikere at brænde dig.

Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød.

Mindre mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid.

Hvis du bruger de normale tidsangivelser, kan maden blive overophedet og brænde.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Alt spild skal fjernet fra låget inden åbning, og komfuroverfladen skal have tid til at køle af, inden du lukker lågen (kun modeller med låg).

⦸ Stå ikke oven på apparatet, og anbring ikke genstande (som f.eks. vasketøj, komfurdæksel, tændte stearinlys, tændte cigaretter, opvask, kemikalier, metalgenstande osv.) oven på apparatet.
- Dette kan medføre elektrisk stød, brand, problemer med produktet eller personskade.

Undlad at betjene apparatet med våde hænder.
- Det kan medføre elektrisk stød.

Sprøjt ikke flygtige materialer som f.eks. insektmiddel på apparatets overflade.
- Ud over at det er skadeligt for mennesker kan det desuden medføre elektrisk stød, brand eller problemer med produktet.

Anbring ikke apparatet over en skrøbelig genstand som f.eks. en vask eller en glasgenstand.
- Det kan medføre, at vasken eller glasgenstanden beskadiges. Vær forsigtig, når du fjerner indpakningen fra fødevarer, som lige er taget ud af apparatet.
- Hvis maden er varm, kan der pludselig komme varm damp ud, når du fjerner indpakningen, og du kan brænde dig.

Tag ikke stikket ud af apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid fat i stikket, og træk det lige ud af kontakten.
- Beskadigelse af ledningen kan medføre kortslutning, brand og/eller elektrisk stød .

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Stir ikke på komfurelementerne (kun modeller hvor der er installeret halogenlampe).

Efter brug skal du slukke for komfurelementet med dets kontrol og ikke stole på pandedetektoren (kun modeller hvor der er installeret pandedetektor).

⚠ ADVARSEL Alvorlige advarselstegn ved rengøring

Undlad at rengøre apparatet ved at sprøjte vand direkte på det.
Brug ikke benzen, fortynder eller sprit til at rengøre apparatet.
- Det kan medføre misfarvning, misdannelse, beskadigelse, elektrisk stød eller brand.

Inden rengøring eller vedligeholdelse skal du fjerne apparatet fra stikkontakten.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

⚠ ADVARSEL Forsigtighedstegn ved rengøring

Komfurpladen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis komfurpladen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

Pas på, du ikke kommer til skade, når du rengør apparatet (udvendigt/indvendigt).
- Du kan komme til skade på apparatets skarpe kanter.

Undlad at rengøre apparatet med en damprenser.
- Det kan medføre rustangreb.

affaldsinstruktioner

⚠ ADVARSEL BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Alle materialer, der er anvendt til emballering, er helt genbrugelige. Plader og dele af hårdt skum er forsynet med relevant mærkning. Bortskaf emballagemateriale og gamle apparater med hensyntagen til sikkerheden og miljøet.

⚠ ADVARSEL KORREKT BORTSKAFFELSE AF DIT GAMLE APPARAT

ADVARSEL: Inden dit gamle apparat bortskaffes, skal du sørge for, at det ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.
For at gøre dette skal du lade en kvalificeret tekniker koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.

Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.

Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

Korrekt Bortskaffelse af Dette Produkt (Elektrisk & Elektronisk Udstyr)

(Gældende i lande med separate indsamlingssystemer)

Mærket på dette produkt, tilbehør eller litteratur angiver, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, hovedsæt, USB-ledning) ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved slutningen af deres arbejdsliv. For at undgå eventuel skade på miljøet eller menneskers sundhed på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse bedes du adskille disse varer fra andre typer affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller den lokale myndighed for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere ovennævnte med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil bør ikke blandes med andet erhvervsmæssigt affald til bortskaffelse.

Indhold

INSTALLATION AF KOMFURET 16

16 Reguleringer og overensstemmelse
16 Sikkerhedsinstruktioner for installatøren
17 Tilslutning til strømforsyningen
19 Indbygget installation

DELE OG FUNKTIONER 21

21 Kogezoner
21 Kontrolpanel
22 Komponenter
22 Induktionsopvarmning
23 De vigtigste funktioner ved dit apparat
24 Sikkerhedsafbryder
25 Indikator for resterende varme
25 Temperaturdetektering

INDEN DU STARTER 26

26 Første rengøring

BRUG AF KOMFURET 26

26 Køkkentøj til induktionskogezoner
27 Egnethedstest
27 Størrelse på køkkentøj
27 Funktionsstøj
28 Brug af passende køkkengrej
29 Brug af berøringssensorerne
29 Tænd for apparatet
29 Vælg kogezone og varmeindstilling
30 Sluk for apparatet
30 Afbrydelse af et kogezone
30 Brug af børnesikringen
31 TIMER
33 Power Boost-kontrol
33 Effektstyring
34 Foreslåede indstillinger ved tilberedning af visse madvarer

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 35

35 Komfur
36 Komfurramme (tilbehør)
36 Sådan undgår du at beskadige dit apparat

GARANTI OG SERVICE 38

38 Spørgsmål, svar og fejlfinding
40 Service

TEKNISKE DATA 41

41 Tekniske data
41 Kogeringe

installation af komfuret

⚠ ADVARSEL Sørg for, at det nye apparat installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret person.
Vær opmærksom på denne instruktion. Garantien dækker ingen skade, der opstår som følge af forkert installation.
De tekniske data findes i slutningen af denne brugervejledning.

Sikkerhedsinstruktioner for installatøren

- Der skal findes en enhed i den elektriske installation, hvormed apparatet kan frakobles strømforsyningen ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm. Velegnede isoleringsenheder omfatter afbrydere, sikringer (sikringer af skruetypen skal fjernes fra holderen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Med hensyn til brandbeskyttelse er dette apparat i overensstemmelse med EN 60335 - 2 - 6. Denne type apparat må installeres i et højt skab eller med en væg på den ene side.
- Der må ikke installeres skuffer under komfuret.
- Installationen skal sikre beskyttelse mod stød.
- Den køkkenenhed, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mod fugt skal alle overflader forsegles med en passende forsegler.
- Ved flisevægge skal sammenføjningerne i området, hvor komfuret er placeret, udfyldes helt med mørtel.
- Kontrollér, at forseglingen er korrekt placeret mod arbejdsoverfladen uden huller. Der må ikke anvendes yderligere silikoneforsegling. Dette gør fjernelse i forbindelse med service mere vanskelig.

- Komfuret skal trykkes ud nedefra, når det fjernes.
- Et bord skal installeres under komfuret.
- Ventilationsåbningen mellem toppladen og frontenhedens underdel må ikke tildækkes.

Tilslutning til strømforsyningen

Kontrollér inden tilslutningen apparatets nominelle spænding. Med andre ord: den spænding, der står på ydelsesskiltet, skal svare til det tilgængelige spænding. Ydelsesskiltet findes i komfurets nedre ovnrum.

⚠ ADVARSEL **Afbryd strømmen til kredsløbet, inden tilslutning af ledninger.**

Varmeelementets spænding er AC 230 V~. Apparatet funger også perfekt på elnet med 220 V AC~ eller 240 V AC~.
Komfuret skal tilsluttes til strømforsyningen med en enhed, der muliggør, at enheden kan afbrydes fra strømforsyningen ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm, f.eks. automatisk beskyttelseskredsløb, fejlstrømsrelæ eller sikring.

⚠ ADVARSEL **kabelforbindelserne skal udføres i overensstemmelse med reguleringer, og terminalskruerne skal strammes sikkert.**

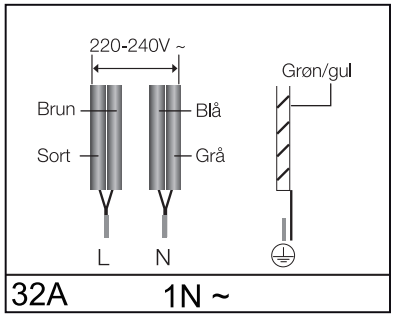
⚠ ADVARSEL Når komfuret er tilsluttet til strømforsyningen, skal du kontrollere, at alle kogezoner er klar til brug ved i kort tid at tænde hver enkelt og dreje til den højeste indstilling med velegnet køkkentøj.

Når komfuret tændes første gang, lyser alle displays, og børnesikringen er aktiveret.

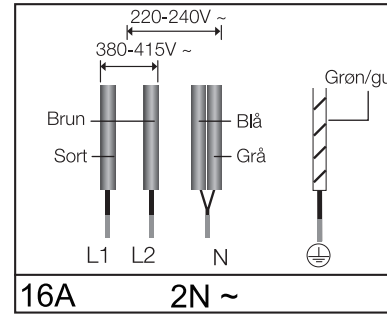
⚠ ADVARSEL Vær opmærksom på (overensstemmelse) allokering af fase og neutral i husholdningstilslutningen og apparatet (tilslutningsskemaer). Ellers kan komponenter blive beskadiget. Garantien dækker ikke skader, der skyldes forkert installation.

⚠ ADVARSEL Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.

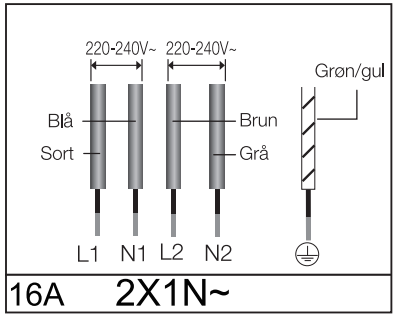
- **1N~**



- **2N~: Adskil de 2-fasede ledninger (L1 og L2) inden tilslutning.**



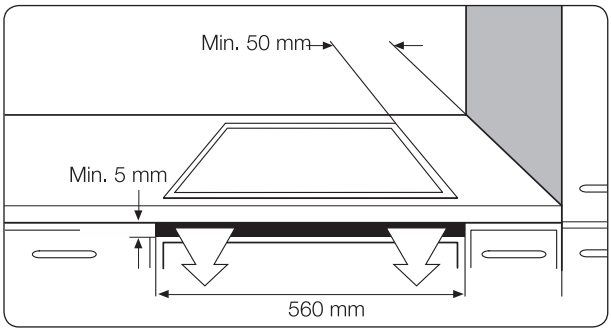
2x1N~: Adskil ledningerne inden tilslutning.

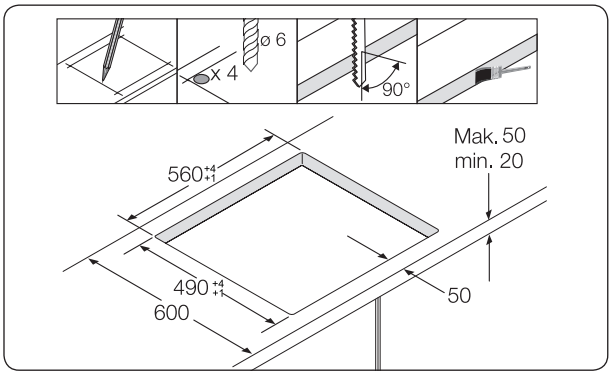


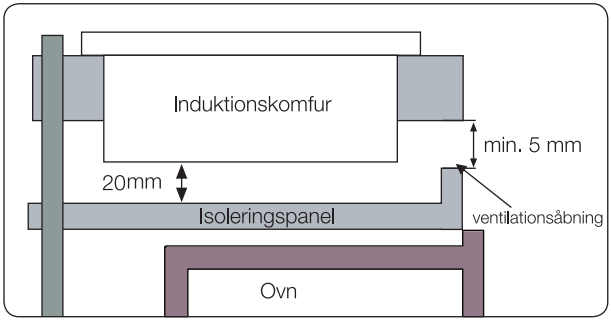
⚠ ADVARSEL For korrekt tilførselsforsyning: Følg tilslutningsdiagrammet, der findes tæt på terminalerne.

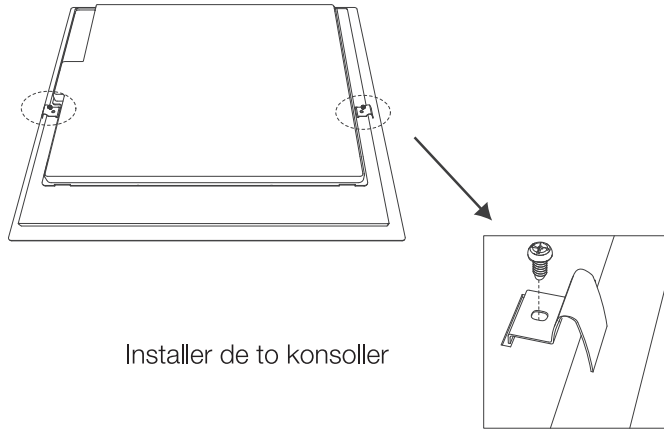
Indbygget installation

Notér serienummeret på apparatets ydelsesskilt inden installationen. Nummeret er nødvendigt, hvis der bliver brug for service. Nummeret er ikke tilgængeligt efter installationen, da det originale ydelsesskilt er på apparatets underside.
Vær særlig opmærksom på minimumsarealer og pladskrav.
Fastgør beslagene på begge sider med de medfølgende skruer, inden komfuret monteres på beslagene.

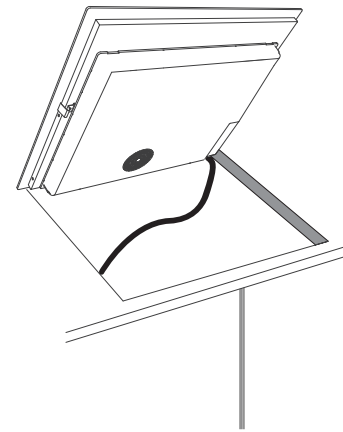




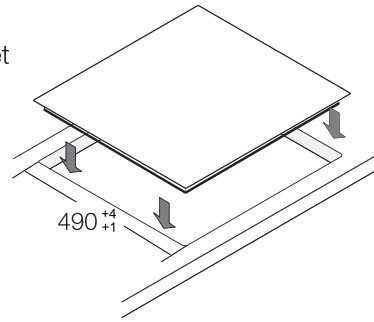




Installer de to konsoller

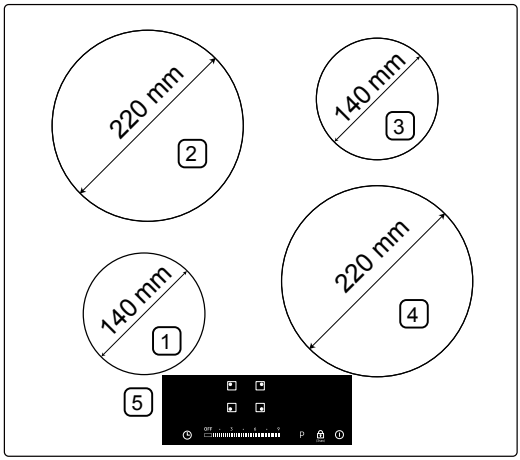


Sæt ind i hullet



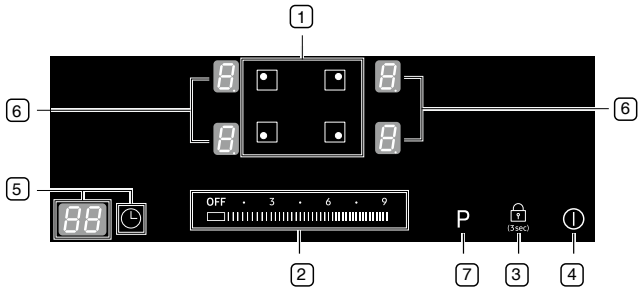
dele og egenskaber

MADLAVNINGS-ZONER



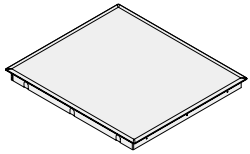
1. Induktionskogeplade 1250 W med strømforstærkning 1500 W
2. Induktionskogeplade 2350 W med strømforstærkning 2600 W
3. Induktionskogeplade 1250 W med strømforstærkning 1500 W
4. Induktionskogeplade 2350 W med strømforstærkning 2600 W
5. Kontrolpanel

KONTROLPANEL

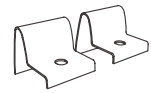


1. Kogepladevælgere
2. Varme-/urindstillingsvælgere
3. Sensor til låsekontrol
4. Til/fra-kontrolsensor
5. Sensor til urkontrol og display
6. Indikatorer til varmeindstilling og overskudsvarme
7. Forstærkningssensor

KOMPONENTER



Induktionskomfur



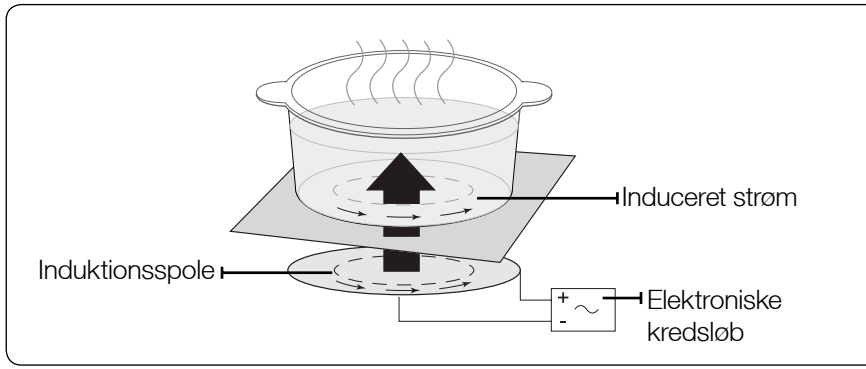
Installationsklammer



Skruer

INDUKTIONSOPVARMNING

- **Princippet bag induktionsopvarmning:** Når man placerer sit madlavningsgrej på en kogeplade, og man tænder den, producerer de elektriske kredsløb i dit induktionskomfur "induceret strøm" på bunden af madlavningsgrejet, hvilket straks hæver madlavningsgjejets temperatur.



- **Højere hastighed ved madlavning og stegning:** Da gryden varmes direkte og ikke glasset, er effektiviteten større end i andre systemer, eftersom ingen varme går tabt. Det meste af den absorberede energi transformers til varme.

NØGLEEGENSKABERNE VED DIT APPARAT

- **Madlavningsoverflade af keramisk glas:** keramic glas: Apparatet har en overflade af keramisk glas samt hurtigtreagerende kogeplader.
- **Berøringsknapsensorer:** Dit apparat anvendes ved at bruge kontrolsensorer.
- **Nem rengøring:** Fordelen ved madlavningsoverfladen af keramisk glas og kontrolsensorerne er, at man nemt kommer til dem under rengøring. Den glatte, flade overflade er let at gøre ren.
- **Tænd/sluk-sensor:** "Til/fra-" kontrolsensoren giver apparatet en separat hovedledningskontakt. Berøring af denne sensor tænder eller slukker strømforsyningen helt.
- **Kontrol- og funktionsindikatorer:** Digitale displays og indikatorlys giver information om indstillinger samt aktiverede funktioner og om tilstedeværelsen af ekstra varme i de forskellige kogeplader.
- **Sikkerhedsslukning:** En sikkerhedsslukning sikrer, at kogepladerne slukker automatisk efter tid, hvis indstillingen ikke er ændret.
- **Indikator for ekstra varme:** Et ikon for ekstra varme kommer frem på displayet, hvis varmepladen er så varm, at der er risiko for, at den vil brænde.
- **Strømforstærkning P:** Brug denne funktion til at opvarme indholdet i gryden hurtigere end maksimalt strømniveau ' 9 (Displayet viser 'P'.
- **Automatisk grydeopdagelse:** Hver kogeplade har indbygget et system til automatisk grydeopdagelse. Systemet er kalibreret for at kunne genkende gryder af en diameter en smule mindre end kogepladen. Gryder skal altid placeres centralt på hver kogeplade. Endvidere skal man anvende passende madlavningsgrej.
- **Digitale displays:** Display-felterne er tildelt kogepladerne. De viser følgende information
  - -: apparatet er blevet tændt
  - -1 til 9, P : valgte varmeindtillinger
  - -H: overskydende varme
  - -L: børnelåsen er aktiveret

- E3 E4: fejlmeddelelse, når komfuret er overopvarmet på grund af unormalt brug (eksempel: anvendelse med tomt kogegrej)
- U: fejlmeddelelse, kogegrejet er uegnet eller for småt, eller der er ikke placret noget kogegrej på kogepladen.

KKERHEDSSLUKNING

Hvis en af kogepladerne ikke er blevet slukket, eller varmeindstillingen ikke er justeret efter længere tid, så vil den bestemte kogeplade automatisk slå fra.

Enhver ekstra varme vil blive vist med H (for “varm") på de digitale displays svarende til de bestemte kogeplader. Kogepladerne slukker sig selv på flg. tidspunkter.

Varmeindstilling	Sluk
1-3	Etter 8 timer
4-6	Etter 4 timer
7-9	Etter 2 timer

Dersom komfuret er overopvarmet på grund af unormalt brug, bliver E3 E4 vist, og komfuret bliver slukket.

Hvis kogegrejet er uegnet eller er for småt, eller intet kogegrej er placeret på kogepladen, bliver dette vist. Efter 1 minut vil den tilsvarende kogeplade U blive slukket.

Dersom en eller flere kogeplader slukkes, inden den viste tid er gået, så se delen “Fejlfinding”.

Hvis der ikke er noget input, vil den slukkes efter 1 minut.

Andre grunde til, at en varmeplade kan slukke sig selv

Alle varmeplader kan slukke sig selv, hvis væsker koger over og lander på kontrolpanelet.

Den automatiske slukkemekanisme kan også aktiveres, hvis man placerer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge disse tilfælde, vil apparatet behøve at blive tændt igen med brug af **Tændings/ sluknings-** ⏻ sensoren efter, at væsken eller kluden er fjernet.

INDIKATOR FOR OVERSKYDENDE VARME

Når en enkelt kogeplade eller komfuret er slukket, vises tilstedeværelsen af overskudsvarme med et H (for "varm") på det digitale display til den kogeplade, det drejer sig om. Selv efter, at kogepladen er slukket, vil indikatoren for overskudsvarme kun slukkes efter, at kogepladen er kølet af. Man kan anvende den ekstra varme til at optø eller til at holde mad varm.

⚠ ADVARSEL Så længe indikatoren for overskudsvarme lyser, er der fare for, at noget vil brænde.

⚠ ADVARSEL Hvis strømforsyningen afbrydes, vil H -symbolet gå ud, og der vil ikke længere findes information om overskudsvarme til rådighed. Det kan imidlertid vare muligt, at du brænder dig. Dette kan undgås ved altid at være omhyggelig i nærheden af komfuret.

TEMPERATUROPDAGELSE

Hvis af en eller anden grund temperaturerne i en af kogepladerne skulle overstige sikkerhedsniveauerne, skulle dette ske, så vil kogepladen automatisk reducere til et lavere strømniveau. Når du er færdig med at bruge komfuret, vil afkølingsventilatoren fortsætte med at køre i 1 minut.

inden du begynder

FØRSTE RENGØRING

Tør den keramiske overflade af med en fugtig klud og med glasrensemiddel til keramiske komfurer.

⚠ ADVARSEL Anvend ikke kaustiske eller æstsende rensemidler. Overfladen kunne beskadiges.

brug af komfuret

MADLAVNINGSGREJ TIL INDUKTIONS-KOGEPLADER

Induktionskomfuret kan kun tændes, når et stykke kogegrej med en magnetisk base placeres på en af kogepladerne. Man kan anvende flg. passende grej.

Kogegrejsmateriale

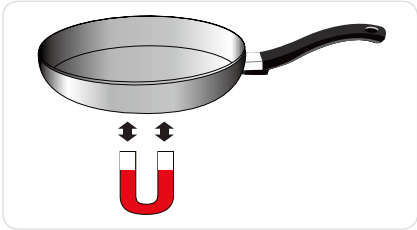
Kogegrejsmateriale	Passende
Stål, emaljeret stål	Ja
Støbejern	Ja
Rustfrit stål	Hvis med passende etiket fra producenten
Aluminium, kobber, messing	Nej
Glas, keramik, porcelæn	Nej

Madlavningsgrej til induktionskomfurer er mærket som egnet af producenten.

Visse slags madlavningsgrej kan lave støj, når de anvendes på induktions-kogeplader. Denne larm skyldes ikke fejl i apparatet og påvirker ikke brugen på nogen som helst måde.

EGNETHEDSTEST

Madlavningsgrej egner sig til induktions-madlavning, hvis der sidder en magnet på bunden af grejet, og madlavningsgrejet er mærket som værende egnet af producenten af grejet.



STØRRELSE PÅ GRYDER

Induktions-kogeplader tilpasser sig automatisk til størrelsen af bunden på kogegrejet op til en vis grænse. Imidlertid skal den magnetiske del af bunden af kogegrejet have en minimal diameter afhængig af størrelsen af kogepladen.

Kogepladernes diameter	Mindste diameter for bunden af madlavningsgrejet
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

STØJ UNDER BRUG

Hvis du kan høre:

- Skydende støj: kogegrejet er lavet af forskellige materialer.
- Fløjtende: du anvender mere end to kogeplader, og kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- Summende: du bruger et høj strømniveau.
- Klikkende: der forekommer elektrisk tænding.
- Hvæsende, summende: ventilatoren kører.

Støjen er normal og henviser ikke til nogen defekt.

OM AT BRUGE EGNET MADLAVNINGSGREJ

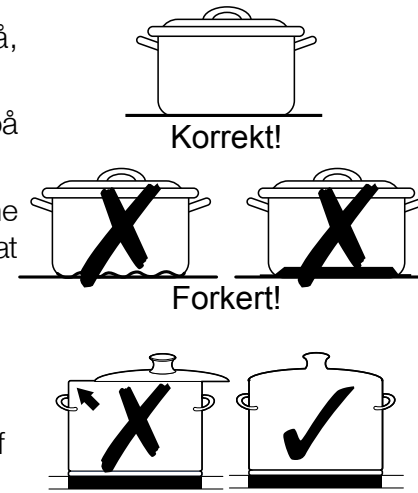
Bedre gryder skaber bedre resultater.

- Man kan identificere gode gryder på deres bunde. Bunden skal være så tyk om muligt.
- Når du køber nye gryder, så vær særligt opmærksom på bundens diameter. Ofte opgiver producenter kun den øverste diameter.
- Anvend ikke gryder, som har beskadigede bunde med ru kanter eller grater. Der kan forekomme permanente ridser, hvis sådanne gryder trækkes over overfladen.
- Når de er kolde, er grydebunde normalt bøjet let indad (konkave). De bør aldig være bøjet udad (konvekse).
- His du ønsker at bruge en særlig type gryde, for eksempel en trykkoger, en simregryde eller en wok, så overhold producentens instruktioner.

Tips til at spare energi

Man kan spare værdifuld energi ved at overholde følgende punkter.

- Sæt altid gryder og pander på, inden der tændes for kogepladen.
- Snavsede kogeplader og bunde på gryder forøger strømforbruget.
- Når det er muligt, så placer lågene fast på gryderne og panderne for at dække helt.
- Slå kogepladerne fra inden slutningen af madlavningstiden for at anvende overskudsvarmen til at holde mad varm eller til optøning af mad.



BRUGEN AF BERØRINGSKNAP-SENSORERNE

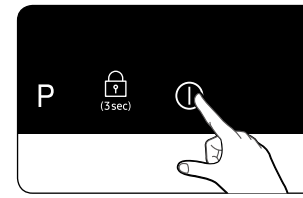
For at bruge berøringsknapsensorerne skal man berøre det ønskede panel med spidsen af sin pegende finger, indtil de relevante displays lyser op eller går ud, eller indtil den ønskede funktion aktiveres.

Man skal sikre sig, at man kun berører et sensorpanel, når man åbner for apparatet. Hvis ens finger er for flad på panelet, kan en sensor ved siden af også eventuelt blive aktiveret.

TÆNDING AF APPARATET

1. Berør **tænd/sluk-**⏻ sensoren i circa 1 sekund.

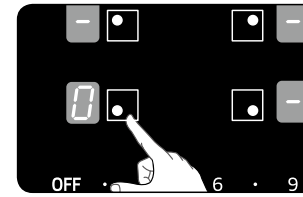
2. De digitale displays viser **–** .



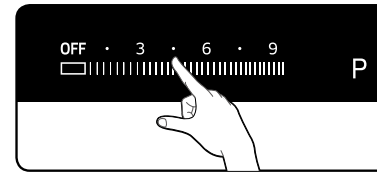
Efter, at **tænd/sluk kontrol-**⏻ sensoren er blevet aktiveret for at tænde for dit apparat, skal der vælges en varmeindstilling inden i circa 1 minut. Ellers slukker apparatet sig selv af sikkerhedsgrunde.

VÆLG KOGEPLADE OG VARMEINDSTILLING

1. Tryk på tasten for den tilsvarende kogepladetast for at vælge kogeplade.



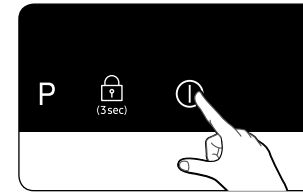
2. **Berør varmeindstillings-vælgerne** for at indstille og justere strømniveauet.



Hvis flere end en sensor undtagen glide-berøringstasten trykkes ned længere end 10 sekunder, vil der lyde et akustisk signal, og apparatet slukkes. For at genindstille skal man berøre tænd/sluk kontrol- ⏻ sensoren.

SLUKNING AF APPARATET

For at slå apparatet helt fra anvendes **Tænd/ sluk kontrol-** ⏻ sensoren

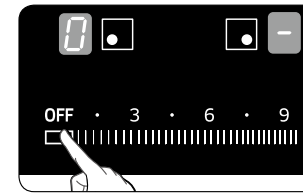


Berør **tænd/sluk-** ⏻ sensoren i circa 1 sekund.

Efter slukning af en enkelt kogeplade eller hele madlavningsoverfladen, vil tilstedeværelsen af overskudsvarme blive vist på de digitale displays til de tilsvarende kogeplader i form af et H (for “varm").

SLUKNING AF EN KOGEPLADE

For at slukke for en varmeplade, skal man returnere indstillingen til 0 ved at bruge kontrolpanelets OFF kontrol-sensor.



BRUG AF BØRNESIKKERHEDSLÅSEN

Man kan bruge børnesikkerhedslåsen til at sikre mod utilsigtet tænding af en kogeplade og aktivering af madlavningsoverfladen.

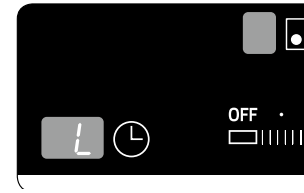
Kontrolpanet med undtalelse af **tænd/sluk kontrol-** ⏻ sensoren kan låses for at undgå, at indstillingerne bliver ændret på utilsigtet vis, for eksempel ved at tørre over panelet med en klud.

Tænding of slukning af børnesikkerhedslåsen

1. Berør **låsekontrol-** (3sec) sensoren i cirka 3 sekunder.
Et akustisk signal lyder som bekræftelse.



2. L kommer frem på displayene, hvilket viser, at børnesikkerhedslåsen er aktiveret.



3. For slå børnesikkerheden fra, skal man berøre **låsekontrol-** (3sec) sensoren igen i 3 minutter.
Et akustisk signal lyser som bekræftelse.

UR

Der findes to måder at bruge uret på:

Brug af uret som sikkerhedssluking:

Dersom en bestemt tid er indstillet for en kogeplade, så vil kogepladen selv slukke, når tiden er gået. Denne funktion kan anvendes til flere kogeplader på samme tid.

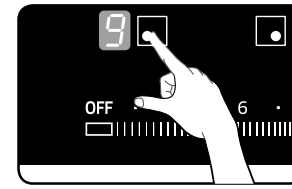
Brug af uret til nedtælling:

Nedtællingsuret kan ikke anvendes, hvis en kogeplade er slukket.

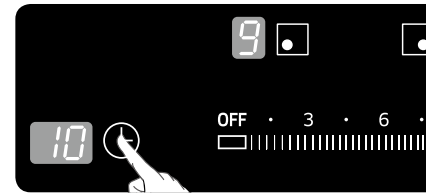
Indstilling af sikkerhedsslukning

De madlavningsplader, for hvilke sikkerhedsslukningen skal gælde, skal være slukket.

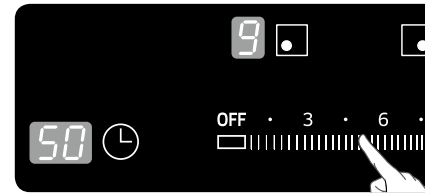
1. Berøring af varmeplade-valgknappen



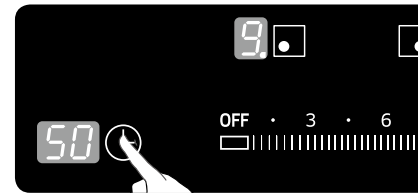
2. Berør sensoren, '10' vil vises i urdisplayet, '1' lyser.



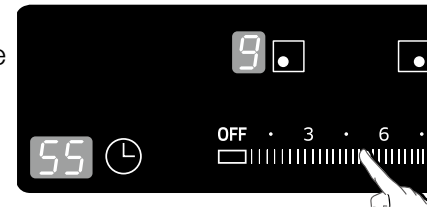
3. Indstil tiden ved at berøre tidsindstillingssensoren. (kan indstille 10 min, 20 min, 90 min)



4. Indstil tiden ved at berøre tidsindstillingssensoren, '0' lyser.



5. Indstil tiden ved at berøre glideberøringskontrollen. (kan indstille 1 min, 2 min, 9 min)



Prik (.) -symbolet lyser på højre side af strømniveauet, når sikkerhedsslukningsuret bruges.

Sæt tiden til 0 for at slette urindstillingen. Ur-displayet vil vise " 00 ".

Nedtællingsur

For at uret kan bruges skal apparatet være tændt, men alle kogeplader må ikke være valgt.

1. Berør **Urkontrol-** ◷ sensor.
10 kommer til syne i urdisplayet.

2. Indstil den ønskede tidsperiode ved brug af glidekontrol-sensoren. Nedtællingsur-funktionen er nu aktiveret, og den resterende tid kommer frem på urdisplayet.

For at justere den resterende tid, skal man berøre **Urkontrol-** ◷ sensoren,og ændre indstillingen ved brug af glidekontrol-sensoren.

3. Summeren vil bipe i 30 sekunder, når indstillingsuret er ophørt.

STRØMFORSTÆRKNINGSKNAP

Srømforstærkningsfunktionen P sørger for, at yderligere strøm er til rådighed til hver kogeplade (eksempel: få en stor mængde vand til at koge)

Strømforstærkningsfunktionen aktiveres i maks. 5 minutter for hver kogeplade.

Efter disse gange vender kogepladerne automatisk tilbage til strømniveau 9 .

Under visse omstændigheder, kan strømforstærkningsfunktionen deaktiveres automatisk for at beskytte komfurets interne, elektroniske komponenter.

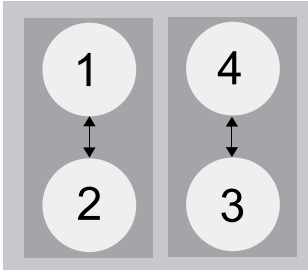
STRØMADMINISTRATION

Kogepladerne har maksimal strøm til rådighed. Hvis dette strøminterval overstiges ved at tænde for strømforstærkningsfunktionen, vil strømadministrationen automatisk reducere varmeindstillingen for en anden kogleplade, der er parforbundet.

- Venstre side: Nr.1 og nr.2 er parforbundne kogeplader.
- Højre side: Nr.3 og nr.4 er parforbundne kogeplader.

Indikatoren for denne kogeplade ændrer sig fra indstillet varmeindstilling til maksimal, mulig varmeindstilling.

- Eksempel



Sidste varmeindstilling (nr. 3)	Parkoblede, en anden kogeplades varmeindstilling (nr. 4)	
	Oprindelig varmeindstilling	Ændrede automatisk varmeindstilling
Strømforstærkning	Niveau 6	Niveau 2

Foreslåede indstillinger ved tilberedning af visse madvarer

Tallene i tabellen herunder er vejledende. De varmeindstillinger, der kræves til forskellige kogemetoder, afhænger af en række variabler, herunder kvaliteten af det køkkentøj, der anvendes, og den mængde mad der tilberedes.

Indstilling	Kogemetode	Eksempler
9/P	Opvarmning Sautering Stegning	Opvarmning af store mængder væske, kogning af nudler, svitsning af kød (bruning af gullash, grydestegning af kød)
7-8	Intensiv Stegning	Steak, filet, biksemad, pølser, pandekager
5-6	Stegning	Schnitzel/koteletter, lever, fisk, frikadeller, spejlæg, pancakes/griddle cakes, pandekager / griddle kage
3-4	Dampning Stuvning Kogning	Dampning og stuvning af mindre portioner grøntsager, kogning af ris og mælkeretter
1-2	Smeltning	Smeltning af smør, opløsning af husblas, smeltning af chokolade

De varmeindstillinger, der er vist i tabellen herover, er kun vejledninger.

Du skal justere varmeindstillingerne efter det anvendte køkkentøj og de anvendte fødevarer.

rengøring og vedligeholdelse

Komfur

⚠ ADVARSEL Rengøringsmidler må ikke komme i kontakt med en opvarmet glaskeramisk overflade: Alle rengøringsmidler skal fjernes med tilstrækkelige mængder af rent vand efter rengøring, da disse kan have en ætsende virkning, når overfladen bliver varm. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, som f.eks. sprayer til rengøring til grill eller ovn, skuresvampe eller slibende rengøringsmidler.

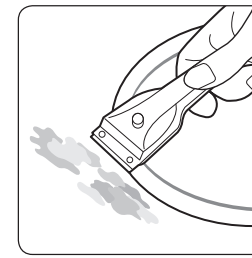
Rengør den glaskeramiske overflade efter hver brug, mens den endnu er for varm til at berøre. Dette forhindrer, at spild brændes fast på overfladen. Fjern kalk, vandmærker, fedtstænk og metallisk misfarvning med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

Lettere snavset

1. Aftør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud.
2. Gnid tør med en ren klud. Rester af rengøringsmidlet må ikke efterlades på overfladen.
3. Rengør omhyggeligt hele den glaskeramiske overflade en gang om ugen med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
4. Aftør den glaskeramiske overflade med tilstrækkelig meget rent vand, og gnid tør med en ren, fnugfri klud.

Alvorligt snavset

1. Brug en glasskraber til at fjerne madvarer, der er kogt over samt alvorlige plamager.
2. Anbring glasskraberen i en vinkel i forhold til den glaskeramiske overflade.
3. Fjern snavset ved at skrabe med bladet.



Glasskrabere og rengøringsmidler til glaskeramik kan købes i specialbutikker.

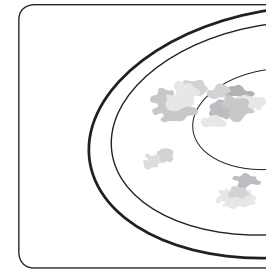
Problematisk snavs

1. Fjern fastbrændt sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskraber med det samme, og mens det endnu er varm.

⚠ ADVARSEL Der er risiko for, at du brænder dig, når glasskraberen anvendes på en varm kogezone.

2. Rengør komfuret normalt, når det er afkølet.
   Hvis den kogezone, hvor noget er brændt fast, har nået at køle af, skal du tænde for den igen for rengøring.

Ridser eller mørke pletter på den glaskeramiske overflade, der f.eks. skyldes en kasserolle med skarpe kanter, kan ikke fjernes. Men dette påvirker ikke komfurets funktion.



Komfurramme (tilbehør)

⚠ ADVARSEL Brug ikke eddike, citronsaft eller kalkfjerner på komfurrammen. Ellers opstår der mørke pletter.

1. Aftør rammen med en fugtig klud.
2. Opblød indtørret snavs med en våd klud. Aftør, og gnid tør.

Sådan undgår du at beskadige dit apparat

- Brug ikke komfuret som arbejdsbord eller til opbevaring.
- Brug ikke en kogezone, hvis der ikke er nogen kasserolle på komfuret, eller hvis kasserollen er tom.
- Glaskeramik er meget hårdt og modstandsdygtigt overfor temperaturskift, men det kan godt gå i stykker. Det kan blive beskadiget, hvis en spids eller hård genstand tabes på komfurpladen.
- Anbring ikke kasseroller på komfurrammen. Ridsning og beskadigelse af finishen kan forekomme.

- Undgå at spilde sure væsker, som f.eks. eddike, citronsaft og kalkfjerner på komfurrammen, da sådanne væsker kan medføre mørke pletter.
- Hvis sukker eller varer, der indeholder sukker, kommer i kontakt med en varm kogezone og smelter, skal det fjernes med det samme med en køkkenskraber, mens det endnu er varmt. Hvis det når at køle af, kan det muligvis beskadige overfladen, når det fjernes.
- Hold alle emner og materialer, der kan smelte, som f.eks. plast, aluminiumsfolie og ovnfolie, borte fra den glaskeramiske overflade. Hvis noget af dette smelter på komfuret, skal det med det samme fjernes med en skraber.

garanti og service

Spørgsmål, svar og fejlfinding

Et problem kan skyldes en mindre fejl, som du selv kan rette vha. følgende instruktioner. Forsøg ikke yderligere reparationer, hvis følgende instruktioner ikke hjælper i de enkelte tilfælde.

⚠ ADVARSEL Reparationer på apparatet må kun udføres af en kvalificeret servicetekniker. Ikke-korrekt udførte reparationer kan udsætte brugeren for en alvorlig risiko. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit kundeservicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis kogezonerne ikke fungerer?

Kontrollér følgende muligheder:

- Sikringen i boligens installation er i orden. Hvis sikringen springer flere gange, skal du tilkalde en autoriseret elektriker.
- Der er tændt korrekt for apparatet.
- Der er lys i kontrolindikatorerne i kontrolpanelet.
- Der er tændt for kogezonen.
- Kogezonerne er indstillet til den ønskede varmeindstilling.

Hvad skal jeg gøre, hvis der ikke tændes for kogezonerne?

Kontrollér følgende muligheder:

- Der er gået mere end 1 sekunder, siden Tænd/sluk-knappen blev aktiveret, og den ønskede kogezone blev tændt (se afsnittet "Tænd for apparatet").
- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.

Hvad skal jeg gøre, hvis displayet - med undtagelse af indikatoren for resterende varme H - pludselig forsvinder?

Dette kan skyldes to ting:

- Tænd/sluk-sensoren blev aktiveret ved en fejl.
- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.

Hvad skal jeg gøre, hvis kogezonerne, når der slukkes for dem, ikke viser resterende varme H i displayet ?

Kontrollér følgende mulighed:

- Kogezonen var kun kortvarigt i brug, og den blev derfor ikke tilstrækkelig varm. Hvis kogezonen er varm, skal du kontakte kundeservicecenteret.

Hvad skal jeg gøre, hvis jeg ikke kan tænde eller slukke for kogezonen?

Dette kan skyldes en af følgende muligheder:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.
- Børnesikringen er aktiveret.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet E3 E4 ?

Kontrollér følgende:

- Komfuret er overophedet pga. unormalt brug.
- Når komfuret er afkølet, skal du trykke på sensoren "Tænd/sluk" for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet U?

Kontrollér følgende:

- Køkkentøjet et ikke velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezonen.
- Hvis du anvender passende køkkentøj, forsvinder den viste meddelelse automatisk.

Hvad skal jeg gøre, hvis blæseren kører, efter at komfurpladen er slukket?

Kontrollér følgende:

- Når du er færdig med at bruge kogepladen, vil blæseren køre videre 1 minut.

Hvis du beder om et servicebesøg, der skyldes fejlbetjening af apparatet, kan serviceteknikerens besøg koste et beløb; også i garantiperioden.

Service

Inden du ringer efter hjælp, bedes du kontrollere afsnittet "Fejlfinding". Følg instruktionerne herunder, hvis du stadig har brug for hjælp.

Er det en teknisk fejl?

Hvis ja: Kontakt dit kundeservicecenter.
Forbered dig på forhånd til samtalen. Dette letter processen med at diagnosticere problemet, og det gør det lettere at afgøre, om det er nødvendigt med et servicebesøg.
Noter venligst følgende informationer.

- Hvordan viser problemet sig?
- Under hvilke omstændigheder opstår problemet?

Når du ringer, bedes du oplyse dit apparats model- og serienummer. Disse oplysninger findes på ydelsesskiltet således:

- Modelbetegnelse
- Serienummer (15 cifre)

Vi anbefaler, at du skriver disse informationer ned, så du har dem ved hånden.

Model: _____
Serienummer: _____

Hvornår hæfter du for serviceomkostninger i garantiperioden?

- hvis du kunne have løst problemet selv ved at følge et af løsningerne, der findes i afsnittet "Fejlfinding".
- hvis serviceteknikeren er nødt til at køre flere gange, fordi han/hun ikke fik alle nødvendige oplysninger inden besøget, og det f.eks. derfor er nødvendigt at køre flere gange efter reservedele. Forbered din telefonsamtale som forklaret herover, så du sparer disse omkostninger.

TECHNISKE DATA

NZ64M3707AK

Apparatets dimensioner	Bredde	590 mm
	Dybde	520 mm
	Højde	57 mm
Arbejdsoverdels udskårne dimensioner	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
Forbindelsesspænding		220- 240V/400V~50/60Hz
Maksimal forbunden opladningsstrøm		7,2 kW
Vægt (NZ64M3707AK)	Netto	10,6 kg
	Brutto	12,1 kg

KOGEPLADER

Position	Diameter	Strøm
Venstra bag	220 mm	2350 W / Forstærkning 2600 W
Venstre foran	140 mm	1250 W / Forstærkning 1500 W
Højre foran	220 mm	2350 W / Forstærkning 2600 W
Højre bag	140 mm	1250 W / Forstærkning 1500 W

bemærk

bemærk

SAMSUNG

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
BOSNIEN	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIEN	0800 111 31	www.samsung.com/bg/support
KROATIEN	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	www.samsung.com/hr/support
TJEKKIET	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
UNGARN	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MAKADONIEN	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLEN	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obslugi zapyta dotycz cych telefonów kom órkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt poł czenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
RUMÆNIEN	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIEN	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIET	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUAEN	8-800-77777	www.samsung.com/lt.support
LETLAND	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
ØSTRIG	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
DANMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKRIG	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
TYSKLAND	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (* 0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	www.samsung.com/de/support
ITALIEN	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
KYRPERN	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRÆKENLAND	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) Only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	2 61 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
HOLLAND	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORGE	815 56 480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPANIEN	0034902172678 (HHP) 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SVERIGE	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
STORBRITANNIEN	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRLAND	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SCHWEIZ	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_dr/support (French)
BELGIEN	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Butch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

NZ64M3707AK

Induksjonskomfyrtopp

Brukerhåndbok

NORWAY

Tenk deg mulighetene

Gratulerer med ditt nye Samsung-produkt

SAMSUNG

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.

VIKTIGE SIKKERHETSSYMBOLER OG FORHOLDSREGLER.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen:

⚠ **ADVARSEL**	Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller død.**
⚠ **FORSIKTIG**	Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander.**
⚠ **FORSIKTIG**	For å redusere risikoen for brann, eksplosjon, elektrisk støt eller personskader når du bruker komfyrtoppen, følger du disse grunnleggende sikkerhetsforholdsreglene.

	IKKE prøv dette.
	Må IKKE demonteres.
	Må IKKE røres.
	Følg instruksjonene nøye.
	Trekk ut støpselet fra kontakten.
	Sørg for at maskinen er jordet slik at du unngår støt.
	Ta kontakt med servicesenteret for hjelp.
	Merknad
	Viktig

Sikkerhetsinstruksjoner

Sikkerhetsaspektene omkring 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 ELEKTRISK SIKKERHET

Pass på at apparatet er riktig installert og jordet 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 arbeidssteder 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.

⚠ ADVARSEL BARNESIKKERHET

Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av små barn eller funksjonshemmede uten tilstrekkelig tilsyn av en ansvarlig voksen.

Små barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Kokesonene blir varme når du lager mat. Hold alltid små barn unna apparatet.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varm under bruk.
Forsiktighet bør tas for å unngå å berøre varmeelementer.

Barn under 8 år skal holdes unna med mindre kontinuerlig overvåket.

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert.
Barn skal ikke leke med apparatet.
Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten tilsyn.

⚠ ADVARSEL SIKKERHET VED BRUK

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 eksplosive gjenstander på komfyrtoppen. Det kan føre til brann.

Ikke bruk komfyrtoppen til å varme opp aluminiumsfolie, produkter pakket i aluminium eller frosne varer som er oppbevart i kokekar av aluminium.

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.

Aldri lagre brennbare materialer som spraybokser og vaskemidler i skuffer eller skap under komfyrtoppen.

ADVARSEL: Brukere med pacemakere og Active Heart-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.

ADVARSEL: Uovervåket matlaging på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og deretter dekk flammer f.eks med et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Fare for brann: ikke lagre elementer på matlagings overflaten.

⚠ ADVARSEL SIKKERHET VED RENGJØRING

Slå alltid apparatet av før du gjør rent.

Av sikkerhetsgrunner må du aldri gjøre rent apparatet med dampstråle eller høytrykksspyler.

Gjør ren komfyrtoppen i samsvar med rengjørings- og behandlingsinstruksjonene i denne håndboken.

Ikke bruk damp renere.

Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre koketoppens glass siden de kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i knust glass.

⚠ ADVARSEL VIKTIG INFORMASJON FOR INSTALLASJON

- Installasjonen av dette apparatet må utføres av en kvalifisert servicetekniker som er spesialist på komfyrtopper og lært opp av produsenten. Se delen "Installere komfyrtoppen".

  Sett støpselet i strømkontakten og bruk kontakten kun til dette apparatet. Sett støpselet skikkelig i kontakten i veggen.
  Du må heller ikke bruke en skjøteledning.

- Hvis du bruker en skjøteledning eller deler et støpsel med andre apparater kan det føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke bruk en elektrisk omformer. Det kan føre til elektrisk støt eller brann.

Installasjonen av dette apparatet må utføres av en kvalifisert tekniker eller et servicefirma.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt, brann, eksplosjon, problemer med produktet eller personskader.

Apparatet bør monteres slik at det kan frakobles strømnettet etter installasjon.
Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å inkludere en bryter i den faste kablingen i samsvar med retningslinjene for kabling regler.

Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale.
Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sol og vann (regndråper).

Ikke installer dette apparatet på et sted hvor det kan oppstå gasslekkasjer.
- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet må være skikkelig jordet.

Du må ikke jorde apparatet til et gassrør, et vannrør i plast eller en telefonlinje.
- Dette kan føre til elektrisk støt, brann, eksplosjon eller problemer med produktet.
- Aldri koble strømkontakten i et støpsel som ikke er riktig jordet og kontroller at det er i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.

⚠ FORSIKTIG INFORMASJON FOR INSTALLASJON - VIKTIG

★ Dette apparatet skal plasseres på en slik måte at du har tilgang til strømkontakten.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann på grunn av strømlekkasje.

Installer apparatet på et jevnt og hardt gulv som tåler vekten.
- Hvis ikke kan det føre til unormale vibrasjoner, støy eller problemer med produktet.

Installer apparatet i riktig avstand fra veggen.
- Hvis ikke kan det føre til brann på grunn av overoppvarming.

Den minste høyden ledig plass som er nødvendig over overflaten av komfyrtoppen.

⚠ ADVARSEL VIKTIG INFORMASJON FOR DET ELEKTRISKE

★ Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut.
- Koble fra strømkontakten og rengjør den med en tørr klut.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

★ Koble støpselet i veggkontakten i riktig retning slik at ledninger løper mot gulvet.
- Hvis du kobler strømkontakten i støpselet i kontakten retning kan de strømledningene inni kabelen bli skadet og dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

⦸ Sett støpselet skikkelig i kontakten på veggen. Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller en løs veggkontakt.
- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den.
Ikke vri eller knyt strømledningen.
Ikke fest strømledningen over en metallgjenstand, plasser en tung gjenstand oppå strømledningen, fest strømledningen mellom gjenstander eller dytt strømledningen inn i området bak apparatet.

- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke dra i strømledningen når du drar ut støpselet.
- Koble fra strømkontakten ved å holde i støpselet.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Hvis apparatet eller ledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.

FORSIKTIG VIKTIG INFORMASJON FOR DET ELEKTRISKE

Koble fra strømkontakten når apparatet ikke brukes over lengre perioder eller under tordenvær.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Koble fra strømkontakten når apparatet ikke brukes over lengre perioder eller under tordenvær.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

ADVARSEL VIKTIG INFORMASJON FOR BRUK

I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du lufte øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten. Ikke ta på apparatet eller strømledningen.
- Ikke bruk en vifte.
- En gnist kan føre til eksplosjon eller brann.

Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i komfyrtoppen.

Bruk ALLTID grytekluter når du tar maten av komfyrtoppen for å unngå utilsiktet forbrenning.

ADVARSEL: Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

ADVARSEL: Barn må bare få lov til å bruke komfyrtoppen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

ADVARSEL: Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. For å unngå brannskader må små barn holdes unna.

ADVARSEL: Hvis platen er sprukket, skru av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt. Ikke bruk komfyrtoppen før glassplaten er byttet.

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på komfyrtoppens overflate, siden de kan bli varme.

Ikke berør strømlednnigen med våte hender.
- Dette kan føre til elektrisk støt.

Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.
- Når du setter strømkontakten i veggstøpselet igjen kan det oppstå en gnist som kan føre til elektrisk støt eller brann.

Hold alt emballasjemateriell utenfor barns rekkevidde siden de kan være farlige for dem.
- Hvis et barn plasserer en pose over hodet, kan det føre til kvelning.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt, brannskader eller andre skader.

Aldri bruk dette apparatet til andre formål enn matlaging.
- Hvis ikke kan det føre til brann.

Aldri varm opp beholdere i plast eller papir og ikke bruk dem med komfyrtoppfunksjonen.

- Dette kan føre til brann.

Ikke varm opp mat som er pakket i papir som magasiner eller aviser.
- Dette kan føre til brann.

Ikke bruk eller plasser antennelige sprayer eller gjenstander i nærheten av komfyrtoppen.
- Dette kan føre til brann eller eksplosjon.

For å varme drikker som kaffe, te, alkohol eller vann eller retter som karri, suppe eller stuing, bruk en lav strøminnstilling og sørg for å røre innholdet mens det varmes opp.
- Bruk av høy strøminnstilling kan **føre til at innholdet koker over uten forvarsel** og forårsake alvorlige brannskader.

Ikke stikk fingre, fremmedelementer eller metallgjenstander som stifter eller nåler i inntaket, utslippet og hullene. Hvis et fremmedelement stikkes inn i et av disse hullene, må du ta strømkontakten ut av veggstøpselet og kontakte produktlevereandøren eller nærmeste servicesenter.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller skader.

Fyll ALDRI beholderen helt opp, og bruk en beholder som er bredere i toppen enn i bunnen for å forhindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan også eksplodere ved overoppheting.

Du må ALDRI varme en tåteflaske med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet.

Ikke senk strømkabelen eller kontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra oppvarmede overflater.

Ikke bruk dette apparatet hvis strømledningen eller kontakten er ødelagt.

ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv.
- Ikke bruk noen annen sikring (kobber, ståltråd, osv.) utenom standardsikringen.
- Når reparasjon eller reinstallering av apparatet er nødvendig, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt, brann, problemer med produktet eller personskader.

Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Hvis apparatet er oversvømmet, ber vi deg kontakte ditt nærmeste kundesenter.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Hvis apparatet lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

⚠ FORSIKTIG INFORMASJON FOR BRUK

Vær forsiktig siden mat og drikke kan være veldig varmt etter oppvarming.
- Spesielt når du mater barn må du kontrollere at det er tilstrekkelig avkjølt.

Vær forsiktig når du varmer opp væske som vann og annen drikke.
- Unngå å bruke en glatt beholder med trang hals.
- Hvis ikke kan det føre til en rask overflyt av innholdet og føre til brannskader.

Ikke hold mat eller andre deler der under eller rett etter matlaging.
- Bruk grytekluter siden det kan være veldig varmt og du kan bli brent.

Når overflaten er sprukken må du slå av strømbryteren til apparatet.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt.

Små mengder mat krever kortere tilberednings- eller oppvarmingstid.

Hvis du gir slike porsjoner normal tilberedningstid, kan maten overopphetes og ta fyr.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
Søl må fjernes fra lokket før åpning og komfyrtoppen må avkjøles før lokket lukkes (modell som bare har lokk).

Ikke stå oppå apparatet eller plasser gjenstander (som klesvask, komfyrtoppdeksel, stearinlys, tente sigaretter, tallerkener, kjemikalier, metallgjenstander osv.) oppå apparatet.
- Dette kan føre til elektrisk støt, brann, problemer med produktet eller skader.

Ikke bruk apparatet med våte hender.
- Dette kan føre til elektrisk støt.

Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til apparatet.
- I tillegg til at det er skadelig for mennesker kan det føre til elektrisk støt, brann eller problemer med produktet.

Ikke plasser apparatet over en skjør gjenstand som en vask eller en glassgjenstand.
- Dette kan føre til skader på vasken eller glassgjenstanden. Vær forsiktig når du fjerner emballasjen fra mat som nettopp har blitt tatt ut av apparatet.
- Hvis maten er varm, kan varm damp slippes ut raskt når du fjerner emballasjen og du kan bli brent.

Ikke koble fra apparatet ved å dra i strømledningen, men grip alltid tak i støpslet og dra det rett ut av kontakten.
- Skader på ledningen kan føre til kortslutning, brann og/eller elektrisk støt.

Apparatet er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Ikke stirr på komfyrtoppelementer (bare modell med installert halogenlampe).

Slå av komfyrelementet med bryteren etter bruk, ikke bruk kjelesensoren som eneste sikring (bare modell med installert kjelesensor).

⚠ ADVARSEL VIKTIGE HENSYN FOR RENGJØRING

⦸ Ikke rengjør apparatet ved å spraye vann direkte på det.Ikke bruk benzen, tynner eller alkohol til å rengjøre apparatet.
- Dette kan føre til misfarging, deformering, skader, elektrisk støt eller brann.

Før rengjøring eller vedlikehold, koble apparatet fra veggkontakten.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, for din egen sikkerhet.

⚠ ADVARSEL RENGJØRING AV TOPPEN - VIKTIG

⦸ Komfyrtoppen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

Hvis ikke komfyrtoppen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

⦸ Vær forsiktig så du ikke blir skadet mens du rengjør apparatet (eksternt/internt).
- Du kan skade deg på apparatets skarpe kanter.

Ikke rengjør apparatet med en damprenser.
- Dette kan føre til korrosjon.

Instruksjoner for avhending

⚠ ADVARSEL AVHENDING AV EMBALLASJE

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.

⚠ ADVARSEL RIKTIG AVHENDING AV DITT GAMLE APPARAT

ADVARSEL: Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan oppstå fare.

Dette gjør du ved å kontakte en kvalifisert fagperson og få vedkommende til å koble apparatet fra strømnettet og fjerne nettledningen.

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)

(Gleder i alle land med separat innsamlingssystem)

Denne merkingen 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.

Innhold

INSTALLERE KOMFYRTOPPEN 16
16 Forskrifter og samsvar
16 Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren
17 Koble til strømnettet
19 Installere i benkeplaten

DELER OG FUNKSJONER 21
21 Kokesoner
21 Kontrollpanel
22 Komponenter
22 Induksjonsoppvarming
23 Apparatets nøkkelfunksjoner
24 Sikkerhetsutkobling
25 Restvarmeindikator
25 Temperatursensor

FØR DU BEGYNNER 26
26 Rengjøring ved oppstart

BRUK AV KOMFYRTOPPEN 26
26 Kokekar for matlaging med induksjonssoner
27 Egnethetstest
27 Størrelse på kokekar
27 Operasjonelle Lyder
28 Bruk av egnede kokekar
29 Bruke berøringsbryterne
29 Slå på apparatet
29 Velge kokesone og varmeinnstilling
30 Slå av apparatet
30 Slå av en kokesone
30 Bruke barnesikringen
31 TIDTAKER
33 Effektøkning
33 Strømstyring
34 Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesielle matvarer

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 35
35 Komfyrtopp
36 Komfyrtoppramme (alternativ)
36 Unngå skader på apparatet

GARANTI OG SERVICE 38
38 Vanlige spørsmål og feilsøking
40 Service

TEKNISKE DATA 41
41 Tekniske data
41 Kokeringer

Installere komfyrtoppen

⚠ ADVARSEL Pass på at det nye apparatet blir installert og jordet av kvalifisert personell.
Vennligst følg denne anvisningen. Garantien vil ikke dekke skader som kan oppstå som et resultat av feil installasjon.
Tekniske data finner du på slutten av denne håndboken.

Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

- Det må finnes en enhet i den elektriske installasjonen som gjør det mulig å koble apparatet fra strømnettet 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, samsvarer dette apparatet med EN 60335 - 2 - 6. Denne typen apparat kan installeres med et høyt skap eller vegg på én side.
- Skuffer må ikke monteres under komfyrtoppen.
- Installasjonen må garantere for beskyttelse mot støt.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres, må oppfylle stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mot fuktighet må alle avkuttede overflater forsegles med egnet forsegling.
- På flislagte overflater må skjøtene i området der komfyrtoppen plasseres, være helt fylt opp med fugemasse.
- 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 må installeres et brett under komfyrtoppen.
- Ventilasjonsåpningen mellom benkeplaten og fronten på enheten under den må ikke tildekkes.

Koble til strømnettet

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 terminalskruene må festes sikkert.**

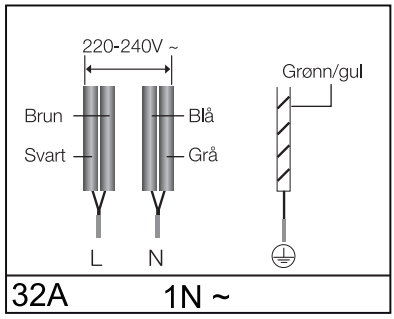
⚠ ADVARSEL Så snart komfyrtoppen er koblet til strømnettet, må du kontrollere at alle kokesonene er klare til bruk ved å slå dem kort på etter tur på maksimumsinnstilling med egnede kokekar.

Når komfyrtoppen blir slått på for første gang, lyser alle displayene, og barnesikringen blir aktivert.

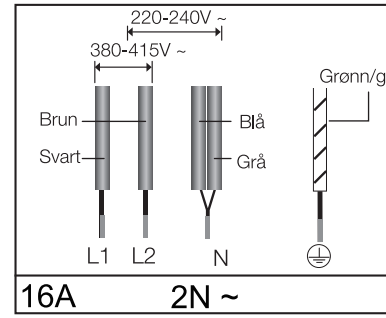
⚠ ADVARSEL Pass på å avstemme og nøytralisere tilordning av koblingene i huset og apparatet (koblingsskjemaer). Ellers kan komponenter bli skadet.Garantien dekke ikke skader som skyldes feil installasjon.

⚠ ADVARSEL Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.

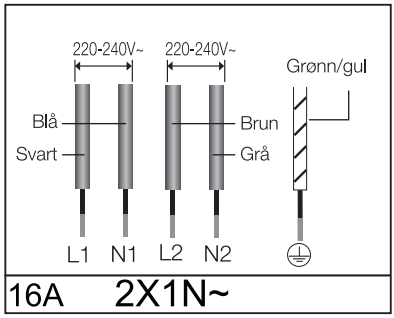
- **1N~**



- **2N~: Separer 2-fasete ledninger (L1 og L2) før tilkobling.**



2x1N~: Separer ledningene før tilkobling.



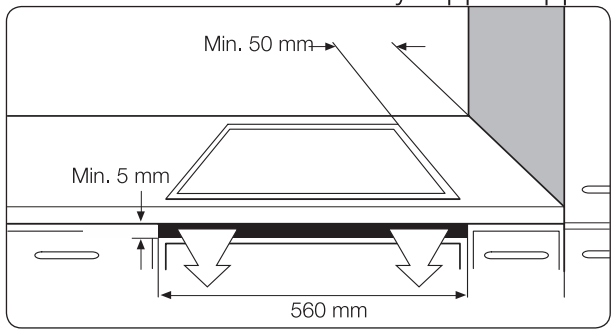
⚠ ADVARSEL For riktig forsyningstilkobling, følg kablingsdiagrammet ved terminalene.

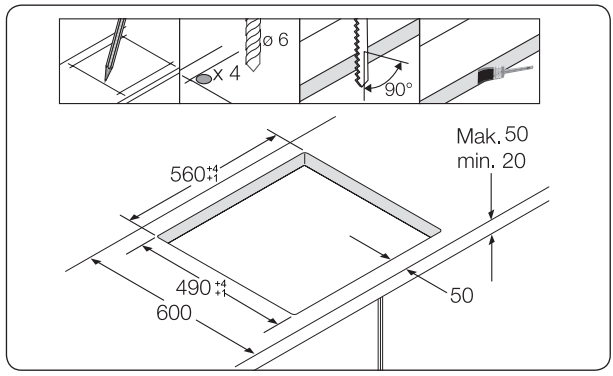
Installere i benkeplaten

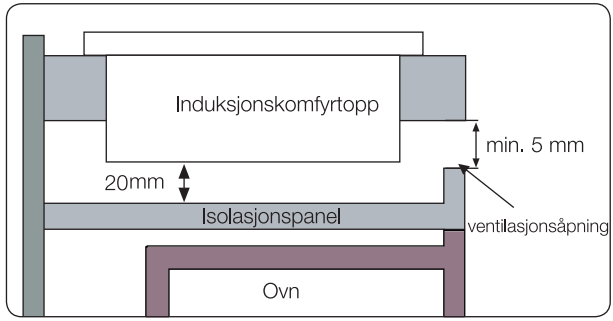
Noter ned serienummeret på apparatets typeskilt før installasjonen. Du vil få bruk for dette nummeret hvis det skulle bli behov for service og nummeret ikke lenger er synlig etter installasjon, siden det befinner seg på det opprinnelige typeskiltet på undersiden av apparatet.

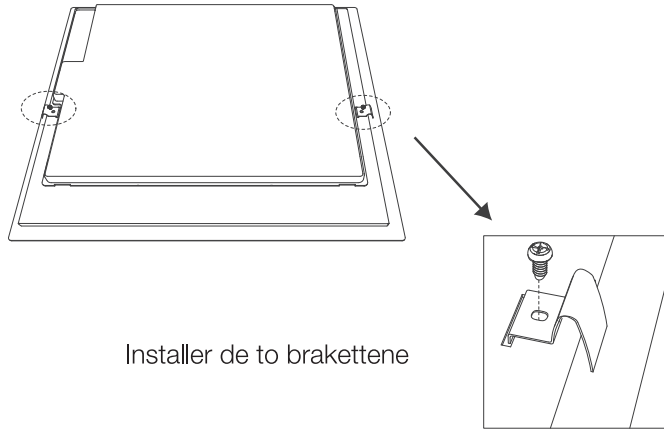
Vær spesielt oppmerksom på kravene om minste tillatte avstand og klaring.

Fest brakettene godt på begge sider med de medfølgende skruene før du monterer komfyrtoppen oppå brakettene.

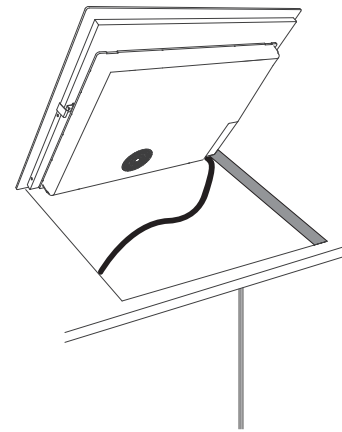




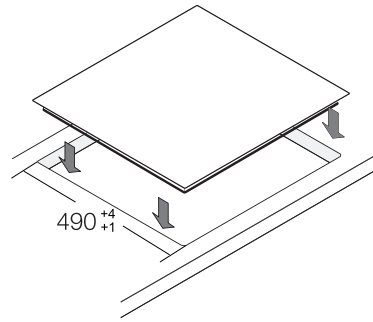




Installer de to brakettene

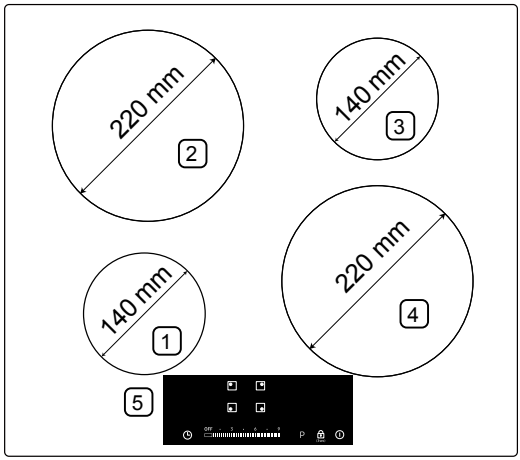


Sett i hullet



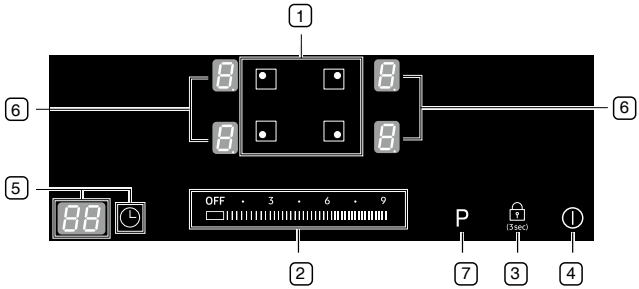
deler og funksjoner

KOKESONER



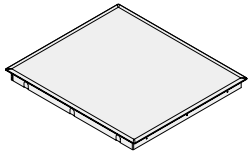
1. Induksjonskokesone 1250 W med powerboost på 1500 W
2. Induksjonskokesone 2350 W med powerboost på 2600 W
3. Induksjonskokesone 1250 W med powerboost på 1500 W
4. Induksjonskokesone 2350 W med powerboost på 2600 W
5. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL

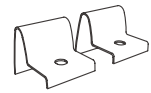


1. Valg av kokesone
2. Valg av varmestyrke og tid
3. Låsing av betjeningspanelet
4. Av/på
5. Tidsur og display
6. Indikatorer for varmeinnstillinger and ettervarme
7. Powerboost

KOMPONENTER



Induksjonstopp



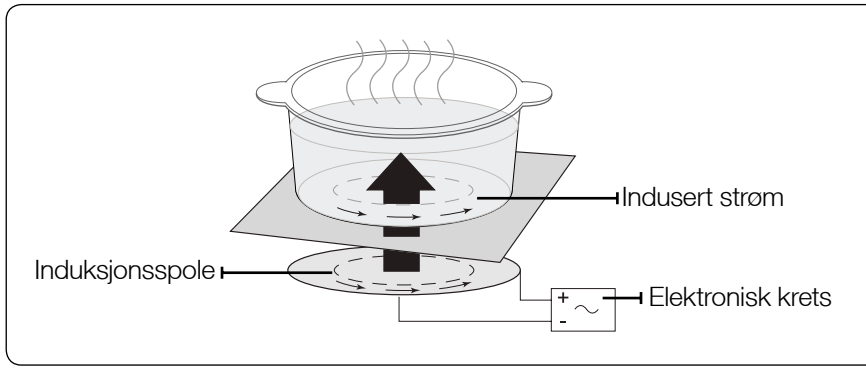
Monteringsbraketter



Skruer

INDUKSJONSVARME

- **Prinsippet for induksjonsvarme:** Når du plasserer en panne på kokesonen og slår den på, vil den elektroniske kretsen i induksjonstoppen generere "induserte strømmer" i bunnen av pannen, som umiddelbart genererer varme i pannen.



- **Raskere koking og steking:** Ettersom pannen varmes opp direkte, og ikke glasset, blir effektiviteten av tilberedningen bedre enn andre systemer. Mesteparten av energien som brukes blir omdannet til varme.

HOVEDFUNKSJONER

- **Kokeflate i keramisk glass:** Apparatet har en kokeflate i keramisk glass og kokesoner med rask respons.
- **Berøringsfelt:** Apparatet betjenes med berøringsfeltene.
- **Enkel å rengjøre:** Fordelen med den glasskeramiske kokeflaten og berøringsfeltet er at de enkelt kan rengjøres. Den glatte, flate overflaten er svært enkel å rengjøre.
- **Av/på:** Av/på-feltet er koblet til en egen strømbryter. Når du berører dette feltet, slås strømmen på eller helt av.
- **Indikatorer:** Digitalt display og indikatorlamper gir informasjon om innstillinger og aktive funksjoner, samt om det finnes ettervarme i de ulike kokesonene.
- **Sikkerhetsfunksjon:** En sikkerhetsfunksjon gjør at kokesonene kobles ut automatisk etter en viss tid dersom innstillingen av den ikke er endret.
- **Ettervarmeindikator:** Et symbol for ettervarme vises i displayet hvis kokesonen er så varm at det er fare for forbrenning.
- **Powerboost P :** Denne funksjonen brukes til å varme opp maten i pannen raskere enn ved maks effektnivå "5". (Displayet vil vise "P").
- **Automatisk pannegjenkjenning:** Hver kokesone har et system for automatisk pannegjenkjenning, og vil gjenkjenne panner med diameter som er litt mindre enn kokesonen. Pannen må alltid plasseres midt på en kokesone. Bruk alltid egnet panne.
- **Digitalt display:** Displayfeltene er tilordnet de ulike kokesonene. De viser følgende informasjon:
  - -: når apparatet er slått på
  - -1 til 9 ,P: valgte varmeinnstillinger
  - -H: ettervarme
  - -L: barnelås aktiv

- E3 E4 feilmelding, når kokeplaten er overopphetet ved feil (f.eks. dersom det står en tom panne på kokesonen)
- U : feilmelding, pannen kan ikke brukes, den er for liten, eller det står ikke noen panne på kokesonen.

SIKKERHETSFUNKSJON

Hvis en kokesone ikke slås av eller hvis varmeinnstillingen ikke endres etter en viss tid, kobler den aktuelle kokesonen seg ut automatisk.

Eventuell ettervarme indikeres med H (for varm) i det digitale displayet som korresponderer med den aktuelle kokesonen. Kokesonene kobles ut etter følgende tider:

Varmeinnstilling	Kobles ut
1-3	Etter 8 timer
4-6	Etter 4 timer
7-9	Etter 2 timer

Hvis koketoppen overopphetes pga. feil, vil E3 E4 vises. Koketoppen vil slås av.

Hvis pannen som er plassert på kokesonen ikke er egnet eller er for liten, vises. Etter 1 minutt vil korresponderende kokesone U bli koblet ut.

Dersom én eller flere av kokesonene slås av før den gitte tiden har gått, se "Feilsøking".

Dersom du ikke gjør noe, vil den slås av etter 1 minutt.

Andre grunner til at en kokesone kan slå seg av

Alle kokesonene kan slå seg av automatisk hvis noe koker over og søles på betjeningspanelet.

Den automatiske utkoblingsfunksjonen kan også aktiveres hvis du legger en fuktig klut på betjeningspanelet. I begge disse tilfellene må apparatet slås på igjen med **På/av** ⏻ -feltet etter at væsken eller kluten har blitt fjernet.

RESTVARMEINDIKATOR

Når en individuell kokesone eller koketoppen er slått av, vil eventuell ettervarme vises med symbolet H (for varm) i det digitale displayet for aktuell kokesone. Selv etter at kokesonen er slått av, vil ettervarmeindikatoren først slukkes etter at kokesonen er tilstrekkelig avkjølt. Ettervarmen kan brukes til tining av mat eller til å holde maten varm.

⚠ ADVARSEL Så lenge ettervarmeindikatoren lyser, er det fare for forbrenning.

⚠ ADVARSEL Hvis strømmen går, vil symbolet H slukkes og indikasjon på ettervarme vil ikke lenger vises. Det kan imidlertid fortsatt være mulig å brenne seg. Dette kan unngås ved alltid å være forsiktig når du befinner deg nært koketoppen.

TEMPERATURFØLER

Hvis temperaturen på noen av kokesonene av en eller annen grunn skulle overskride sikkerhetsnivået, vil kokesonen automatisk redusere styrken til et lavere nivå. Når du er ferdig med å bruke koketoppen, vil kjøleviften fortsette å gå i 1 minutt.

før du begynner

RENGJØRING FØR FØRSTEGANGS BRUK

Tørk av den glasskeramiske overflaten med en fuktig klut og keramikkrens.

⚠ ADVARSEL Ikke bruk etsende eller slipende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli skadet.

bruk av koketoppen

PANNER FOR INDUKSJONSTOPPER

Induksjonstoppen kan bare slås på når en panne med magnetisk bunn er plassert på en av kokesonene. Følgende kokekar kan brukes.

Materiale i kokekar

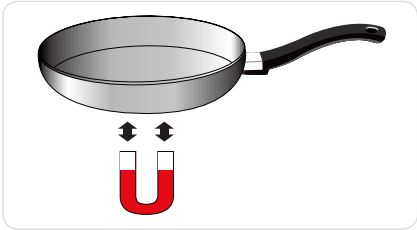
Materiale i kokekar	Egnet
Stål, stålemalje	Ja
Støpejern	Ja
Rustfritt stål	Hvis merket av produsenten for denne bruken
Aluminium, kobber, messing	Nei
Glass, keramikk, porselen	Nei

Panner for induksjonstopper er merket for dette av produsenten.

Enkelte kokekar kan forårsake lyder under bruk på en induksjonssone. Disse lydene betyr ikke feil på apparatet, og påvirker heller ikke funksjonen på noen måte

TEST FOR EGNETHET

Panner er egnet for induksjon hvis en magnet fester seg til bunnen av pannen, pannen er merket av produsenten for dette formålet.



STØRRELSE PÅ PANNER

Kokesonene vil automatisk tilpasse seg størrelsen på bunnen av pannen opptil en viss grense. Likevel må den magnetiske delen av bunnen på pannen ha en minimumsdiameter i forhold til størrelsen på kokesonen.

Diameter på kokesoner	Minimum diameter av bunnen på pannen
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

LYDER UNDER TILBEREDNING

Hvis du kan høre:

- Krakelyder: Pannen er laget av forskjellige materialer.
- Piping: Mer enn to kokesoner er i bruk og pannene er laget av forskjellige materialer.
- Summing: Høyt effektnivå.
- Klikking: Kommer fra elektriske koblinger.
- Hvæsende, summende: ventilatoren kører.

Disse lydene er normale og betyr ikke at det er noe feil.

BRUK AV EGNEDE PANNER

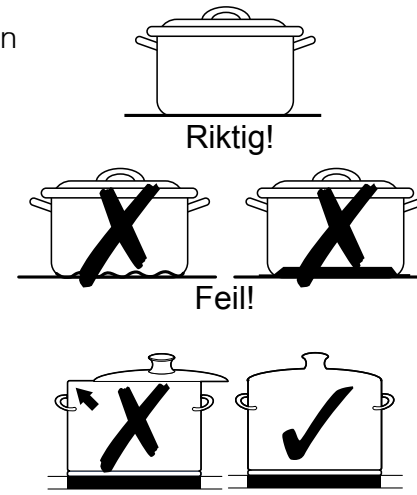
Gode panner gir de beste resultatene.

- En god panne kan gjenkjennes av bunnen. Bunnen bør være så tykk og flat som mulig
- Når du kjøper nye panner, vær spesielt oppmerksom på diameteren på bunnen. Produsentene oppgir ofte bare diameteren på den øvre kanten.
- Ikke bruk panner med skadet bunn i form av ujevne kanter eller hakk. Det kan komme permanente riper i pannene hvis de skyves over en flate.
- Bunnen på en kald panne vil normalt være svakt buet innover (konkav). Den skal aldri være bøyd utover (konveks).
- Hvis du ønsker å bruke en spesiell type panne, for eksempel en trykkoker, saktekoker, eller wok, følg produsentens anvisninger.

Tips til energisparing

Du kan spare verdifull energi ved å følge punktene nedenfor.

- Plasser alltid pannen på kokesonen før den slås på.
- Tilsmussede kokesoner og pannebunner øker strømforbruket.
- Når det er mulig, sett lokket på pannen slik at det dekker hele åpningen.
- Slå av kokesonen før endt tilberedning, for å utnytte ettervarmen for å holde maten varm, eller for tining.

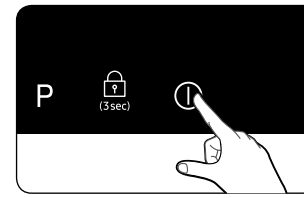


BRUK AV BERØRINGSPANELET

For å bruke berøringspanelet, berør ønsket felt med fingertuppen til de aktuelle displayene tennes eller slukkes, eller til ønsket funksjon er aktivert.Pass på at du kun berører ett felt når du betjener apparatet. Hvis du legger fingertuppen for flatt ned på feltet, kan du komme til å berøre et annet felt.

SLÅ PÅ APPARATET

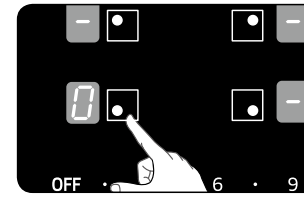
1. Trykk på **På/av** ⏻ feltet i ca. 1 sekund.
2. Det digitale displayet viser **–**.



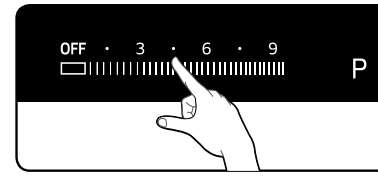
Etter at du har slått på apparatet med **På/av** ⏻-knappen, må du velge ønsket varmeinnstilling innen 1 minutt. I annet fall vil sikkerhetsfunksjonen slå av apparatet.

VALG AV KOKESONE OG VARMEINNSTILLING

1. Velg kokesone ved å trykke på korresponderende felt.



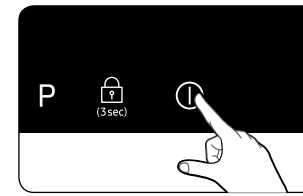
2. For å angi og justere effektnivå, trykk på **feltene for varmeinnstilling.**



Dersom mer enn et felt utenom skyvefeltet trykkes inn i mer enn 10 sekunder, vil det høres et lydsignal og apparatet slås av. For å tilbakestille, trykk på **På/av** ⏻ -feltet.

SLÅ AV APPARATET

For å slå apparatet helt av, trykk på **På/av** ⏻ -feltet.

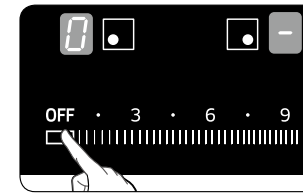


Trykk på **På/av** ⏻-feltet i ca. 1 sekund.

Etter å ha slått av en kokesone eller hele koketoppen, vil restvarme vises i det digitale displayet for den aktuelle kokesonen i form av symbolet H (for varm).

SLÅ AV EN KOKESONE

For å slå av en kokesone, sett sonen til setting to 0 ved å hjelp av OFF -feltet.



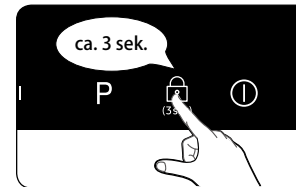
BRUK AV BARNESIKRING

Barnesikringen kan brukes for å forhindre at en kokesone eller koketoppen utilsiktet blir slått på.

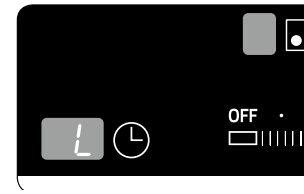
Betjeningspanelet, unntatt **På/av** ⏻ -feltet kan også låses for å forhindre at innstillinger blir endret utilsiktet, når du for eksempel tørker av platen med en klut.

Slå barnesikringen på/av

1. Trykk på **Låsefeltet** (3sec) i ca. 3 sekunder.
Et lydsignal bekrefter valget.



2. L vises i displayet, noe som indikerer at barnesikringen er aktivert.



3. For å slå av barnesikringen, trykk på **Låsefeltet** (3sec) igjen i ca. 3 sekunder.
Et lydsignal bekrefter valget.

TIDSUR

Tidsuret kan brukes på to måter:

Bruk av tidsuret til å slå av kokesoner:

Hvis en bestemt tid er satt for en kokesone, vil kokesonen slå seg av når tiden er utløpt. Denne funksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.

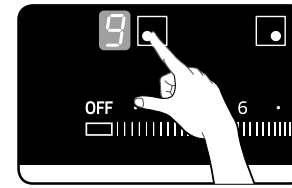
Nedtelling:

Nedtellingsfunksjonen kan ikke brukes når en kokesone er aktivert.

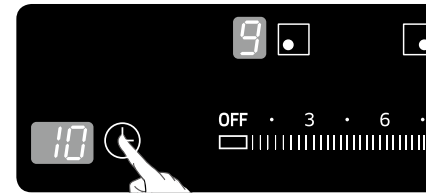
Innstilling av tidsbestemt utkobling

Kokesonen(e) som du vil bruke utkoblingsfunksjonen på, må være aktivert.

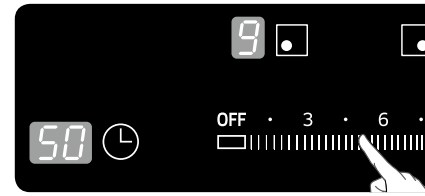
1. Trykk på felt for valg av kokesone.



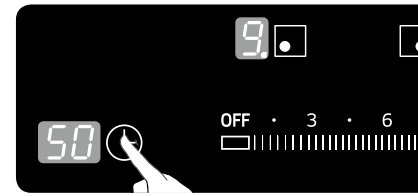
2. Trykk på feltet, og "10" vil vises i displayet for tidsuret, "1" blinker.



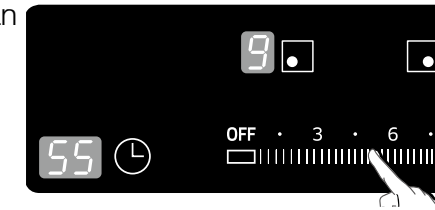
3. Angi tid ved hjelp av skyvefeltet. (kan settes til 10 min, 20 min, 90 min)



4. Angi tid ved hjelp av skyvefeltet,"0" blinker.



5. Angi tid ved å berøre skyvefeltet. (kan settes til 1min, 2min, 9min)



Et punktum (.) blinker på høyre side av effektnivået under tidsuret.

For å avbryte tidsinnstillingen, sett tiden til 0. Displayet vil vise "00".

Nedtelling

For å bruke nedtellingsfunksjonen, må apparatet være slått på, men kokesone ikke valgt.

1. Trykk på **Tidsur** ◷ -feltet.
10 vises i tidsdisplayet.

2. Still inn ønsket tid ved hjelp av glidefeltet.
Nedtellingstiden er nå startet, og gjenstående tid vises i displayet for tidsuret. For å justere gjenværende tid, trykk på **Tidsur** ◷ -feltet og endre tiden med glidefeltet.

3. Et lydsignal vil lyde i 30 sekunder når tiden er talt ned.

POWERBOOST

Powerboost-funksjonen P gir ekstra effekt til hver av kokesonene.
(Eksempel: For oppkoking av en stor mengde vann)

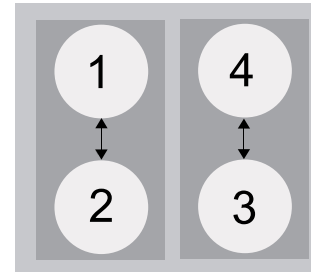
Powerboos-funksjonen kan brukes i maks 5 minutter for hver kokesone.

Etter denne tiden vil kokesonene automatisk returnere til forrige nivå 9.

I visse tilfeller kan powerboost-funksjonen deaktiveres automatisk, for å beskytte de interne elektroniske komponentene i koketoppen.

STRØMSTYRING

Kokesonene har en maksimal effekt tilgjengelig for dem.
Dersom dette effektområdet overskrides ved at man aktiverer powerboost-funksjonen, vil strømstyringsfunksjonen redusere varmeinnstillingen på en annen parkoblet kokesone



- Venstre side: Nr. 1 og nr. 2 er parkoblet kokesone.
- Høyre side: Nr. 3 og nr. 4 er parkoblet kokesone.

Indikatoren for denne kokesonen vil veksle mellom innstilt varme og maks mulig varmeinnstilling.

- Eksempel

Siste varmeinnstilling (nr. 3)	Varmeinnstilling på en annen parkoblet kokesone (nr. 4)	
	Opprinnelig varmeinnstilling	Automatisk endret varmeinnstilling
Powerboost	Nivå 6	Nivå 2

Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesielle matvarer

Tallene i tabellen nedenfor er veiledende. Varmeinnstillingene som kreves for forskjellige tilberedningsmetoder, avhenger av flere faktorer, inkludert kvaliteten på kokekarene som brukes, og type og mengde mat som tilberedes.

Bryterinnstilling	Tilberedningsmetode	Eksempler på bruk
9/P	Oppvarming Sautering Steking	Oppvarming av store mengder væske, koking av nudler, bruning av kjøtt, (bruning av gulasj, brasering av kjøtt)
7-8	Intensivt Steking	Biff, kjøttfilet, poteter, pølser
5-6	Steking	Snitsel/koteletter, lever, fisk, kjøttkaker, egg, pannekaker/lefser
3-4	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

Varmeinnstillingene som vises i tabellen over, er bare en veiledende referanse.

Du vil måtte justere varmeinnstillingene etter bestemte kokekar og matvarer.

Rengjøring og vedlikehold

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 en etsende virkning når overflaten blir varm. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler som grill- eller ovnspray, skureputer eller slipemiddel for gryter.

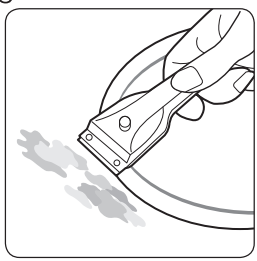
Rengjør den keramiske glassflaten etter hver bruk mens den fortsatt er varm å ta på. Dette vil hindre at søl blir brent fast på overflaten. Fjern belegg, vannmerker, fettdråper og metallisk misfarging ved hjelp av rengjøringsmidler for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.

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 glasskokeflaten 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 til 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.



Glasskraper og spesialrengjøringsmidler for keramisk glass finnes i spesialbutikker.

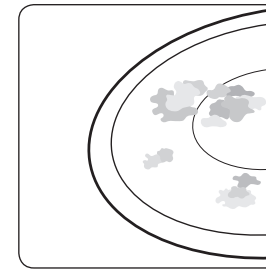
Problematisk smuss

1. Fjern fastbrent sukker, smeltet plast, 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.

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, sitronsaft 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 faller ned på komfyrtoppen.
• Ikke plasser kasseroller på komfyrtopprammen. Det kan føre til oppskraping og skade på overflaten.

- Unngå å søle etsende væsker, for eksempel eddik, sitronsaft 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 skrape, 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.

Garanti og service

Vanlige spørsmål og 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.

Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke virker?

Kontroller følgende mulige forklaringer:

- Sikringen i husets ledningsnett (i sikringsskapet) er intakt. Hvis sikringene går flere ganger, må du tilkalle elektriker.
- Apparatet er riktig slått på.
- Kontrollindikatorene på kontrollpanelet lyser.
- Kokesonen er slått på.
- Kokesonene er satt på ønsket varmeinnstilling.

Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på?

ZKontroller følgende mulige forklaringer:

- Det har gått mer enn 60 sekunder fra På/Av-bryteren ble aktivert til ønsket kokesone slår seg på (se kapitlet "Slå på apparatet").
- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.

Hva skal jeg gjøre hvis displayet, med unntak av restvarmeindikatoren H, plutselig blir slukkes?

Dette kan ha én av to mulige forklaringer:

- Du har aktivert På/Av-bryteren uten å mene det.
- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.

Hva skal jeg gjøre hvis restvarmeindikatoren ikke vises på displayet etter at kokesonene er slått av H?

Kontroller følgende mulige forklaring:

• Kokesonen ble bare brukt kort tid, og ble derfor ikke varm nok.

Hvis kokesonen er varm, må du ringe kundeservice.

Hva skal jeg gjøre hvis kokesonen ikke vil slås på eller av?

Dette kan ha én av følgende mulige forklaringer:

• Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.

• Barnesikringen er på.

Hva skal jeg gjøre hvis E3 E4 displayet lyser?

Kontroller følgende:

• Komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk.

• Berør På/Av-bryteren for å nullstille etter at komfyrtoppen er kjølt ned.

Hva skal jeg gjøre hvis H displayet lyser?

Kontroller følgende:

• Det blir brukt uegnede eller for små kokekar eller det er ikke er 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 å bruke komfyren, vil kjøreviften fortsette å kjøre 1 minutt.

Hvis du ber om servicebesøk på grunn av feil bruk av apparatet, kan du måtte betale for et besøk av servicetekniker også i garantiperioden.

Service

Før du tilkaller hjelp eller service, må du sjekke kapitlet "Feilsøking". Hvis du fortsatt trenger hjelp, følger du veiledningene under

Er det en teknisk feil?

I så fall må du kontakte kundeservice.
Forbered deg alltid på samtalen. Dette vil gjøre det enklere å diagnostisere problemet og vil også gjøre det enklere å bestemme om det er nødvendig med 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: _____

Når 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 derfor for eksempel må gjøre flere turer etter deler. Hvis du forbereder deg på telefonsamtalen slik det beskrevet ovenfor, vil det spare deg for kostnaden ved slike turer.

tekniske data

NZ64M3707AK

Produktdimensjoner	Bredde	590 mm
	Dybde	520 mm
	Højde	57 mm
Dimensjoner for utskjæring av benkeplate	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
Spenning		220- 240V/400V~50/60Hz
Maksimal tilkoblet lastspenning		7,2 kW
Vekt (NZ64M3707AK)	Netto	10,6 kg
	Brutto	12,1 kg

KOGEPLADER

Lokasjon	Diameter	Effekt
Venstre bak	220 mm	2350 W / Powerboost 2600 W
Venstre foran	140 mm	1250 W / Powerboost 1500 W
Høyre foran	220 mm	2350 W / Powerboost 2600 W
Høyre bak	140 mm	1250 W / Powerboost 1500 W

merk

merk

SAMSUNG

SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER GÅ INN PÅ
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	0800 111 31	www.samsung.com/bg/support
KROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	www.samsung.com/hr/support
TSJEKKIA	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
UNGARN	0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MAKEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENERGO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLEN	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obslugi zapyta dotycz cych telefonów kom órkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt poł czenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITAUEN	8-800-77777	www.samsung.com/lt.support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTLAND	800-7267	www.samsung.com/ee/support
ØSTERRIKE	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
DANMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKRIKE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
TYSKLAND	0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (* 0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
KYPROS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
HELLAS	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) Only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	2 61 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NEDERLAND	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORGE	815 56 480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPANIA	0034902172678 (HHP) 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SVERIGE	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
STORBRITANNIA	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRLAND	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SVEITS	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_dr/support (French)
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Butch) www.samsung.com/be_fr/support (French)