

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung	3	Verwendung	16
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3	Manuelles Garen	16
Sicherheitshinweise	3	Testgerichte	18
Wichtige Hinweise zur Sicherheit	3	Wartung und Pflege	19
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	6	Reinigung	19
Automatische Energiesparfunktion	6	Ersetzen von Teilen	21
Aufstellen des Geräts	6	Problembehebung	22
Lieferumfang	6	Problembeschreibungen	22
Netzanschluss	7	Informationscodes	24
Einbau in einen Küchenschrank	8	Technische Daten	25
Vor der ersten Verwendung	10	Anhang	25
Anfangseinstellungen	10	Produktdatenblatt	25
Gerüche in Neugeräten	10		
Zubehör	11		
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)	12		
Bedienung	12		
Bedienfeld	12		
Schnelles Vorheizen	13		
Garzeit	13		
Betriebsarten	14		
Unterbrechen des Garvorgangs	15		
Fertiggerichte	15		

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Verwendung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die einschlägigen Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

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

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

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Sicherheitshinweise

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

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

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Manche Tiere, insbesondere Vögel, reagieren möglicherweise empfindlich auf die Dämpfe und lokalen Temperaturschwankungen während der Pyrolysereinigung. Deshalb sollten sie während dieses Prozesses an eine geeignete, gut belüftete Stelle gebracht werden.

Lüften Sie den Raum während und nach der Pyrolysereinigung. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlenen Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)
Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

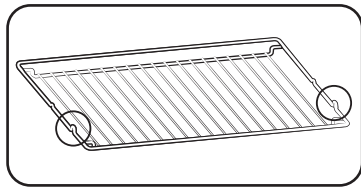
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

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

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein, sodass er bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion) Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die Innenflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen des Geräts keinesfalls, ohne sie vorher ausreichend abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammendes Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt. Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailloberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailloberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailloberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

Sicherheitshinweise

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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.

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

Automatische Energiesparfunktion

- Wenn während des Betriebs über einen bestimmten Zeitraum hinweg keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

Aufstellen des Geräts

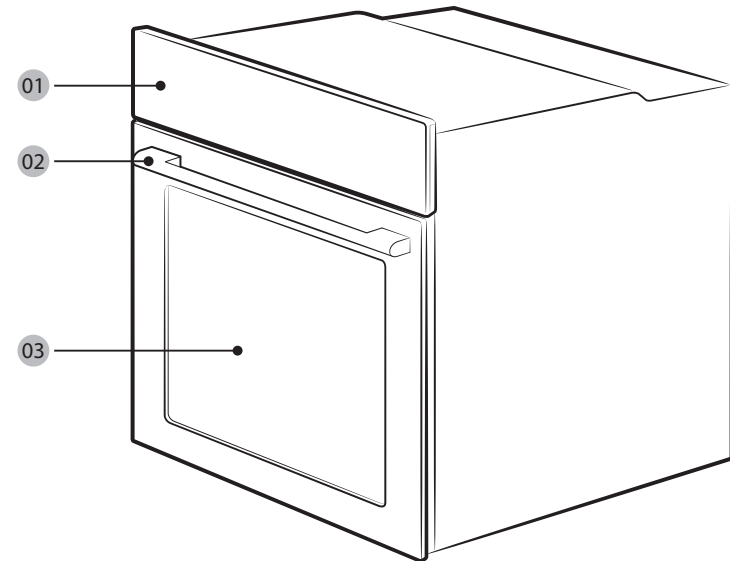
⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



01 Bedienfeld

02 Griff der Gerätetür

03 Gerätetür

Zubehör

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



Gitterrost



Gitterrosteinsatz *



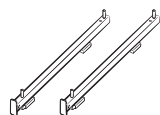
Backblech *



Universalblech *



Extra tiefes Blech *

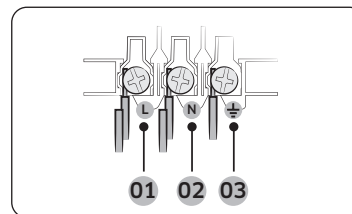


Ausziehbare Schienen *

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Netzanschluss



- 01** BRAUN oder SCHWARZ
- 02** BLAU oder WEIß
- 03** GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 bis 2,5 mm²).

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
$10 < A \leq 16$	1,5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2,5 mm ²

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.

Die Anschlussklemme (⏏) ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

⚠️ WARNUNG

Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu den Teilen des Geräts, die Wärme abstrahlen.

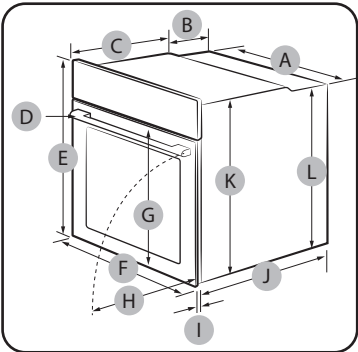
Aufstellen des Geräts

Einbau in einen Küchenschrank

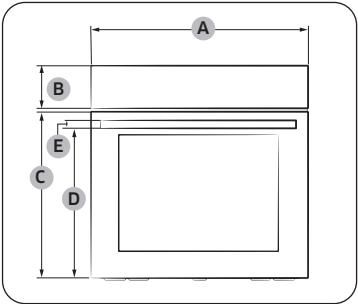
Wenn das Gerät in einen Einbauschränk eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.

Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schrankes und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

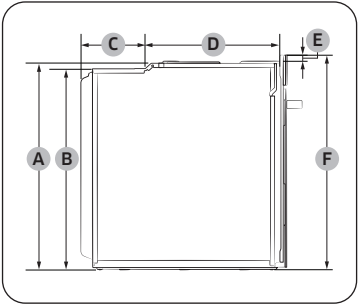
Erforderliche Abmessungen für den Einbau



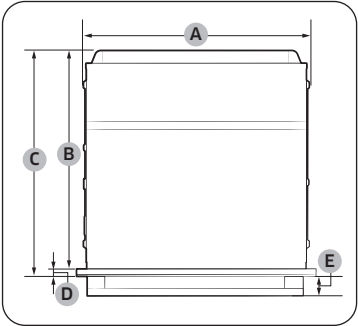
Gerät (mm)			
A	560	G	max. 506
B	177	H	max. 494
C	372	I	21
D	max. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



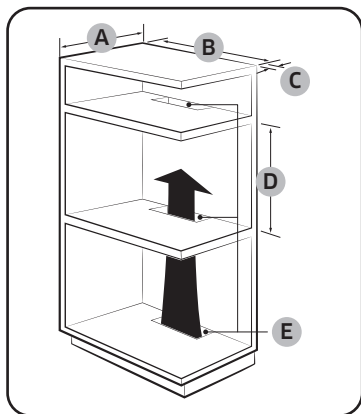
Gerät (mm)			
A	595	D	458,5
B	115	E	25
C	461,4		



Gerät (mm)			
A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Gerät (mm)			
A	560	D	21
B	549	E	max. 50
C	570		

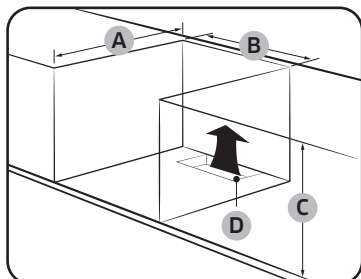


Einbauschränk (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 50
D	min. 590 / max. 600
E	min. 460 x min. 50

HINWEIS

Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen (**E**) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

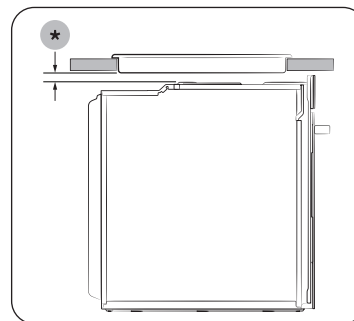


Unterbaustränk (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 600
D	min. 460 x min. 50

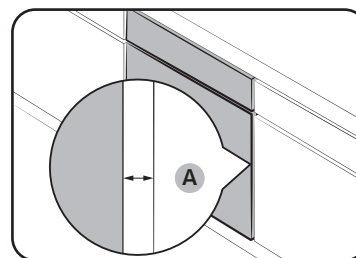
HINWEIS

- Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen (**D**) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die Mindesthöhe (**C**) gilt für die Installation des Ofens allein.

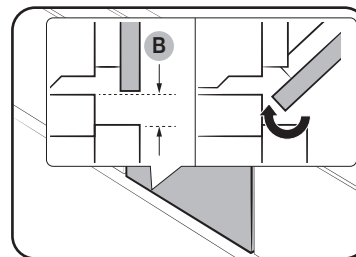


Installieren mit Kochfeld
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf (*), ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

Einbauen des Geräts

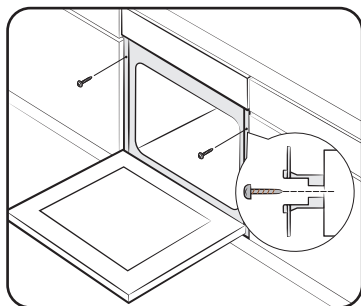


Halten Sie zu beiden Seiten des Ofens einen Abstand (**A**) von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schränks ein.



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand (**B**) von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.

Aufstellen des Geräts



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es auf beiden Seiten mit 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

⚠️ WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

📄 HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmalig einschalten, wird als Zeit der Standardwert „12:00“ auf dem Display angezeigt, und das Anzeigeelement für die Stunden („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die richtige Uhrzeit einzustellen.



1. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Stunden ein, und drücken Sie dann . Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Minuten ein, und drücken Sie dann .



Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, und gehen Sie gemäß den oben beschriebenen Schritten vor.

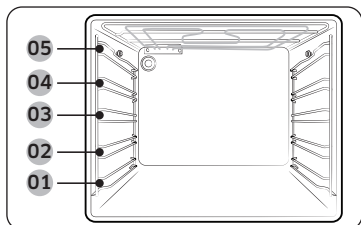
Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Zubehör

Reinigen Sie die Zubehöerteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



- 01 Einschubhöhe 1 02 Einschubhöhe 2
 03 Einschubhöhe 3 04 Einschubhöhe 4
 05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehöerteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehöerteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehöerteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehöerteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehöerteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehöerteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehöerteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.

Universalsblech *	Das Universalsblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. 2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. 3. Schließen Sie die Gerätetür.

HINWEIS

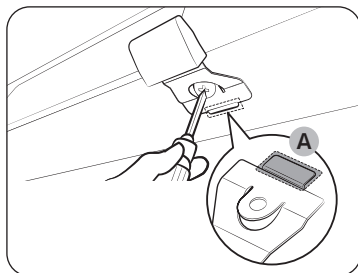
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehöerteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Vor der ersten Verwendung

Vor der ersten Verwendung

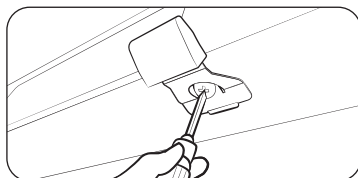
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



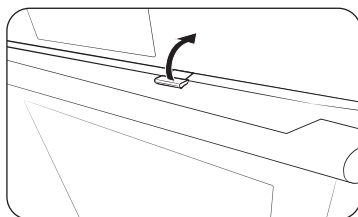
1. Setzen Sie den dünnen Teil **(A)** der mechanischen Sicherung - wie gezeigt - in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelung ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube von der Sicherungsverriegelung.

Verriegeln/Entriegeln

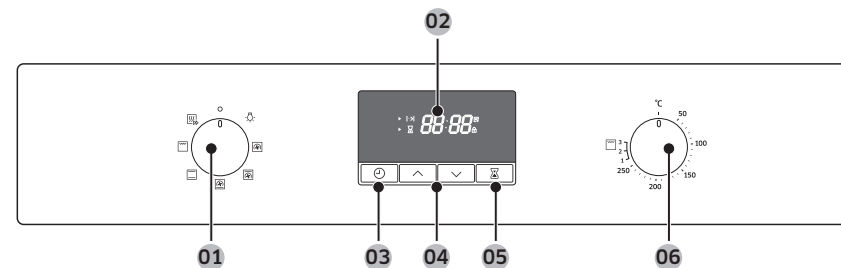


- Heben Sie zum Öffnen der Gerätetür die Sicherungsverriegelung leicht an, um die Tür zu entriegeln. Öffnen Sie dann die Gerätetür.
- Schließen Sie die Gerätetür einfach, um sie zu verriegeln. Die mechanische Sicherung verriegelt die Tür automatisch.

Bedienung

Bedienfeld

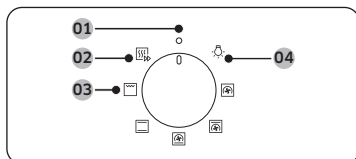
Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung sind vorbehalten.



01 Moduswahlschalter	Hiermit können Sie die Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02 Display	Hiermit zeigen Sie Zeitinformationen oder eine kurze Beschreibung der ausgewählten Betriebsart an.
03 Garzeit/Uhr	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein. Halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
04 Auf/Ab	Hiermit ändern Sie die Einstellungen für die Uhr oder den Timer.
05 Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
06 Funktionswahlschalter	Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswahlschalters die Temperatur bzw. bei Verwendung des Grills die Leistungsstufe ein.

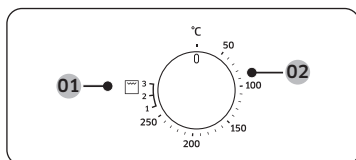
HINWEIS

Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.



Moduswahlschalter

- 01 Aus
- 02 Schnelles Vorheizen
- 03 Betriebsarten
- 04 Oven light (Garraumbelichtung)



Funktionswahlschalter

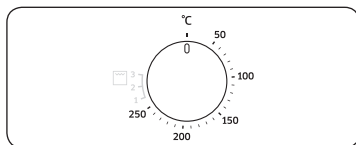
- 01 Leistungsstufe bei Verwendung des Grills
- 02 Temperaturbereich

Schnelles Vorheizen

Optional können Sie das Gerät schnell vorheizen. Mit dieser Funktion können Sie Ihre Wartezeit beim Vorheizen drastisch verkürzen. Befolgen Sie dazu die unten beschriebenen Schritte.



1. Stellen Sie den Moduswahlschalter auf



2. Wählen Sie durch Drehen des Funktionswahlschalters die gewünschte Temperatur innerhalb des verfügbaren Temperaturbereichs aus.



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Achten Sie anschließend darauf, dass der Betrieb mit der zuvor ausgewählten Einstellung fortgesetzt wird.

HINWEIS

Bei Verwendung des Grills muss der Garraum nicht vorgeheizt werden.

Garzeit



1. Drücken Sie auf
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Garzeit ein, und drücken Sie dann . Sie können die Zeit auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

HINWEIS

Wenn Sie die eingestellte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Taste und stellen Sie dann als Garzeit „0:00“ ein.

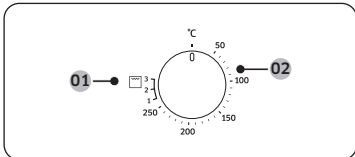
Bedienung

Betriebsarten



Es wird empfohlen, erst nach Abschluss des Vorheizens mit dem eigentlichen Garvorgang zu beginnen. So erzielen Sie die besten Garergebnisse.

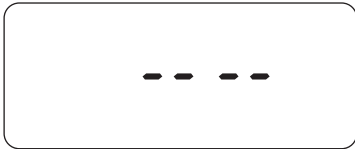
1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter eine Betriebsart aus.



2. Wählen Sie durch Drehen des Funktionswahlschalters die gewünschte Temperatur innerhalb des verfügbaren Temperaturbereichs aus. Im Grillmodus wählen Sie stattdessen die gewünschte Leistungsstufe aus.

01 Grillen

02 Betriebsarten (außer Grill)



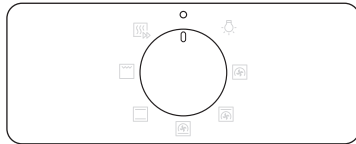
HINWEIS

Wenn Sie die Grillfunktion wählen und eine Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C einstellen, oder wenn Sie den normalen Garmodus einstellen und eine Temperatur zwischen Grill 1 und 3 einstellen, werden Sie mit einem Signalton und (der links gezeigten) Meldung aufgefordert, die Temperatur zu ändern.

Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassenen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

Betriebsart		Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
	Heißluft	170	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.
	Ober-/Unterhitze	200	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.
	Oberhitze + Heißluft	190	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).
	Unterhitze + Heißluft	190	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.
	Großer Grill	Einschubhöhe 2	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).

Unterbrechen des Garvorgangs



Drehen Sie den Moduswahlschalter während des Garvorgangs auf 0.

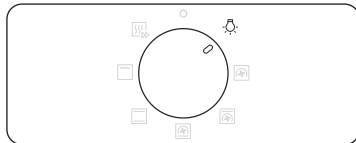
HINWEIS

Wenn der Ofen innen heiß ist:
Auch nach dem Ausschalten des Ofens läuft der Lüfter automatisch weiter und die Ofenbeleuchtung bleibt an, bis der Ofen abgekühlt ist.

Fertiggerichte

Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald das Gerät gestartet wird.



Wenn Sie die Garraumbeleuchtung einschalten möchten, ohne den Gerätebetrieb zu starten, drehen Sie den Moduswahlschalter einfach auf L.

HINWEIS

Der Kühlungsventilator wird automatisch gestartet, wenn Sie die Backofenlampe auswählen.

Kindersicherung

Durch Drücken dieser Taste können Sie zur Vermeidung von Unfällen die Kindersicherung aktivieren und somit alle Bedienelemente sperren. Die Kindersicherung ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder nur die Garraumbeleuchtung angeschaltet ist.



Halten Sie die Tasten [Pfeil nach unten] und [Kindersicherungssymbol] gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um das Bedienfeld wieder freizugeben.

HINWEIS

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint auf dem Display die Anzeige (Kindersicherungssymbol).

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.



1. Drücken Sie auf [Kindersicherungssymbol].
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten [Pfeil nach oben] und [Pfeil nach unten] die Zeit ein, und drücken Sie dann [Kindersicherungssymbol]. Sie können die Zeit auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

HINWEIS

Wenn Sie die ausgewählten Timer-Einstellungen stornieren möchten, drücken Sie die Taste [Kindersicherungssymbol] und stellen Sie dann als Zeit „0:00“ ein.

Verwendung

Manuelles Garen

⚠️ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes Frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

📖 HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Öko-Grill“ verwenden, stellen Sie die Speisen in die Mitte des Backblechs.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Garergebnisse.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	2		160 bis 170	35 bis 40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175 bis 185	50 bis 60
Tarte	Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)	3		190 bis 200	50 bis 60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160 bis 180	40 bis 50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		170 bis 180	25 bis 30
Scones	Universalblech	3		180 bis 190	30 bis 35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		190 bis 200	25 bis 30
Baisers	Universalblech	3		80 bis 100	100 bis 150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170 bis 180	20 bis 25
Hefebleckkuchen	Universalblech	3		150 bis 170	60 bis 70
Selbstgemachte Pizza, 1-1,2 kg	Universalblech	2		190 bis 210	10 bis 15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180 bis 200	20 bis 25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180 bis 190	25 bis 35

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	2		160 bis 170	65 bis 75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180 bis 200	5 bis 10

Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160 bis 180	50 bis 70
Kalbsbraten (1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160 bis 180	90 bis 120
Schweinebraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200 bis 210	50 bis 60
Schweinenackenbraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160 bis 180	100 bis 120
Lammkeule (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		170 bis 180	100 bis 120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Brathähnchen (1,2 kg) *	Gitterrost + Universalblech	3 1		205	80 bis 100
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200 bis 220	25 bis 35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		180 bis 200	20 bis 30
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		180 bis 200	120 bis 150

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		220 bis 230	15 bis 20
Halbierte Ofenkartoffeln (0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200	45 bis 50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200 bis 230	10 bis 15
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180 bis 200	30 bis 40

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		3	2 bis 4
Käsetoast	Universalblech	4		1	4 bis 8
Rind					
Steak *	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	15 bis 20
Burger *	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	15 bis 20

Verwendung

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur	Zeit (in Min.)
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	20 bis 25
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	10 bis 15
Geflügel					
Hähnchenbrust	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	30 bis 35
Hähnchenunterschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	25 bis 30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefkühlpizza	Gitterrost	3		200 bis 220	15 bis 25
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	3		220 bis 225	20 bis 25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220 bis 230	25 bis 30

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion „Schnelles Vorheizen“. Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	25 bis 30
		3		165	25 bis 30
		1+3		155	35 bis 40
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+3		140	28 bis 33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		165	30 bis 35 *
		2		160	30 bis 35
		1+4		155	35 bis 40
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen für Kuchen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	2, diagonal angeordnet		160	70 bis 80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen für Kuchen *** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3		160	80 bis 90



* Erhöhen Sie die Garzeit um 5 Minuten, wenn Sie in konventioneller Betriebsart mit Glasgeschirr (ø 26 cm) kochen.

** Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.

*** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.



2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Grillstufe	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		3 (Hoch)	1 bis 2
Rindfleischburger * 12 Stk.	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4 1		3 (Hoch)	1. Seite 15 bis 18 2. Seite 5 bis 8

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Ganzes Hähnchen * 1,3-1,5 kg	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	3 1		200	65 bis 75
Ganzes Hähnchen * 1,5-1,7 kg	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	3 1		200	70 bis 85

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wartung und Pflege

Reinigung

⚠ WARNUNG

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.

Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken. Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehör

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

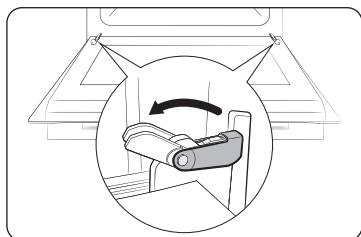
Wartung und Pflege

Ausbau der Gerätetür

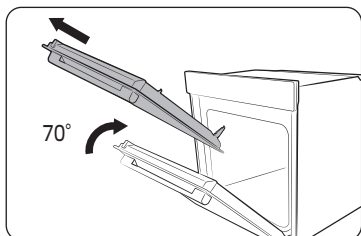
Im Normalfall darf die Gerätetür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

VORSICHT

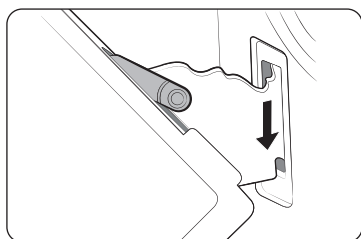
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



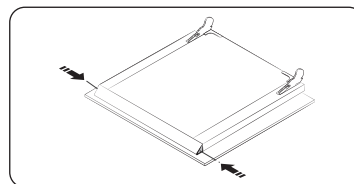
2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70°). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte, und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.



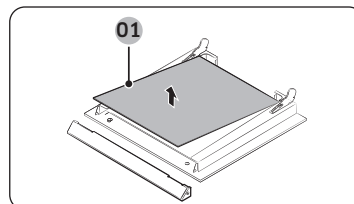
3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.

Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

Die Gerätetür verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.

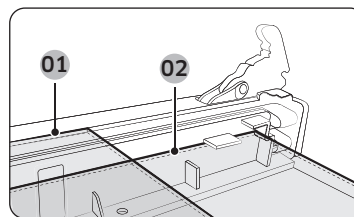


1. Drücken Sie auf die beiden Riegel links und rechts der Gerätetür.



2. Lösen Sie die Abdeckung, und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Gerätetür.

01 Scheibe 1



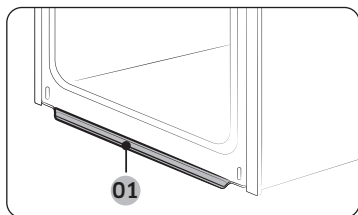
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der Abbildung die richtigen Positionen der Scheiben 1 und 2.

HINWEIS

Achten Sie beim Einbau von Scheibe 1 darauf, dass der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.

01 Scheibe 1
02 Scheibe 2

Wasserkollektor



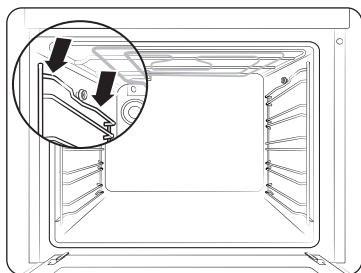
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Der Wasserkollektor kann nicht abgenommen werden. Wischen Sie Wasser vom Wasserkollektor ab, wenn der Ofen nach einem Garvorgang abkühlt.

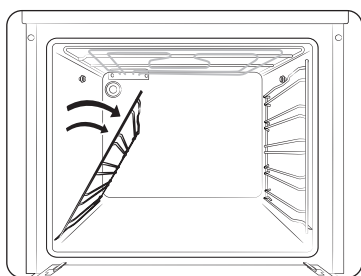
⚠️ WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

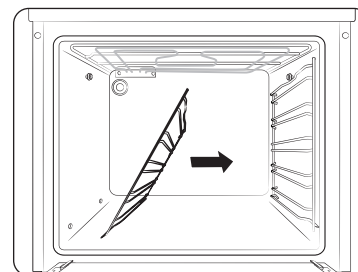
Befestigen der Seitengitter (je nach Modell)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.



2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.



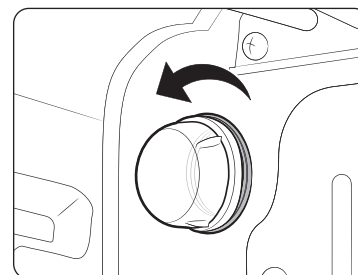
3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.

📖 HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠️ WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

Problembhebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	• Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt?	• Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut.
	• Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	• Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß?	• Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	• Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? 	<ul style="list-style-type: none"> Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken.
	<ul style="list-style-type: none"> Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt? 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	<ul style="list-style-type: none"> Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet? Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet? 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	<ul style="list-style-type: none"> In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung. 	<ul style="list-style-type: none"> Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	<ul style="list-style-type: none"> Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Gerätetür offen? 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.
	<ul style="list-style-type: none"> Wurden die falschen Einstellungen gewählt? 	<ul style="list-style-type: none"> Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.
	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst? 	<ul style="list-style-type: none"> Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	<ul style="list-style-type: none"> Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? 	<ul style="list-style-type: none"> Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	<ul style="list-style-type: none"> Befinden Sie Speisereste am Heizelement? 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	<ul style="list-style-type: none"> Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind? 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet? 	<ul style="list-style-type: none"> Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.

Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	<ul style="list-style-type: none"> Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	<ul style="list-style-type: none"> Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist das Gerät ausreichend abgekühlt? 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Der Doppelgarraumbetrieb funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde der Garraumteiler ordnungsgemäß eingesetzt? 	<ul style="list-style-type: none"> Setzen Sie den Garraumteiler richtig ein, und versuchen Sie es erneut.
Der Einfachbetrieb funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Befindet sich der Garraumteiler im Gerät? 	<ul style="list-style-type: none"> Entnehmen Sie den Garraumteiler, und versuchen Sie es erneut.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-20	Sensorstörung	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-21		
C-22		
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. <ul style="list-style-type: none"> Bis 105 °C - 16 Stunden Von 105 °C bis 240 °C - 8 Stunden Von 245 °C bis Max. - 4 Stunden 	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		2600-2800 W
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 595 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 578 x 549 mm
Fassungsvermögen		68 Liter
Gewicht	Netz (mit allem Zubehör)	31,4 kg

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	NV68A1110**, NV68A1140**, NV68A1145**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{cavity})	95,2
Energieeffizienzklasse je Garraum	A
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,80 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	68 l
Art des Backofens	Eingebaut
Masse des Gerätes (M)	31,4 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

Technische Daten und Anhang

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

Notizen

Notizen

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01365B-01

NZ64F3NM1AB

Table de cuisson à induction

Guide d'installation et d'utilisation

Première
marque sur
la planète

100 %
papier recyclé

Ce guide est fait en papier 100% recyclé.

FRANCE

Remerciement

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Samsung.
Pour d'autres services complémentaires, veuillez inscrire
votre appareil sur notre site

www.samsung.com/register













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 comme 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 à 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 jouer avec l'appareil par un enfant. Le nettoyage et le maintien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sauf s'il est surveillé par un adulte.



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 des nourritures dans l'huile, notamment les chips.

Éteignez les zones de cuissons 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 des nourritures surgelées enveloppées 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 le fabricant de votre équipement médical.

Avertissement: L'appareil ne 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 un zone de stockage.



Avertissement

Sécurité nettoyage

Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.

En raison 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 ferme. Et n'utilisez pas un câble d'extension.

- Le fait de faire 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'adaptateur 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 que c'est 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 le 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 dues 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 d'attention en électricité

-  Débranchez l'appareil quand il ne sera pas utilisé pour une longue durée. Débranchez par le 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 par le temps de tonnerre ou de tempête.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion ou l'incendie.



Avertissement

Consignes d'avertissement sérieux 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 des nourritures pour bébés, mises 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'opérer 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 la main humide.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion. En cours de la cuisson, n'éteignez pas l'appareil en tirant sur le câble.
 - Quand vous branchez l'appareil de nouveau, il y aurait une étincelle qui pourrait 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 nourritures enveloppées dans des papiers (y compris magazine, 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 à sauce (au carie par exemple), soupe ou ragoût, il convient de choisir une puissance basse, et de mélanger ou tourner la contenue en cours de la cuisson.

- L'utilisation d'une haute puissance en ce cas-là **pourrait faire bouillir le contenu** et conduire donc aux brûlures sérieuses.

- N'insérez pas les 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 la 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 est endommagée.

Avertissement: Ne réchauffez pas de liquides ou d'autres nourritures similaires dans des récipients fermés, parce que celles-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 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 d'attention d'utilisation

- ☒ Rappelez-vous que des boissons et nourritures 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 tenez pas la nourriture pendant la cuisson ou immédiatement après la cuisson.

- Portez des gants de cuisson parce que le plat réchauffé serait 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 la durée normale, en ce cas, la nourriture serait surchauffée ou brûlée.
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 de 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'opérez pas l'appareil avec la main humide.
 - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
 - Ne vaporisez pas les liquides volatils 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 des nourritures venant d'être réchauffées à la table.
 - Si la nourriture est trop chaude, la vapeur pourrait s'émettre 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 d'avertissement sérieux du nettoyage

- ☒ 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 à eau de haute pression ou des appareils similaires.



Avertissement

Consignes d'attention du nettoyage

- ★ Nettoyez régulièrement la table, enlevez tout résidu de nourriture. Le fait de ne pas entretenir l'appareil en état de propreté causerait la détérioration de la surface, qui pourrait de sa part 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 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 Régulations et normes 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 26 Nettoyage initial
Avant l'utilisation	26	
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 "Marché" 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 certaines nourritures
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 cuissons

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.

Régulations et normes

Votre appareil est conforme aux normes suivantes:

- EN 60335-1 et EN 60335-2-6, sur la sécurité des appareils électriques à usage domestique ou aux usages similaires;
- EN 60350, ou DIN 44546/44547/44548, sur les caractéristiques de fonctionnement des cuissons électriques, table de cuisson à induction, fours et grilles à usage domestique;
- EN 55011
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2; et
- EN 61000-3-3, sur les exigences de base de la compatibilité de l'électromagnétique (EMC).



Votre appareil est conforme aux deux suivantes normes de l'UE:

- 2006/95/EC, Directive de voltage bas
- 2004/108/EEC, Directive de la compatibilité de l'électromagnétique

Instructions de sécurité pour l'installateur

- En cours de 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 à 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 cartonage en bas de l'appareil.



Avertissement

Couper le circuit avant de connecter à l'alimentation

Le voltage des zones de cuissons 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.

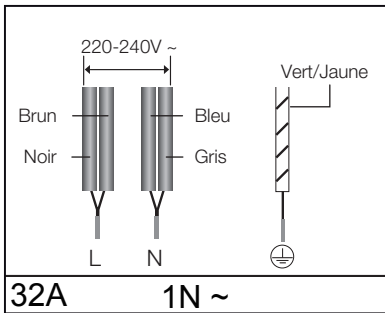
Avertissement ⚠️ Après avoir connecté la table à l'alimentation, vérifiez si toutes les zones de cuisson sont prêtes. Pour ceci, choisissez une après une toutes les zones de cuisson à la puissance maximum avec un récipient convenable sur les zones.

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

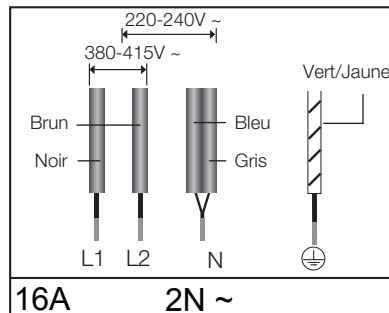
Avertissement ⚠️ Faites attention (conformité) aux phases et à la disposition de la ligne neutre dans le circuit domestique (schéma du circuit), sinon, les pièces de l'appareil risquent d'être endommagées. L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

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

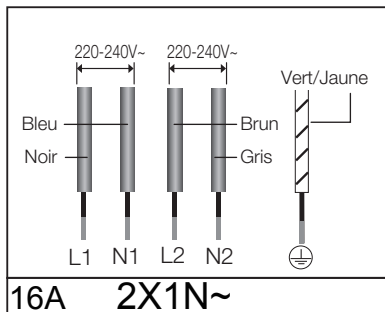
• 1N~



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



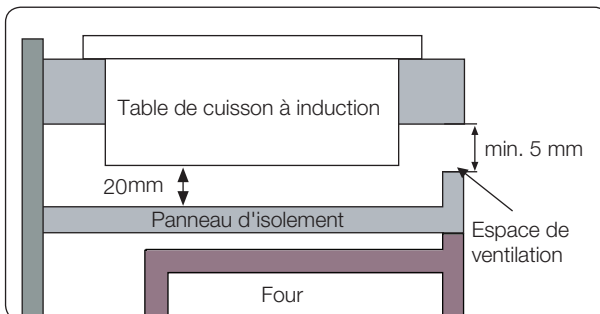
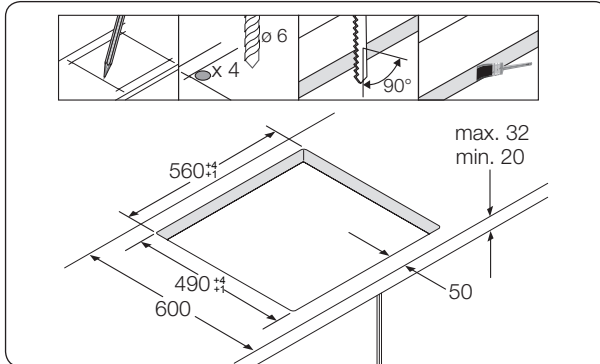
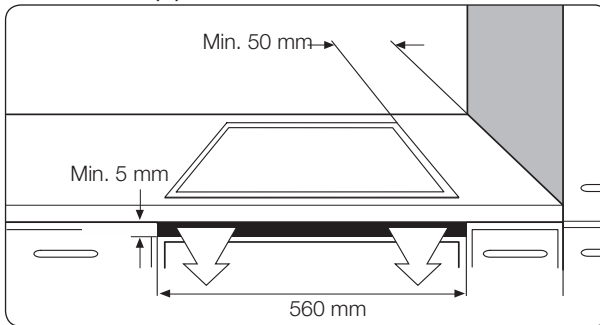
2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.

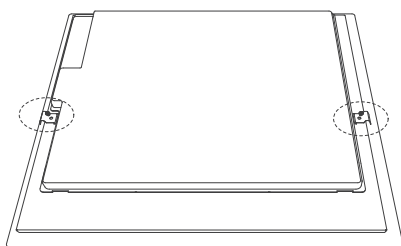


Avertissement ⚠️ Pour connecter correctement, suivez le carnet-fils figurant sur l'appareil.

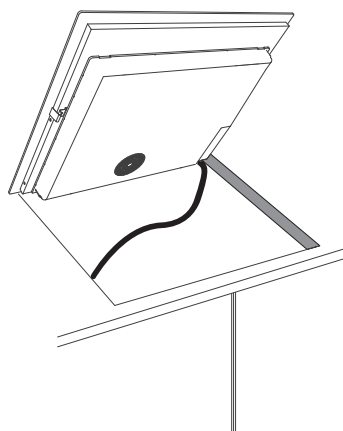
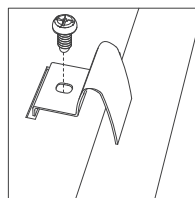
Installer le plan de travail

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

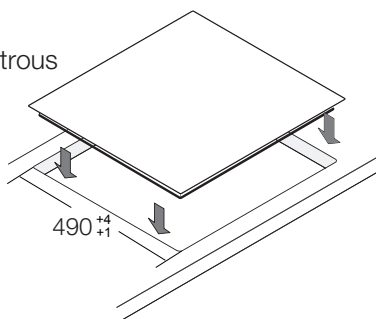




Installer les deux crochets

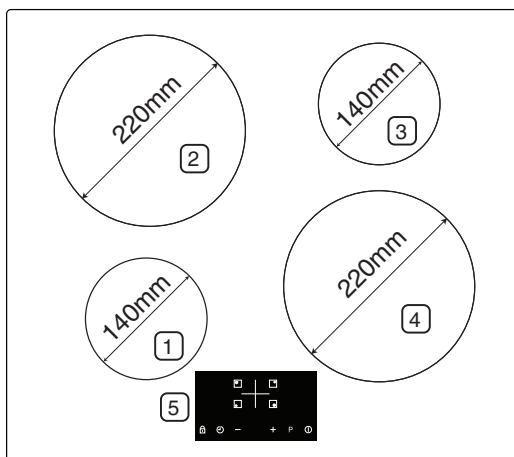


Mettre dans les trous



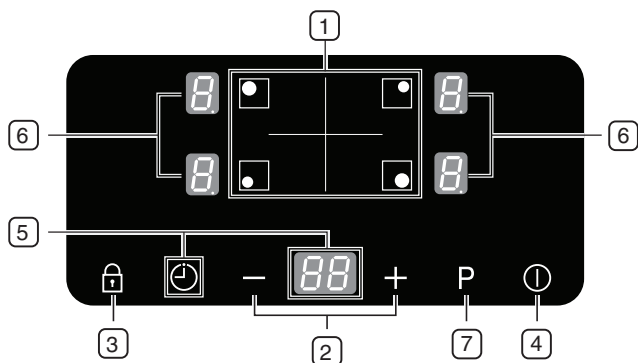
Pièces et caractéristiques

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

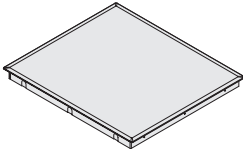
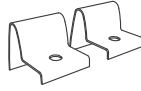


Table de cuisson
à induction



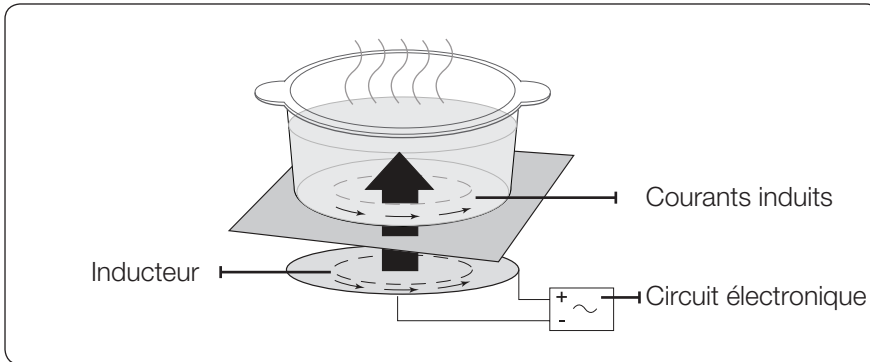
Crochets de l'installation



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 d'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.
- **Détecteurs touches:** Votre appareil est contrôlé par des détecteurs touches.
- **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 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 de faire éviter le risque de brûlure.
- **Puissance maximum **: Vous pouvez utiliser ce réglage pour réchauffer encore plus vite que le niveau ''. (Le codage correspondant est ''.)
- **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  à , :choisir une puissance convenable
 - :chaleur résiduelle
 -  :le verrouillage sécurité enfant est activé

- **E3 E4** : Codage d'erreur, qui paraîtra quand l'appareil est surchauffé à cause de l'opération anormale. (Exemple: cuisson avec un récipient vide)
- **E4** :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.
- **E4** :Appuyez longtemps sur la touche zone de cuisson, ce codage sur l'affichage digital.

Éteindre en 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, **E4** 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 toutes ces deux circonstances, il faut allumer l'appareil de 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  (pour dire "chaud") sur l'affichage digital dans la zone en question. Même si l'appareil soit éteint, l'afficheur chaleur résiduelle continuera à clignoter jusqu'à ce que la zone ait refroidi.

Vous pouvez toutefois profiter de la chaleur résiduelle pour décongeler ou garder votre nourriture chaude.



Lorsque l'afficheur chaleur résiduelle clignote, il y existe le risque de brûlure.



Quand l'alimentation électrique est coupée, le symbole  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 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



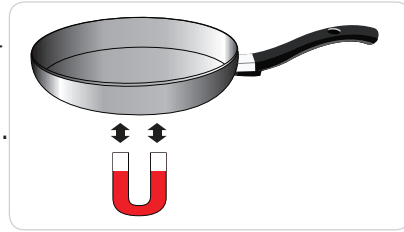
Les récipients conformes aux exigences de la cuisson à induction sont généralement déclarés "Convenable" par leurs fabricants.



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 ait 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.

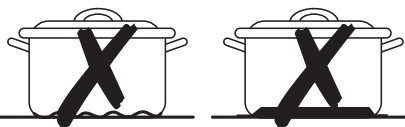
Suggestions pour économiser l'énergie

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

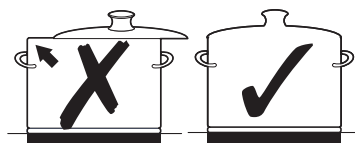
- Toujours mettre le récipient sur la zone avant de déclencher une zone de cuisson.
- Une zone sale ou un fond de récipient sale consomme plus d'énergie.
- Si possible, mettre le couvercle fermement sur le récipient pour le couvrir complètement.
- Éteindre les zones un peu plus tôt que la fin de cuisson,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



Correct



Faux



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.

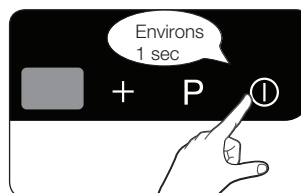
Assurez-vous que vous n'appuyez que sur une touche chaque fois. Si votre doigt est trop gros pour le clavier de commandes, la touche à côté pourrait être activée en même temps.

Mettre l'appareil en "Marche"

1. Appuyez sur **Marche/Arrêt** (ⓘ) pendant environ 1 seconde.

2. Appuyez sur **Verrouillage** (🔒) pendant environ 3 secondes. L'appareil est allumé. **-**

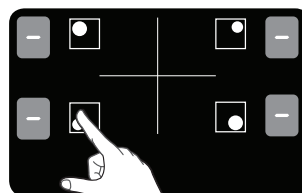
L'affichage digital indiquera



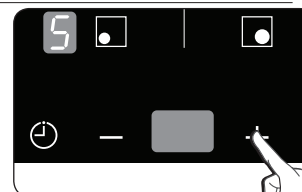
ⓘ Après avoir activé **Marche/Arrêt** ⓘ, déclenchez votre appareil. Il faut finir le réglage de puissance en 1 minute environ. Sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement à cause des raisons de sécurité.

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.



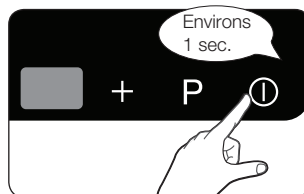
ⓘ Après avoir appuyé sur la touche d'une zone de cuisson, si vous n'effectuez aucune touche pendant plus de 3 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

- ✎ A part - et +, si plus d'un détecteur est affiché pendant plus de 10 secondes, un signal acoustique sera émis, et l'appareil s'éteindra automatiquement. Pour déclencher de nouveau, il faut appuyer sur **Marche/Arrêt** ①.
- ✎ Si vous appuyez sur la touche d'une zone de cuisson, l'affichage digital de cette zone indiquera **H**.

Mettre l'appareil en "Arrêt"

Utilisez la touche **Marche/Arrêt** ① pour éteindre complètement l'appareil.

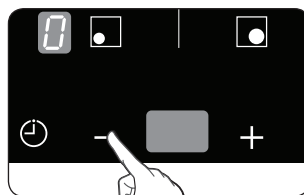
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** ① pendant environ 1 seconde.



- ✎ 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, remettez le réglage à **H** en appuyant sur la touche - du clavier de commandes.



- ✎ Pour l'éteindre plus vite, appuyez deux fois sur la touche de cette zone.

Utilisation du verrouillage sécurité enfant

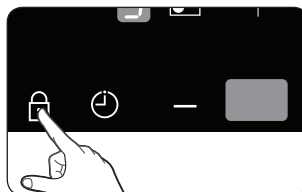
Avec le verrouillage sécurité enfant, vous pouvez éviter d'allumer par mégarde une zone ou toute la surface de cuisson.


A part la touche **Marche/Arrêt** ① 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**  pendant 3 secondes environs.

Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.



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



3. Pour mettre le verrouillage en Arrêt, appuyez sur **Verrouillage**  pendant 3 secondes environs.

Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.

Minuterie

La minuterie comporte deux fonctions:

Utiliser la minuterie pour éteindre l'appareil en 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.

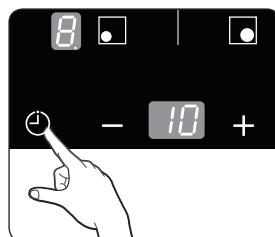
Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant :

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. Utilisez la touche de **Minuterie** , choisissez la zone désirable. Après avoir choisi la première zone de cuisson, appuyez sur la touche de minuterie, après ce que l'affichage de la zone en question commencera à clignoter lentement.

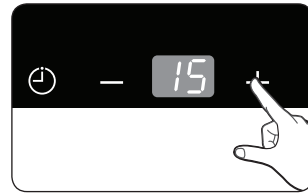


Par exemple, l'affichage en avant à gauche correspond à la zone de cuisson en avant à gauche sur la table. Sur l'affichage de la minuterie paraîtra **15**.

Vous pouvez répéter cette démarche pour régler une deuxième zone de cuisson.



2. Utilisez – ou + pour choisir la durée désirable, par exemple 15 minutes. Dans 15 minutes, la zone en question s'éteindra automatiquement. Le réglage est activé.

Pour faire afficher le reste du temps d'une zone de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche de cette zone.



L'affichage correspondant commencera à clignoter lentement. Vous pouvez utiliser les touches - ou + pour refaire les réglages. La durée écoulée, la zone en question s'éteindra automatiquement.

Pour faire les réglages plus rapidement, vous pouvez appuyer seulement sur une touche (– ou +) jusqu'à arriver à la durée désirable.

-  Pour annuler la durée choisie, vous pouvez appuyez simultanément sur les touches - et +, après avoir choisi la zone en question et appuyé sur la touche de **Minuterie** . Après quoi, la minuterie indiquera **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 **15**.

2. Choisissez la durée désirable en appuyant sur les touches (- ou +). 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 (- ou +).


3. Vous entendrez un sifflement pendant 30 secondes et sur l'affichage de la minuterie paraîtra **--** quand la durée réglée prendra fin.

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

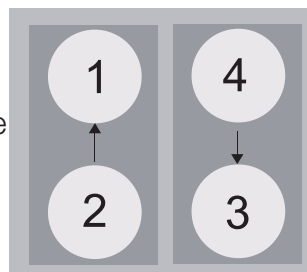
Les zones de cuisson ont chacune une puissance maximum.

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 nourritures

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, sirloin, hash browns, 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

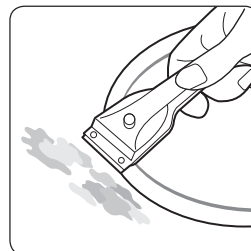
1. Essuyez la surface avec un chiffon humide.
2. Essuyez avec un chiffon sec. Ne laissez pas de produits de nettoyage sur la surface.
3. Nettoyez complètement le verre céramique une fois par semaine avec un produit de nettoyage spécifique pour le verre céramique.
4. Essuyez la surface avec suffisamment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

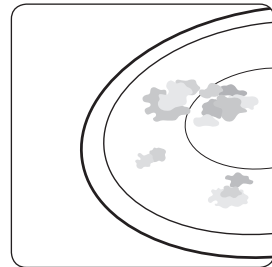


Vous risquez de vous brûler quand vous utilisez le grattoir dans la zone de cuisson:

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)



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 choc 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 boîte (boîte 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 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 **E5** 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

NZ64F3NM1AB

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 ~ 50 / 60 Hz
Puissance maximum du circuit de connexion		7.2 kW
Poids	Net	10.5 kg
	Brut	12.0 kg

Données techniques

Zones de cuissons

Position	Średnica	Moc
Arrière, gauche	220 mm	2350W/Maximum2600W
Avant, gauche	140 mm	1250W/Maximum1500W
Avant, droite	220 mm	2350W/Maximum2600W
Arrière, droite	140 mm	1250W/Maximum1500W

Note:

Note:



Pour des questions et des remarques:

Pays	Téléphoner à	Vous pouvez aussi visiter notre site sur:
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64F3NM1AB

Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung

Planet
First

100 %
Recyclingpapier

Die Bedienungsanleitung ist aus 100% Recycling-Papier hergestellt.

GERMANY

Imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter www.samsung.com/register.

www.samsung.com/register













SAMSUNG

Verwenden dieser 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.
	Bitte 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 ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



WARNUNG

Sicherheit beim Einsatz

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

Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen des Zimmers.

Vorsicht bei 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.

48_sicherheitshinweise

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 Oberkörper 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, Geräusentwicklung 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.



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.



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 die Gefahr vom Brand.

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

- Andernfalls besteht die Gefahr vom Brand.

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 **unvermutet 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 schmalen 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 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 Hausmüll 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.

58_hinweise zur entsorgung

Inhalt

Installieren des Kochfelds

60

- 60 Gesetzliche Bestimmungen und Konformität
- 60 Sicherheitshinweise für den Installateur
- 61 Anschließen an das Netz
- 63 Einbau in eine Arbeitsplatte

Bauteile und Funktionen

65

- 65 Kochzonen
- 65 Bedienfeld
- 66 Bauteile
- 66 Erhitzen mit Induktion
- 67 Die wichtigen Merkmale Ihres Geräts
- 68 Sicherheitsabschaltung
- 69 Restwärmeanzeige
- 69 Temperatursensor

Vor dem ersten Kochen

70

- 70 Erstreinigung

Verwendung des Kochfelds

70

- 70 Kochgeschirr für Induktionskochfelder
- 71 Eignungstest
- 71 Größe der Töpfe
- 71 Betriebsgeräusch
- 72 Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen
- 73 Verwenden der Sensortasten
- 73 Einschalten des Geräts
- 73 Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung
- 74 Ausschalten des Geräts
- 74 Ausschalten einer Kochzone
- 74 Verwendung der Kindersicherung
- 75 Timer
- 77 Verwendung des Boosters
- 77 Leistungsverwaltung
- 78 Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Verwendung des Kochfelds

79

- 79 Reinigung des Kochfelds
- 80 Kochfeldrahmen (Option)
- 80 So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

Garantie und Service

82

- 82 Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung
- 84 Service

Technische Daten

85

- 85 Technische Daten
- 85 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.

Gesetzliche Bestimmungen und Konformität

Dieses Gerät entspricht den folgenden Normen:

- EN 60335 - 1 und EN 60335 - 2 - 6 über die Sicherheit von Elektrogeräten für den Einsatz im Haushalt und vergleichbare Zwecke;
- EN 60350 über die betrieblichen Merkmale von Elektroherden, Herden, Öfen und Grills für den Einsatz im Haushalt;
- EN 55011;
- EN 55014-2;
- EN EN61000-3-2 und
- EN 61000-3-3 mit den Grundanforderungen an die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC).



Das Gerät erfüllt die folgenden EU-Direktiven.

- 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie);
- 2004/108/EEG, Elektromagnetische Verträglichkeit.

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.


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

WARNUNG


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.

 **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.

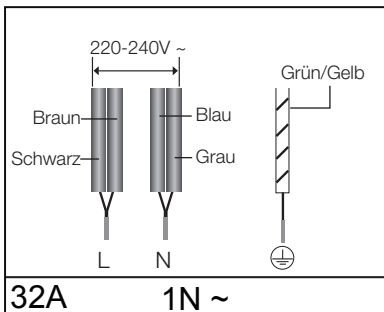
 Wenn das Gerät erstmals angeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.

 **WARNUNG** Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nulleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

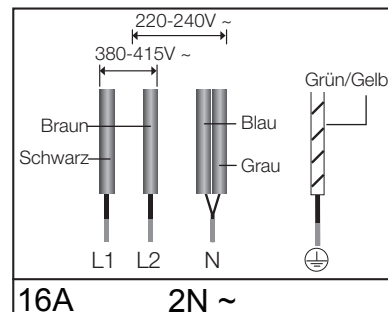
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

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

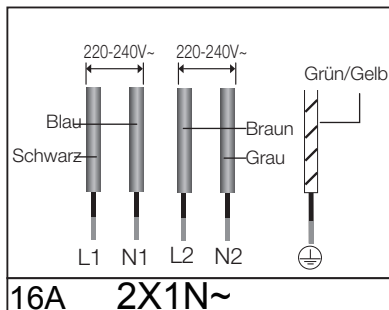
• **1N~**




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



2x1N~: trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen



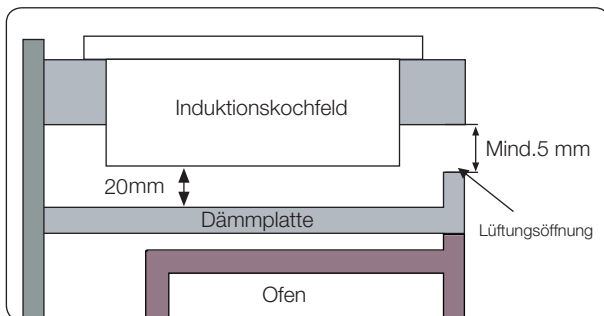
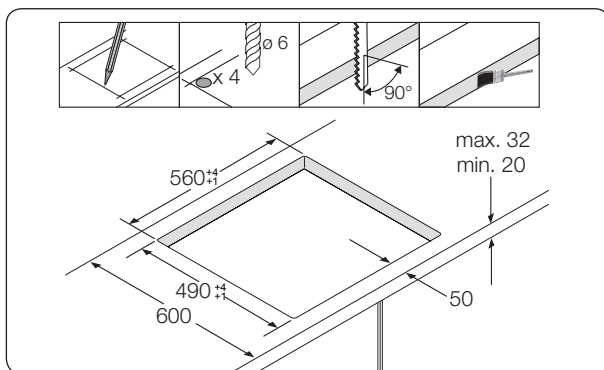
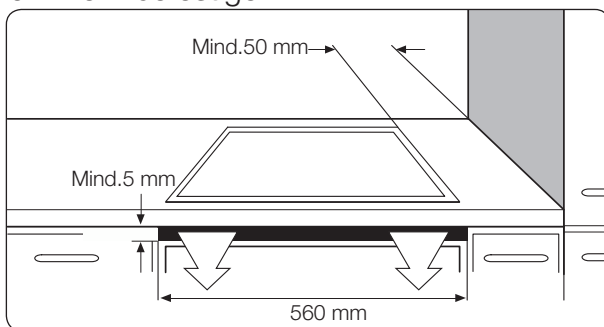
 **WARNUNG** Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

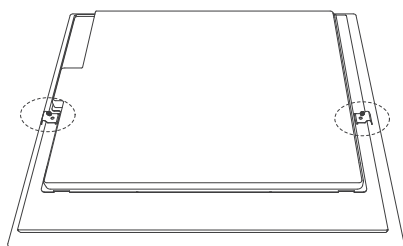
Einbau in eine Arbeitsplatte

- ☑ 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.

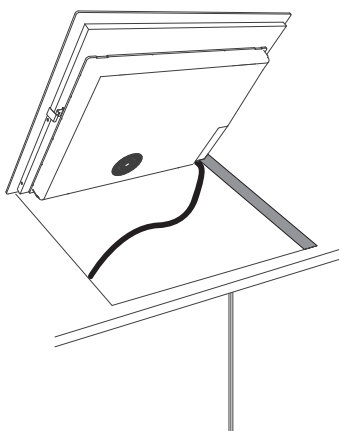
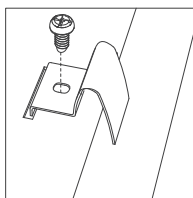
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Kochfeld an den Klammern befestigen.

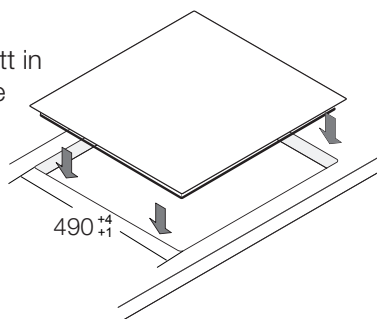




Die beiden Klammern installieren

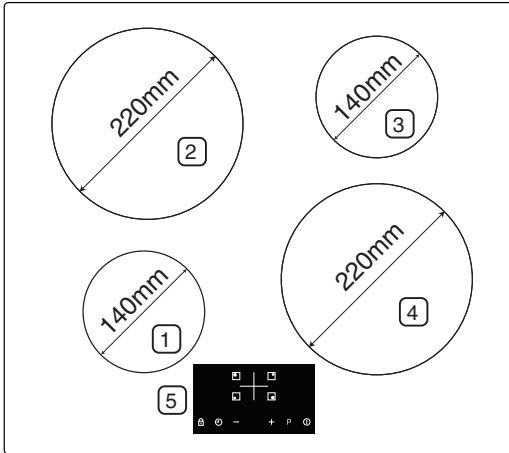


In den Ausschnitt in
der Arbeitsplatte
legen



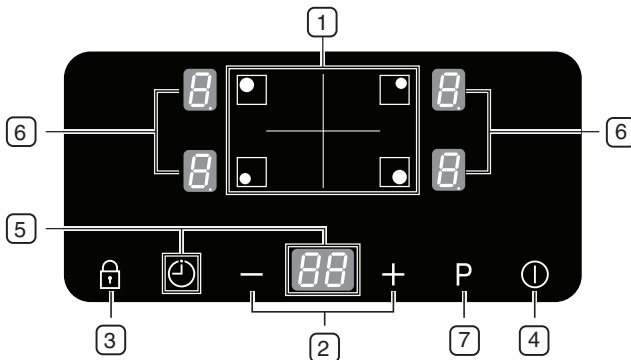
Bauteile und Funktionen

Kochzonen



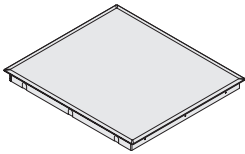
1. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
2. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
3. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
4. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
5. Bedienfeld

Bedienfeld

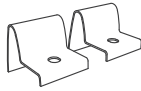


1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten zum Einstellen der Leistung/des Timers
3. Sensortaste für die Kindersicherung
4. Sensortaste zum Ein/Aus-Schalten
5. Timer-Sensortaste und Anzeige
6. Anzeige für Heizleistung und für Restwärme
7. Booster-Sensor

Bauteile



Induktionskochfeld



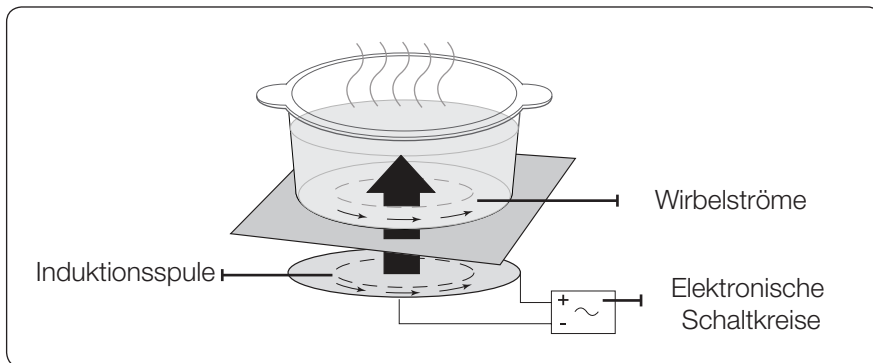
Einbauwinkel



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 **: Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe „“ erhitzen. (In der Anzeige erscheint „“.)
- **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
 -  bis ,  : eingestellte Leistungsstufe
 -  :Restwärme
 -  :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.
- **L**: erscheint in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzone, wenn Sie die Kochzone-Taste berühren.

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** ① 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.

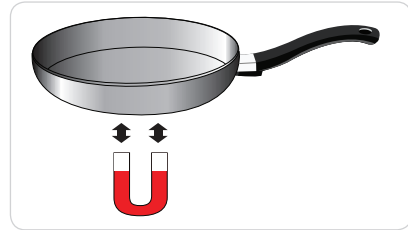
Kochgeschirr

Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminum, 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 Minstdurchmesser aufweisen.

Durchmesser der Kochzonen	Minstdurchmesser 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.

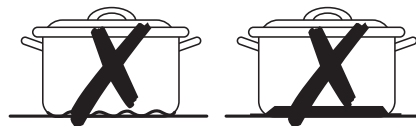
Energiespartipps

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

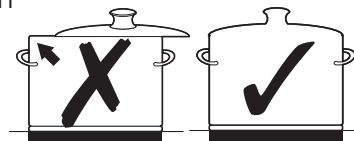
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit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



Richtig



Falsch



Verwenden der Sensortasten

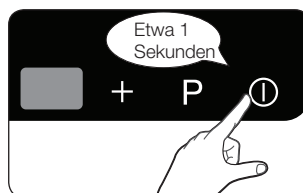
Zur Verwendung von Sensortasten berühren Sie die entsprechende Stelle des Bedienfelds solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.


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** ① etwa 1 Sekunden lang.
2. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** ② etwa 3 Sekunden lang.

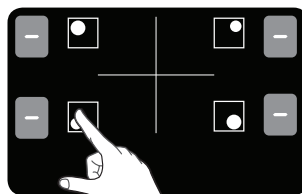
In der digitalen Anzeige erscheint 



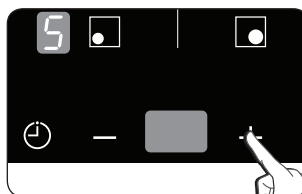
-  Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ① eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 1 Minute eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

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**.



-  Nach dem Drücken der Kochzone-Taste wird das Gerät wieder ausgeschaltet, wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 3 Sekunden einstellen.

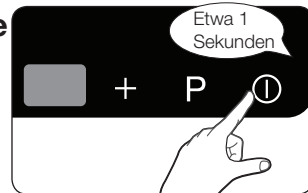
- ☞ Wenn ein Sensor außer der Tasten - und + länger als 10 Sekunden gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wird ausgeschaltet. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ①.

- ☞ **H** erscheint in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzone, wenn Sie die Kochzone-Taste drücken.

Ausschalten des Geräts

Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ① vollständig ausgeschaltet.

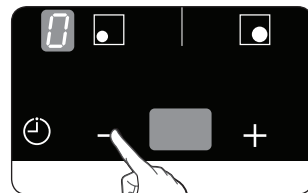
Berühren Sie **die Ein/Aus-Sensortaste** ① etwa 1 Sekunde lang.



- ☞ 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

Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, stellen Sie mit der **Sensortaste** – des Bedienfeldes für diese Kochzone wieder die Leistungsstufe **H** ein.



- ☞ Sie können die Kochzone noch schneller ausschalten, indem Sie zweimal die Sensortaste der entsprechenden Zone berühren.

Verwendung der Kindersicherung

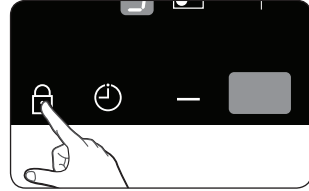
Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich selbst davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren.

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ① 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.

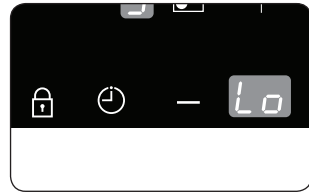
Ein-/Ausschalten der Kindersicherung


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

Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



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



3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung**  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.

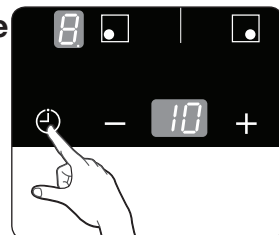
Verwenden des Timers als Küchenwecker:

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. Wählen Sie mit Hilfe der **Timer-Sensortaste**  die Kochzone aus, für die Sie eine Abschaltzeit festlegen möchten.



verwendung des kochfelds_75

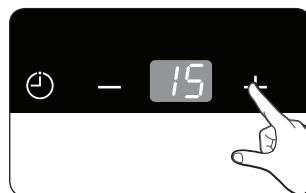
Nachdem die erste aktive Kochzone ausgewählt wurde, beginnt nach dem Berühren der Timer-Sensortaste die entsprechende Anzeige langsam zu blinken.

So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone.  erscheint in der Timer-Anzeige.

Die nächste aktive Kochzone wird durch erneutes Berühren der **Sensortaste zur Kochzonen-Auswahl** ausgewählt.

2. Stellen Sie mit Hilfe der

Timer- Einstellelemente (- oder +) die gewünschte Zeit ein, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die automatische Abschaltung ist nun aktiviert.





Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, berühren Sie die **Timer-Sensortaste**.

Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.

Mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (- oder +) können Sie die verbleibende Zeit ändern. Nachdem der eingestellte Zeitraum verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eines der **Timer- Einstellelemente** (- oder +) solange berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Um die Timer-Einstellung zu löschen, berühren Sie gleichzeitig die **Timer-Einstellelemente** (- und +), nachdem die entsprechende Kochzone und die **Timer-Sensortaste**  ausgewählt werden. Dann erscheint  in der Timer-Anzeige.

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 .

2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der Timer-Einstellelemente (- oder +) ein.

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

Timer-Einstellelemente (- oder +).


3. Der Summer wird 30 Sekunden lang piepsen und **--** erscheint in der Timer-Anzeige, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

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**.

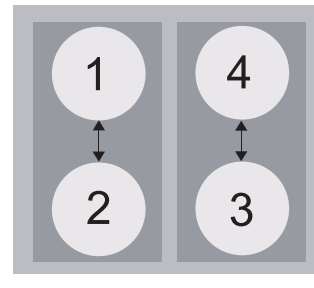
-  Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Kochfelds zu schützen.

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

WARNTICHTUNG ⚠️ 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 eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.

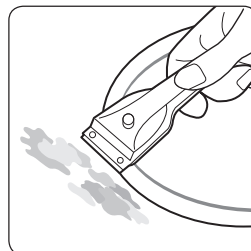
- ✍️ Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel 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, fusselreien 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 eingebraunten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.



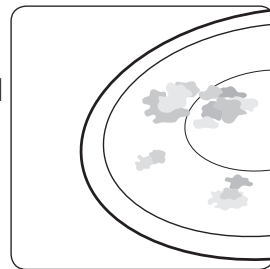
Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

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)



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 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 ?

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 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 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

NZ64F3NM1AB

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 ~ 50 / 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme		7.2 kW
Gewicht	Netto	10.5 kg
	Brutto	12.0 kg

Technische Daten

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:



Bei Fragen oder Hinweisen

Land	Rufen Sie uns an	Oder besuchen Sie uns unter:
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr(French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64F3NM1AB

Inductiekookplaat

Gebruiksaanwijzing

Planet
First

100%
Recycled Paper

Deze gebruiksaanwijzing is gemaakt van 100% gerecycled papier.

Ongekende mogelijkheden

NETHERLAND

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor een completere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register













SAMSUNG

Over deze gebruiksaanwijzing

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

Belangrijke veiligheidssymbolen en voorzorgsmaatregelen

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

 WAARSCHUWING	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot ernstig persoonlijk letsel of de dood.
 LET OP	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
 LET OP	Om de kans op brand, explosie, elektrische schokken of persoonlijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te vermijden, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.
	NIET proberen.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.
	Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met een Samsung servicecenter.
	Opmerking
	Belangrijk

Veiligheidsinstructies

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

Elektrische veiligheid

Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.

Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen tot ernstig letsel of storingen leiden. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke Samsung servicecenter. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie.

Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in een kast of werkblad dat aan de geldende normen voldoet. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen. Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er barsten in ontstaan:

- schakelt u alle kookzones uit;
- sluit u de kookplaat van de stroomvoorziening af, en
- neemt u contact op met uw plaatselijk Samsung servicecenter.

Veiligheid voor kinderen

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of verstandelijk gehandicapten zonder toezicht door een volwassene.

Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.

De kookzones worden warm wanneer u kookt. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING: Dit apparaat en het oppervlak worden heet bij het koken.

Let erop dat u niet met het hete delen in aanraking komen.

Kinderen onder 8 jaar moet u uit de buurt van het apparaat houden, tenzij het kind onder toezicht is van een volwassene.

Kinderen boven 8 jaar en personen met een fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan kennis en ervaring, mogen dit apparaat alleen gebruiken als er toezicht wordt gehouden door een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en nadat ze instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en ze de gevaren begrijpen van een onjuist gebruik.

Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.

Kinderen mogen dit apparaat niet zonder toezicht onderhouden en reinigen.



WAARSCHUWING

Veiligheid tijdens het gebruik

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

Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

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

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

Schakel de kookzone na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

Plaats nooit brandbare zaken op de kookplaat i.v.m. brandgevaar. Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.

Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden. Snoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met het hete oppervlak van de kookplaat of hete pannen.

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

Bewaar nooit brandbare materialen zoals spuitbussen en reinigingsmiddelen in laden of kasten onder de kookplaat.

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

WAARSCHUWING: Laat i.v.m. brandgevaar pannen met vet of olie nooit zonder toezicht op de kookplaat staan. Probeer NOOIT brand te blussen met water. Zet het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel, een branddeken of gebruik een brandblusser.

WAARSCHUWING: Om brandgevaar te voorkomen, mag u geen voorwerpen op de kookzone bewaren.



WAARSCHUWING

Veiligheid tijdens de reiniging

Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.

Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Gebruik geen stoomreiniger.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of een scherpe metalen schraper om dit apparaat schoon te maken. Dit kan krassen op het oppervlak veroorzaken.



WAARSCHUWING

Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij de installatie

★ De installatie van deze kookplaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd servicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Raadpleeg het gedeelte “De kookplaat installeren”.

Steek de stekker in een geschikt stopcontact en gebruik deze contactdoos alleen voor dit apparaat. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik bovendien nooit een verlengsnoer.

- Wanneer u zich niet aan deze instructies houdt en een wandcontactdoos met andere apparaten deelt via een verlengsnoer (met of zonder verdeeldoos), kan dit tot elektrische schokken en brand leiden.

- Gebruik geen transformator. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

De installatie van dit apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd installateur of servicebedrijf.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening.

U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

-
- Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming of ontvlambaar materiaal.

Installeer het apparaat niet op een vochtige, olieachtige of stoffige plaats of op een plaats die blootstaat aan direct zonlicht of water (regendruppels).

Installeer het apparaat niet op een plaats waar gas kan lekken.

- Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.

-
-  Dit apparaat moet correct worden geaard.

Sluit de aardedraad nooit aan op een gasleiding, plastic waterleiding of telefoonlijn.

- Dit kan resulteren in elektrische schokken, brand, een explosie of problemen met het product.

- Sluit de voedingskabel nooit aan op een stopcontact dat niet goed is geaard en zorg ervoor dat het stopcontact voldoet aan de lokale en nationale voorschriften.



Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij de installatie

- Dit apparaat moet binnen het bereik van een stopcontact worden geplaatst.

- Wanneer u dit niet doet, bestaat het risico op elektrische schokken of brand door lekstroom.

Plaats uw wasmachine op een vlakke en harde ondergrond die het gewicht van de wasmachine kan houden.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot abnormale trillingen en geluiden en problemen met het product.

Installeer het apparaat op voldoende afstand van de wand.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan er door oververhitting brand ontstaan.

Zorg voor de minimaal benodigde vrije ruimte boven de kookplaat.



WAARSCHUWING

Symbolen voor ernstige waarschuwingen met betrekking tot elektriciteit

- ★ Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.
 - Trek de stekker uit het stopcontact en reinig deze met een droge doek.
 - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

- ★ Steek de stekker zodanig in het stopcontact dat het snoer rechtstreeks naar de vloer loopt.
 - Wanneer u de stekker op de kop in het stopcontact steekt, kunnen de stroomdraden in de kabel beschadigd raken. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

- ☐ Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact.
 - Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- Buig de voedingskabel niet te veel en trek er niet aan. Voorkom kinken en knopen in de voedingskabel. Haak de voedingskabel niet achter een metalen plaat, plaats geen zware objecten op de voedingskabel, plaats de voedingskabel niet tussen twee objecten en druk de voedingskabel niet in de ruimte achter de wasmachine.
 - Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
 - Ontkoppel de voedingskabel door de stekker los te trekken.

- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

- ☑ Als uw apparaat of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.



Symbolen voor zaken waarop u moet letten met betrekking tot elektriciteit

- ☑ Trek tijdens onweer of wanneer het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, de stekker uit het stopcontact.
 - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.



WAARSCHUWING

Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het gebruik

- ★ In het geval van een gaslek (zoals propaan gas, LPG, etc.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan. Raak het apparaat of de stroomkabel niet aan.
 - Gebruik geen ventilator.
 - Een vonk kan een explosie of brand veroorzaken.

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

Gebruik ALTIJD ovenwanten wanneer u een schotel van de kookplaat haalt, om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

WAARSCHUWING: Laat de kookplaat alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt

gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de kookplaat op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

- ★ Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Als de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.

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

- ☒ Kom niet met natte handen aan de stekker.
 - Als u dit wel doet, loopt u het risico op een elektrische schok.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.

- Wanneer u de stekker weer in het stopcontact steekt, kan er een vonk ontstaan, wat kan leiden tot elektrische schokken of brand.

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

- Als een kind een zak over het hoofd trekt, kan dit leiden tot verstikking.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand en lichamelijk letsel.

Gebruik dit apparaat nooit voor andere doeleinden dan maaltijdbereiding.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Verhit nooit plastic of papieren houders en gebruik deze niet in combinatie met de kookplaatfunctie.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Oververhit voedsel niet.

- Dit kan tot brand leiden.

Verhit geen voedsel dat in papier zoals kranten of tijdschriften is verpakt.

- Dit kan tot brand leiden.

Gebruik of plaats geen ontvlambare sprays of voorwerpen in de buurt van de kookplaat.

- Dit kan tot brand of een ontploffing leiden.

Voor het verwarmen van dranken, zoals koffie, thee, sterke drank of water, of van gerechten zoals curry, soep of stampot, gebruikt u een instelling op laag vermogen en roert u goed door de inhoud terwijl deze verhit wordt.

- Als u een instelling op hoog vermogen gebruikt, kan dit ertoe leiden dat de inhoud zonder waarschuwing overkookt en ernstige brandwonden veroorzaakt.

-
- Steek geen vingers, vreemde stoffen of metalen voorwerpen zoals spelden of naalden in sleuven en inlaat- en uitlaatopeningen. Als er vreemde stoffen in deze openingen terechtkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met uw verkooppunt of het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en lichamelijk letsel.

Vul NOOIT een kom of schaal tot aan de rand. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.

Verwarm NOOIT een melkfles met de speen erop. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

- ⊠ Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren, te demonteren of aan te passen.
 - Gebruik geen andere zekeringen (bijvoorbeeld koper, staaldraad, enz.) dan de standaardzekering.
 - Als uw apparaat moet worden gerepareerd of opnieuw moet worden geïnstalleerd, neemt u hiervoor contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.
 - Wanneer u dit niet doet, kan dit resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.

- ⊠ Mocht er een vreemde substantie in het apparaat terechtkomen, zoals water, trek dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.
 - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

- ⊠ Als het apparaat overstroomt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.
 - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Als u een vreemd geluid, een brandlucht of rook waarneemt, haalt u direct de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.

- Wanneer u dit niet doet, kunnen er elektrische schokken of brand ontstaan.

Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het gebruik

- ★ Let erop dat drank en voedsel na het opwarmen erg heet kan zijn.
 - Vooral bij het voeden van kinderen moet u controleren of het voldoende is afgekoeld.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen zoals water en andere dranken.

- Gebruik geen gladde houder met een dunne hals.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan de inhoud plotseling overstromen en kunt u zich branden.

Raak nooit voedsel of enig deel daarvan tijdens of direct na de bereiding aan.

- Gebruik ovenwanten. Het kan erg heet zijn en u zou zich kunnen branden.

Wanneer het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat met de aan/uit-schakelaar uitzetten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot elektrische schokken leiden.

-
- ☒ Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.

Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Gemorst voedsel moet van het deksel worden verwijderd voordat u dit opent en het oppervlak van de kookplaat moet afkoelen voordat u het deksel sluit (geldt uitsluitend voor model met deksel).

-
- ☒ Ga niet boven op het apparaat staan en plaats er geen voorwerpen op (zoals wasgoed, deksel van kookplaat, brandende kaarsen, brandende sigaretten, borden, chemicaliën, metalen voorwerpen, enzovoort).

- Dit kan resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.

Bedien het apparaat niet met natte handen.

- Als u dit wel doet, loopt u het risico op een elektrische schok.

Spuit geen vluchtige stoffen, zoals insecticiden, op het oppervlak van het apparaat.

- Deze stoffen zijn niet alleen schadelijk voor mensen, maar kunnen ook leiden tot elektrische schokken, brand of problemen met het product.

Plaats het apparaat niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

- Het fonteintje of glazen voorwerp zou hierdoor kunnen beschadigen.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van folie van voedsel dat net uit het apparaat is gehaald.

- Als het voedsel heet is, kan er bij het verwijderen van het folie plotseling hete stoom vrijkomen en kunt u zich branden.

Koppel het apparaat niet los door aan de stroomkabel te trekken.

Neem de stekker stevig beet en trek deze recht uit het stopcontact.

- Schade aan de stroomkabel kan kortsluiting, brand of elektrische schokken veroorzaken.

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

Staar niet naar de kookzones (geldt uitsluitend voor model waarin een halogeenlamp is geïnstalleerd).

Schakel na gebruik de desbetreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector (geldt uitsluitend voor model waarin een pandetector is geïnstalleerd).

 **Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het reinigen**

Reinig het apparaat nooit door er rechtstreeks water op te spuiten. Gebruik geen wasbenzine, thinner of alcohol om het apparaat te reinigen.

- Dit kan leiden tot verkleuring, vervorming, schade, elektrische schokken of brand.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of onderhoudswerkzaamheden verricht.

- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

 **Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het reinigen**

U moet de kookplaat regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de kookplaat niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Pas op dat u zich bij het reinigen van het apparaat (binnen-/buitenkant) niet bezeert.

- U kunt zich aan de scherpe randen van het apparaat bezeren.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

- Het apparaat kan hierdoor gaan roesten.

Verwijderingsinstructies



WAARSCHUWING

Verpakkingsmateriaal afvoeren

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



WAARSCHUWING

De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren

WAARSCHUWING: Laat een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen.

Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

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



Correcte verwijdering van dit product (Elektrische & elektronische afvalapparatuur)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Inhoud

Installatie van de kookplaat	104	104	Overeenstemming met regelgeving
		104	Veiligheidsinstructies voor de installateur
		105	Aansluiting op de stroomvoorziening
		107	Installatie in het werkblad
Onderdelen en kenmerken	109	109	Kookzones
		109	Bedieningspaneel
		110	Onderdelen
		110	Verhitting door inductie
		111	De belangrijkste functies van uw apparaat
		112	Veiligheidsuitschakeling
		113	Restwarmte-indicator
		113	Temperatuurdetectie
		114	Eerste reiniging
Voor u begint	114		
Gebruik van de kookplaat	114	114	Pannen voor inductiekookzones
		115	Geschiktheidstest
		115	Panformaat
		115	Werkingsgeluiden
		116	Gebruik geschikte pannen
		117	De tiptoetsbediening gebruiken
		117	Het apparaat inschakelen
		117	De gewenste temperatuurinstelling selecteren
		118	Het apparaat uitschakelen
		118	Kookzones uitschakelen
		118	Het kinderslot gebruiken
		119	Timer
		121	Powerboost
		121	Energiebeheer
		122	Tips voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen
Reiniging en behandeling	123	123	Kookplaat
		124	Frame van kookplaat (optioneel)
		124	Voorkom schade aan uw apparaat
Garantie en service	126	126	Veelgestelde vragen en problemen oplossen
		128	Service
Technische gegevens	129	129	Technische gegevens
		129	Kookzones

Installatie van de kookplaat



Zorg dat uw apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd en geïnstalleerd door een gekwalificeerde monteur. Houd u aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie. Technische gegevens zijn achter in deze gebruiksaanwijzing te vinden.

Overeenstemming met regelgeving

Dit apparaat voldoet aan de volgende normen:

- EN 60335 - 1 en EN 60335 - 2 - 6, met betrekking tot de veiligheid van elektrische apparaten voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare doeleinden;
- EN 60350 of DIN 44546 / 44547 / 44548, met betrekking tot de bedieningskenmerken van elektrische kooktoestellen, kookplaten, ovens en grills voor huishoudelijk gebruik;
- EN55011
- EN55014-2
- EN61000-3-2; en
- EN 61000-3-3, met betrekking tot de basiseisen voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC).

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende voorschriften van de EU:

- 2006/95/EC Laagspanningsrichtlijn
- 2004/108/EEC, Elektromagnetische compatibiliteitsrichtlijn

Veiligheidsinstructies voor de installateur

- De elektrische installatie van het apparaat moet zodanig zijn dat het aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contacten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden. Geschikte installaties hiervoor zijn ondermeer smeltzekeringen, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.
- Op het gebied van de brandveiligheid voldoet dit apparaat aan EN 60335-2-6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd naast een hoge kast of een wand aan één kant.
- Er mogen geen laden worden aangebracht onder de kookplaat.
- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- De keukeneenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.

- Als beschermende maatregel tegen vocht dienen alle open oppervlakken te worden afgesloten met een geschikte afdichtkit.
- Op betegelde werkbladen moeten de voegen in de omgeving van de kookplaat volledig zijn gevuld met voegspecie.
- Zorg dat de afdichting goed op het werkblad aansluit en dat er geen openingen ontstaan. Gebruik nooit extra siliconenkit; hierdoor wordt verwijdering bij onderhoud en reparaties erg moeilijk.
- De kookplaat moet van onderaf omhoog worden geduwd om hem te kunnen uitnemen.
- Onder de kookplaat moet een plank zijn geplaatst.
- De ventilatieopening tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.

Aansluiting op de stroomvoorziening

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



WAARSCHUWING

Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netwerken met AC 220 V~ of AC 240 V~.

De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.



WAARSCHUWING

De kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.





WAARSCHUWING

Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

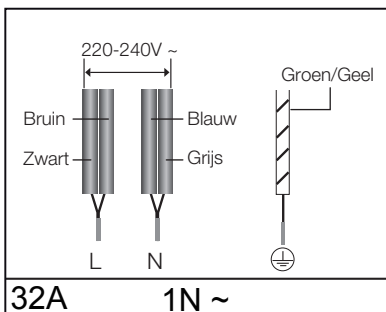


Wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld, lichten alle displays op en wordt het kinderslot geactiveerd.

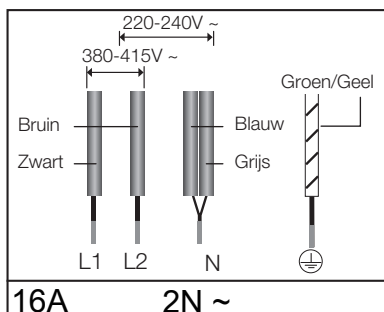
WAARSCHUWING  Let op de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken. De garantie geldt niet voor schade die ontstaat door onjuiste installatie.

WAARSCHUWING  Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt.

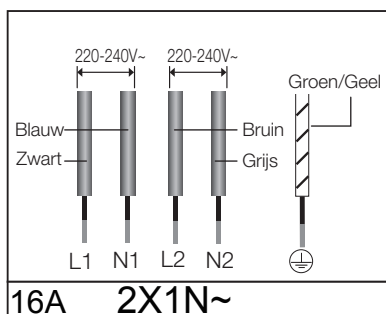
• 1N~



• 2N~: Scheid de 2-fasige aders(L1 en L2) vóór aansluiting.




2x1N~: Scheid de draden voor aansluiting.



WAARSCHUWING 

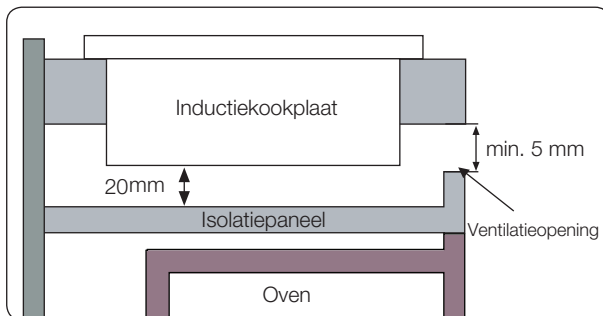
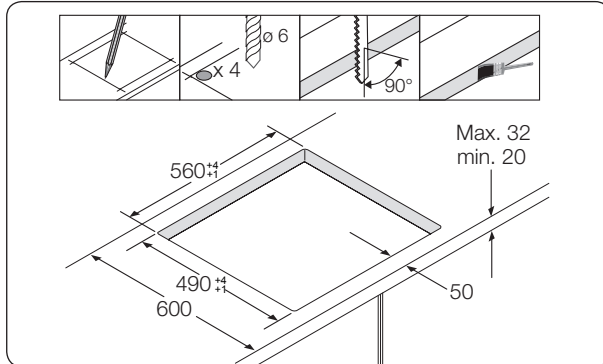
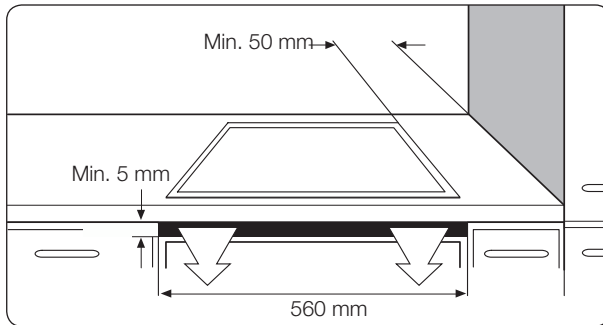
Volg voor een correcte aansluiting op de stroomtoevoer het bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

Installatie in het werkblad

 Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert. Dit nummer heeft u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de onderzijde van het apparaat.

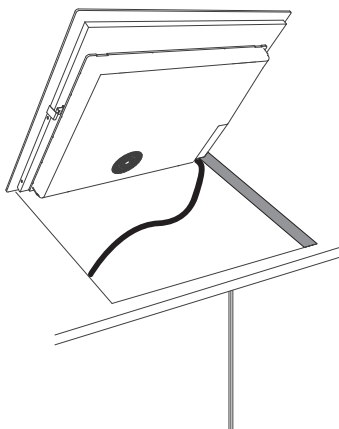
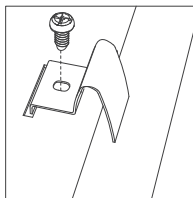
Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

Zet de beugels aan beide zijden vast met de bijgeleverde schroeven alvorens u de kookplaat op de beugels monteert.

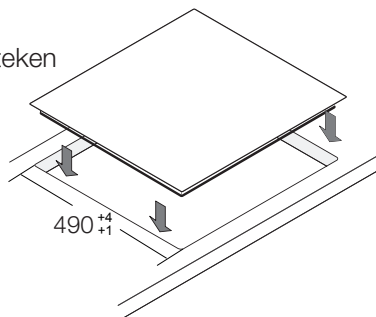




Monteer de twee beugels

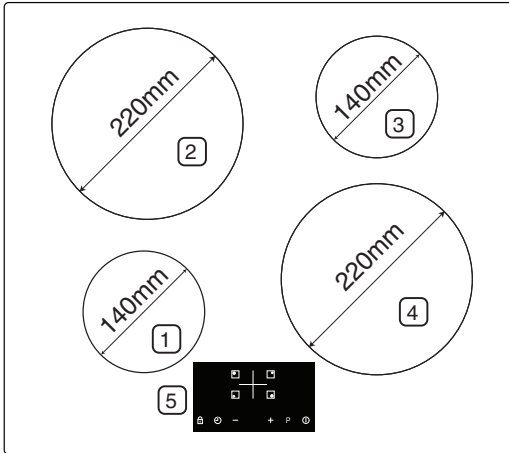


In de opening steken



Onderdelen en kenmerken

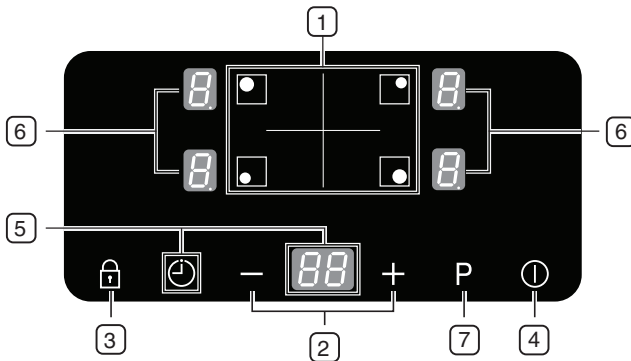
Kookzones



1. Inductiekookzone 1250 W, met Powerboost 1500 W
2. Inductiekookzone 2350 W, met Powerboost 2600 W
3. Inductiekookzone 1250 W, met Powerboost 1500 W
4. Inductiekookzone 2350 W, met Powerboost 2600 W
5. Bedieningspaneel

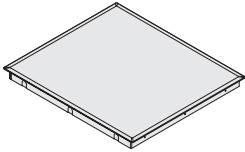
Onderdelen en kenmerken

Bedieningspaneel

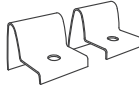


1. Kookzoneselectietoetsen
2. Selectietoetsen temperatuurinstelling
3. Vergrendelingstoets
4. Aan/uit-toets
5. Timertoets en timerdisplay
6. Indicators voor temperatuurinstellingen en restwarmte
7. Powerboost-toets voor extra vermogen

Onderdelen



Inductiekookplaat



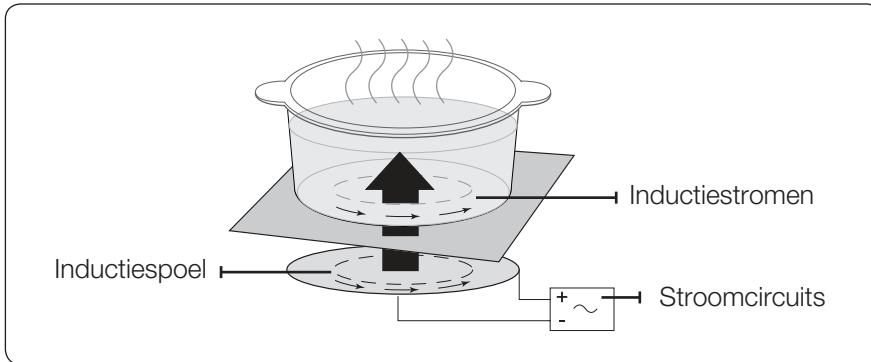
Installatiebeugels



Schroeven

Verhitting door inductie

- **Het principe achter verhitting door inductie:** Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een "inductiestroom" in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.



- **Sneller koken, bakken en braden:** Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.

De belangrijkste functies van uw apparaat

- **Keramisch glazen kookoppervlak:** Het apparaat beschikt over een keramisch glazen kookoppervlak en vier snel reagerende kookzones.
- **Tiptoetsen:** Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
- **Eenvoudig reinigen:** Het voordeel van een keramisch glazen kookoppervlak en de tiptoetsen is dat ze eenvoudig te reinigen zijn. Het gladde en vlakke oppervlak kan zonder veel moeite worden schoongeveegd.
- **Aan/uit-toets:** De Aan/uit-toets dient als aan/uit-schakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
- **Controle- en functie-indicatoren:** Digitale displays en indicatorlampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies en over eventuele restwarmte in de verschillende kookzones.
- **Veiligheidsuitschakeling:** Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat alle kookzones automatisch worden uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
- **Restwarmte-indicator:** Een pictogram voor restwarmte verschijnt wanneer de kookzone nog zo heet is dat er verbrandingsgevaar bestaat.
- **Powerboost-functie **: Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen '' mogelijk is. (Op het display wordt '' weergegeven.)
- **Automatische pandetectie:** Elke kookzone bevat een automatische pandetector. Deze is ingesteld om pannen te herkennen die net iets kleiner zijn dan de kookzone. Pannen moeten altijd midden op de kookzone worden geplaatst. Tevens moeten de pannen voor inductie geschikt zijn.
- **Digitale displays:** De vier digitale displayvelden zijn aan de vier kookzones toegewezen.

Ze tonen de volgende informatie

- : het apparaat is ingeschakeld
-  tot , : voor het selecteren van de temperatuurinstellingen
- : restwarmte
- : het kinderslot is geactiveerd

- **E3 E4**: foutmelding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik (bijvoorbeeld door gebruik van lege pannen).
- **U**: foutmelding, de pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- **L**: als u de kookzonoets ingedrukt houdt, wordt de betreffende kookzone in het display getoond.





Veiligheidsuitschakeling

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Eventueel restwarmte wordt aangegeven met **H** (voor "heet") op de digitale displays van de desbetreffende kookzones.

De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-3	Na 8 uur
4-6	Na 4 uur
7-9	Na 2 uur


-  Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt **E3 E4** weergegeven. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.
-  Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt **U** weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.
-  Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte "Problemen oplossen".
-  Als er langer dan 1 minuut geen invoer plaatsvindt, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld



Alle kookzones worden direct uitgeschakeld wanneer er vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.

Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **Aan/uit-toets** ① nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

Restwarmte-indicator

Wanneer een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de achtergebleven restwarmte aangegeven met een  (voor "heet") op de digitale display van de desbetreffende kookzones. Ook nadat de kookzone is uitgeschakeld, zal de restwarmte-indicator pas uitgaan wanneer de kookzone is afgekoeld. U kunt de restwarmte gebruiken voor het ontdooien of het warm houden van voedsel.

 **WAARSCHUWING** Zolang de restwarmte-indicator oplicht bestaat er verbrandingsgevaar.

 **WAARSCHUWING** Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, dooft het symbool  en is er niet langer informatie over restwarmte beschikbaar. U kunt zich dan echter nog altijd aan de kookplaat branden. U kunt dit voorkomen door in de omgeving van de kookplaat altijd voorzichtig te zijn.

Temperatuurdetectie

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.

Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica van de kookplaat is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch in- en uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

Voor u begint

Eerste reiniging

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.



Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak zou hierdoor kunnen worden beschadigd.

Gebruik van de kookplaat

Pannen voor inductiekoken

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op een van de kookzones is geplaatst. De volgende soorten pannen zijn geschikt.

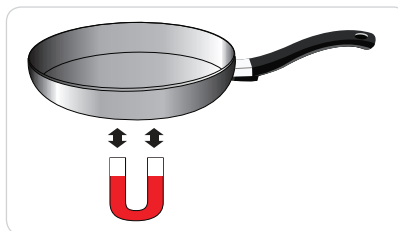
Pannen

Pannen	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal	Ja
Gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Indien door de fabrikant aangegeven
Aluminium, koper, brons	Nee
Glas, aardewerk/keramiek, porselein	Nee

-  Pannen voor inductiekookplaten zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.
-  Bepaalde pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op inductiekookzones worden gebruikt. Deze geluiden zijn geen fout in het apparaat en staan een goede werking niet in de weg.

Geschiktheidstest

Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.



Panformaat

Inductiekookzones passen zich aan het formaat van de panbodem aan, maar tot een bepaalde grens. Het magnetische deel van de panbodem moet echter een bepaalde minimumdiameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Diameter van kookzones	Minimumdiameter van de bodem van de pan
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Werkingsgeluiden

U kunt de volgende geluiden horen:

- Krakend geluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen.
- Fluittoon: u gebruikt meer dan twee kookzones en de pan is gemaakt van verschillende materialen.
- Brom-/zoemgeluid: u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- Klikgeluid: er vindt een elektrische schakeling plaats.
- Sis-/zoemgeluid: de ventilator werkt.


Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

Gebruik geschikte pannen

Betere pannen leiden tot betere resultaten.

- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen komen wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

Tips voor energiebesparing

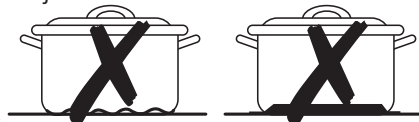
 U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.



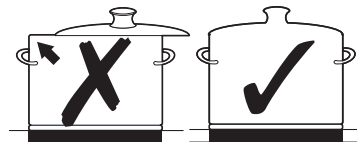
Goed

- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een groter energieverbruik.



Fout

- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.



- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of om voedsel te ontdooien.

De tiptoetsbediening gebruiken

Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat het betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.

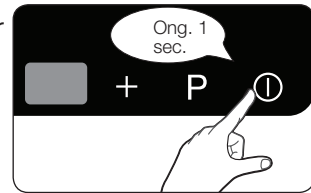
Zorg dat u slechts één tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.

Het apparaat inschakelen

1. Raak de **Aan/Uit-toets** ① ongeveer 1 seconde aan.

2. Raak de **Vergrendelingstoets** ② ongeveer 3 seconden aan.

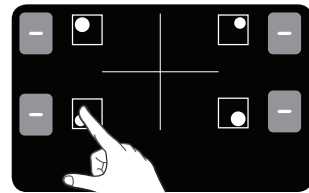
Op het digitale display verschijnt nu **-**.



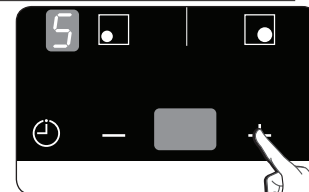
③ Nadat de **Aan/uit-toets** ① is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 1 minuut een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

De gewenste temperatuurstelling selecteren

1. Raak voor het selecteren van de kookzone de tiptoets van de gewenste zone aan.



2. Voor het instellen van het **temperaturniveau raakt u de temperatuurselectietoetsen** aan.



④ Als er binnen 3 sec. na het indrukken van de kookzone geen selectie wordt gemaakt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

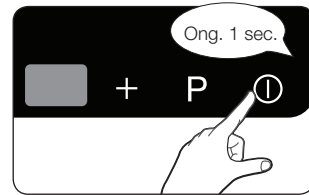
- Als er meer dan één toets, behalve de - en +, langer dan 10 seconden wordt ingedrukt, is een akoestisch signaal te horen en wordt het apparaat uitgeschakeld. Om te resetten, drukt u op de **Aan/Uit-toets** ①.

- Als u de kookzone-toets ingedrukt houdt, wordt de betreffende kookzone op het display getoond .

Het apparaat uitschakelen


Het apparaat kan met behulp van de **Aan/uit-toets** ① volledig worden uitgeschakeld.

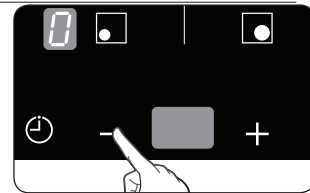
Raak de **Aan/Uit-toets** ① toets ong. 1 seconde aan.



- Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzone in de vorm van een **H** (voor "heet").

Kookzones uitschakelen

Als u een kookzone wilt uitschakelen, kiest u de instelling  door middel van de – regeltoets op het bedieningspaneel.




- Om sneller uit te schakelen, raakt u de toets van de betreffende kookzone tweemaal aan.

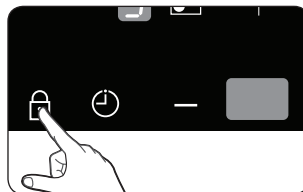
Het kinderslot gebruiken

U kunt het kinderslot gebruiken om het apparaat te beveiligen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak.

Daarnaast kan tijdens het koken het bedieningspaneel, met uitzondering van de **Aan/Uit-toets** ①, worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt.


Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de **Vergrendelingstoets**  ong. 3 seconden aan.
Er klinkt een geluid ter bevestiging.



2.  verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.



3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de **Vergrendelingstoets**  nogmaals ongeveer 3 seconden aan.
Er klinkt een geluid ter bevestiging.

Timer

Er zijn twee manieren om de timer te gebruiken:

De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken:

Als er een bepaalde tijd is ingesteld voor een kookzone, wordt de kookzone vanzelf uitgeschakeld zodra deze periode is verstreken. Deze functie kan worden gebruikt voor meerdere kookzones tegelijk.

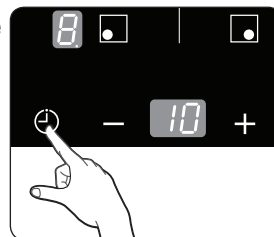
De timer gebruiken om af te tellen:

De afteltimer kan worden gebruikt wanneer een kookzone is ingeschakeld.

Veiligheidsuitschakeling instellen

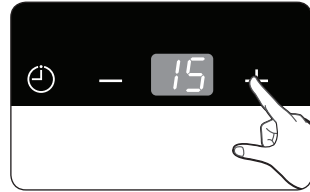
De kookzone(s) waarvoor u de veiligheidsuitschakeling instelt moet(en) ingeschakeld zijn.






1. Selecteer met de **timertoets**  de kookzone waarvoor de veiligheidsuitschakelingstijd moet worden ingesteld. Nadat de eerste actieve kookzone is geselecteerd, kunt u door de tiptoets van de timer aan te raken de bijbehorende indicator langzaam laten knipperen.



De indicator linksvoor hoort bij de kookzone linksvoor, enzovoorts.  wordt op het timerdisplay weergegeven. De volgende actieve kookzone kan worden geselecteerd door de timertoets nogmaals aan te raken.




2. Gebruik de timerinsteltoetsen (+ of -) om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 15 minuten, waarna de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld. De veiligheidsuitschakeling is nu ingeschakeld. Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, drukt u op de betreffende de timertoets. De overeenkomstige indicator begint dan langzaam te knipperen. De instellingen kunnen worden gereset met de timerinsteltoetsen (+ of -). Nadat de ingestelde periode om is, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.



-  Rechts van het vermogenniveau knippert een punt (.) symbool tijdens veiligheidsuitschakeling.
-  U kunt de instellingen sneller doen door een van de - of - **toetsen aan** te raken, totdat de gewenste waarde is bereikt.
-  Om de timerinstelling te annuleren, drukt u tegelijkertijd op de - en + toets nadat de overeenkomstige kookzone en de **timertoets**  is geselecteerd. Het timerdisplay geeft  weer.

Afteltimer

Als u de afteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld, maar alle kookzones uitgeschakeld.

1. Raak de **timertoets**  aan.
Op het timerdisplay wordt  weergegeven.
2. Doe de gewenste instellingen voor de timer met de timerinsteltoetsen (- of +).
De afteltimerfunctie wordt nu geactiveerd en de resterende tijd verschijnt in het timerdisplay.
Als u de resterende tijd wilt aanpassen, raakt u de **timertoets**  aan en wijzigt u de instellingen met behulp van de timerinsteltoetsen (- of +).


3. Als de ingestelde tijd om is, hoort u gedurende 30 seconden een zoemgeluid en in het timerdisplay wordt **--** weergegeven.

Powerboost

De functie Powerboost **P** zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt (bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen).

Het extra vermogen wordt voor elk van de kookzones maximaal 5 minuten ingeschakeld.

Daarna ontvangen de kookzones weer vermogen **G**.

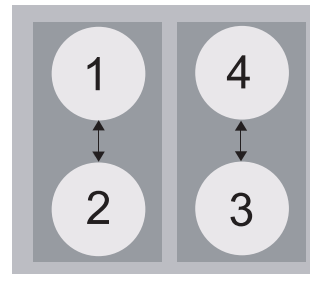
 Onder bepaalde omstandigheden kan de functie Powerboost automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.

Energiebeheer

De kookzones kennen een maximaal vermogen.

Als dit maximum bij een kookzone wordt overschreden doordat de Powerboost-functie is ingeschakeld, wordt door de vermogensbeheerfunctie de temperatuurinstelling van een andere, gekoppelde kookzone, automatisch omlaag gebracht.

- Linkerkant: nr. 1 en 2 zijn gekoppelde kookzones.
 - Rechterkant: nr. 3 en 4 zijn gekoppelde kookzones.
- De indicator voor deze kookzone verandert van de ingestelde temperatuur naar de maximaal mogelijke temperatuur.
- Voorbeeld





Laatste temperatuurinstelling van kookzone (nr. 3)	Temperatuurinstelling van een gekoppelde kookzone (nr. 4)	
	Oorspronkelijke temperatuurinstelling	Automatisch aangepaste temperatuurinstelling
Powerboost-functie	Niveau 6	Niveau 2

Tips voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. De vereiste temperatuurinstellingen voor de verschillende kookmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Instelling schakelaar	Kookmethode	Praktische voorbeelden
9/P	Verwarmen Sauteren Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, het dichtschroeien van vlees (goulash bruinen, vlees smoren).
7-8	Intensief Braden	Steak, lendestuk, gebakken aardappels, worst.
5-6	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, vleespasteitje, gebakken ei, pannenkoeken / poffertjes.
3-4	Stomen Stoven Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk.
1-2	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten.

-  De temperatuurinstellingen in de bovenstaande tabel zijn uitsluitend een indicatie.
-  Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurinstellingen aan te passen.

Reiniging en behandeling

Kookplaat



Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak. Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.


-  Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetpetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas.

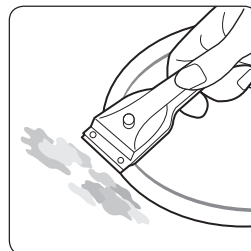
Lichte bevulling

1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droog het oppervlak met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minsten eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

Hardnekkig vuil

1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.

-  Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.



Vastgebrand voedsel en gesmolten materiaal verwijderen

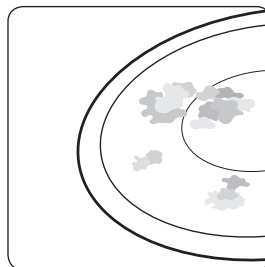
1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.

 Pas op dat u zich niet brandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld.

Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.

- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.



Frame van kookplaat (Optioneel)

 Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maak resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg een wrijf de plaats droog.

Voorkom schade aan uw apparaat

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Het kan beschadigen door een scherp voorwerp of wanneer er een hard voorwerp op valt.

- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen dofte plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.

Garantie en service

Veelgestelde vragen en problemen oplossen

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine fouten, en u kunt dit soort fouten helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.



WAARSCHUWING

Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het servicecenter.

Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?

Controleer het volgende:

- Is de zekering in de stoppenkast doorgeslagen? Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
- Is het apparaat ingeschakeld?
- Zijn de indicators op het bedieningspaneel verlicht?
- Is de kookzone ingeschakeld?
- Zijn de kookzones ingesteld op de gewenste temperatuur?

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?

Controleer het volgende:

- Zijn er meer dan 60 seconden verstreken tussen het moment waarop het apparaat werd ingeschakeld en het moment waarop de kookzone wordt geactiveerd (zie het gedeelte "Het apparaat inschakelen").
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte ineens uitgaat?

Dit kan twee oorzaken hebben:

- Het apparaat is per ongeluk uitgeschakeld.
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?

Controleer het volgende:

- Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? Als de kookzone heet is, neemt u contact op met het Samsung servicecenter.

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd.

Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de Aan/uit-toets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:

- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:

- Als u gereed bent met het gebruiken van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.

Als u onnodig een monteur laat komen als gevolg van een bedieningsfout, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

Service

Raadpleeg voordat u een monteur laat komen voor reparatie of onderhoud eerst het gedeelte "Problemen oplossen".

Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met het Samsung servicecenter.

Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.

Zorg dat u de volgende gegevens klaar hebt:

- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:

- Model
- S/N-code (15 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

Model: _____

Serienummer: _____

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen te volgen die werd aangedragen onder "Problemen oplossen".
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.

Technische gegevens

Technische gegevens

NZ64F3NM1AB

Afmetingen apparaat	Breedte	590 mm
	Diepte	520 mm
	Hoogte	57 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
Aansluitingsvoltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		7.2 kW
Gewicht	Netto	10.5 kg
	Bruto	12.0 kg

Technische gegevens

Kookzones

Positie	Diameter	Energie
Linksachter	220 mm	2350W/ met Powerboost 2600W
Linksvoor	140 mm	1250W/ met Powerboost 1500W
Rechtsvoor	220 mm	2350W/ met Powerboost 2600W
Rechtsachter	140 mm	1250W/ met Powerboost 1500W

Notities

Notities



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	Of bezoek ons online op
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64F3NM1AB

Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

Ratujmy planetę **100 %**
papieru z makulatury

Instrukcję wydrukowano na 100% papieru z makulatury

Niezliczone możliwości

POLAND

Dziękujemy za nabycie produktu firmy Samsung.
Aby zyskać więcej, zarejestruj produkt na stronie

www.samsung.com/register












SAMSUNG

Jak korzystać z instrukcji

Przed rozpoczęciem użytkowania płyty, koniecznie przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na informacje odnośnie bezpieczeństwa, znajdujące się w następnym rozdziale. Przechowaj instrukcję na przyszłość. Pamiętaj o przekazaniu nowemu właścicielowi instrukcji razem z urządzeniem.

Ważne symbole i środki bezpieczeństwa

Symbole użyte w niniejszej instrukcji obsługi mają następujące znaczenie:

 OSTRZEŻENIE	Sytuacje niebezpieczne lub niebezpieczne praktyki, które mogą doprowadzić do poważnego urazu ciała albo śmierci.
 OSTROŻNIE	Sytuacje niebezpieczne lub niebezpieczne praktyki, które mogą doprowadzić do skaleczeń albo szkód rzeczowych.
 UWAGA	Stosowanie tych podstawowych środków bezpieczeństwa pozwoli zmniejszyć zagrożenie pożarem, porażeniem elektrycznym lub powstaniem urazu ciała.
	NIE zbliżać się.
	NIE demontować.
	NIE dotykać.
	Starannie przestrzegać zaleceń.
	Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
	Zadbać o uziemienie maszyny, by zapobiec porażeniu elektrycznemu.
	Zadzwonić do punktu serwisowego po pomoc.
	Informacja
	Ważne

Zalecenia bezpieczeństwa

Zabezpieczenia zastosowane w tym urządzeniu spełniają wszystkie przyjęte normy techniczne i bezpieczeństwa. Jednak, jako producenci, czujemy się odpowiedzialni za zapoznanie naszych klientów z podanymi dalej zaleceniami bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE

Bezpieczeństwo układów elektrycznych

Zlecaj instalację i uziemienie płyty wykwalifikowanemu technikowi.

Tylko wykwalifikowany personel może przeprowadzać serwis płyty.

Naprawy prowadzone przez osoby nieupoważnione mogą doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu albo poważnych awarii. Jeśli płyta wymaga naprawy, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym. Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować szkodę i utratę gwarancji.

Płyty do zabudowy nadają się do eksploatacji tylko wtedy, gdy są montowane w szafkach i na stanowiskach roboczych odpowiadających stosownym standardom. Chodzi o zapewnienie ochrony przed kontaktem z urządzeniami elektrycznymi, tak jak wymagają tego podstawowe wymogi bezpieczeństwa.

Jeśli płyta ulegnie awarii, pęknie, albo jeśli pojawi się szczelina lub ukruszenie, to:

- wyłącz wszystkie pola grzewcze;
- odłącz płytę od źródła zasilania;
- skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.



OSTRZEŻENIE

Bezpieczeństwo dzieci

To urządzenie nie jest przeznaczone dla małych dzieci ani dla osób niedołączych, pozbawionych nadzoru osoby dorosłej.

Należy pilnować dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.

Pola grzewcze stają się gorące, kiedy gotujesz. Nie pozwalaj się zbliżać małym dzieciom do urządzenia.

OSTRZEŻENIE: W trakcie użycia, dostępne części urządzenia stają się gorące.

Trzeba zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Nie pozwalaj się zbliżać do urządzenia dzieciom poniżej 8 roku życia, chyba że są pod stałym nadzorem.

To urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci poniżej 8 roku życia oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, oraz osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu pod kątem bezpiecznego użycia urządzenia oraz rozumienia zagrożeń, jakie to użytkowanie ze sobą niesie. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Dzieciom nie wolno myć ani używać płyty, chyba że pod nadzorem.



Bezpieczeństwo podczas użytkowania

To urządzenie służy wyłącznie do normalnego gotowania i smażenia w domu. Nie jest przeznaczone do użytkowania komercyjnego ani przemysłowego.

Nigdy nie używaj płyty do ogrzewania domu.

Uważaj, kiedy wkładasz wtyczkę innego urządzenia do gniazdka zasilania w pobliżu płyty. Przewody zasilania nie mogą się stykać z płytą.

Przeegrzany tłuszcz i olej mogą się łatwo zapalić. Nigdy nie zostawiaj pół grzewczych bez nadzoru, kiedy smażyś coś na tłuszczu lub oleju (np. przy smażeniu frytek).

Wyłączaj pola grzejne po użyciu.

Utrzymuj stale czysty i suchy panel sterowania.

Nigdy nie kładź palnych przedmiotów na płycie, bo może to spowodować pożar.

Nie używaj płyty do ogrzewania folii aluminiowej, produktów owiniętych w folię aluminiową, ani zamrożonej żywności opakowanej w aluminiowe naczynia.

Istnieje ryzyko poparzenia na skutek nieostrożnego obchodzenia się z płytą.

Przewody elektryczne z urządzeń nie mogą stykać się z gorącą powierzchnią płyty ani z gorącymi garnkami.

Nie używaj płyty do suszenia ubrań.

Nie przechowuj materiałów palnych (np. aerozoli i detergentów) w szufladach i szafkach pod płytą.

OSTRZEŻENIE: Użytkownicy ze wszczepionymi rozrusznikami i aktywnymi implantami serca muszą zachować odległość co najmniej 30 cm górnej części ciała od włączonych, indukcyjnych pól grzejnych. W przypadku wątpliwości, zasięgnij porady producenta aparatu albo lekarza.

OSTRZEŻENIE: Smażenie na tłuszczu lub oleju bez kontroli może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie gaś pożaru wodą, lecz wyłącz urządzenie i zduś płomień pokrywką lub kocem.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na płycie.



OSTRZEŻENIE

Bezpieczeństwo przy myciu

Najpierw wyłącz urządzenie.

Ze względów bezpieczeństwa, nie stosuj strumienia pary ani wody pod ciśnieniem.

Myj płytę zgodnie z opisem w rozdziale o myciu i pielęgnacji płyty, z niniejszej instrukcji.

Nie myj urządzeniem parowym.

Nie używaj środków ściernych ani ostrych skrobaków z metalu do czyszczenia płyty.



OSTRZEŻENIE

Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące montażu

- ★ Montaż urządzenia może przeprowadzić tylko wykwalifikowany serwisant płyt, przeszkolony przez producenta. Zob. punkt „Montaż płyty”.

Podłącz kabel zasilania do gniazdka elektrycznego i używaj tego gniazdka tylko dla tego urządzenia. Dokładnie dociśnij wtyczkę w gniazdku. Nie używaj przedłużacza.

- Nieprzestrzeżenie powyższego i współdzielenie gniazdka z innymi urządzeniami, stosowanie listwy zasilającej lub przedłużacza może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

- Nie używaj transformatora, bo może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Montaż urządzenia może przeprowadzić tylko wykwalifikowany technik albo firma serwisowa.

Nieprzestrzeżenie powyższego może spowodować porażenie elektryczne, pożar, wybuch, problemy z produktem albo urazy ciała.

Po montażu musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania.

Możesz to uczynić, mając dostęp do wtyczki, albo przez zabudowanie przełącznika na instalacji stałej, zgodnie z zasadami instalowania przełączników.

Nie instaluj płyty w pobliżu grzejników, materiałów palnych. Nie instaluj jej w wilgotnych, zaolejonych lub zapyłonych miejscach, narażonych na bezpośrednie oddziaływanie promieniowania słonecznego oraz na wodę (krople deszczu).

I wreszcie, nie instaluj urządzenia w miejscach, gdzie może ulatniać się gaz ,

- Bo może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w samochodach, przyczepach kempingowych, pojazdach itp.

Płyta musi być dobrze uziemiona.

Nie uziemiaj urządzenia do rury z gazem, rury wodociągowej z tworzywa albo linii telefonicznej.

- Mogłoby to spowodować porażenie elektryczne, pożar, wybuch, albo problemy z produktem.

- Nigdy nie podłączaj kabla zasilania płyty do nieprawidłowo uziemionego gniazdka. Ponadto parametry gniazdka powinny spełniać miejscowe i krajowe wymagania.



UWAGA

Znaki OSTROŻNIE dotyczące montażu

- ★ Urządzenie usytuuj tak, żeby był dostęp do gniazdka elektrycznego.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar, na skutek działania prądu upływowego.
- Urządzenie zamontuj na równej, twardej podłodze, o wystarczającej nośności.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować nietypowe wibracje, hałas albo problemy z urządzeniem.
- Przy montażu zadbaj o utrzymanie prawidłowej odległości urządzenia do ściany.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować pożar, na skutek przegrzania.
- Zadbaj także o minimalną wolną przestrzeń nad płytą.




OSTRZEŻENIE

Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące elektryczności


- ★ Regularnie usuwaj suchą szmatką wszelkie ciała obce (kurz, woda) z końcówek i punktów stykowych wtyczki.
 - Wyjmij wtyczkę z kontaktu i wyczyść go suchą szmatką.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- ★ Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego w taki sposób, by kabel był skierowany do podłogi.
 - Jeśli włożysz wtyczkę odwrotnie, to może to uszkodzić przewody elektryczne biegnące wewnątrz kabla, co w dalszej kolejności może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- ☐ Dokładnie dociśnij wtyczkę w gniazdku. Nie używaj uszkodzonej wtyczki, uszkodzonego kabla zasilania albo luźnego gniazdka elektrycznego.
 - Bo może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar. Nie ciągnij ani na siłę nie zginaj kabla zasilania. Nie skręcaj ani nie zawiązuj kabla zasilania. Nie zawieszaj kabla zasilania na metalowym przedmiocie, nie

obciążaj go ciężkim przedmiotem, nie wkładaj pomiędzy przedmioty ani nie upychaj w przestrzeni za urządzeniem.
- Bo może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Nie ciągnij za kabel przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.
- Nie wyjmuj wtyczki ciągnąc za kabel.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.


-
-  Jeśli urządzenie lub kabel ulegnie uszkodzeniu, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.

Znaki OSTROŻNIE dotyczące elektryczności

-  W przypadku planowanej dłuższej przerwy w użytkowaniu, a także w czasie burzy, odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

W przypadku planowanej dłuższej przerwy w użytkowaniu, a także w czasie burzy, odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące użytkowania

-  W przypadku nieszczelności instalacji gazowej (propan, LPG itd.) nie dotykaj wtyczki, lecz natychmiast przewietrz pomieszczenie. Nie dotykaj urządzenia ani kabla zasilania.
- Nie używaj wentylatora.
- Iskra może spowodować wybuch albo pożar.

W trakcie użycia urządzenie staje się gorące. Zachowaj ostrożność, nie dotykaj elementów grzejnych wewnątrz płyty. Do zdejmowania potraw z płyty ZAWSZE używaj kuchennych rękawic, aby uchronić się przed poparzeniem.

OSTRZEŻENIE: Przed konsumpcją zamieszaj albo wstrząśnij zawartością słoików z żywnością dla niemowląt oraz sprawdź temperaturę, by uchronić się przed poparzeniem.

W przypadku uszkodzenia kabla, wymień go u producenta, w serwisie lub zleć to innym osobom posiadającym stosowne uprawnienia, by uniknąć niebezpieczeństw.

Pilnuj, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z płyty bez nadzoru dorosłych, jeśli zostały odpowiednio przyuczone i są w stanie bezpiecznie ją obsługiwać i rozumieją zagrożenia płynące z nieprawidłowego korzystania z niej.

- ✱ To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, oraz osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE: W trakcie użycia dostępne części urządzenia stają się gorące. Nie pozwalaj zbliżyć się małym dzieciom, by uniknąć poparzeń.

OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, to płytę trzeba wyłączyć, aby uchronić się przed porażeniem elektrycznym. Nie używaj płyty aż do wymiany szklanej powierzchni. Nie kładź na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, bo mogą się nagrzać.

OSTRZEŻENIE: Wyłącz urządzenie przy wymianie lampy, aby uchronić się przed porażeniem elektrycznym.

- ☑ Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
- Bo może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- Nie wyciągaj wtyczki w czasie, gdy urządzenie pracuje.
- Ponowne włożenie wtyczki do gniazdka mogłoby spowodować powstanie iskry, czego konsekwencją może być porażenie elektryczne albo pożar.
- Materiały z opakowania trzymaj z dala od dzieci, ponieważ są dla dzieci niebezpieczne.
- Dziecko, po włożeniu sobie worka na głowę, może się udusić.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne, poparzenia albo urazy ciała.

Nie stosuj urządzenia do żadnych innych celów poza gotowaniem.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować pożar.

Nie podgrzewaj pojemników z papieru ani z tworzywa, ani w ogóle nie używaj ich w powiązaniu z płytą.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować pożar.

Nie przegrzewaj żywności.

- Bo może to spowodować pożar.

Nie podgrzewaj żywności owiniętej w papier gazetowy.

- Bo może to spowodować pożar.

Nie używaj ani nie kładź palnych aerozoli albo przedmiotów w pobliżu płyty.

- Bo może to spowodować pożar albo wybuch.

Do podgrzewania napojów, takich jak kawa, herbata, napoje alkoholowe lub woda, albo dań, takich jak curry, zupa, albo gulasz, używaj niskiego poziomu mocy i nie zapomnij o mieszaniu w trakcie podgrzewania.

- Użycie wysokiego poziomu mocy **może spowodować kipienie, bez podgrzania całości i** spowodować poważne oparzenia.

☒ Nie wkładaj do otworów (wlot, wylot, inne) palców, ciał obcych ani metalowych przedmiotów, takich jak szpilki albo igły. Jeśli do otworu dostanie się ciało (lub substancja) obce, wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z dostawcą albo najbliższym punktem serwisowym.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo urazy ciała.

NIGDY nie napełniaj garnków po brzegi, ponadto wybieraj garnki rozszerzające się ku górze, aby uniknąć wykipienia zawartości.




Butelki z wąskimi szyjkami mogą eksplodować przy przegrzaniu.

NIGDY nie podgrzewaj butelki niemowlęcia z założonym smoczkiem, bo przy przegrzaniu butelka może eksplodować.

Nie zanurzaj kabla ani wtyczki w wodzie. Kabel trzymaj z dala od rozgrzanych powierzchni.


Nie eksploatuj urządzenia z uszkodzonym kablem albo wtyczką.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno podgrzewać produktów ciekłych (ani innych) w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

-  Nie próbuj sam(a) naprawiać, rozbierać ani modyfikować urządzenia.
- Nie stosuj bezpieczników innych niż standardowe.
 - Jeśli płyta wymaga naprawy lub ponownego montażu, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne, pożar, problemy z produktem albo urazy ciała.
-
-  Jeśli do urządzenia dostanie się ciało (lub substancja) obce, to wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
-
-  Jeśli urządzenie zostało zalane, skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- Jeśli z urządzenia wydobywają się niepokojące dźwięki, zapach spalenizny albo dym, to natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.



Znaki OSTROŻNIE dotyczące użytkowania

-  Zachowaj ostrożność, ponieważ napoje i żywność są gorące po podgrzaniu.
- Pamiętaj o odpowiednim schłodzeniu potraw, szczególnie dla dzieci.
- Zachowaj ostrożność przy podgrzewaniu płynów, takich jak woda i inne napoje.
- Staraj się nie używać śliskich pojemników, z wąską szyjką.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować nagłe wylanie się zawartości i poparzenia.
- Nie dotykaj potrawy w trakcie i bezpośrednio po zagotowaniu.
- Stosuj rękawice kuchenne, ponieważ potrawa może być bardzo gorąca i cię oparzyć.

Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, to płytę trzeba wyłączyć.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne.

-
- ☑ Mniejsze ilości pożywienia wymagają krótszego okresu gotowania lub podgrzewania.

Jeśli zastosuje się do nich normalną miarę, to mogą się przegrzać lub przypalić.

Pilnuj, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

W przypadku rozlania potrawy – usuń ślady z pokrywy przed jej otwarciem, odczekaj aż wystygnie powierzchnia płyty i dopiero wtedy pokrywę zamknij (dotyczy tylko modeli z pokrywą).

-
- ☑ Nie stawaj na płycie, ani nie kładź na niej przedmiotów (takich jak pranie, osłona płyty, zapalone świece, zapalone papierosy, talerze, środki chemiczne, przedmioty metalowe itp.).

- Może to spowodować porażenie elektryczne, pożar, problemy z produktem albo urazy ciała.

Nie obsługuj płyty mokrymi rękami.

- Bo może to spowodować porażenie elektryczne.

Nie należy spryskiwać powierzchni płyty substancjami lotnymi, jak np. środki owadobójcze.

- Oprócz tego, że są szkodliwe dla ludzi, to jeszcze mogą spowodować porażenie elektryczne, pożar, albo problemy z produktem.

Nie umieszczaj płyty na delikatnych obiektach, takich jak zlewozmywak albo przedmiot szklany.

- Bo może to uszkodzić zlewozmywak albo ten szklany przedmiot.

Uważaj przy zdejmowaniu opakowania z potrawy, którą dopiero co zdjąłeś/zdjęłaś z płyty.

- Z gorącej potrawy, odwijanej z opakowania, może nagle uwolnić się gorąca para i poparzyć cię.

Nie ciągnij za kabel przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka – trzymaj za wtyczkę i prosto wyciągnij.

- Uszkodzenie kabla może spowodować spięcie, pożar i/lub porażenie elektryczne.

Płyta nie jest sterowana przez urządzenia zewnętrzne, takie jak odrębny zegar lub pilot.

Nie wpatrywać się w elementy płyty (dotyczy tylko modeli z lampą halogenową).

Na koniec użytkowania płytę wyłącz samodzielnie – z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń (dotyczy tylko modeli z zainstalowanym czujnikiem naczyń).



OSTRZEŻENIE

Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące mycia

Nie kieruj strumienia wody na urządzenie.

Do mycia płyty nie stosuj benzenu, rozpuszczalnika ani alkoholu.

- Bo może to spowodować przebarwienia, zniekształcenia, uszkodzenia, porażenie elektryczne albo pożar.

Przed myciem lub wykonaniem czynności konserwacyjnych, wyjmij wtyczkę kuchenki z gniazdka zasilania.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Dla własnego bezpieczeństwa, nie stosuj urządzeń myjących strumieniem pary albo wody pod ciśnieniem.



OSTRZEŻENIE

Znaki OSTROŻNIE dotyczące mycia

Myj regularnie płytę, usuwaj pozostałości potraw.

Nieutrzymywanie płyty w czystości może doprowadzić do pogorszenia jakości powierzchni, co z kolei skraca okres użytkowania urządzenia i może przyczynić się do powstania sytuacji niebezpiecznych.

Zachowaj ostrożność przy myciu urządzenia wewnątrz i zewnątrz.

- Możesz się zranić ostrymi brzegami płyty.

Nie myj płyty urządzeniem parowym.

- Bo może to spowodować korozję.

Wytyczne odnośnie utylizacji



OSTRZEŻENIE

Utylizacja opakowania

Wszystkie materiały użyte do opakowania płyty nadają się do ponownego przetworzenia. Części z blachy i tworzywa spienionego o wysokiej gęstości zostały odpowiednio oznakowane. Utylizuj opakowania oraz stary sprzęt w sposób bezpieczny i przyjazny środowisku..



OSTRZEŻENIE

Utylizacja zużytego urządzenia

OSTRZEŻENIE: Przed pozbyciem się zużytego urządzenia, dopilnuj, by nie dało się go więcej eksploatować, tak by nie mogło być niebezpieczne.

Aby to uczynić, zleć wykwalifikowanemu technikowi odłączenie kuchenki od źródła zasilania i odcięcie kabla.

Urządzenia nie wolno utylizować razem z odpadami domowymi. Dowiedz się, kiedy i gdzie można je utylizować.



Prawidłowa utylizacja tego produktu

(odpad elektryczny i elektroniczny)

(Dotyczy państw stosujących segregację odpadów)

Takie oznakowanie produktu, akcesoriów lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania, danego produktu ani jego elektronicznych akcesoriów (np. ładowarka, słuchawki, kabel USB) nie powinno się utylizować z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby chronić środowisko i nie szkodzić ludzkiemu zdrowiu, prosimy o oddzielenie ww. elementów od reszty odpadów i umożliwienie ich ponownego przetworzenia, a tym samym do odpowiedzialnego promowania ochrony zasobów.

Użytkownik indywidualny winien się skontaktować ze sprzedawcą, albo odpowiednim urzędem i dowiedzieć się, gdzie i jak można te przedmioty poddać recyklingowi.

Z kolei, użytkownik biznesowy winien skontaktować się z dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupowej. Tego produktu, ani jego elektronicznych akcesoriów, nie powinno się łączyć z innymi komercyjnymi odpadami, przeznaczonymi do utylizacji.

Spis treści

Montaż płyty	148	Zgodność z przepisami
	148	Zalecenia BHP dla montażysty
	149	Podłączenie źródła zasilania
	151	Montaż w blacie
Części i właściwości	153	Pola grzewcze
	153	Panel sterowania
	154	Elementy składowe
	154	Ogrzewanie indukcyjne
	155	Najważniejsze właściwości płyty indukcyjnej
	156	Wyłączenie czasowe
	157	Wskaźnik ciepła resztkowego
	157	Detekcja temperatury
Zanim rozpocznesz	158	Pierwsze mycie
Użytkowanie płyta indukcyjna	158	Naczynia nadające się do pól grzewczych
	159	Badanie przydatności
	159	Rozmiar garnków
	159	Dźwięki
	160	Korzystanie z odpowiednich naczyń
	161	Użycie dotykowych czujników sterowania
	161	Włączanie urządzenia
	161	Wybór pola grzewczego i ustawień grzania
	162	Wyłączanie urządzenia
	162	Wyłączanie pola grzewczego
	162	Korzystanie z zabezpieczenia przed dziećmi
	163	Zegar
	165	Sterowanie podwyższeniem mocy
	165	Zarządzanie zasilaniem
	166	Sugerowane ustawienia do gotowania konkretnych potraw
Czyszczenie i pielęgnacja	167	Płyta indukcyjna
	168	Rama płyty (opcja)
	168	Jak uniknąć uszkodzenia płyty
Gwarancja i serwis	170	Często zadawane pytania i usuwanie usterek
	172	Serwis
Dane techniczne	173	Dane techniczne
	173	Pola grzewcze

Montaż płyty



OSTRZEŻENIE

Zleć montaż i uziemienie nowej płyty wykwalifikowanemu technikowi.

Przestrzegaj niniejszą instrukcję. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń będących wynikiem nieprawidłowego montażu.

Dane techniczne umieszczono na końcu instrukcji.

Zgodność z przepisami

Urządzenie spełnia następujące normy:

- EN 60335-1 i EN 60335-2-6, odnośnie bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych do użytku domowego i podobnych celów;
- EN 6033544547 i EN 6033544548-6, odnośnie własności eksploatacyjnych kuchenek elektrycznych, płyt, piekarników i grilli do użytku domowego;
- EN 55011
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2;
- EN 61000-3-3, odnośnie podstawowych wymogów zgodności elektromagnetycznej (EMC).



Urządzenie spełnia następujące dyrektywy unijne:

- Dyrektywa niskonapięciowa 2006/95/EC
- Dyrektywa zgodności elektromagnetycznej 2004/108/EEC

Zalecenia BHP dla montażysty

- Urządzenie należy wyposażyć w instalację elektryczną, która umożliwi odłączenie go od źródła zasilania na wszystkich przewodach prądowych, ze stykiem otwierającym się na co najmniej 3 mm. Wymagane są odpowiednie urządzenia odłączające, w tym rozłączniki, bezpieczniki, wyłączniki ziemno-zwarciovowe i styczniki.
- W kwestii ochrony przeciwpożarowej, urządzenie spełnia normę EN 60335-2-6. Można je zabudować w wysokiej szafie albo jednostronnie - na ścianie.
- Pod płytą nie wolno zakładać szuflad.
- Instalacja musi gwarantować ochronę przed porażeniem.
- Zabudowa kuchenna, w której płyta ma być montowana, musi spełniać wymogi stabilności DIN 68930.

- W celu ochrony przed wilgocią, wszystkie powierzchnie przecięte muszą zostać uszczelnione środkiem uszczelniającym.
- Jeśli ściana jest wyłożona płytkami, to jej połączenia z płytą muszą być szczelnie wypełnione fugą.
- Sprężyny migowe na blatach z kamienia naturalnego i sztucznego oraz na blatach ceramicznych, muszą zostać przyklejone odpowiednią, sztuczną żywicą albo klejem.
- Uszczelnienie musi przylegać do blatu, bez szczelin. Nie wolno nakładać dodatkowego szczeliwa silikonowego, bo to tylko utrudniłoby jego usunięcie do serwisu.
- Aby wyjąć płytę, należy ją wycisnąć od dołu.
- Pod płytą musi być zamontowany panel izolacyjny.
- Nie wolno przykrywać szczeliny wentylacyjnej między blatem a dołem płyty (od przodu).

Podłączenie źródła zasilania

Przed wykonaniem podłączenia, sprawdź napięcie nominalne, tzn. czy napięcie deklarowane na tablicy znamionowej odpowiada parametrom źródła zasilania. Tablica znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty.



Odetnij zasilanie obwodu, przed połączeniem przewodów z obwodem.

Napięcie elementu grzewczego wynosi AC 230V~. Urządzenie doskonale działa również w instalacjach AC 220V~ albo AC 240V~. Płyta ma być podłączona do zasilania przy pomocy urządzenia, które umożliwia odłączenie jej od źródła zasilania na wszystkich przewodach prądowych, ze stykiem otwierającym się na co najmniej 3mm, np. rozłącznikami, wyłącznikami ziemno-zwarciove albo bezpiecznikami.



Połączenia kabli należy wykonać zgodnie z przepisami. Śruby na zaciskach mają być bezpiecznie dokręcone.



Po podłączeniu płyty do źródła zasilania, sprawdź czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia
– włączając na krótko każde z nich, na maksimum mocy, przy użyciu stosownych naczyń.



Kiedy napięcie zacznie dopływać do płyty, zapalą się wszystkie lampki oraz zabezpieczenie przed dziećmi.



OSTRZEŻENIE

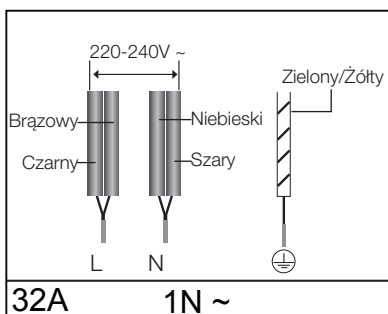
Dopilnować (zgodności) rozmieszczenia faz i zera w instalacji domowej i urządzenia (zob. schemat połączeń), bo w przeciwnym wypadku elementy mogą ulec uszkodzeniu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, wynikających z nieprawidłowego montażu.



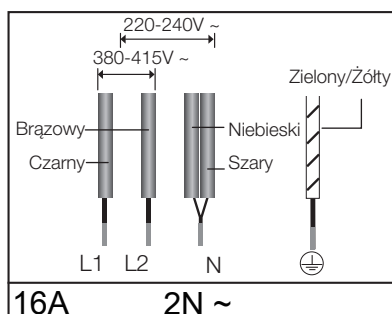
OSTRZEŻENIE

W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, należy go wymienić u producenta albo w jego autoryzowanym serwisie.

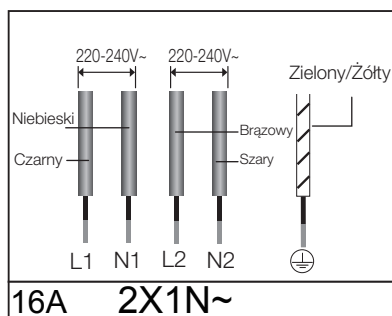
• 1N~



• 2N~: przed podłączeniem, oddziel przewody 2-fazowe (L1 i L2).

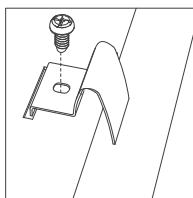
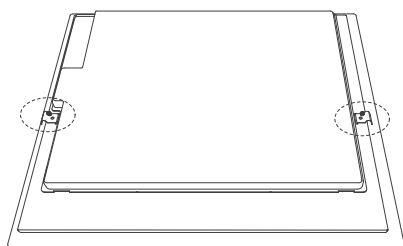


2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.

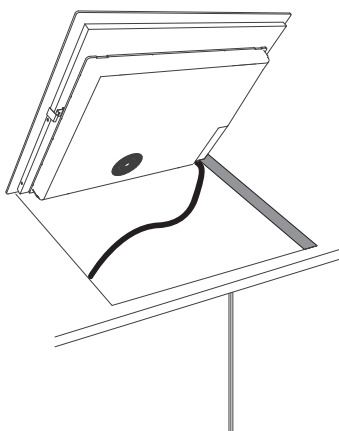


OSTRZEŻENIE

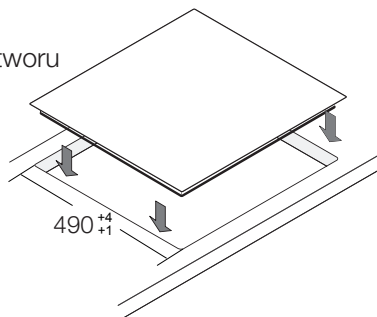
Przy wykonywaniu połączeń, kieruj się schematem elektrycznym usytuowanym przy zaciskach.



Zamontuj obydwie wsporniki

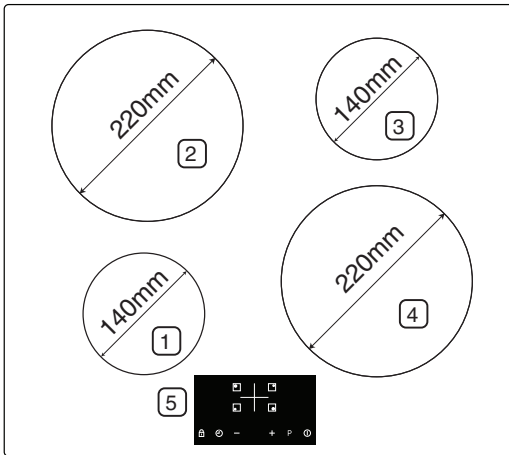


Włóż płytę do otworu



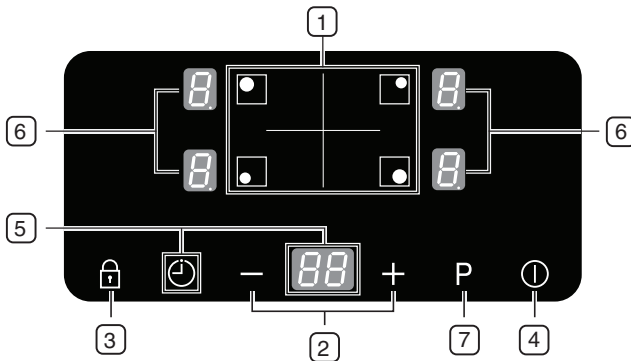
Części i właściwości

Pola grzewcze



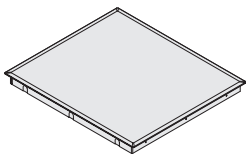
1. Pole grzewcze indukcyjne (para) 1250 W z podwyższeniem mocy do 1500 W
2. Pole grzewcze indukcyjne (para) 2350 W z podwyższeniem mocy do 2600 W
3. Pole grzewcze indukcyjne (para) 1250 W z podwyższeniem mocy do 1500 W
4. Pole grzewcze indukcyjne (para) 2350 W z podwyższeniem mocy do 2600 W
5. Panel sterowania

Panel sterowania



1. Przełączniki wyboru pola grzewczego
2. Przełączniki wyboru ustawień grzania/zegara
3. Czujnik sterowania zabezpieczeniem
4. Czujnik główny włącz / wyłącz
5. Czujnik sterowania i wyświetlacz zegara
6. Wskaźniki ustawień grzania i ciepła resztkowego
7. Czujnik podwyższenia mocy

Elementy składowe



Płyta indukcyjna



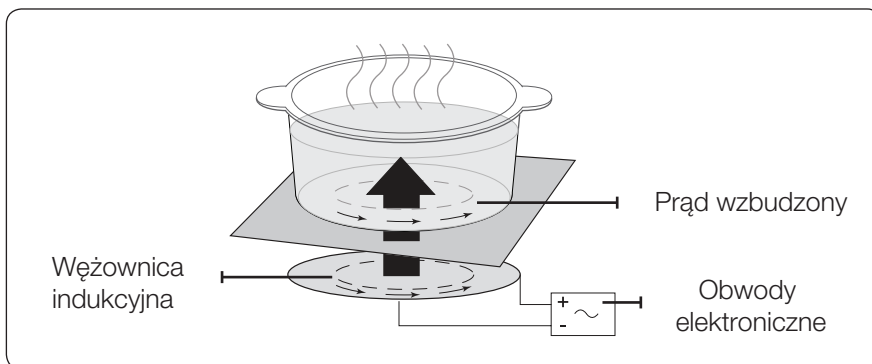
Wsporniki montażowe



Śruby










Ogrzewanie indukcyjne

- **Zasada ogrzewania indukcyjnego:** Po umieszczeniu naczynia na polu grzewczym i włączeniu tego pola, obwody elektroniczne płyty generują “prąd wzbudzony” na dnie garnka, który podnosi temperaturę garnka.



- **Szybsze gotowanie i smażenie:** Ponieważ to naczynie jest grzane, a nie szklana powierzchnia płyty, tak więc skuteczność grzania przewyższa inne systemy, ponieważ nie ma strat ciepła. Większość absorbowanej energii zamienia się w ciepło.

Najważniejsze właściwości płyty indukcyjnej

- **Powierzchnia ze szkła ceramicznego:** Płyta posiada powierzchnię ze szkła ceramicznego i szybko reagujące pola grzewcze.
- **Czujniki dotykowe do sterowania:** Urządzenie jest obsługiwane za pomocą czujników dotykowych.
- **Łatwe utrzymanie czystości:** Zaletą powierzchni ze szkła ceramicznego i czujników dotykowych jest łatwy dostęp. Taką gładką i płaską powierzchnię dobrze się myje.
- **Czujnik włącz/ wyłącz:** Czujnik „On/Off” spełnia funkcję osobnego przełącznika zasilania. Jego dotknięcie włącza i wyłącza zasilanie w sposób zupełny.
- **Urządzenia sterujące i wskaźniki:** Wyświetlacze cyfrowe i lampki wskaźnikowe informują o ustawieniach i aktywnych funkcjach, oraz o obecności ciepła resztkowego w różnych polach grzewczych.
- **Wyłączenie czasowe:** Funkcja wyłączenia czasowego zapewnia automatyczne wyłączenie pól grzewczych po określonym czasie (chyba że zmieniono ustawienia).
- **Wskaźnik ciepła resztkowego:** Ta ikona pojawia się na wyświetlaczu, jeśli dane pole grzewcze jest na tyle ciepłe, że istnieje możliwość poparzenia.
- **Podwyższenie mocy **: To funkcja służąca do podgrzania zawartości naczynia szybciej niż przy maksymalnym poziomie mocy ''. (Na wyświetlaczu pojawi się symbol '').
- **Wykrywanie naczyń:** Każde pole grzewcze zawiera system wykrywania obecności naczyń. System został tak zaprojektowany, że rozpoznawane są naczynia o średnicy trochę mniejszej od pola grzewczego. Naczynia należy umieszczać na środku pola grzewczego. Również same naczynia powinny być odpowiednie.
- **Wyświetlacze cyfrowe:** Do pól wyświetlacza dopisane są pola grzewcze. Prezentują one następujące informacje:
 -  : płyta włączona
 -  do ,  : ustawienia grzania
 -  : ciepło resztkowe
 -  : zabezpieczenie przed dziećmi aktywne

- **E3 E4** : komunikat błędu, płyta jest przegrzana z powodu nienormalnej eksploatacji. (np.: podgrzewanie pustych naczyń)
- **H** : komunikat błędu, naczynie nieodpowiednie lub za małe, albo brak naczynia na polu grzewczym.
- **H** : Przytrzymanie klawisza danego pola grzewczego powoduje wyświetlenie się tego pola na wyświetlaczu.

Wyłączenie czasowe

Jeśli pole grzewcze nie zostanie wyłączone albo jego grzanie nie zostanie ustawione przez dłuższy okres czasu, to takie pole zostanie automatycznie wyłączone.

O obecności ciepła resztkowego świadczy symbol **H** (jak "hot" czyli gorące) wyświetlany na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu. Pola grzewcze wyłączają się samoczynnie po następujących okresach czasu:

Ustawienia grzania	Wyłączanie
1-3	Po 8 godzinach
4-6	Po 4 godzinach
7-9	Po 2 godzinach

- Jeśli płyta przegrzewa się z powodu nienormalnej eksploatacji, to wyświetlą się symbole **E3 E4**, a płyta zostanie wyłączona.
- Jeśli naczynie jest nieodpowiednie lub za małe, albo nie ma naczynia na polu grzewczym, to wyświetli się symbol **H**. A po 1 minucie zostanie wyłączone dane pole grzewcze.
- Jeśli jedno lub więcej pól grzewczych wyłączy się przed upływem określonego okresu czasu, to zob. punkt „Usuwanie usterek”.
- Jeśli nic nie zostanie wprowadzone, to pole wyłącza się po 1 minucie.

Inne przyczyny wyłączenia się pól grzewczych


Wszystkie pola grzewcze wyłączają się natychmiast, jeśli kipiąca ciecz wyleje się na panel sterowania.


Wyłączenie awaryjne aktywuje się również jeśli położysz mokrą szmatkę na panelu sterowania. W obydwu przypadkach, po usunięciu płynu lub szmatki, urządzenie trzeba ponownie włączyć za pomocą głównego czujnika **wł/wył** ①.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Kiedy dane pole grzewcze lub cała płyta jest wyłączona, wtedy o obecności ciepła resztkowego świadczy symbol **H** (jak "hot" czyli gorące) wyświetlany na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu. Nawet jeśli pola grzewcze są wyłączone, wskaźnik ciepła resztkowego nie gaśnie tak długo aż nie ostygną.

Możesz wykorzystać ciepło resztkowe do rozmrażania albo do utrzymania ciepła potraw.

 **OSTRZEŻENIE** Tak długo jak świeci się wskaźnik ciepła resztkowego, tak długo istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

 **OSTRZEŻENIE** W przypadku awarii zasilania, symbol **H** zgaśnie i informacja o ciepłe resztkowym przestanie być dostępna. Jednak ryzyko poparzenia pozostanie. Możesz tego uniknąć, jeśli stale będziesz ostrożny/ostrożna w pobliżu płyty.

Detekcja temperatury


Gdyby z jakiejś przyczyny, temperatura pól grzewczych przekroczyła poziom bezpieczny, wtedy ich poziom mocy zostanie automatycznie obniżony.

Po tym jak skończysz pracę przy płycie, wentylator będzie jeszcze przez 1 minutę działał.

Zanim rozpocznie

Pierwsze mycie

Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty wilgotną ściereczką ze środkiem do czyszczenia powierzchni szklanych.

 Nie stosuj środków żrących ani ściernych, bo mogłyby to
OSTRZEŻENIE uszkodzić powierzchnię.

Użytkowanie płyta indukcyjna


Naczynia nadające się do pól grzewczych

Płytę indukcyjną można włączyć tylko wtedy, kiedy na polu grzewczym znajduje się naczynie z magnetycznym dnem. Do płyty nadają się następujące naczynia.

Materiały, z których mogą być zbudowane naczynia

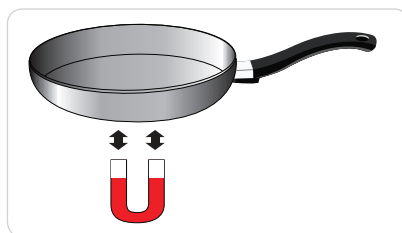
Materiały, z których mogą być zbudowane naczynia	Przydatność
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	O ile stosownie oznakowana przez producenta
Aluminium, miedź, mosiądz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

 Naczynia nadające się do indukcji są odpowiednio znakowane przez producenta.

 Niektóre naczynia wydają dźwięki, kiedy są grzane na polu grzewczym. Nie wynikają one z błędu urządzenia, ani też nie wpływają w żaden sposób na jego działanie.

Badanie przydatności

Garnki nadają się do gotowania indukcyjnego jeśli ich dno przyciąga magnes oraz jeśli są oznakowane jako przydatne do indukcji przez producenta.



Rozmiar garnków

Pola grzewcze automatycznie dostosowują się do rozmiaru naczynia – do pewnej granicy. Jednak magnetyczna część dna naczynia musi mieć minimalną średnicę, zależnie od średnicy pola grzewczego.ky.

Średnica pola grzewczego	Minimalna średnica dna naczynia
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Dźwięki

Możesz usłyszeć:

- Odgłos pękania: ze względu na różnorodność materiałów, z których naczynia są zbudowane.
- Gwizdy: kiedy używasz dwóch pól grzewczych, a na każdym z nich znajdują się naczynia zbudowane z odmiennych materiałów.
- Buczenie: kiedy używasz wysokiego poziomu mocy.
- Klikanie: przy przełączaniu elektrycznym.
- Syczenie, bzyczenie: kiedy działa wentylator.

To normalne odgłosy pracy, nie świadczące o żadnych usterkach.

Korzystanie z odpowiednich naczyń

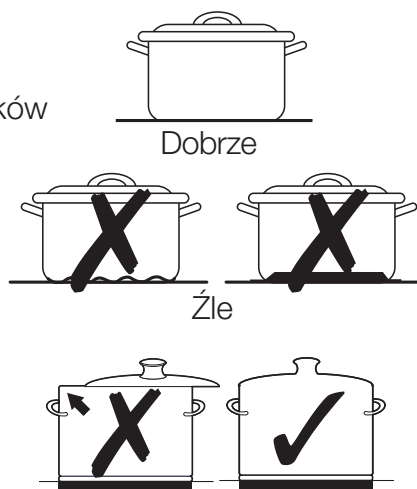
Lepsze garnki zapewniają lepsze efekty.

- Dobre garnki rozpoznaje się po dnie. Dno powinno być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Przy zakupie nowych garnków, zwracaj uwagę na średnicę dna. Producenci często podają średnicę górnej obwódki garnka.
- Nie używaj garnków o uszkodzonym dnie, o nierównych krawędziach lub zadziorach. Jeśli garnek przesuniesz po powierzchni płyty, to może się pojawić trwała rysa.
- Zimne dno naczyń jest zazwyczaj lekko wygięte do środka (wklęsłe). Nie powinno być nigdy wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Jeśli chcesz korzystać z naczyń specjalnych, np. szybkowaru, rondla do gotowania na wolnym ogniu albo woka, to kieruj się zaleceniami producenta.

Wskazówki odnośnie oszczędzania energii

 Poniżej podano sposoby na oszczędzanie energii.

- Najpierw kładź garnek, a dopiero potem włączaj pole grzewcze.
- Brudne pola grzewcze i dna garnków zwiększają zużycie energii.
- W miarę możliwości, szczelnie przykrywaj garnki przykrywkami.
- Wyłączaj pola grzewcze zanim skończysz gotowanie, tak by wykorzystać ciepło resztkowe do utrzymania ciepłoty potraw albo do rozmrażania.



Użycie dotykowych czujników sterowania

Użycie dotykowych czujników sterowania polega na dotykaniu pożądanego panelu koniuszkiem palca aż do zapalenia się lub zgaśnięcia odpowiedniego wyświetlacza, albo do uruchomienia pożądanego funkcji.

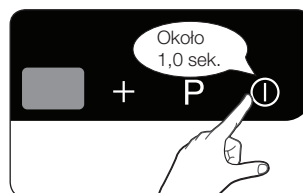
Uważaj by dotykać tylko jeden panel. Jeśli za bardzo rozplaszczysz palec, to może się uruchomić sąsiedni panel.



Włączanie urządzenia

1. Dotknij czujnik **włącz/wyłącz**  na około 1,0 sekundy.

2. Dotknij czujnik zabezpieczenia  na około 3 sekundy. Płyta została włączona.

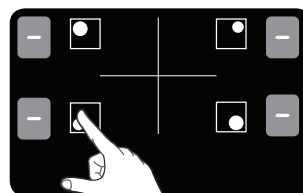
Na wyświetlaczu pojawi się symbol 



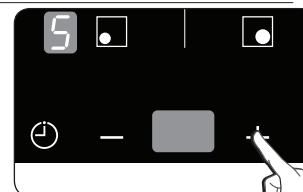
-  Po uruchomieniu czujnika **włącz/wyłącz** , który włączył urządzenie, musisz w ciągu około 1 minuty wybrać ustawienia grzania. W przeciwnym wypadku, urządzenie automatycznie się wyłączy z przyczyn bezpieczeństwa.

Wybór pola grzewczego i ustawień grzania


1. Aby wybrać pole grzewcze, dotknij odpowiadający klawisz pola grzewczego.



2. Do ustawień i regulacji poziomu mocy, służą **przełączniki ustawień grzania**.



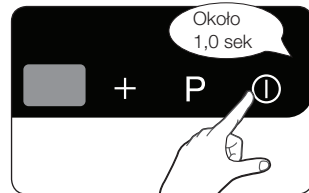
-  Jeśli w ciągu 3 sek po naciśnięciu pola grzewczego nie zostanie wybrany dotykem poziom mocy, to płyta się wyłączy.


- ✎ Jeśli przez ponad 10 sekund zostanie naciśnięty więcej niż jeden czujnik, z wyjątkiem – albo +, to rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłączy. Do zresetowania trzeba dotknąć czujnik sterowania **włącz/wyłącz** ①.
- ✎ Przytrzymanie klawisza danego pola grzewczego powoduje wyświetlenie się symbolu  na odpowiadającym polu na wyświetlaczu.

Wyłączanie urządzenia

Aby zupełnie wyłączyć urządzenie, posłuż się czujnikiem sterowania **włącz/wyłącz** ①.

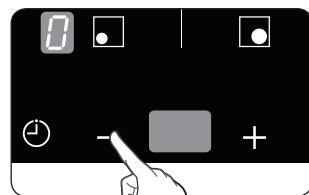
Dotknij czujnik **włącz/wyłącz** ① na około 1,0 sekundy.



- ✎ Kiedy dane pole grzewcze lub cała płyta zostanie wyłączona, wtedy o obecności ciepła resztkowego świadczy symbol  (jak "hot" czyli gorące) wyświetlany na wyświetlaczu, stosownie do odpowiadającego pola grzewczego.

Wyłączanie pola grzewczego

Aby wyłączyć pole grzewcze, przywróć ustawienie  za pomocą czujnika sterowania –.



- ✎ Aby wyłączyć szybciej, dwukrotnie dotknij klawisz odpowiadający danemu polu.

Korzystanie z zabezpieczenia przed dziećmi

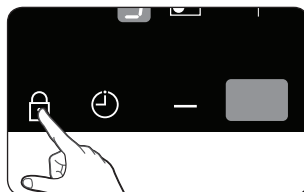
Zabezpieczenie to chroni przez nieświadomym włączeniem pola grzewczego i aktywacją płyty.

Panel sterowania, z wyjątkiem czujnika **włącz/wyłącz** ①, również można zablokować, aby zapobiec nieświadomej zmianie ustawień, np. na skutek przetarcia panelu szmatką.


Włączanie/wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

1. Dotknij czujnik **zabezpieczenia**  na około 3 sekundy.


Na potwierdzenie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



2. Dotknij dowolny czujnik sterowania.

 pojawi się na wyświetlaczu, wskazując na aktywację zabezpieczenia przed dziećmi.



3. Aby blokadę wyłączyć, ponownie dotknij czujnik **zabezpieczenia**  na około 3 sekundy. Na potwierdzenie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

ZEGAR

Istnieją dwa sposoby korzystania z zegara:

Jako wyłącznik czasowy:


Zegar automatycznie wyłącza pole grzewcze po upływie ustawionego czasu. Tej funkcji można użyć do kilku pól grzewczych jednocześnie.

Do odliczania:

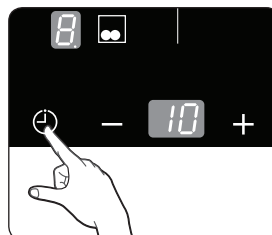
Z tej funkcji nie można korzystać, jeśli zostało włączone pole grzewcze.

Ustawienie wyłączenia czasowego

Pola grzewcze, dla których chcesz ustawić wyłączenie czasowe, muszą być włączone.

1. Użyj czujnika **zegara** , aby wybrać pole grzewcze, dla którego chcesz ustawić wyłączenie czasowe.

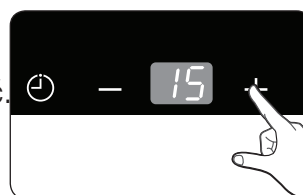
Po wybraniu pierwszego aktywnego pola grzewczego, dotknięcie czujnika zegara spowoduje wolne miganie odpowiadającego wskaźnika.



Przykładowo, przedni lewy wskaźnik odpowiada przedniemu lewemu polu grzewczemu. **15** pojawi się na wyświetlaczu zegara.

Następne pole aktywne wybiera się przez ponowne dotknięcie czujnika pola.

2. Przy pomocy – lub + ustaw pożądaną długość czasu, np. 15 minut, po którym pole grzewcze będzie się automatycznie wyłączać. Wyłączenie czasowe jest teraz aktywne.





Aby wyświetlić czas dla pozostałych pól grzewczych, dotknij klawisz odpowiadający polu grzewczemu.

Wtedy, odpowiadający wskaźnik zacznie wolno migać.

Ustawienia resetuje się przez (- lub +). Po upływie ustawionego czasu, dane pole grzewcze samoczynnie się wyłączy.

 Aby przyspieszyć to ustawianie, dotykaj **czujniki – lub +** aż do uzyskania pożądanej wartości.

 Aby anulować ustawienie zegara, po wybraniu pola grzewczego dotykaj jednocześnie – i + oraz **czujnika zegara** . Na wyświetlaczu pojawi się **111**.

Zegar do odliczania


Aby można było użyć zegara do odliczania, urządzenie musi być włączone, ale nie może być wybrane żadne pole grzewcze.

1. Dotknij czujnik zegara .

pojawi się na wyświetlaczu zegara **111**.

2. Ustaw pożądaną długość czasu za pomocą przełączników zegara (- lub +).

Funkcja odliczania jest teraz aktywna i na wyświetlaczu zegara wyświetlany jest pozostały czas.

Aby uregulować pozostały czas, dotknij czujnik **zegara** .

Ustawienia zmienia się przy pomocy przełączników zegara (- lub +).


3. Na koniec ustawienia czasu, przez 30 sekund zadźwięczy brzęczyk i wskaźnik zegara wyświetli **--**.

Sterowanie podwyższeniem mocy

Funkcja podwyższenia mocy **P** umożliwia dodanie mocy do każdego pola grzewczego (np.: do szybkiego zagotowania dużej ilości wody).

Funkcja podwyższenia mocy jest aktywna maksymalnie przez 5 minut, dla każdego pola grzewczego.

Po tym czasie, pole grzewcze automatycznie wraca do poziomu mocy **9**.

 W pewnych okolicznościach, funkcja podwyższenia mocy może być wyłączana, ze względu na bezpieczeństwo wewnętrznych elementów elektronicznych płyty.

Zarządzanie zasilaniem

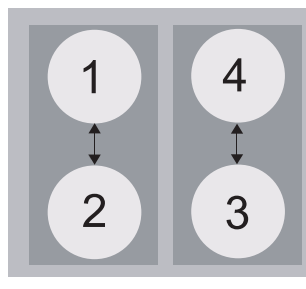
Pola grzewcze dysponują przypisaną im, maksymalną mocą.

Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji podwyższenia mocy, to funkcja zarządzania mocą automatycznie obniży ustawienie grzania drugiego pola w parze.

- Strona lewa: Para - pola grzewcze 1 i 2
- Strona prawa: Para - pola grzewcze 3 i 4

Wskaźnik takiego pola grzewczego zmieni się z ustawionego na możliwe maksymalne ustawienie grzania.

- Przykład:



Ostatnie ustawienie grzania dla pola grzewczego (nr 3)	Ustawienie grzania dla pola grzewczego w parze (nr 4)	
	Oryginalne ustawienie grzania	Automatycznie zmienione ustawienie grzania
Posílený výkon	poziom 6	poziom 2

Sugerowane ustawienia do gotowania konkretnych potraw


Podane w tabeli liczby traktować jako zgrubne wytyczne. Ustawienia grzania dla różnych metod gotowania należą od ilości zmiennych, takich jak jakość naczyń oraz rodzaj i ilość przetwarzanej żywności.


Ustawienie przełączników	Metoda gotowania (sporządzania)	Przykładowe zastosowania
9/P	Podgrzewanie Smażenie w małej ilości z ciągłym mieszaniem Smażenie	Ogrzewanie dużych ilości płynu, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (rumienienie gulaszu, duszenie mięsa)
7-8	Intensywne smażenie	Stek, befsztyk z polędwiczki, babka ziemniaczana, kiełbaski, naleśniki
5-6	Smażenie	Sznyceł, wątróbka, ryby, kotlet mielony/siekany, jaja sadzone
3-4	Parowanie Duszenie Gotowanie	Parowanie i duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i dan mlecznych
1-2	Topienie	Topienie masła, rozpuszczanie żelatyny, topienie czekolady

- Ustawienia grzania wskazane w tabeli mają wartość wskaźnikową.
- Będziesz musiał(a) sam(a) ustalić dokładne ustawienia grzania, zależnie od posiadanych naczyń i żywności.

Czyszczenie i pielęgnacja

Płyta indukcyjna

OSTRZEŻENIE  Środki czyszczące nie mogą wejść w kontakt z nagrzaną powierzchnią ze szkła ceramicznego. Środki po myciu należy zmyć odpowiednią ilością czystej wody, ponieważ po nagraniu mogą nabyć własności żrących. Nie stosować agresywnych środków czyszczących, takich jak aerozole do piekarników i grilli, ani druciaków, ani środków do szorowania.


 Myj powierzchnię ze szkła ceramicznego po każdym użyciu, kiedy jest jeszcze ciepła. Dzięki temu rozlane produkty nie przywrą do powierzchni. Usuwaj osady, ślady z wody, krople tłuszczu i przebarwienia metalu przy pomocy dostępnych w handlu środków do mycia szkła ceramicznego albo stali nierdzewnej.

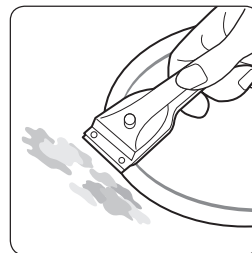
Lekkie zabrudzenie

1. Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.
2. Wytrzyj do sucha czystą szmatką. Na powierzchni nie mogą zostać żadne pozostałości środka do mycia.
3. Raz w tygodniu dokładnie umyj całą powierzchnię ze szkła ceramicznego przy pomocy dostępnych w handlu środków do mycia szkła ceramicznego albo stali nierdzewnej.
4. Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty przy użyciu odpowiedniej ilości czystej wody i wytrzyj do sucha czystą, niezostawiającą kłaczków ściereczką.

Uporczywe zabrudzenie


1. Do usunięcia śladów po wykipieniu i uporczywych plam, użyj skrobaka do szkła.
2. Skrobak ustaw pod kątem do szklano-ceramicznej powierzchni.
3. Zeskrob zabrudzenie.

 Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w specjalistycznych sklepach.




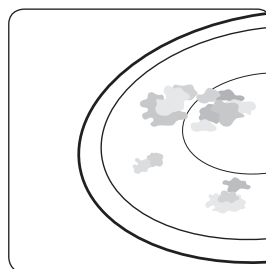
Trudne zabrudzenia

1. Przypalony cukier, roztopione tworzywo, folię aluminiową i inne materiały usuwaj skrobakiem do szkła – natychmiast, póki są jeszcze gorące.


 Uważaj, możesz się poparzyć przy operowaniu skrobakiem
VAROVÁNÍ do szkła na gorącym polu grzewczym.

2. Normalnie wyczyść płytę, kiedy już ostygnie.
Jeśli pole grzewcze, na którym coś się stopiło, zdążyło ostygnąć – ogrzej je ponownie do umycia.

-  Nie da się usunąć rys i ciemnych skaz na powierzchni szklano-ceramicznej, spowodowanych np. przez patelnię o ostrych brzegach, . Jednak, nie obniżają one funkcjonalności płyty.



Rama płyty (opcja)

 Do czyszczenia ramy nie stosuj środków na bazie octu, soku z cytryny ani środków do usuwania kamienia, ponieważ mogą one spowodować powstanie matowych skaz.
VAROVÁNÍ

1. Ramę przetrzyj wilgotną ściereczką.
2. Nawilż przyschnięte pozostałości mokrą szmatką. Wytrzyj na mokro, a potem do sucha.

Jak uniknąć uszkodzenia płyty


- Nie traktuj płyty jak blatu. Nie magazynuj na niej niczego.
- Nie włączaj płyty, jeśli nie ma na niej garnków albo jeśli są puste.
- Szkło ceramiczne jest bardzo twarde i odporne na gwałtowne zmiany temperatury, ale nie jest nietłukące. Można je uszkodzić bardzo ostrym lub twardym przedmiotem, zrzuconym na płytę.
- Nigdy nie kładź garnków na ramie, bo może się to skończyć porysowaniem lub uszkodzeniem wykończenia.

- Unikaj rozlewania płynów kwaśnych na ramę, np. octu, soku z cytryny, środków do usuwania kamienia, ponieważ mogą one spowodować powstanie matowych plam.
- Jeśli cukier lub roztwór zawierający cukier zetknie się z gorącym polem grzewczym i roztopi, to należy go natychmiast usunąć skrobakiem do szkła, póki jest gorący. Jeśli pozostawi się go do ostygnięcia, to przy usuwaniu może uszkodzić powierzchnię.
- Z dala od szklano-ceramicznej powierzchni trzymaj materiały, które mogłyby się roztopić na płycie, np. folia aluminiową i folie do piekarnika. Jeśli tego typu materiał roztopi się na płycie, to natychmiast go usuń skrobakiem.

Gwarancja i serwis

Często zadawane pytania i usuwanie usterek

Istnieją usterki, które wynikają z drobnych błędów, łatwych do naprawienia z pomocą poniższych zaleceń. Jeśli zalecenia nie pomogą, nie staraj się niczego samodzielnie naprawiać.

-  Naprawy zlecaj tylko wykwalifikowanemu serwisantowi.
- VAROVÁNÍ** Samowolne naprawy są niebezpieczne dla użytkownika. Jeśli płyta wymaga naprawy, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.

Co robić, jeśli nie działają pola grzewcze?

Sprawdź następujące możliwości:

- Czy bezpiecznik w instalacji domowej (skrzynce bezpiecznikowej) jest nienaruszony; jeśli kilkakrotnie wybije bezpiecznik, to wezwij elektryka.
- Czy urządzenie zastało prawidłowo włączone.
- Czy palą się wskaźniki na panelu sterowania.
- Czy dane pole grzewcze zostało włączone.
- Czy pola grzewcze mają pożądane ustawienia grzania.

Co robić, jeśli nie pola grzewcze nie chcą się włączyć

Sprawdź następujące możliwości:

- Czy minął okres ponad 10 sekund między kolejnymi uruchomieniami przycisku włącz/wyłącz, i czy włącza się pożądane pole grzewcze (zob. rozdz. "Włączanie urządzenia").
- Czy panel sterowania nie jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem.

Co robić jeśli wszystko poza wskaźnikiem ciepła resztkowego

nagle przestanie się wyświetlać?

Może to wynikać z dwóch powodów:

- Przypadkowe uruchomienie czujnika włącz/wyłącz.
- Panel sterowania jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem.

Co robić jeśli po wyłączeniu pól grzewczych, nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ?

Sprawdź następującą możliwość:

- Pole grzewcze było krótko używane, nie zdążyło się wystarczająco nagrzać. Jeśli pole grzewcze jest gorące, to skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.

Co robić, jeśli pole grzewcze nie chce się włączyć ani wyłączyć?

Może to wynikać z poniższych powodów:

- Panel sterowania jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.

Co robić jeśli wyświetlają się takie symbole ?

Sprawdź, co następuje:

- Panel sterowania jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem. Zresetuj naciskając czujnik sterowania „On/Off”.

Co robić jeśli wyświetla się taki symbol ?

Sprawdź, co następuje:

- Czy naczynie jest nieodpowiednie lub za małe, albo brak naczynia na polu grzewczym.
- Jeśli zastosujesz odpowiednie naczynia, komunikat zniknie.

Co robić jeśli po wyłączeniu płyty dalej pracuje wentylator?

Sprawdź, co następuje:

- Po tym jak skończysz pracę przy płycie, wentylator działa samoczynnie żeby ostudzić elektronikę płyty,
- A po schłodzeniu elektroniki płyty, wentylator wyłączy się.

Jeśli wezwiesz serwisanta z powodu własnego błędu w obsłudze, to serwisant może zażądać zapłaty za wizytę, nawet w okresie gwarancyjnym.

SERVIS

Przed wezwaniem pomocy lub serwisanta, przeczytaj rozdział “Usuwanie usterek”.

Jeśli nadal potrzebujesz pomocy, postępuj w sposób opisany poniżej.

Czy to usterka techniczna?

Jeśli tak, skontaktuj się z punktem serwisowym.

Przygotuj się do rozmowy przez telefon. Skróci to okres diagnozy, zatem łatwiej będzie zdecydować czy wizyta serwisanta jest potrzebna.

Zwróć uwagę na następujące informacje:

- Na czym polega problem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Kiedy masz dzwonić, przygotuj sobie model i numer seryjny urządzenia. Ta informacja znajduje się na tablicy znamionowej, w następującej kolejności:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy byś te informacje wpisał(a) tutaj, to będzie je łatwo znaleźć:

Model: _____

Numer seryjny: _____

Kiedy ponosisz koszty, nawet jeśli trwa okres gwarancji?

- Kiedy mogłaś/mogłeś samodzielnie usunąć problem, stosując jedno z rozwiązań podanych w rozdziale “Usuwanie usterek”.
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt, ponieważ nie uzyskał wystarczającej informacji przez telefon, i np. musiał jechać dodatkowo po brakujące części zamienne. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej zgodnie z opisem powyżej zaoszczędzi ci takich kosztów.

Dane techniczne

Dane techniczne

NZ64F3NM1AB

Rozmiary urządzenia	Szerokość	590 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	57 mm
Rozmiar wycięcia blatu	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
Napięcie przyłączeniowe		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Moc przyłączeniowa przy maksymalnym obciążeniu		7.2 kW
Ciężar	Netto	10.5 kg
	Brutto	12.0 kg

Dane techniczne

Pola grzewcze

Położenie	Średnica	Moc
Z tyłu po lewej	220 mm	2350W/zwiększone do 2600W
Z przodu po lewej	140 mm	1250W/zwiększone do 1500W
Z przodu po prawej	220 mm	2350W/zwiększone do 2600W
Z tyłu po prawej	140 mm	1250W/zwiększone do 1500W

Uwaga:

Uwaga:



Pytania lub komentarze

Kraj	Połączenie	Albo odwiedź nas on-line
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64F3NM1AB

Indukční varná deska

Návod k použití

Šetříme
životní
prostředí

100 %

Recyklovaný papír

Tento návod k použití je vyroben z 100% recyklovaného papíru.

CZECH

Možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Pro přístup k dalším službám prosím zaregistrujte svůj spotřebič na

www.samsung.com/register













SAMSUNG

Používání tohoto návodu

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Věnujte pozornost zejména bezpečnostním informacím, které jsou uvedeny v následující části. Návod si uschovejte pro budoucí použití. Pokud dojde k převodu vlastnictví spotřebiče, nezapomeňte novému uživateli předat tento návod.

Důležité bezpečnostní symboly a opatření

V návodu jsou použity následující symboly:

 VAROVÁNÍ	Riskantní a nebezpečné postupy, které mohou vést k vážnému zranění nebo usmrcení
 POZOR	Riskantní a nebezpečné postupy, které mohou vést k lehčímu zranění nebo poškození majetku
 POZOR	Aby se předešlo riziku požáru, exploze, zásahu elektrickým proudem nebo zranění během používání spotřebiče, dodržujte základní bezpečnostní opatření
	Nepokoušejte se
	Nerozebírejte
	Nedotýkejte se
	Dodržujte instrukce
	Vypojte zástrčku ze zásuvky
	Ujistěte se, že je spotřebič uzemněn, abyste předešli zásahu elektrickým proudem
	Kontaktujte servisní středisko
	Poznámka
	Důležité

Bezpečnostní pokyny

Bezpečnostní aspekty tohoto spotřebiče jsou v souladu se všemi přijatými technickými a bezpečnostními standardy. Jako výrobci se ovšem domníváme, že je naší zodpovědností, abychom vás seznámili s následujícími bezpečnostními pokyny.



VAROVÁNÍ

Bezpečnost při zapojení do elektřiny

Ujistěte se, že je spotřebič správně nainstalován a uzemněn výhradně kvalifikovaným technikem.

Servis spotřebiče by měli provádět pouze kvalifikované osoby.

Opravy provedené jednotlivci bez vhodné kvalifikace mohou způsobit zranění nebo závažné poruchy. Pokud váš spotřebič potřebuje opravit, kontaktujte místní servisní středisko.

Nedodržením těchto pokynů může dojít k poškození spotřebiče a ztrátě záruky.

Vestavěné spotřebiče lze používat pouze poté, co byly instalovány do skříněk nebo pracovních prostor, které jsou v souladu s danými standardy. Těmito instrukcemi se zajistí dostatečná ochrana proti vodivému spojení v souladu se základními bezpečnostními standardy. Pokud má váš spotřebič poruchu nebo se na něm objeví trhliny či praskliny, postupujte takto:

- vypněte všechny varné plotýnky;
- odpojte varnou desku od elektrické sítě; a
- kontaktujte své místní servisní středisko.



VAROVÁNÍ

Bezpečnost dětí

Tento spotřebič by neměly používat děti či nespolehlivé osoby bez vhodného dozoru zodpovědné dospělé osoby.

Děti by spotřebič neměly používat jako hračku.

Při vaření budou varné plotýnky horké. Držte spotřebič mimo dosah dětí.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřejí na vysokou teplotu.

Vyvarujte se kontaktu s topnými články.

Děti do 8 let by se neměly pohybovat v blízkosti spotřebiče, pokud nejsou pod dozorem dospělé osoby.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem zodpovědné osoby nebo pokud jim byly poskytnuty příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče a pokud si tyto osoby a děti uvědomují možná nebezpečí. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Děti by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče bez dozoru dospělé osoby.



VAROVÁNÍ

Bezpečnost během používání

Tento spotřebič je určen pro běžné domácí vaření a smažení. Není určen pro komerční nebo průmyslové použití.

Varnou desku nikdy nepoužívejte pro vytápění místnosti.

Při připojení elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti varné desky buďte opatrní. Hlavní přívod nesmí s deskou přijít do styku.

Přepálený tuk a olej může velmi rychle vzplanout. Při přípravě jídel na tuku nebo oleji, např. při smažení hranolků spotřebič nikdy neopouštějte bez dozoru.

Po použití varné plotýnky vypněte.

Ovládací panely vždy uchovávejte čisté a suché.

Na desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Mohlo by dojít k požáru.

Varnou desku nepoužívejte k ohřívání hliníkové fólie, produktů zabalených v hliníkové fólii nebo zmrazených jídel balených v hliníkovém nádobí.

Při nepozornosti by vás mohl spotřebič popálit.

Kabely elektrických spotřebičů nesmí přijít do styku s horkým povrchem varné desky nebo horké kuchyňské nádoby.

Varnou desku nepoužívejte k sušení oblečení.

V policích nebo zásuvkách pod varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé materiály, například spreje a čisticí prostředky.

VAROVÁNÍ: Uživatelé s kardiostimulátorem a transplantovaným srdcem se musí od zapnutých indukčních varných plotýnek držet v minimální vzdálenosti 30 cm. Pokud máte pochybnosti, měli byste se poradit s výrobcem spotřebičem nebo vaším lékařem.

VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.

NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu neskladujte žádné předměty.



Bezpečnost při čištění

Před čištěním spotřebič vždy vypněte.

Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čističi.

Varnou desku čistěte podle pokynů pro čištění a péči v tomto návodu.

Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.

K čištění povrchu desky nepoužívejte drsné čisticí houbičky nebo drátěnky, protože by mohly povrch poškrábat, čímž by mohlo dojít k poškození skla.



Bezpečnostní instrukce pro připojení k napájení

- ☒ Tento spotřebič musí být nainstalován kvalifikovaným technikem, který byl vyškolen výrobcem pro instalaci varných desek. Prosím přečtěte si část „Instalace varné desky“.

Připojte napájecí kabel do síťové zásuvky a zásuvku používejte pouze pro tento spotřebič. Napájecí zástrčku pevně připojte do síťové zásuvky. Nepoužívejte prodlužovací šňůru.

- Pokud nedodržíte uvedené pokyny a zásuvku budete používat s jinými zařízeními pomocí prodlužovací šňůry nebo prodlužovacího napájecího kabelu, může dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.

- Nepoužívejte elektrický transformátor. Mohlo by dojít k požáru nebo zásahu elektrickým proudem.

Instalaci tohoto spotřebiče musí provést kvalifikovaný technik nebo servisní společnost.

- Pokud to nedodržíte, může dojít k zásahu elektrickým proudem, požáru, výbuchu, poruchám produktu nebo zranění

Po instalaci by mělo být možné spotřebič vypojit ze sítě.

Zástrčka by měla být volně přístupná nebo by měla být opatřena spínačem v pevném propojení, který je v souladu s elektroinstalačními předpisy.

Spotřebič neinstalujte do blízkosti ohřivačů nebo hořlavých materiálů.

Spotřebič neinstalujte na vlhká, mastná nebo prašná místa, na místa vystavená slunečnímu svitu a vodě (dešti).

Tento spotřebič neinstalujte na místa, kde by mohlo dojít k úniku plynu.

- Mohlo by to způsobit požár nebo zásah elektrickým proudem.

Spotřebič není určen pro instalaci do automobilů, karavanů a podobných dopravních prostředků.

Spotřebič musí být řádně uzemněn.

Spotřebič neuzemňujte k vedení plynu, plastové, vodovodní nebo telefonní lince.

- Mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem, výbuchu nebo problémům se spotřebičem.

- Napájecí kabel nikdy nezapojujte do síťové zásuvky, která není správně uzemněná. Ujistěte se, že je v souladu s místními a národními nařízeními.



Výstražné značky pro instalaci

- ★ Tento spotřebič by měl být umístěn tak, aby byl k zástrčce volný přístup.
 - V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru kvůli úniku elektrické energie.Spotřebič nainstalujte na rovný a tvrdý podklad, který unese jeho váhu.
 - Jinak může dojít k nezvyklým vibracím, zvukům nebo problémům s produktem.Spotřebič nainstalujte tak, abyste zachovali dostatečný odstup od stěny.
 - V opačném případě může dojít k požáru v důsledku přehřátí.Minimální výška volného prostoru nutného nad vrchním povrchem desky.



Důležité značky pro zapojení do elektřiny


- ★ Pomocí suché látky z koncovek síťové zástrčky a kontaktů pravidelně odstraňujte všechny cizí látky, např. prach nebo vodu.
 - Odpojte síťovou zástrčku a vyčistěte ji suchým hadříkem.
 - V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.
- ★ Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky, aby kabel směřoval k podlaze.
 - Pokud zástrčku připojíte opačně, elektrické vodiče uvnitř kabelu se mohou poškodit a způsobit zásah elektrickým proudem nebo požár.
- ☐ Zástrčku pevně zasuňte do zásuvky. Nepoužívejte poškozenou zástrčku, poškozený napájecí kabel nebo povolenou zásuvku.

- Mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru. Za napájecí kabel netahejte, ani ho nadměrně neohýbejte. Napájecí kabel nepřekrucujte. Napájecí kabel nevěšte na kovové předměty, neumísťujte na něj těžké předměty, nekládejte ho mezi předměty, ani ho nezatlačujte do prostoru za spotřebičem.
- Mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru. Při vyjímání zástrčky za napájecí kabel netahejte.
- Síťovou zástrčku vyjměte uchopením zástrčky.
- V opačném případě by mohlo dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.

 Pokud se přístroj nebo kabel poškodí, kontaktujte své nejbližší servisní středisko.




Výstražné značky pro zapojení do elektřiny

-  Pokud se spotřebič dlouho nepoužívá nebo při bouřce vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- V opačném případě by mohlo dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.
- Pokud se spotřebič dlouho nepoužívá nebo při bouřce vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- V opačném případě by mohlo dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.



Důležité značky pro používání

-  V případě úniku plynu (např. propan, plyn LP atd.) okamžitě vyvětrejte místnost a nedotýkejte se zástrčky. Nedotýkejte se spotřebiče ani napájecího kabelu.
- Nepoužívejte ventilátor.
 - Jiskření by mohlo způsobit výbuch nebo požár.
- Při používání je spotřebič horký. Dávejte pozor, abyste se nedotkli ohřívacích částí uvnitř desky.
- Při vyjímání jídla ze spotřebiče VŽDY používejte rukavice, aby nedošlo k popálení.

VAROVÁNÍ: Obsah dětských lahví je před podáváním nutné promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení.

Pokud je napájecí kabel poškozen, požádejte výrobce, servisního technika nebo jinou kvalifikovanou osobu o jeho výměnu, aby nedošlo k úrazu.

Dohlídněte, aby si děti se spotřebičem nehrály.

VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat spotřebič bez dozoru pouze tehdy, pokud jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ho bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

- ✱ Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osobami, které nemají dostatečnou zkušenost a znalosti, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud nebyly o používání spotřebiče poučeny.

VAROVÁNÍ: Během používání se mohou přístupné části spotřebiče zahřát. Chraňte děti před popálením.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch desky poškozen, vypněte desku, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem. Desku nepoužívejte, dokud nedojde k výměně skleněného povrchu desky.

Na povrch desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce, poklice, protože by se mohly zahřát.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- ☐ Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama.
 - Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.Nevypínejte spotřebič tím, že během jeho používání odpojíte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
 - Při opětovném zapojení zástrčky napájecího kabelu do zásuvky může dojít k jiskření a k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.Udržujte veškeré obalové materiály mimo dosah dětí, protože mohou být pro děti nebezpečné.

- Pokud si dítě nasadí pytel na hlavu, může dojít k udušení.
 - V opačném případě by mohlo dojít k zásahu elektrickým proudem, popáleninám nebo zraněním. Tento spotřebič nepoužívejte pro jiné účely než vaření.
 - V opačném případě může dojít k požáru.
Neohřívejte potraviny zabalené v plastovém nebo papírovém obalu.
 - V opačném případě může dojít k požáru.
Neohřívejte potraviny nepřehřívejte.
 - Mohlo by dojít k požáru.
Neohřívejte potraviny zabalené v papíru, jaký se používá na časopisy nebo noviny.
 - Mohlo by dojít k požáru.
Do okolí desky nepokládejte hořlavé spreje nebo hořlavé předměty.
 - Mohlo by dojít k požáru nebo výbuchu.
- Při ohřívání tekutin, jako je káva, čaj, likéry nebo voda, nebo tekutých jídel, jako je kari, polévka, šťáva z masa používejte nižší teplotu ohřevu a během ohřívání obsah míchejte.
- Při použití vyššího stupně ohřevu **může dojít k překypění obsahu** a vážným popáleninám.

-
- Do vstupních a výstupních otvorů nestrkejte prsty, cizí látky ani kovové předměty (např. špendlíky nebo jehly). Pokud do těchto otvorů strčíte cizí látky, odpojte zástrčku ze zásuvky a kontaktujte poskytovatele spotřebiče nebo nejbližší servisní středisko.
- V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem nebo zranění.
- NIKDY nádobu nenaplňujte po horní okraj a vyberte si nádobu, která je širší u horního okraje než u dolního okraje, čímž zabráníte přetečení tekutiny přes okraj. Lahve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí vybuchnout.
- NIKDY neohřívejte dětské lahve s nasazeným dudlíkem, protože v případě přehřátí by lahev mohla vybuchnout.
- Síťový kabel nebo zástrčku neponořujte do vody a uchovávejte je mimo dosah ohříváných ploch.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud jsou síťový kabel nebo zástrčka poškozeny.

VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly vybuchnout.

-
- ☒ Nepokoušejte se sami spotřebič opravovat, rozebírat nebo modifikovat.
 - Nepoužívejte jinou pojistku (např. měděný, ocelový kabel atd.) než je standardní pojistka.
 - Pokud spotřebič potřebuje opravit nebo přinstalovat, kontaktujte své nejbližší servisní středisko.
 - V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem, požáru, problémům s produktem nebo zranění.
-
- ☒ Pokud do spotřebiče vnikne cizí látka, např. voda, odpojte spotřebič a kontaktujte nejbližší servisní středisko.
 - V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru
-
- ☒ Pokud dojde k zatopení spotřebiče, prosím obraťte se na nejbližší servisní středisko.
 - V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.

Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, zápach hoření nebo z něho šíří kouř, okamžitě odpojte zástrčku a kontaktujte nejbližší servisní středisko.

 - V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.



POZOR

Výstražné značky pro používání

- ☒ Dávejte pozor, protože nápoje a jídla mohou být po ohřátí velmi horká.
 - Obzvláště pokud krmíte dítě, zkontrolujte, že je jídlo dostatečně vychlazené.

Při ohřívání tekutin, např. vody nebo jiných nápojů dávejte pozor.

- Vyhněte se kluzkým nádobám s úzkým hrdlem.
- V opačném případě může dojít k překypění obsahu a popáleninám.

Jídlo nebo jinou část nevyjímejte okamžitě po dovaření.

- Používejte kuchyňské rukavice, protože jídlo může být velmi horké a mohli byste se popálit. Pokud povrch desky praskne, vypněte vypínač spotřebiče.
- V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem.

★ Malá množství jídla vyžadují kratší čas ohřevu.

Při normálním ohřevu může dojít k přehřátí nebo spálení jídla.

Dohlédněte na to, aby si děti se spotřebičem nehrály.

Před otevřením víka desky byste měli z víka odstranit jakékoliv nečistoty a povrch desky by se měl před zavřením víka nechat zchladit (platí pouze pro modely s víkem).

☒ Na vrchní část spotřebiče se nestavte ani na něj nepokládejte žádné předměty (např. prádlo, víko desky, zapálené svíčky, zapálené cigarety, nádobí, chemikálie, kovové předměty atd.).

- V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem, problémům se spotřebičem nebo zranění.

Spotřebič neobsluhujte mokřýma rukama.

- V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem.

Na povrch spotřebiče nestříkejte prchavé látky např. insekticidy.

- Krom škodlivého působení na lidské zdraví to může také způsobit zásah elektrickým proudem, požár nebo problémy s produktem.

Spotřebič nepokládejte na žádné křehké předměty, např. na kuchyňský dřez nebo skleněné předměty.

- Dřez nebo skleněný předmět by se tím mohl poškodit.

Při odstraňování obalu z jídla okamžitě po vyjmutí ze spotřebiče postupujte opatrně.

- Pokud je jídlo horké, po odstranění obalu může dojít k úniku horké páry, která vás může popálit.

Spotřebič neodpojujte ze zásuvky vytažením za napájecí kabel, vždy zástrčku pevně uchopte a vytáhněte ji přímo ven ze zásuvky.

- Poškození kabelu může způsobit zkrat, požár a/nebo zásah elektrickým proudem.

Spotřebiče nejsou určeny pro obsluhu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Na varnou desku dlouho nezářte (platí pouze pro modely s instalovanou halogenovou lampou).

Po použití vypněte desku pomocí ovladače a nespolehejte se pouze na snímač kontroly přítomnosti hrnců (platí pouze pro modely s instalovaným snímačem kontroly přítomnosti hrnců).



Důležité výstražné značky pro čištění

- ☐ Spotřebič nečistěte tak, že na něj budete přímo stříkat vodu
Nepoužívejte benzen, ředidlo nebo alkohol.
 - Mohlo by dojít ke změně barvy, deformaci, poškození, požáru, zásahu elektrickým proudem nebo požáru.Před čištěním nebo údržbou vypojte spotřebič ze zásuvky.
 - V opačném případě může dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.Pro vlastní bezpečnost nepoužívejte vysokotlaké vodní čisticí prostředky ani parní čističe.



Výstražné značky pro čištění

- ☑ Deska by se měla pravidelně čistit a měli byste z ní odstraňovat jakékoliv zbytky jídel.
Pokud nebudete desku udržovat v čistém stavu, může to vést k opotřebenosti povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a pravděpodobně mít za následek nebezpečnou situaci.
- ☐ Dávejte pozor, abyste se při čištění spotřebiče (vnější/vnitřní části) nezranili.
 - Mohli byste se zranit při čištění ostrých hran spotřebiče.Spotřebič nečistěte pomocí parního čističe.
 - Mohlo by to způsobit korozi.

Pokyny pro likvidaci



VAROVÁNÍ

Likvidace obalového materiálu

Veškerý obalový materiál spotřebiče je plně recyklovatelný. Kartony a pevné pěnové části jsou náležitě označeny. Prosím zlikvidujte obalový materiál a staré spotřebiče s ohledem na bezpečnost a životní prostředí.



VAROVÁNÍ

Správná likvidace vašeho starého spotřebiče

VAROVÁNÍ: Před likvidací vašeho starého spotřebiče zajistěte, aby nepředstavoval zdroj nebezpečí.

Nechte spotřebič odpojit od zdroje napětí kvalifikovaným technikem a odstraňte síťový kabel.

Spotřebič nesmí být likvidován spolu s domovním odpadem.

Informace o termínech a místech sběru odpadu získáte od příslušného úřadu v místě bydliště.



Správná likvidace tohoto produktu

(Elektrotechnický & elektronický odpad)

(Platí v zemích se systémy pro recyklovaný sběr odpadu)

Toto označení na výrobku, příslušenství nebo průvodní literatuře znamená, že produkt a jeho elektronické příslušenství (např. nabíječka, sluchátka, USB kabel) by se neměly likvidovat s ostatním domovním odpadem. Případnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví můžete předejít tím, že budete tyto výrobky oddělovat od ostatního odpadu a vrátíte je k recyklaci.

Uživatelé v domácnostech by pro podrobnější informace, jak ekologicky bezpečně naložit s těmito výrobky, měli kontaktovat buď prodejce, nebo příslušný úřad v místě bydliště.

Průmysloví uživatelé by měli kontaktovat svého dodavatele a prověřit podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a ani jeho elektronické příslušenství by neměly být likvidovány spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Obsah

Instalace varné desky

192

- 192 Směrnice a soulad s předpisy
- 192 Bezpečnostní pokyny pro instalaci
- 193 Připojení k hlavnímu přívodu elektrické energie
- 195 Instalace do kuchyňské desky

Součásti a funkce

197

- 197 Varné plotýnky
- 197 Ovládací panel
- 198 Součásti
- 198 Indukční ohřev
- 199 Hlavní funkce vašeho spotřebiče
- 200 Bezpečnostní vypnutí
- 201 Indikátor zbytkového tepla
- 201 Zjišťování teploty
- 202 Počáteční čištění

Než začnete

202

Používání varné desky

202

- 202 Používání vhodného nádobí na vaření
- 203 Test vhodnosti
- 203 Velikost nádobí
- 203 Ovládání zvuků
- 204 Používání vhodného nádobí
- 205 Používání dotykových senzorů ovládání
- 205 Zapnutí spotřebiče
- 205 Výběr varné plotýnky a nastavení intenzity ohřevu
- 206 Vypnutí spotřebiče
- 206 Vypnutí varné plotýnky
- 206 Používání dětské bezpečnostní pojistky
- 207 Časovač
- 209 Ovládání funkce posílení výkonu
- 209 Řízení výkonu
- 210 Doporučená nastavení pro vaření specifických druhů potravin

Čištění a údržba

211

- 211 Varná deska
- 212 Rámeček varné desky (volitelné)
- 212 Jak předejít poškození spotřebiče

Záruka a servis

214

- 214 Nejčastější dotazy a řešení problémů
- 216 Servis

Technické údaje

217

- 217 Technické údaje
- 217 Varné plotýnky

Instalace varné desky



VAROVÁNÍ

Ujistěte se, že je spotřebič správně instalován a uzemněn kvalifikovanou osobou.

Dodržujte tento pokyn. Na případná poškození v důsledku nesprávné instalace se záruka nevztahuje.

Technické údaje jsou uvedeny na konci tohoto návodu.

Směrnice a soulad s předpisy

Tento spotřebič vyhovuje následujícím normám:

- EN60335-1 a EN60335-2-6 týkající se bezpečnosti elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely;
- EN60350 nebo DIN44546/44547/44548 týkající se provozních funkcí elektrických sporáků, varných desek, trub a grilů pro domácnost;
- EN55011
- EN55014-2
- EN61000-3-2; a
- EN61000-3-3 týkající se základních požadavků na elektromagnetickou kompatibilitu (EMC).



Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnicím Evropské unie:

- 2006/95/EC, Směrnice o nízkém napětí
- 2004/108/EEC, Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě

Bezpečnostní pokyny pro instalaci

• Spotřebič je třeba zapojit do elektrické instalace, která umožňuje, aby bylo spotřebič na obou pólech možno odpojit od hlavního přívodu, přičemž šířka odstupu by měla být nejméně 3 mm.

Za vhodná izolační zařízení jsou považována samočinné ochranné pojistkové spínače, pojistky (šroubovací pojistky je třeba vyjmout z objímky), ochranné jističe a stykače.

• V rámci protipožární ochrany tento spotřebič vyhovuje normě EN60335-2-6. Tento typ spotřebiče lze nainstalovat tak, že bude po straně závěsná skříňka nebo stěna.

• Pod varnou deskou nesmí být zásuvky.

- Instalace musí zaručovat ochranu proti nárazu.
- Kuchyňská linka, do které je spotřebič nainstalován, musí vyhovovat požadavkům stability podle normy DIN 68930.
- V rámci ochrany proti vlhkosti je třeba všechny plochy utěsnit vhodným těsnicím prostředkem.
- Na vykachičkováných pracovních plochách musí být spoje v místě, kde varná deska sedí, zcela vyplněna spárovací hmotou.
- Na kuchyňské desce z přírodního nebo umělého kamene nebo na keramické kuchyňské desce je třeba fixační pružiny zatmelit vhodnou pryskyřicí nebo tmelem.
- Ujistěte se, že je spoj oproti pracovní desce řádně usazen a že tam nejsou žádné mezery. Není třeba používat další tmelení silikonem, protože by se při provádění servisu ztížilo odstranění desky.
- Při odstraňování desky je třeba varnou desku vytlačit zespodu.
- Pod varnou desku je třeba umístit lištu.
- Větrací otvory mezi spotřebičem a kuchyňskou linkou linky musí zůstat volné.

Připojení k hlavnímu přívodu elektrické energie

Před připojením zkontrolujte, zda jmenovité napětí spotřebiče uvedené na štítku odpovídá napájecímu napětí v síti. Štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

⚠ Než dráty zapojíte do obvodu, vypněte napájení obvodu.

VAROVÁNÍ

Napětí topného tělesa je 230V~. Tento spotřebič také dobře funguje v elektrických sítích s napětím 220V~ nebo 240V~. Varnou desku je třeba do hlavního přívodu zapojit pomocí zařízení, které umožňuje odpojení spotřebiče od hlavního přívodu na obou pólech a které má šířku odstupů kontaktů minimálně 3 mm, např. automatické pojistkové spínače, ochranné jističe nebo pojistky.

⚠ Kabely musí být zapojeny v souladu s předpisy. Šroubky svorek je třeba pevně utáhnout.

VAROVÁNÍ

⚠ Jakmile je varná deska připojena k síťovému přívodu, s použitím vhodného nádobí krátce každou plotýnku postupně zapněte na maximální výkon a zkontrolujte, zda jsou připraveny k použití.

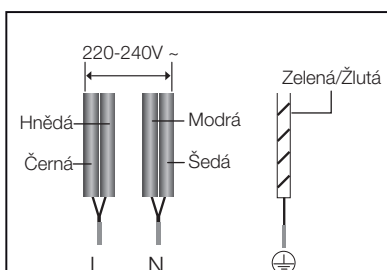


Při prvním zapnutí varné desky svítí všechny kontrolky a je aktivována funkce dětské bezpečnostní pojistky.

VAROVÁNÍ ⚠ Věnujte pozornost (soulad) fázím a neutrálnímu rozvržení spotřebičů a zapojení v domácnosti (schémátům zapojení); jinak může dojít k poškození součástek.
Na škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace se záruka nevztahuje.

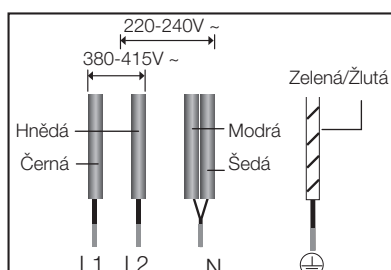
VAROVÁNÍ ⚠ Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele servisu.

• 1N~



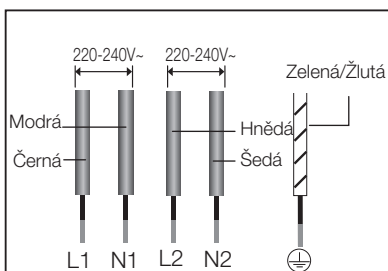
32A 1N ~

• 2N~: před zapojením oddělte dvoufázové kabely (L1 a L2).



16A 2N ~


2x1N~: Separate the wires before connection.



16A 2X1N~

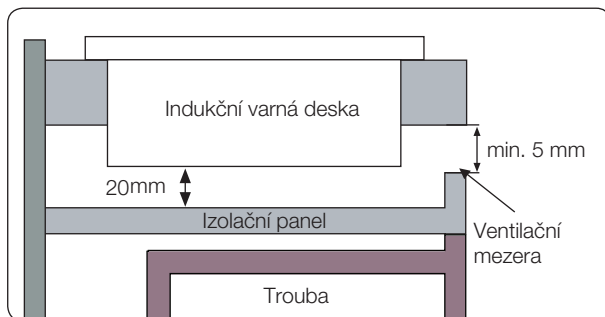
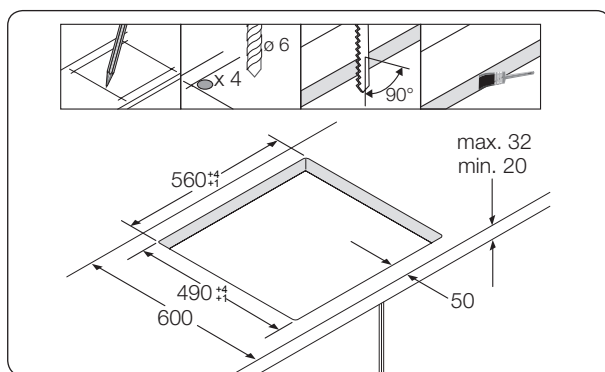
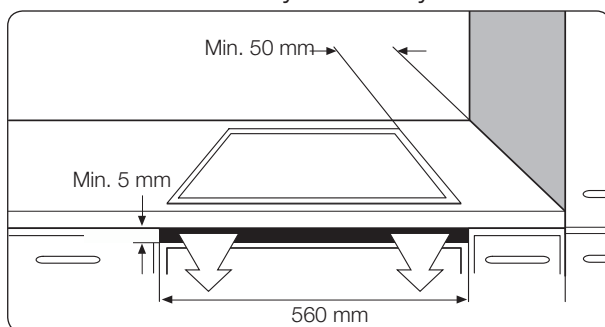
VAROVÁNÍ ⚠ Pro správné zapojení se řiďte schématem zapojení připojenému poblíž kontaktů.

Instalace do kuchyňské desky

-  Před instalací si poznamenejte sériové číslo spotřebiče uvedené na štítku. Toto číslo je třeba uschovat pro případ opravy a po instalaci již nebude přístupné, protože je uvedeno na štítku na spodní straně spotřebiče.

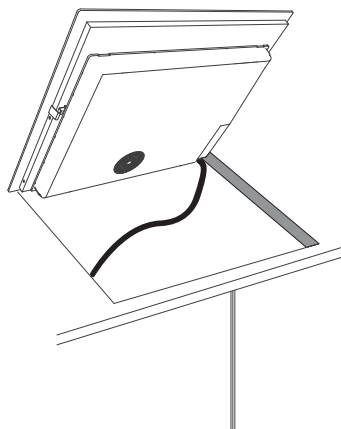
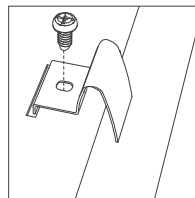
Věnujte zvláštní pozornost požadavkům na minimální prostor a vůli.

Před montáží varné desky na držáky zajistěte tyto držáky na obou stranách dodanými šrouby.

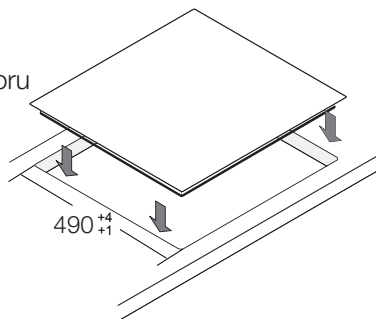




Nainstalujte oba držáky

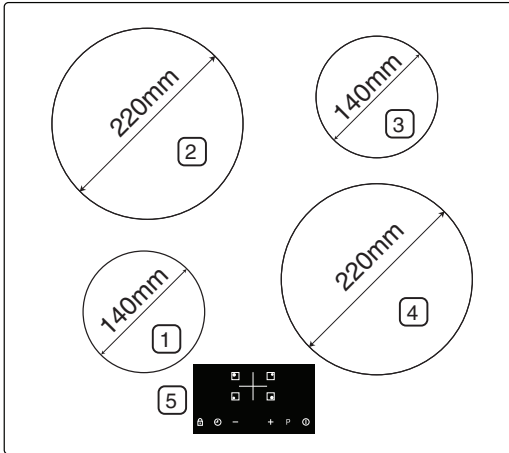


Vložte je do otvoru



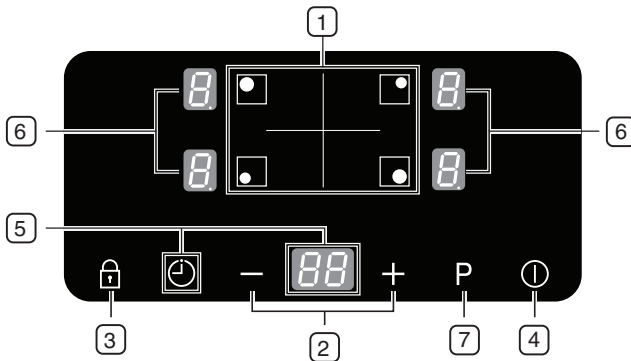
Součásti a funkce

Varné plotýnky



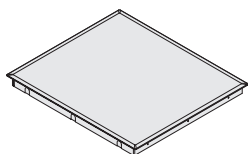
1. Indukční varná plotýnka 1250 W s funkcí posílení výkonu 1500 W
2. Indukční varná plotýnka 2350 W s funkcí posílení výkonu 2600 W
3. Indukční varná plotýnka 1250 W s funkcí posílení výkonu 1500 W
4. Indukční varná plotýnka 2350 W s funkcí posílení výkonu 2600 W
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Voliče varných plotýnek
2. Voliče nastavení ohřevu/časovače
3. Senzor ovládací bezpečnostní pojistky
4. Senzor ovládací zapnutí a vypnutí
5. Senzor ovládací a indikátor časovače
6. Indikátory intenzity ohřevu a zbytkového tepla
7. Senzor maximálního výkonu

Součásti



Indukční varná deska



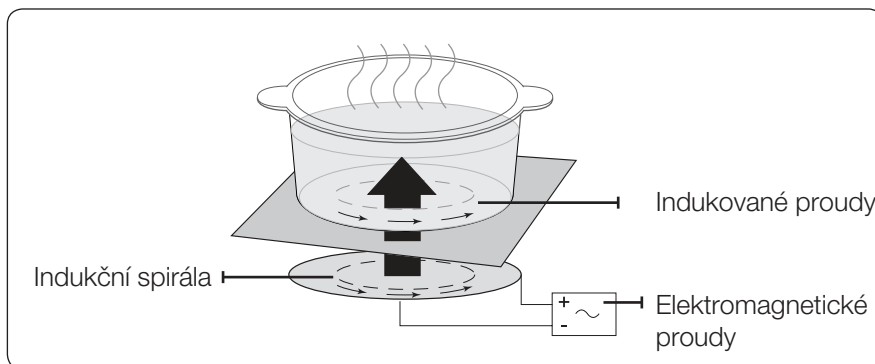
Instalační držáky



Šrouby


Indukční ohřev




- **Princip indukčního ohřevu:** Když na varnou plotýnku položíte hrnec a zapnete ji, elektromagnetické proudy ve vaší indukční varné desce produkují „indukované proudy“ na dně hrnce, které okamžitě zvednou teplotu hrnce.



- **Rychlejší vaření a smažení:** Protože je hrnec ohříván přímo, efektivnost je větší než u ostatních systémů, protože zde nedochází k tepelné ztrátě. Většina absorbované energie je přeměněna na teplo.

Hlavní funkce vašeho spotřebiče

- **Sklokeramický varný povrch:** Spotřebič má sklokeramický varný povrch a varné plotýnky s rychlým nástupem.
- **Dotykové senzory ovládání:** Spotřebič je obsluhován pomocí dotykových senzorů ovládání.
- **Snadné čištění:** Výhodou sklokeramického varného povrchu a senzorů ovládání je jejich snadná přístupnost pro čištění. Hladký a rovný povrch lze snadno čistit.
- **Senzor zapnutí a vypnutí:** Ovládací senzor zapnutí a vypnutí "On/Off" zajišťuje spotřebiči samostatný hlavní vypínač. Když se dotknete tohoto senzoru, zcela zapnete nebo vypnete přívod elektrické energie.
- **Indikátory ovládání a funkcí:** Digitální displeje a indikátory poskytují informaci o nastavení a aktivovaných funkcích, stejně tak o přítomnosti zbytkového tepla v různých varných plotýnkách.
- **Bezpečnostní vypnutí:** Bezpečnostní vypnutí zajišťuje, že se varné plotýnky po určité době automaticky vypnou.
- **Indikátor zbytkového tepla:** Jestliže je některá varná plotýnka horká tak, že by mohlo dojít k popálení, objeví se na displeji ikona zbytkového tepla.
- **Funkce posílení výkonu **: Tuto funkci použijte pro dosažení rychlejšího ohřevu obsahu pánve . (Na displeji se objeví .)
- **Automatický detektor hrnců:** Každá varná plotýnka obsahuje systém automatické detekce hrnců, systém je kalibrován tak, aby rozeznal hrnce o mírně menším průměru, než je průměr varné plotýnky. Hrnce musí být vždy umístěny ve středu každé varné plotýnky. Měli byste používat vhodné nádoby.
- **Digitální displeje:** Pole displejů odpovídají varným plotýnkám. Ukazují následující informace:
 -  : spotřebič byl zapnut
 -  až ,  : vybrané nastavení intenzity ohřevu
 -  : zbytkové teplo
 -  : dětská pojistka je aktivována

-  : chybová zpráva, varná deska je v důsledku abnormální operace (příklad: nádobí je prázdné) přehřátá
-  :chybová zpráva, nádobí je nevhodné, příliš malé nebo na varné plotýnce žádné není.
-  :Pokud stisknete tlačítko na varné plotýnce, objeví se digitální displej odpovídající varné plotýnky.







Bezpečnostní vypnutí

Jestliže není po delší dobu některá z varných plotýnek vypnuta, nebo pokud neupravíte nastavení intenzity ohřevu, tato konkrétní varná plotýnka se automaticky vypne.

Na digitálních displejích odpovídajících konkrétním varným plotýnkám bude symbolem  (“horké”) označeno jakékoliv zbytkové teplo.


Varné plotýnky po následující době automaticky vypnou:

Nastavení intenzity ohřevu	Vypnutí
1-3	Po 8 hodinách
4-6	Po 4 hodinách
7-9	Po 2 hodinách


-  Jestliže je varná deska v důsledku abnormální operace přehřátá, zobrazí se symbol . Deska se automaticky vypne.
-  Pokud je nádobí nevhodné, příliš malé nebo na varné plotýnce žádné nádobí není, zobrazí se symbol  .
Po 1 minutě se odpovídající varná plotýnka vypne.
-  Pokud dojde k tomu, že se některá varná plotýnka vypne před vypršením stanovené doby, přejděte do části „Řešení problémů“ tohoto návodu.
-  Po 1 minutě nečinnosti se deska automaticky vypne.

Další důvody vypnutí varné plotýnky

Pokud dojde k přetečení tekutiny z nádoby a jejímu rozlítí na ovládací panel, všechny varné plotýnky se hned automaticky vypnou.

Automatické vypnutí se aktivuje také tehdy, pokud na ovládací panel položíte vlhký hadřík. V obou těchto případech je třeba nejdříve tekutinu nebo utěrku odstranit a poté spotřebič znovu zapnout pomocí **ovládacího senzoru zapnutí/vypnutí** .

Indikátor zbytkového tepla

Když je jednotlivá varná plotýnka nebo varná deska vypnuta, digitální displej příslušné varné plotýnky ukazuje symbol  (“horké”). Dokonce i po vypnutí varné plotýnky přestane indikátor zbytkového světla svítit až poté, co varná plotýnka vychladne.

Zbytkové teplo můžete použít k rozmrazování nebo uchovávání teploty jídla.




VAROVÁNÍ

Pokud kontrolka zbytkového světla svítí, můžete se spálit.



VAROVÁNÍ

Pokud dojde k přerušení přívodu napájení, symbol  přestane svítit a informace o zbytkovém teple již nebude k dispozici.

Nicméně, stále se můžete spálit. Můžete tomu předejít tím, že budete v blízkosti varné desky dbát zvýšené opatrnosti.

Zjišťování teploty

Jestliže z jakékoli příčiny dojde k tomu, že teplota některé varné plotýnky překročí bezpečnou úroveň, varná plotýnka automaticky přejde na nižší ohřev.

Po použití varné desky bude během 1 minuty běžet chladicí ventilátor.

Než začnete

Počáteční čištění

Utřete sklokeramický povrch vlhkým hadříkem a čisticím prostředkem na sklokeramické desky.

 Nepoužívejte žíraviny ani prostředky s drsnými částicemi.
VAROVÁNÍ Povrch by se tím mohl poškodit.



Používání varné desky

Používání vhodného nádobí na vaření

Indukční varnou desku je třeba používat pouze s nádobím s magnetickým dnem. Můžete použít následující vhodné nádobí:

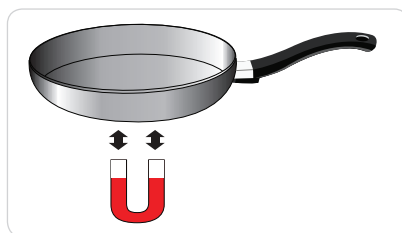
Materiál nádobí

Materiál nádobí	Vhodnost
Ocel, smaltovaná ocel	Ano
Litina	Ano
Nerez ocel	Pokud je náležitě označeno výrobcem
Hliník, měď, mosaz	Ne
Sklo, keramika, porcelán	Ne

-  Nádobí vhodné pro indukční varnou desku je náležitě označeno výrobcem.
-  Určité druhy nádobí mohou při použití na indukčních varných plotýnkách vydávat zvuk. Tento zvuk není vadou na spotřebiči a v žádném případě neovlivňuje provoz spotřebiče.

Test vhodnosti

Nádobí je vhodné pro indukční vaření, pokud jeho dno přitáhne magnet a pokud je nádobí výrobcem náležitě označeno jako vhodné.



Velikost nádobí

Indukční varné plotýnky se automaticky přizpůsobí velikosti dna nádobí až do určitého limitu. Nicméně, magnetická část dna nádobí musí mít minimální průměr v závislosti na velikosti varné plotýnky.

Průměr varné plotýnky	Minimální průměr dna nádobí
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Ovládání zvuků

Pokud slyšíte:

- Praskání: dno nádobí je vyrobeno z různých materiálů.
- Pískání: používáte více než dvě varné plotýnky a nádobí je vyrobeno z různých materiálů.
- Hučení: používáte vysokou intenzitu ohřevu.
- Cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- Syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenaají žádnou závadu.

Používání vhodného nádobí

Čím lepší nádobí, tím lepší výsledky.

- Dobré nádobí poznáte podle dna. Dno nádobí by mělo být maximálně silné a ploché.
- Při koupi nového nádobí věnujte zvláštní pozornost průměru dna. Výrobci často udávají pouze průměr horního okraje.
- Nepoužívejte nádobí s poškozeným dnem s ostrými okraji nebo otřepy. Pokud tímto nádobím přejedete po povrchu desky, může dojít k jejímu poškrábání.
- Za chladu jsou dna nádobí jemně vydutá dovnitř. Niky by ale neměla být vypouklá ven.
- Pokud chcete používat speciální typ nádobí, například tlakový hrnec, hrnec na vaření vody nebo pánev wok, řiďte se prosím pokyny výrobce.

Tipy, jak šetřit energii

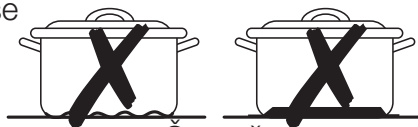
 Pokud se budete držet následujících bodů, dokážete ušetřit cennou energii.

- Hrnce a pánve vždy nejdříve položte na varné plotýnky a pak je zapněte.



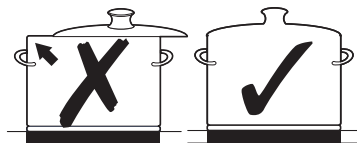
Správně

- Pokud jsou varné plotýnky a dna hrnců špinavé, spotřeba energie se zvyšuje.



Špatně

- Kdykoli je to možné, položte pokličky pevně na hrnce a pánve tak, aby je zcela zakrývaly.



- Varné plotýnky před koncem vaření vypínejte. Zbytkové teplo použijte k uchování teploty pokrmů nebo k rozmrazování.

Používání dotykových senzorů ovládání

Pro ovládání dotykových senzorů se dotkněte konečkem vašeho prstu požadovaného panelu, dokud se příslušné displeje nerozsvítí nebo dokud se neaktivuje požadovaná funkce.

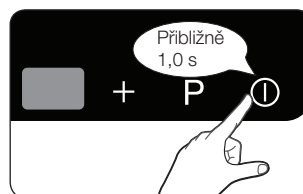
Ujistěte se, že se při používání spotřebiče dotýkáte pouze jednoho panelu senzoru. Pokud prst přitisknete příliš silně, mohou se aktivovat i okolní senzory.


Zapnutí spotřebiče

1. Po dobu přibližně 1,0 sekund se dotkněte **senzoru ovládání zapnutí/vypnutí** ①

2. Po dobu přibližně 3 sekund se dotkněte **SENZORU OVLÁDÁNÍ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY** . Spotřebič se zapne.

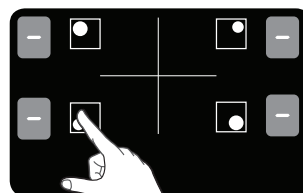
Na digitálním displeji se zobrazí .



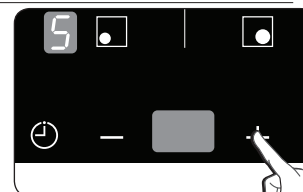
 Po zapnutí senzoru zapnutí/vypnutí ① je nutné do přibližně 1 minuty zvolit intenzitu ohřevu, jinak se spotřebič z bezpečnostních důvodů vypne.

Výběr varné plotýnky a nastavení intenzity ohřevu

1. Pro výběr varné plotýnky se dotkněte příslušného tlačítka varné plotýnky.



2. Pro nastavení a regulaci ohřevu se stiskněte **Voliče intenzity ohřevu**.



 Pokud se pro nastavení intenzity ohřevu nedotknete tlačítka varné plotýnky do 3 sekund, spotřebič se vypne.

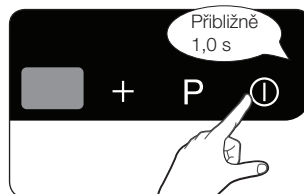
- ✎ Pokud stisknete více než jeden senzor po dobu delší než 10 sekund (kromě tlačítek – a +, které můžete držet déle), ozve se zvukový signál a spotřebič se vypne. Pro resetování stiskněte **senzor zapnutí/vypnutí** ① .


- ✎ Pokud se pro nastavení intenzity ohřevu nedotknete tlačítka varné plotýnky do 3 sekund, spotřebič se vypne  .

Vypnutí spotřebiče


Spotřebič zcela vypnete dotykem **senzoru ovládání zapnutí/vypnutí** ①

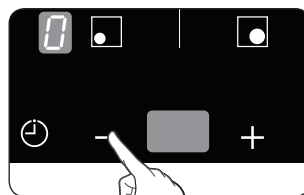
Dotkněte se **senzoru zapnutí/vypnutí** ① po dobu přibližně 1,0 s.



- ✎ Po vypnutí jedné varné plotýnky nebo celého varného povrchu bude zbytkové teplo indikováno na digitálních displejích příslušných varných plotýnek prostřednictvím symbolu  (“horké”).

Vypnutí varné plotýnky

Pro vypnutí varné plotýnky vraťte nastavení intenzity ohřevu na  pomocí senzoru ovládání – na ovládacím panelu.




- ✎ Pro rychlejší vypnutí dvakrát stiskněte tlačítko příslušné varné plotýnky.

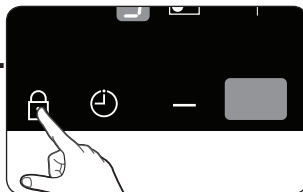
Používání dětské bezpečnostní pojistky

Dětskou bezpečnostní pojistku můžete použít na ochranu proti neúmyslnému zapnutí varné plotýnky a aktivaci varného povrchu.

Ovládací panel, kromě **senzoru ovládání zapnutí/vypnutí** ① , lze také touto pojistkou uzamknout a zabránit tak neúmyslné změně nastavení, například při otírání panel hadříkem.


Vypnutí dětské bezpečnostní pojistky

1. Po dobu přibližně 3 sekund se dotkněte **senzoru ovládání bezpečnostní pojistky** . Jako potvrzení se ozve zvukový signál.



2. Dotkněte se **jakéholiv senzoru ovládání**. Na displejích se zobrazí , což značí, že dětská bezpečnostní pojistka byla aktivována.



3. Pro vypnutí dětské bezpečnostní pojistky se znovu po dobu 3 sekund dotkněte senzoru ovládání bezpečnostní pojistky . Jako potvrzení se ozve zvukový signál.

Časovač

K dispozici jsou dva způsoby ovládání časovače.

Používání časovače jako bezpečnostního vypnutí


Pokud je pro varnou plotýnku nastaven určitý čas, varná plotýnka se po uplynutí této doby sama vypne. Tuto funkci můžete využít pro několik varných plotýnek najednou.

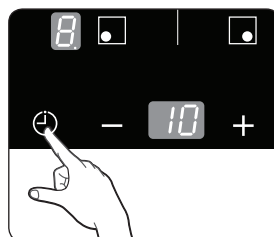
Používání časovače pro odpočet

Časovač pro odpočítávání nelze použít, pokud je varná plotýnka zapnutá.

Nastavení bezpečnostního vypnutí

Varná(é) plotýnka (plotýnky), pro kterou (které) chcete nastavit funkci bezpečnostního vypnutí, musí být zapnuta(y).

1. Pomocí **senzoru ovládání časovače**  vyberte varnou plotýnku, u které má být nastaveno bezpečnostní vypnutí.



Po vybrání první aktivní varné plotýnky začne stiskem senzoru ovládání časovače odpovídající kontrolka pomalu blikat. Například přední levá kontrolka odpovídá přední levé varné plotýnce. Na displeji časovače se objeví **15** . Další aktivní varnou plotýnku vyberete dalším stiskem senzoru ovládání časovače.

2. Požadovaný čas nastavíte pomocí – nebo +, například 15 minut, po které se varná plotýnka automaticky vypne.

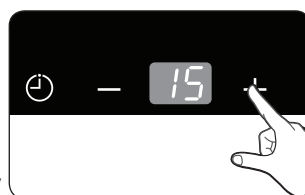
Bezpečnostní vypnutí je nyní aktivováno.

Pro zobrazení zbývajcího času pro jakoukoliv



varnou plotýnku stiskněte tlačítko odpovídající varné plotýnky.

Odpovídající kontrolka začne pomalu blikat.

Nastavení resetujete pomocí (- nebo +). Po vypršení stanovené doby se varná plotýnka automaticky vypne.




 Pro rychlejší nastavení se dotkněte **senzorů ovládání – nebo +**, dokud nedosáhnete požadované hodnoty.

 Pro zrušení nastavení se po výběru příslušné varné plotýnky dotkněte **senzoru ovládání – a + a senzoru ovládání časovače**  . Na displeji časovače se objeví **15**

Časovač odpočítávání

Pro použití funkce časovače odpočítávání musí být spotřebič zapnutý, ale všechny varné plotýnky musí být vypnuty.

1. Dotkněte se senzoru ovládání časovače  .

Na displeji časovače se objeví **15**

2. Pomocí voličů nastavení časovače (- nebo +) nastavte požadovanou dobu.

Funkce časovače odpočítávání je nyní aktivována a displej časovače ukazuje zbývajcí čas.

Pro úpravu zbývajcí doby se dotkněte **senzoru ovládání časovače**  a pomocí voličů nastavení časovače (- nebo +) změňte nastavení.


3. Po dobu 30 sekund se ozve zvukový signál a po vypršení nastavené doby indikátor časovače ukáže --

Ovládání funkce posílení výkonu

Funkce posílení výkonu **P** dodá varným plotýnkám více elektrické energie (například při ohřívání velkého množství vody).

Funkce posílení výkonu se u každé varné plotýnky aktivuje maximálně na 5 minut.

Poté se varné plotýnky automaticky přepnou zpět na tepelný výkon **Q**

-  V určitých případech se funkce posílení výkonu může automaticky vypnout z důvodu ochrany vnitřních elektrických komponent varné desky.

Řízení výkonu

Varné plotýnky mají k dispozici maximální výkon.

Pokud při zapnutí funkce posílení výkonu dojde k překročení tohoto rozsahu, řízení výkonu výkon automaticky snižuje pro druhou varnou plotýnku v páru.

- Levá strana: č.1 a č.2 jsou dvě párové varné plotýnky
- Pravá strana: č.3 a č.4 jsou dvě párové varné plotýnky

Kontrolka se pro tuto varnou plotýnku mění z nastavené intenzity ohřevu na maximální možnou hodnotu ohřevu.



- Příklad

Předchozí nastavení varné plotýnky (č.3)	Nastavení ohřevu další varné plotýnky v páru (č.4)	
	Původní nastavení ohřevu	Automaticky změněné nastavení ohřevu
Posílený výkon	Stupeň 6	Stupeň 2

Doporučená nastavení pro vaření specifických druhů potravin

Čísla v níže uvedené tabulce jsou orientační. Nastavení výkonu pro různé způsoby vaření závisí na mnoha různých faktorech, včetně kvality použitého nádobí a typu a množství potravin.

Nastavení spínače	Způsob vaření	Příklady použití
9/P	Ohřívání, příprava omáček, smažení	Ohřívání velkého množství tekutin, vaření nudlí, prudké smažení masa (na guláš, dušení masa)
7-8	Intenzivní smažení	Steak, roštěná, sekaná, klobásy, palačinky a lívance
5-6	Smažení	Řízky, plátky masa, játra, ryby, karbanátky, smažená vajíčka
3-4	Vaření v páře, dušení, vaření ve vodě	Vaření v páře a dušení menšího množství zeleniny, vaření rýže a mléčných jídel
1-2	Rozehřívání	Rozehřívání másla, rozpouštění želatiny, čokolády

-  Nastavení výkonu ve výše uvedené tabulce jsou pouze pro vaši orientaci.
-  Nastavení intenzity ohřevu je třeba změnit podle konkrétního druhu nádobí a potravin.

Čištění a údržba

Varná deska



VAROVÁNÍ

Čisticí prostředky nesmí přijít do kontaktu se zahřátým sklokeramickým povrchem: Po čištění je třeba pomocí dostatečného množství čisté vody čisticí prostředky odstranit, protože jakmile se povrch začne zahřívat, mohly by působit jako žiravina. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, například čisticí spreje na gril nebo trouby, houbičky na nádobí nebo brusné čisticí prostředky na pánve.



Po každém používání sklokeramický povrch vyčistěte, dokud je ještě teplý na dotek. Tímto předejete tomu, aby se rozlité tekutiny připalovaly na povrch. Šmouhy, skvrny od vody, vykapaný tuk a kovové zabarvení odstraňujte pomocí běžně prodávaných čisticích prostředků na keramické sklo nebo nerezovou ocel.

Mírné znečištění

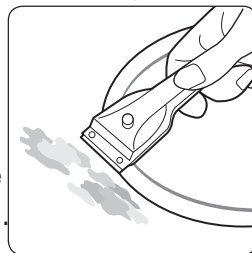
1. Otřete sklokeramický povrch vlhkým hadříkem.
2. Čistým hadříkem ho vytřete do sucha. Na povrchu nesmí zůstat zbytky čisticího prostředku.
3. Jednou týdně celý sklokeramický povrch vyčistěte pomocí běžně prodávaných čisticích prostředků na keramické sklo nebo nerezovou ocel.
4. Pomocí dostatečného množství čisté vody očistěte sklokeramický povrch a vytřete ho do sucha čistým hadříkem, který nepouští chlupy.

Silné znečištění

1. Potraviny, které přetekly z hrnce, nebo připečené tekutiny odstraňte škrabkou na sklokeramické desky.
2. Škrabku na sklokeramické desky přiložte na sklokeramický povrch pod úhlem
3. Hranou škrabky odstraňte nečistoty.




Škrabky a čisticí prostředky na sklokeramické povrchy obdržíte u specializovaných prodejců.




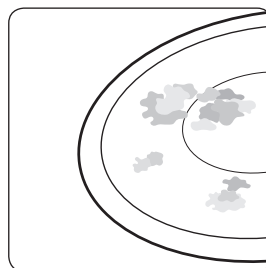
Problematické znečištění

1. Připečený cukr, roztavený plast, hliníkovou fólií nebo jiné materiály ihned odstraňte škrabkou na sklokeramický povrch, dokud jsou stále horké.


 Při používání škrabky na sklokeramické desky na horké varné VAROVÁNÍ plotýnce se můžete popálit.

2. Jakmile varná deska vychladne, vyčistěte ji běžným způsobem. Jestliže varná plotýnka, na níž se něco roztavilo, stačilo vychladnout, znovu ji před čištěním zahřejte.

 Škrábance nebo černé šmouhy na sklokeramickém povrchu způsobené například ostrými rohy nelze odstranit. Funkci varné desky nicméně neovlivňují.



Rámeček varné desky (volitelné)

 Na rámeček varné desky nepoužívejte ocen, citrónovou šťávu VAROVÁNÍ nebo odrezovací lázeň, protože by se mohly ojetvit šmouhy.

1. Rámeček utřete vlhkým hadříkem.
2. Suché nečistoty zvlhčete vlhkým hadříkem. Setřete je a rámeček vydrhněte do sucha.

Jak předejít poškození spotřebiče


- Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Varnou desku nepoužívejte, pokud na ní není žádný hrnec nebo pokud je tento hrnec prázdný.
- Přestože je keramická deska velmi pevná a odolná proti změně teplot, není nerozbitná. Povrch varné desky se může poškodit poškrábáním nebo při upuštění těžkého předmětu.
- Na rámeček varné desky nepokládejte hrnce. Mohlo by dojít k poškrábání nebo poškození povrchové úpravy.

- Dávejte pozor, abyste na rámeček varné desky nevylili kyselé tekutiny, například ocet, citrónovou šťávu a prostředky proti vodnímu kameni, protože by se mohly objevit skvrny.
- Pokud s horkými varnými plotýnkami přijde do kontaktu cukr nebo jídlo cukr obsahující, a tento cukr se roztaví, měli byste jej pomocí kuchyňské škrabky okamžitě vyčistit. Pokud cukr necháte zchladnout, může při odstraňování poškodit povrch.
- Všechny předměty a materiály, které by se mohly roztavit, například plast, hliníkové fólie nebo fólie na pečení, uchovávejte mimo sklokeramický povrch. Pokud se k varné desce podobný materiál připeče, je třeba ho okamžitě odstranit škrabkou.

Záruka a servis

Nejčastější dotazy a řešení problémů

Pokud v důsledku drobné chyby dojde k závadě, můžete ji opravit sami pomocí následujících pokynů. Pokud následující pokyny neobsahují pomoc pro váš konkrétní případ, nepokoušejte se opravy provádět sami.

 Spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný servisní technik.
VAROVÁNÍ Neodborně provedené opravy mohou uživatele vážně ohrozit.
Pokud váš spotřebič potřebuje opravit, kontaktujte prosím vaše servisní středisko.

Jak postupovat, pokud varné plotýnky nefungují?

Zkontrolujte následující možnosti:

- Pojistka v pojistkové skřínce elektrické sítě je neporušená. Pokud se pojistky vícekrát přepálí, kontaktujte autorizovaného elektrikáře.
- Spotřebič je správně zapnut.
- Indikátory ovládání na ovládacím panelu svítí.
- Varná plotýnka je zapnuta.
- Varné plotýnky jsou nastaveny na požadované nastavení intenzity ohřevu.

Jak postupovat, pokud se varné plotýnky nezapnou?

Zkontrolujte následující možnosti:

- Mezi aktivací tlačítka pro zapnutí/vypnutí požadované varné plotýnky (viz část „Zapnutí spotřebiče“) uplynulo více než 10 sekund.
- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkým hadříkem nebo tekutinou.

Jak postupovat, pokud displej kromě symbolu zbytkového tepla přestane svítit?

K tomu může dojít ze dvou důvodů:

- Senzor pro zapnutí/vypnutí byl náhodně aktivován.
- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkým hadříkem nebo tekutinou.

Jak postupovat, pokud se po vypnutí varných plotýnek na displeji nezobrazí symbol zbytkové teploty ?

Zkontrolujte následující možnost:

- Varná plotýnka byla používána pouze krátce, proto se dostatečně nezahřála. Pokud je varná plotýnka horká, zavolejte prosím servisní středisko.

Jak postupovat, pokud varnou plotýnku nejde zapnout nebo vypnout?

K tomu může dojít z následujících důvodů:

- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkým hadříkem nebo tekutinou
- Je zapnuta dětská pojistka.

Jak postupovat, pokud na displeji svítí symbol ?

Zkontrolujte následující:

- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkým hadříkem nebo tekutinou. Pro resetování stiskněte senzor ovládnání zapnutí/vypnutí.

Jak postupovat, pokud na displeji svítí symbol ?

Zkontrolujte následující:

- Na varné plotýnce je umístěno nevhodné, příliš malé nebo žádné nádobí.
- Pokud použijete vhodné nádobí, zobrazený symbol automaticky zmizí.

Jak postupovat, pokud po vypnutí varné desky běží ventilátor?

Zkontrolujte následující:

- Po použití varné desky se ventilátor sám spustí.
- Až se elektronika varné desky zchladí, ventilátor se vypne. Pokud požádáte o servisní opravu z důvodu chyby při použití spotřebiče, může být návštěva servisního technika zpoplatněna i během záruční doby.

SERVIS

Než telefonicky vyhledáte pomoc nebo servis, přečtěte si část „Řešení problémů“.

Pokud stále potřebujete pomoc, postupujte následovně.

Jedná se o technickou závadu?

Pokud ano, kontaktujte prosím servisní středisko.

Na rozhovor se vždy dopředu připravte. Proces diagnostiky problému se tím zjednoduší a také to usnadní rozhodnutí, zda je opravu nezbytné provést u zákazníka.

Prosím poznamenejte si následující informace:

- Jak se problém projevuje?
- Za jakých okolností se problém projevuje?

Během hovoru budete potřebovat znát model a sériové číslo spotřebiče. Tyto informace jsou uvedeny na štítku následovně:

- Popis modelu
- Sériové číslo (15 číslic)

Doporučujeme, abyste si na tomto místě tyto informace zaznamenali a měli je snadno po ruce.

Model: _____

Sériové číslo: _____

Za jakých okolností jsou náklady účtovány i během záruční doby?

- Pokud zákazník mohl problém vyřešit sám pomocí řešení, která jsou uvedena v části „Řešení problémů“.
- Pokud musí servisní technik provést několik servisních hovorů, protože mu před návštěvou nebyly poskytnuty řádné informace, tudíž musí například provést další cesty pro náhradní díly. Výše popsanou přípravou na svůj telefonický hovor se vyhnete placení za tyto cesty.

Technické údaje

Technické údaje

NZ64F3NM1AB

Rozměry spotřebiče	Šířka	590 mm
	Hloubka	520 mm
	Výška	57 mm
Rozměry výřezu v kuchyňské desce	Šířka	560 mm
	Hloubka	490 mm
Napětí pro připojení		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximální příkon		7.2 kW
Hmotnost	Čistá	10.5 kg
	Hrubá	12.0 kg

Technické údaje

Varné plotýnky

Poloha	Průměr	Výkon
Zadní vlevo	220 mm	2350W/Posílený výkon 2600W
Přední vlevo	140 mm	1250W/Posílený výkon 1500W
Přední vpravo	220 mm	2350W/Posílený výkon 2600W
Zadní vpravo	140 mm	1250W/Posílený výkon 1500W

Poznámka:

Poznámka:



Dotazy nebo komentáře

Země	Zavolejte nám	Nebo nás navštivte na internetu
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64F3NM1AB

Indukčná varná doska

Používateľská príručka

Planéta je
najdôležitejšia

100%
recyklovaný papier

Táto príručka bola zhotovená zo 100% recyklovaného papiera.

SLOVAKIA

Predstavte si možnosti

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento výrobok Samsung. Aby ste dostali kompletnejší servis, zaregistrujte svoj výrobok na

www.samsung.com/register













SAMSUNG

Ako používať túto príručku

Prosíme, nájdite si čas na prečítanie tejto príručky vlastníka a venujte ešte pred používaním Vášho spotrebiča zvláštnu pozornosť bezpečnostným informáciám, ktoré sú v nasledujúcej časti. Túto príručku si ponechajte pre budúcu potrebu. Ak spotrebič zmení majiteľa, nezabudnite novému majiteľovi posunúť aj túto príručku.

Dôležité bezpečnostné symboly a opatrenia.

V texte tejto Používateľskej príručky sú použité nasledovné symboly:

 VAROVANIE	Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu mať za následok vážne poranenie osoby alebo smrť.
 UPOZORNENIE	Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu mať za následok menšie poranenie osoby alebo škody na majetku.
 UPOZORNENIE	Aby sa znížilo riziko požiaru, explózie, poranenia elektrickým prúdom alebo poranenie osôb počas používania Vašej varnej dosky, dodržiavajte tieto bezpečnostné opatrenia
	NESKÚŠAŤ.
	NEROZOBERAŤ.
	NEDOTÝKAŤ SA.
	Postupujte presne podľa pokynov.
	Odpojte sieťový kábel zo zásuvky v stene.
	Zabezpečte uzemnenie prístroja, aby ste predišli poraneniu elektrickým prúdom.
	Ak potrebujete pomoc, zavolajte servisné centrum.
	Poznámka
	Dôležité

Bezpečnostné pokyny

Bezpečnostné aspekty tohto spotrebiča vyhovujú všetkým prijatým technickým a bezpečnostným normám. Avšak ako výrobcovia sme presvedčení, že je našou zodpovednosťou oboznámiť Vás s nasledujúcimi bezpečnostnými pokynmi.

Elektrická bezpečnosť

Uistite sa, že spotrebič je riadne zapojený a uzemnený kvalifikovaným technikom.

Servis na spotrebiči smie vykonávať len kvalifikovaná servisná osoba. Opravy, ktoré vykoná nekvalifikovaná osoba, môžu spôsobiť poranenie osôb alebo vážne poškodenie spotrebiča. Ak Váš spotrebič potrebuje opravu, kontaktujte miestne servisné centrum. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok poškodenie a neplatnosť záruky.

Vstavané spotrebiče môžu fungovať až po tom, ako sú zabudované do skriniek a liniek, ktoré zodpovedajú príslušným normám. Tým sa zabezpečí náležitá ochrana proti kontaktu s elektrickými zariadeniami, ako sa to vyžaduje podľa základných bezpečnostných noriem.

Ak sa na Vašom spotrebiči objaví porucha alebo ak sa na ňom objavia zlomy alebo trhliny:

- vypnite všetky varné zóny;
- odpojte varnú dosku zo siete; a
- kontaktujte svoje miestne servisné centrum.

Bezpečnosť detí

Tento spotrebič nie je určený na používanie menšími deťmi alebo postihnutými osobami bez náležitého dozoru zodpovednej dospeljej osoby.

Menšie deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú.

Varné zóny sú počas varenia horúce. Vždy držte malé deti ďalej od spotrebiča.

VAROVANIE: Prístroj a jeho časti sú počas používania horúce. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov.

Deti vo veku do 8 rokov by sa bez príslušného dozoru nemali približovať k prístroju.

Tento prístroj môžu používať deti vo veku nad 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod vhodným dozorom alebo boli oboznámené s pravidlami bezpečného používania prístroja a jeho rizikami. Deti by sa s prístrojom nemali hrať. Čistenie a údržbu zariadenia by nemali vykonávať deti bez dozoru dospelaj osoby.



Bezpečnosť počas používania

Tento spotrebič je určený na používanie pre bežné varenie a vyprážanie v domácnosti. Nie je vytvorené pre komerčné alebo priemyselné využitie.

Nikdy nepoužívajte dosku na vykurovanie miestnosti.

Dávajte pozor, keď dávate elektrické spotrebiče do elektrickej zásuvky blízko varnej dosky. Elektrické káble sa nesmú dostať do kontaktu s varnou doskou.

Prehriaty tuk alebo olej môže rýchlo vzbĺknuť. Nikdy nenechávajte jednotky na povrchu bez dozoru, keď pripravujete jedlo na tuku alebo oleji, napríklad keď robíte hranolky.

Po používaní varnej zóny vypnite.

Kontrolné panely udržiavajte vždy čisté a suché.

Nikdy nedávajte na varnú dosku horľavé predmety. Môžu spôsobiť požiar.

Nikdy nepoužívajte varnú dosku na zohrievanie hliníkovej fólie, produktov zabalených v hliníkovej fólii ani mrazených jedál zabalených v hliníkovej miske.

Existuje riziko zapálenia od spotrebiča, ak sa používa neopatrne. Káble elektrických spotrebičov sa nesmú dotýkať horúceho povrchu varnej dosky ani hrnca.

Nepoužívajte varnú dosku na sušenie utierok.

Nikdy neskladujte horľavé materiály, ako sú aerosoly a čistiace prostriedky, v šuflíkoch a skrinkách pod varnou doskou.

VAROVANIE: Používatelia s s kardiostimulátormi a aktívnymi srdcovými implantátmi musia hornú časť tela držať od indukčných varných zón, keď sú zapnuté a vo vzdialenosti najmenej 30 cm. V prípade pochybností sa poraďte s výrobcom Vášho prístroja alebo s Vaším lekárom.

VAROVANIE: Varenie na doske bez dohľadu za použitia tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou. Vypnite prístroj a zakryte oheň napr. pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na varnom povrchu nič neskladujte.



Bezpečnosť pri čistení

Spotrebič vždy pred čistením vypnite.

Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič parnou tryskou alebo vysokotlakovým čističom.

Varnú dosku čistite v súlade s pokynmi na čistenie a starostlivosť, ktoré sú v tejto príručke.

Nepoužívajte parové čističe.

Na čistenie skla varnej dosky nepoužívajte silné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky. Mohli by poškrabať jej povrch, čo by mohlo spôsobiť rozbitie skla.



Vážne varovné značky pre inštaláciu

- ☒ Inštaláciu tohto spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný servisný technik pre varné dosky školený výrobcom. Pozrite si časť “Inštalácia varnej dosky”.

Sieťový kábel zastrčte do správnej zásuvky, alebo do zásuvky s vyšším napätím, určenej len pre tento spotrebič. Zástrčku kábla zasuňte do zásuvky pevne. Okrem toho nepoužívajte predlžovací kábel.

- Ak to nedodržíte a budete používať zásuvku s ďalšími spotrebičmi pomocou rozdeľovača alebo predlžovačky, môže to spôsobiť poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Nepoužívajte elektrický transformátor. Môže to spôsobiť poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Inštaláciu tohto spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný technik alebo servisná spoločnosť.

- Ak to nedodržíte, môže to spôsobiť poranenie elektrickým prúdom, požiar, explóziu, problémy s výrobkom alebo poranenie. Po inštalácii musí byť možné spotrebič kedykoľvek odpojiť zo siete.

Možnosť odpojenia sa dá dosiahnuť tak, že máte zásuvku prístupnú, alebo pripojíte k pevnému vedeniu spínač v súlade s elektroninštaláčnymi predpismi.

-
- Neinštalujte tento spotrebič v blízkosti ohrievača alebo horľavého materiálu.

Neinštalujte tento spotrebič vo vlhkom, mastnom alebo prašnom prostredí, na miesto, ktoré je vystavené priamemu slnečnému svetlu a vode (kvapky dažďa).

Neinštalujte tento spotrebič na miesto, kde môže unikať plyn.

- Môže to spôsobiť poranenie elektrickým prúdom alebo požiar. Spotrebič nie je určený na inštaláciu do motorových vozidiel, karavanov a podobných vozidiel.

-
- Tento spotrebič musí byť riadne uzemnený.

Neuzemňujte spotrebič k plynovej rúre, plastovej vodovodnej rúre alebo telefónnemu káblu.

- Môže to spôsobiť poranenie elektrickým prúdom, požiar, explóziu alebo problémy s výrobkom.

- Nikdy nezasúvajte sieťový kábel do zásuvky, ktorá nie je riadne uzemnená, a uistite sa, že je v súlade s miestnymi a národnými kódmi.



UPOZORNENIE

Upozorňujúce značky pre inštaláciu

-
- Tento spotrebič musí byť umiestnený tak, aby bola zásuvka prístupná.

- Ak sa to nedodrží, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar kvôli úniku elektrického prúdu.

Nainštalujte spotrebič na rovný a tvrdý povrch, aby uniesol jeho hmotnosť.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok abnormálne vibrácie, hluk alebo problémy s výrobkom.

Nainštalujte spotrebič tak, aby bol vo vhodnej vzdialenosti od steny.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok požiar kvôli prehriatiu.

Minimálna výška voľného priestoru, ktorý je potrebné dodržať nad povrchom varnej dosky



VAROVANIE

Vážne varovné značky ohľadom elektriny

- ★ Pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky, ako je prach alebo voda z kolíkov zástrčky a kontaktných bodov, pomocou suchej handry.
 - Odpojte sieťovú zástrčku a vyčistite ju suchou handrou.
 - Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

- ★ Zapojte zástrčku do zásuvky v stene správnym smerom, tak, aby kábel viedol po zemi.
 - Ak zapojíte zástrčku opačným smerom, elektrické drôty v kábli sa môžu poškodiť a to môže mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

- ☐ Zapojte zástrčku do zásuvky v stene pevne. Nepoužívajte poškodenú zástrčku, poškodený sieťový kábel alebo uvoľnenú zásuvku.
 - Môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Neťahajte ani nasilu neohýbajte sieťový kábel.

Sieťový kábel nezakrúcajte ani nezauzľujte.

Nezaveste sieťový kábel cez kovový predmet, nedávajte ťažké predmety na kábel, nezasúvajte kábel medzi predmety a ani ho nezasúvajte do priestoru za spotrebičom.

- Môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Neťahajte pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky za kábel.

- Vytiahnite ju tak, že držíte zástrčku.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

-  Keď je spotrebič alebo kábel poškodený, kontaktujte najbližšie servisné centrum.



Upozorňujúce značky ohľadom elektriny

-  Odpojte elektrickú zástrčku, keď sa zariadenie nepoužíva dlhší čas, alebo počas búrky/blesku.


- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Odpojte elektrickú zástrčku, keď sa zariadenie nepoužíva dlhší čas, alebo počas búrky/blesku.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.



Vážne varovné značky pre používanie

-  V prípade úniku plynu (ako propán, LP plyn a pod.) okamžite vyvetrajte bez toho, aby ste sa dotkli zástrčky. Nedotýkajte sa spotrebiča ani sieťového kábla.

- Nepoužívajte ventilátor.

- Iskra sa môže vznietiť alebo explodovať.

Počas používania sa spotrebič zohreje a je horúci. Musíte byť opatrný, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies vo vnútri varnej dosky.

VŽDY používajte chňapku, keď dávate riad dolu z varnej dosky, aby ste sa vyhli popáleniu.

VAROVANIE: Obsah detských fľašiek a príkrmov je potrebné vždy premiešať alebo potriať a pred podávaním skontrolovať teplotu, aby ste sa vyhli popáleniu.

Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste predišli riziku. Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú.

VAROVANIE: Deťom môžete dovoliť používať varnú dosku bez dozoru len v takom prípade, ak dostali dôkladné pokyny a dieťa vie používať varnú dosku bezpečne a chápe, aké sú riziká nesprávneho používania.

- ☒ Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo ktoré nemajú dostatok skúseností, vedomostí a pokiaľ nemajú riadny dozor, alebo nedostali pokyny ohľadom používania spotrebiča od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zohriať a byť horúce. Aby ste zabránili popáleniu, držte malé deti ďalej od spotrebiča.

VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnosti poranenia elektrickým prúdom. Nepoužívajte varnú dosku, kým nebude sklenený povrch vymenený. Na povrch varnej dosky nedávajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky, lebo sa môžu zohriať.

VAROVANIE: Pred výmenou lampy sa ubezpečte, že spotrebič je vypnutý, aby ste sa vyhli možnosti poranenia elektrickým prúdom.

- ☒ Nedotýkajte sa sieťovej zástrčky mokrými rukami.
 - Môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Nevypínajte spotrebič tak, že vytiahnete sieťovú zástrčku počas toho, ako je spotrebič zapnutý.

- Opätovné zapnutie zástrčky do zásuvky môže spôsobiť iskrenie a následne poranenie elektrickým prúdom, alebo požiar.

Všetok baliaci materiál držte mimo dosahu detí, pretože baliaci materiál môže byť pre deti nebezpečný.

- Ak si dieťa dá sáčok cez hlavu, môže sa udusiť.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom, popálenie alebo zranenie.

Nikdy tento spotrebič nepoužívajte na iný účel, iba na varenie.

- Môže to mať za následok požiar.

Nikdy nezohrievajte plastové, alebo papierové misky a nepoužívajte ich s varnou doskou.

- Ak to nedodržíte, môže to spôsobiť požiar.

Nezohrievajte jedlo nadmerne.

- Môže to mať za následok požiar.

Nezohrievajte jedlo zabalené v papieri, napríklad v novinách alebo časopisoch.

- Môže to mať za následok požiar.

Do blízkosti varnej dosky nedávajte horľavé spreje a ani iné objekty.

- Môže to mať za následok požiar alebo explóziu.

Keď zohrievate nápoje, ako káva, čaj, likér alebo voda, alebo jedlá ako curry, polievka alebo mäso so šťavou, používajte nízky výkon a počas zohrievania obsah premiešajte.

- Ak použijete nastavenie na vysoký výkon, **môže obsah bez varovania vyvrieť** a spôsobiť vážne popáleniny.

Nevkladajte prsty, cudzie látky alebo kovové predmety, ako sponky alebo ihly do vstupu, výstupu a otvorov. Ak sa dostanú do týchto otvorov cudzie látky, odpojte spotrebič zo siete a kontaktujte svojho dodávateľa výrobku alebo najbližšie servisné centrum.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo zranenie.

NIKDY nenapĺňajte nádoby doplna a vyberajte si nádoby, ktoré sú hore širšie, aby ste predišli vyvretiu tekutiny. Fľaše s tenkým hrdlom môžu dokonca aj explodovať, keď sa prehrejú.

NIKDY nezohrievajte obsah dojčenskej fľašky tak, že je na nej cumieť, fľaška by po prehriatí mohla explodovať.

Neponárajte sieťový kábel a zástrčku do vody a držte sieťový kábel ďalej od zohriatych povrchov.

Nezapínajte spotrebič, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.

VAROVANIE: Tekutiny a iné jedlo sa nesmú zohrievať v tesne uzavretých nádobách, lebo môžu explodovať.

- ☒ Nepokúšajte sa opravovať, rozoberať alebo meniť spotrebič sami.
 - Nepoužívajte žiadnu poistku (ako medený alebo oceľový drôt a pod.), ktorá je iná ako štandardná poistka.
 - Ak potrebujete spotrebič opraviť alebo preinštalovať, kontaktujte najbližšie servisné centrum.
 - Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom, požiar, problémy s výrobkom alebo zranenie.

- ☒ Ak sa do spotrebiča dostanú cudzie látky, napríklad voda, vytiahnite sieťovú zástrčku a kontaktujte najbližšie servisné centrum.
 - Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

- ☒ Ak je spotrebič zaplavený, kontaktujte najbližšie servisné centrum.
 - Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Ak spotrebič vydáva zvláštne zvuky, zápach spáleniny alebo dym, okamžite ho odpojte a kontaktujte najbližšie servisné centrum.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Upozorňujúce značky pre používanie

- ☒ Budte opatrný, lebo nápoje a jedlo môžu byť po ohriatí veľmi horúce.
 - Najmä keď krmíte dieťa, skontrolujte, či sú dosť vychladnuté.

Budte opatrný, keď ohrievate tekutiny, ako voda a iné nápoje.

- Nepoužívajte šmyklivé nádoby s úzkym hrdlom.
- Ak to nedodržíte, môže sa stať, že obsah náhle prevrie a spôsobí popáleniny.

Nechytajte jedlo ani žiadne jeho časti hneď po uvarení.

- Používajte chňapku, lebo jedlo môže byť veľmi horúce a mohli by ste sa popáliť.

Keď je povrch prasknutý, vypnite vypínač spotrebiča.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar..

- ☒ Malé množstvá jedla potrebujú kratší čas varenia alebo ohrievania.

Ak necháte normálne časy, jedlo sa môže prehriať a popáliť Vás.

Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú.

Vytečenú tekutinu je potrebné odstrániť z veka ešte pred otvorením a povrch varnej dosky je potrebné pred utretím nechať vychladnúť (len model s vekom).

- ☒ Nestavajte sa na spotrebič ani naň neumiestňujte žiadne predmety (napríklad bielizeň, kryt varnej dosky, zapálené sviečky, zapálené cigarety, tácky, chemikálie, kovové predmety a pod.).
 - Môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom, požiar, problémy s výrobkom alebo zranenie.

Neovládajte spotrebič mokrými rukami.

- Môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom.

Nestriekajte prchavé látky, ako napríklad insekticídy, na povrch spotrebiča.

- Okrem toho, že je to škodlivé pre človeka, môžete tým spôsobiť poranenie elektrickým prúdom, požiar alebo problémy s výrobkom.

Nedávajte spotrebič na krehký predmet, napríklad umývadlo alebo sklenené predmety.

- Môžete tým zničiť umývadlo alebo sklenený predmet.

Buďte opatrný, keď dávate z jedla dole obal hneď po tom, ako ste ho zobrali dole zo spotrebiča.

- Ak je jedlo horúce, horúca para môže prudko uniknúť, keď dávate dole obal, a popáliť Vás.

Neodpájajte spotrebič zo siete tak, že ťaháte za sieťový kábel, ale vždy chyťte zástrčku a vytiahnite ju von zo zásuvky rovno.

- Poškodenie kábla môže spôsobiť skrat, požiar alebo poranenie elektrickým prúdom.

Spotrebiče nie sú určené na riadenie externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

Nepozerajte do článkov varnej dosky (len pri modeloch s inštalovanou halogénovou lampou).

Po použití vypnite článok varnej dosky jeho ovládačom a nespoliehajte sa na detektor panvíc (len pri modeloch, ktoré majú nainštalovaný detektor panvíc).



VAROVANIE

Vážne varovné značky pre čistenie

- ☑ Nečistite spotrebič tak, že naň priamo nastriekate vodu.

Nepoužívajte na čistenie spotrebiča benzén, riedidlo alebo alkohol.
- Môže to mať za následok zmenu zafarbenia, deformácie, poškodenie, poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Pred čistením alebo údržbou vytiahnite spotrebič z elektrickej zásuvky.

- Ak tak neurobíte, môže to mať za následok poranenie elektrickým prúdom alebo požiar.

Kvôli Vašej bezpečnosti nepoužívajte vysokotlakové vodné čističe alebo parné čističe.



VAROVANIE

Upozorňujúce značky pre čistenie

- ☑ Varnú dosku musíte pravidelne čistiť a odstraňovať zvyšky jedál.

Ak nebudete varnú dosku udržiavať čistú, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo môže výrazne znížiť živostnosť spotrebiča a tým spôsobiť možnosť rizikových situácií.

- ☑ Dávajte pozor, aby ste sa pri (vonkajšom/vnútorom) čistení spotrebiča nezranili.

- Môžete sa poraniť na ostrých hranách spotrebiča.

Nečistite spotrebič parným čističom.

- Môže to spôsobiť koróziu.

Pokyny k likvidácii



VAROVANIE

Likvidácia baliaceho materiálu

Všetky materiály použité na obal sú plne recyklovateľné. Kartóny a pevné penové časti sú riadne označené. Prosíme, zlikvidujte baliaci materiál a staré spotrebiče s ohľadom na bezpečnosť životného prostredia.



VAROVANIE

Riadna likvidácia vášho starého spotrebiča

VAROVANIE: Pred likvidáciou Vášho starého spotrebiča sa postarajte o to, aby už nebol funkčný, aby nemohol byť zdrojom nebezpečenstva.

Požiadajte kvalifikovaného technika, aby odpojil spotrebič zo siete a odstránil hlavný obvod.

Spotrebič nesmie byť likvidovaný spolu s domácim odpadom. Informácie o zberných dátumoch a verejných zberných miestach sú prístupné na zberných dvoroch alebo samosprávach.



Správna likvidácia tohto výrobku (odpadové elektrické a elektronické zariadenia)

(Aplikovateľné v krajinách so systémom separovaného zberu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo literatúre indikuje, že výrobok a jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, slúchadlá, USB kábel) sa nesmie likvidovať s iným odpadom z domácností. Aby sa predišlo škodám na životnom prostredí alebo zdraví ľudí z dôvodu nekontrolovanej likvidácie odpadu, separujte tieto veci od iných typov odpadu a zodpovedne ich recyklujte, aby ste podporili opätovné využitie materiálnych zdrojov.

Používatelia domácností musia kontaktovať buď predajcu, u ktorého tento výrobok kúpili, alebo miestnu samosprávu ohľadom podrobností o tom, kam a ako je možné zobrať tieto predmety na recyklovanie bezpečné pre životné prostredie.

Používatelia v podnikaní musia kontaktovať svojho dodávateľa a skontrolovať podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a jeho elektronické príslušenstvo sa nesmie miešať s iným komerčným odpadom určeným na likvidáciu.

Obsah

Inštalácia varnej dosky

236

Komponenty a funkcie

241

Skôr, než začnete

246

Používanie varnej dosky

246

Čistenie a starostlivosť

255

Záruka a servis

258

Technické údaje

261

- 236 Smernice a zhoda
- 236 Bezpečnostné pokyny pre montéra
- 237 Pripojenie k elektrickému napájaniu
- 239 Inštalácia do pracovnej dosky
- 241 Varné zóny
- 241 Ovládací panel
- 242 Komponenty
- 242 Indukčné zohrievanie
- 243 Kľúčové funkcie Vášho spotrebiča
- 244 Bezpečnostné vypnutie
- 245 Indikátor zvyškového tepla
- 245 Detekcia teploty
- 246 Prvé čistenie
- 246 Riad pre zóny indukčného varenia
- 247 Test vhodnosti
- 247 Rozmer hrncov
- 247 Zvuky počas prevádzky
- 248 Používanie vhodného riadu
- 249 Používanie senzorov dotykového ovládania
- 249 Ako zapnúť spotrebič
- 249 Výber varnej zóny a nastavenia teploty
- 250 Ako vypnúť spotrebič
- 250 Ako vypnúť varnú zónu
- 250 Používanie detskej bezpečnostnej poistky
- 251 Časovač
- 253 Ovládač posilňovača výkonu
- 253 Riadenie výkonu
- 254 Odporúčané nastavenia pre varenie určitých potravín
- 255 Varná doska
- 256 Rám varnej dosky (voliteľná možnosť)
- 256 Ako predísť poškodeniu Vášho spotrebiča
- 258 Často kladené otázky a Riešenie problémov
- 260 Servis
- 261 Technické údaje
- 261 Varné zóny

Inštalácia varnej dosky



VAROVANIE

Uistite sa, že spotrebič je inštalovaný a uzemnený len kvalifikovanou osobou.

Prosíme, aby ste tento pokyn dodržali. Záruka nebude pokrývať škody, ktoré sa môžu vyskytnúť ako následok nesprávnej inštalácie.

Technické údaje sú uvedené na konci tejto príručky.

Smernice a zhoda

Tento spotrebič vyhovuje nasledujúcim normám:

- EN 60335-1 a EN 60335-2-6, týkajúce sa bezpečnosti elektrických zariadení pre domácnosť a podobné účely;
- EN 60350 alebo DIN 44546/44547/44548, týkajúce sa prevádzkových funkcií elektrických sporákov, varných dosiek, rúr a grilov pre použitie v domácnosti;
- EN 55011
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2; a
- EN 61000-3-3, týkajúce sa základných požiadaviek na elektromagnetickú kompatibilitu (EMC).



Tento spotrebič je v zhode s nasledujúcimi smernicami EÚ:

- 2006/95/EC, Smernica o nízkom napätí
- 2004/108/EEC, Smernica o elektromagnetickej kompatibilite

Bezpečnostné pokyny pre montéra

- Spotrebič musí byť v takej elektroinštalácii, ktorá umožňuje odpojiť ho z elektrickej siete na všetkých póloch so šírkou otvoru kontaktu minimálne 3 mm. Vhodné izolačné zariadenia musia obsahovať výrezy pre ochranu vedenia, poistky (skrutkovacie poistky musia byť odstránené z držiaka), zvodové poistky a stýkače.
- S ohľadom na protipožiarnu ochranu vyhovuje tento spotrebič EN60335-2-6. Tento typ spotrebiča môže byť inštalovaný tak, že na boku má vysokú skrinku alebo stenu.
- Pod varnú dosku sa nesmú umiestniť šuflíky.
- Inštalácia musí zaručiť ochranu pred poranením elektrickým prúdom.
- Kuchynská jednotka, do ktorej je spotrebič zabudovaný, musí vyhovovať požiadavkam na stabilitu podľa DIN 68930.

- Kvôli ochrane pred vlhkosťou sú všetky zrezané povrchy zabezpečené vhodným tesnením.
- Na dláždených pracovných povrchoch musí byť oblasť uloženia platne vyplnená injektážnym materiálom.
- Na prírodnom či umelom kameni, alebo na keramickom povrchu musia byť spínacie pružiny pripevnené vhodnou umelou živicom alebo kombinovaným lepidlom.
- Uistite sa, že tesnenie je riadne pripevnené k pracovnému povrchu bez akýchkoľvek medzier. Nesmiete použiť ďalší silikónový tmel; pri oprave bude oveľa ťažšie ho potom odstrániť.
- Varnú dosku musíte pri vyberaní vytlačiť zdola.
- Pod varnú dosku musíte inštalovať dosku.
- Ventilačná medzera medzi pracovnou doskou a prednou stranou jednotky pod ňou nesmie byť zakrytá.

Pripojenie k elektrickému napájaniu

Pred zapojením sa uistite, že menovité napätie spotrebiča, teda napätie uvedené na výkonnostnom štítku, sa zhoduje s dostupným zdrojom napájania. Výkonnostný štítok je umiestnený na spodnom kryte varnej dosky.



VAROVANIE

Vypnite napájanie obvodu pred pripojením vodičov do obvodu.

Napätie ohrievacieho článku je AC 230 V~. Spotrebič dokonale funguje aj na sieťach s napätím AC 220 V~ alebo AC 240 V~. Varnú dosku je potrebné pripojiť k sieti pomocou zariadenia, ktoré umožní zariadenie odpojiť zo siete na všetkých póloch so šírkou otvoru kontaktu minimálne 3 mm, napr. automatický výrez pre ochranu vedenia, zvodové poistky alebo poistka.



VAROVANIE

Káblové pripojenia musia byť vykonané v súlade s predpismi a skrutky svoriek musia byť pevne zatiahnuté.



VAROVANIE

Keď je varná doska pripojená k sieti, skontrolujte, či sú všetky varné zóny pripravené na použitie krátkym zapnutím na maximálne nastavenie s vhodným riadom.



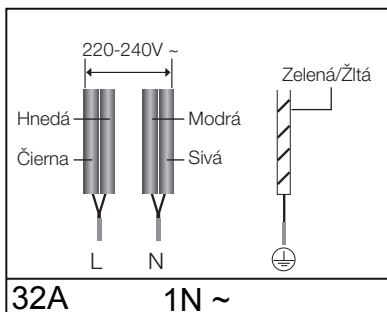
Keď varnú dosku prvýkrát zapnete, všetky displeje sa rozsvietia a aktivuje sa detský bezpečnostný zámok.

VAROVANIE ⚠ Venujte pozornosť (zhode) alokácii fázy a neutrálu pripojenia domu a spotrebiča (schémy pripojenia); v opačnom prípade sa môžu komponenty poškodiť.

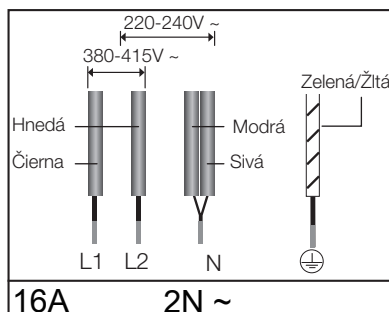
Záruka nepokrýva škody spôsobené nesprávnou inštaláciou.

VAROVANIE ⚠ Ak sa poškodí sieťový kábel, musí byť nahradený špeciálnym káblom alebo zostavou od výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.

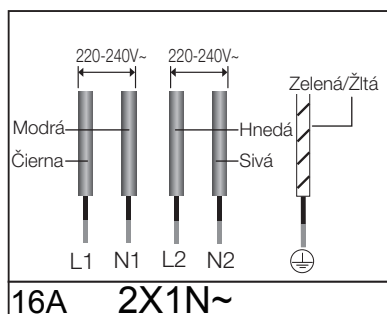
• 1N~



• 2N~: 2-fázové (L1 a L2) drôty pred pripojením oddel'te.




2x1N~: Pred pripojením drôty oddel'te.



VAROVANIE ⚠

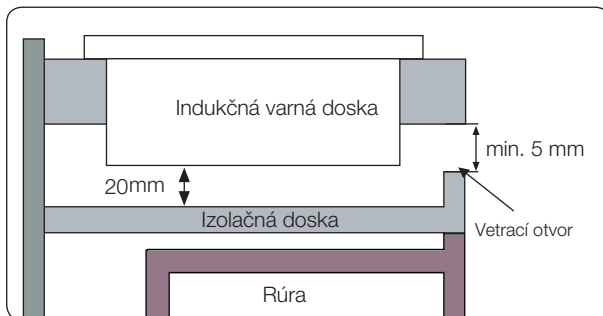
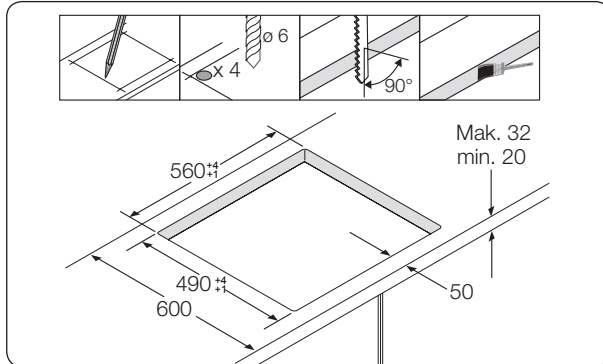
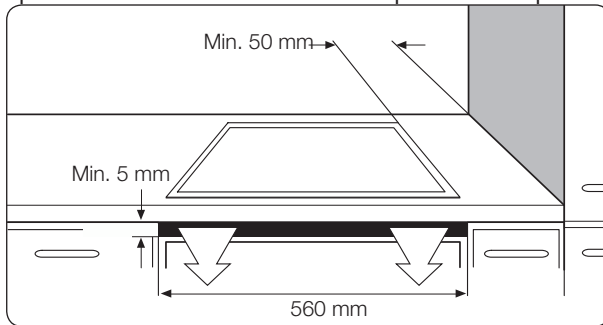
Pre správne zapojenie do siete postupujte podľa pripojeného obrázku, blízko terminálov.

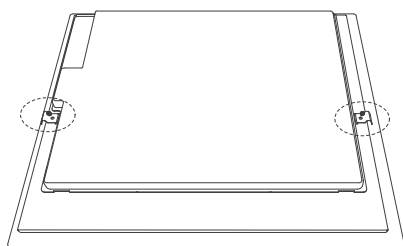
Inštalácia do pracovnej dosky

 Pred inštaláciou si poznačte sériové číslo spotrebiča, ktoré je na výkonnostnom štítku. Toto číslo bude potrebné v prípade, ak budete potrebovať servis, a po inštalácii už nie je prístupné, keďže sa nachádza na originálnom výkonnostnom štítku na spodku spotrebiča.

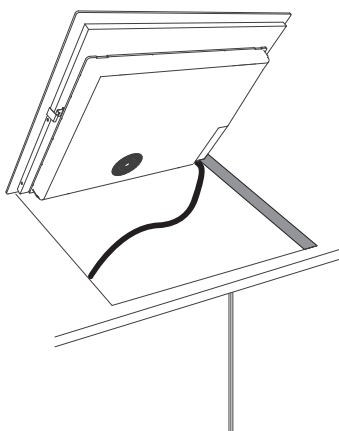
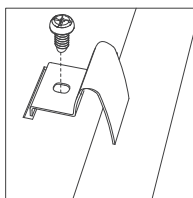
Venujte zvláštnu pozornosť požiadavkam na priestor, ktorý musí minimálne zostať.

Pred tým, ako varnú dosku primontujete na svorky, svorky pripevnite na oboch stranách pomocou priložených skrutiek.

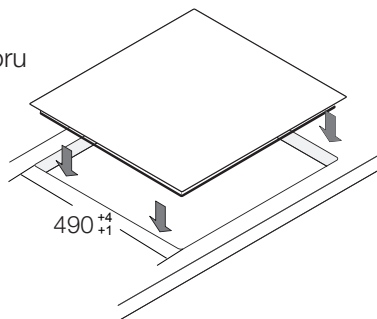




Primontujte dve svorky

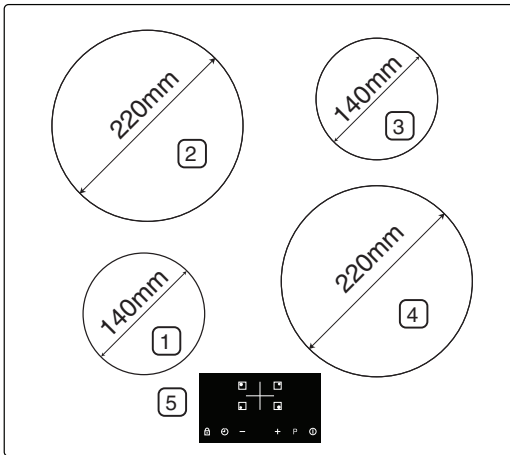


Zasuňte do otvoru



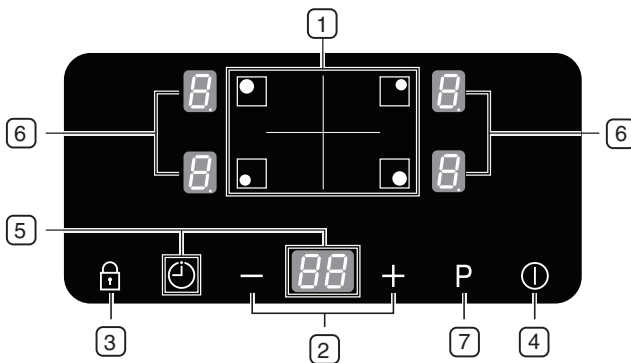
Komponenty a funkcie

Varné zóny



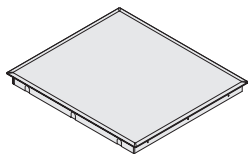
1. Indukčná varná zóna 1250 W s Posilňovačom výkonu 1500 W
2. Indukčná varná zóna 2350 W s Posilňovačom výkonu 2600 W
3. Indukčná varná zóna 1250 W s Posilňovačom výkonu 1500 W
4. Indukčná varná zóna 2350 W s Posilňovačom výkonu 2600 W
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Voliče varnej zóny
2. Voliče nastavenia teploty/časovača
3. Senzor zámku riadenia
4. Senzor zapnutia/vypnutia
5. Senzor riadenia časovača a displej
6. Indikátory pre nastavenie teploty a zvyškového tepla
7. Senzor posilňovača

Komponenty



Indukčná varná doska



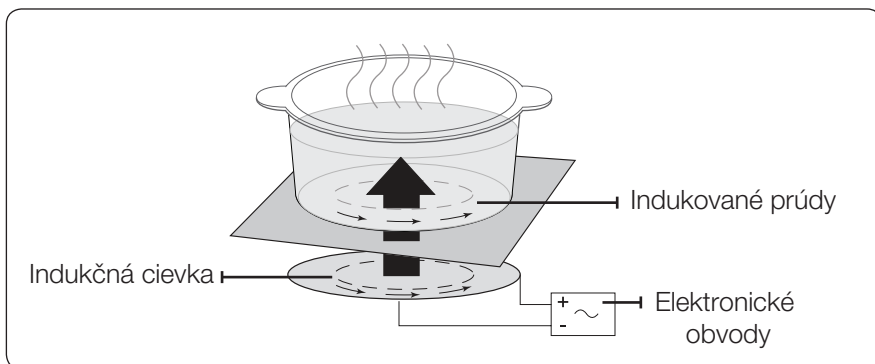
Inštalčné svorky



Skrutky










Indukčné zohrievanie




- **Princíp indukčného zohrievania:** Keď položíte hrniec na varnú zónu a zapnete ju, elektronické okruhy v indukčnej varnej doske produkujú “indukované prúdy” na dne hrnca, ktoré okamžite zvýšia teplotu hrnca.



- **Vyššia rýchlosť varenia a vyprážania:** Keďže sa zohrieva priamo panvica a nie sklo, efektívnosť je oveľa vyššia ako pri iných systémoch, pretože sa žiadne teplo nestráca. Väčšina absorbovanej energie sa transformuje na teplo.

Kľúčové funkcie Vášho spotrebiča

- **Sklokeramický varný povrch:** Tento spotrebič má sklokeramickú varnú plochu a varné zóny s rýchlou reakciou.
- **Senzory s dotykovým ovládaním:** Váš spotrebič ovládate pomocou senzorov s dotykovým ovládaním.
- **Jednoduché čistenie:** Výhodou sklokeramického varného povrchu a ovládacích senzorov je ich prístupnosť pri čistení. Hladký, rovný povrch sa ľahko čistí.
- **Senzor zapnutia/vypnutia:** Ovládací senzor "On/Off" je samostatným vypínačom pre spotrebič. Dotykom tohto senzora úplne vypnete alebo zapnete napájanie elektrickým prúdom.
- **Indikátory ovládania a funkcií:** Digitálne displeje a svetlá indikátorov poskytujú informácie o nastaveniach a aktivovaných funkciách, a tiež o tom, ak v jednotlivých varných zónach ešte je zostatkové teplo.
- **Bezpečnostné vypnutie:** Bezpečnostné vypnutie zaisťuje, že sa varné zóny automaticky vypnú po určitom čase, ak sa nastavenia nezmenili.
- **Indikátor zostatkového tepla:** Na displeji sa objaví ikona pre zostatkové teplo, ak je varná zóna ešte taká horúca, že je riziko popálenia.
- **Posilňovač výkonu **: Túto funkciu používajte na zohriatie obsahu hrnca ešte rýchlejšie, ako je maximálny výkon ''. (Na displeji sa zobrazí ''.)
- **Automatická detekcia hrnca:** Každá varná zóna má zabudovaný systém automatickej detekcie hrnca, systém je kalibrovaný tak, aby rozoznal hrnce s priemerom trochu menším ako je varná zóna. Mali by ste používať hrnce s vhodným priemerom.
- **Digitálne displeje:** Polia displejov sú priradené jednotlivým varným zónam. Zobrazujú sa na nich tieto informácie:
 -  :zariadenie bolo vypnuté
 -  do ,  : nastavenia zvolenej teploty
 -  :zostatkové teplo
 -  :detský zámok je aktivovaný

-  : chybové hlásenie, keď je varná doska prehriata kvôli abnormálnej prevádzke (napríklad: prevádzka s prázdny m hrncm)
-  : chybové hlásenie, hrniec nie je vhodný alebo je príliš malý, alebo ste na varnú zónu nepoložili žiadny hrniec.
-  : Ak držíte tlačidlo varnej zóny, displej príslušnej varnej zóny zobrazí tento symbol.



Bezpečnostné vypnutie

Ak niektorá z varných zón po určitej dlhšej dobe nie je vypnutá, alebo sa nenastaví teplota, daná varná zóna sa sama automaticky vypne.

Zostatkové teplo bude indikované značkou  (ako "horúce") na digitálnych displejoch príslušných varných zón.

Varné zóny sa vypnú po nasledovných časoch:

Nastavenie teploty	Vypnutie
1-3	Po 8 hodinách
4-6	Po 4 hodinách
7-9	Po 2 hodinách

- Ak sa varná doska prehreje z dôvodu abnormálnej prevádzky, zobrazí sa  . Následne sa sama vypne.
- Ak je hrniec nesprávny alebo príliš malý, alebo ak ste na varnú zónu nepoložili hrniec, zobrazí sa  .
A po 1 minúte sa príslušná varná zóna vypne.
- Ak sa jedna alebo viac varných zón vypne ešte pred tým, ako sa dosiahne uvedený čas, pozrite si časť "Riešenie problémov".
- Ak nie je žiaden vstup, po 1 minúte sa vypne.

Ďalšie dôvody, prečo sa varná zóna sama vypne

Všetky varné zóny sa okamžite samy vypnú, ak vyvrie nejaká tekutina a dostane sa na ovládací panel.

Automatické vypnutie sa aktivuje aj vtedy, ak na ovládací panel položíte mokrú utierku. v oboch prípadoch musíte potom spotrebič zapnúť pomocou senzora ovládača **On/Off** ① po tom, ako odstránite tekutinu alebo utierku.

Indikátor zvyškového tepla

Keď vypnete niektorú varnú zónu alebo varnú dosku, prítomnosť zvyškového tepla sa zobrazí pomocou **H** (ako "horúce") na digitálnom displeji príslušných varných zón. Aj vtedy, keď varnú zónu vypnete, indikátor zvyškového tepla sa vypne len po tom, ako varná zóna vychladne.

Zvyškové teplo môžete využiť na rozmrazovanie alebo na udržanie teploty jedla.



Keď sa rozsvieti indikátor zvyškového tepla, existuje riziko popálenia.



Ak prerušíte pripojenie do siete, symbol **H** sa vypne a informácia o zvyškovom teple nebude k dispozícii. Avšak stále sa môžete popáliť. Tomu sa môžete vyhnúť tak, že keď budete blízko varnej dosky, budete stále opatrný.

Detekcia teploty

Ak z akýchkoľvek dôvodov teplota na niektorej varnej zóne presiahla bezpečnú úroveň, varná zóna automaticky zníži teplotu na nižšiu úroveň.

Keď varnú dosku prestanete používať, chladiaci ventilátor bude ešte pracovať 1 minútu.

Skôr, než začnete

Prvé čistenie

Utrite sklokeramický povrch vlhkou handrou a čističom na sklokeramické povrchy.



Nepoužívajte leptavé ani abrazívne čističe. Povrch by sa mohol zničiť.



Používanie varnej dosky

Riad pre zóny indukčného varenia

Indukčnú varnú dosku môžete zapnúť, keď na jednu z varných zón položíte riad s magnetickým dnom. Na používanie sú vhodné nasledovné riady:

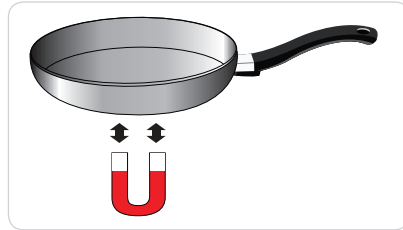
Materiál riadu na varenie

Materiál riadu	Vhodné
Oceľ, smaltovaná oceľ	Áno
Liatina	Áno
Nerez	Ak je tak označené výrobcom
Hliník, meď, mosadz	Nie
Sklo, keramika, porcelán	Nei

-  Riad, ktorý je vhodný na indukčnú varnú dosku, je výrobcom označený ako vhodný.
-  Niektoré riady môžu počas používania na indukčných varných zónach vydávať hluk. Tento hluk nie je chybou v spotrebiči a nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť.

Test vhodnosti

Riad je vhodný na indukčné varenie, ak sa magnet prilepí ku dnu riadu a ak je riad výrobcom označený ako vhodný riad.



Rozmer hrncov

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbia rozmerom dna riadu do určitých rozmerov. Avšak magnetická časť dna riadu musí mať určitý minimálny priemer v závislosti od veľkosti varnej zóny.

Priemer varných zón	Minimálny priemer dna riadu
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Zvuky počas prevádzky

Ak počujete:

- Praskajúci zvuk: riad je vyrobený z rozličných materiálov.
- Pískanie: používate viac ako dve varné zóny a riad je vyrobený z rozličných materiálov.
- Hučanie: používate vysoké výkonnostné stupne.
- Cvakanie: dochádza k elektrickému prepínaniu.
- Syčanie, bzučanie: pracuje ventilátor.


Tieto zvuky sú normálne a nenaznačujú žiadnu chybu.

Používanie vhodného riadu

Lepšie hrnce produkujú lepší výsledok.

- Dobré hrnce rozoznáte podľa ich dna. Dno by malo byť čo najhrubšie a najrovnejšie.
- Keď kupujete nové hrnce, venujte zvláštnu pozornosť priemeru dna. Výrobcovia často uvádzajú len priemer horného okraja.
- Nepoužívajte hrnce, ktoré majú poškodené dno s ostrými hranami alebo sú drsné. Keď sa takéto hrnce posunú po povrchu, môžu ho poškrabať.
- Keď je hrniec studený, dno je normálne mierne prehnuté dovnútra (konkávne). Nikdy by nemalo byť prehnuté von (konvexne).
- Ak chcete použiť špeciálny typ hrnca, napríklad tlakový hrniec, varný hrniec alebo wok, skontrolujte pokyny výrobcu.

Tipy, ako šetriť energiou

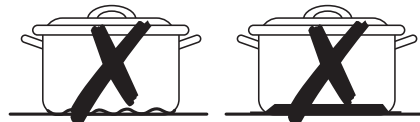
 Môžete výrazne ušetriť energiu, ak budete dodržiavať tieto body:

- Hrnce a panvice stále položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.



Správne

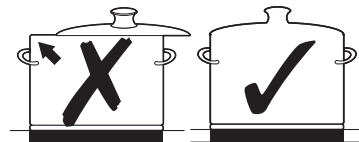
- Znečistené varné zóny a hrnce zvyšujú spotrebu energie.



Nesprávne

- Keď je to možné, dajte pokrievky na hrnce alebo panvice tak, aby ste ich úplne zakryli.

- Varnú zónu vypnite ešte pred ukončením varenia, aby ste využili zvyškové teplo na udržanie jedla teplé alebo na rozmrazovanie.



Používanie senzorov dotykového ovládania

Berøringsbryterne opereres ved at du berører ønsket panel med fingertuppen til riktig display lyser opp eller slukkes, eller til ønsket funksjon aktiveres.

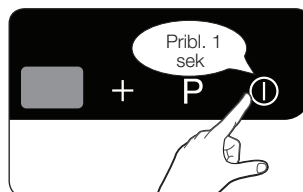
Pass på at du bare berører én bryter når du styrer apparatet. Hvis fingeren din ligger for flatt på panelet, kan også en tilstøtende bryter bli aktivert.

Ako ZAPNÚŤ spotřebič

1. Dotknite sa senzora **ZAP/VYP** ⓘ po dobu približne 1 sekundy.

2. Dotknite sa senzora **OVLÁDAČ UZAMKNUTIA** ⓘ po dobu asi 3 sekúnd.

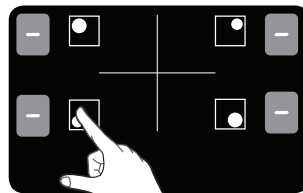
Digitálne displeje budú ukazovať ⓘ.



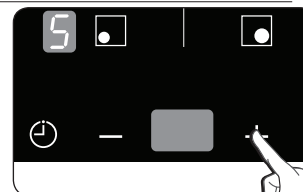
- ☑ Po tom, ako ste aktivovali senzor ovládania **ZAP/VYP** ⓘ pre zapnutie spotřebiča, do doby asi 1 minúty musíte zvoliť nastavenie teploty. V opačnom prípade sa spotřebič sám vypne z bezpečnostných dôvodov.

Výber varnej zóny a nastavenia teploty

1. Pre výber varnej zóny sa dotknite tlačidla príslušnej varnej zóny.



2. Pre nastavenie úrovne výkonu sa dotknite **voličov nastavenia teploty**.



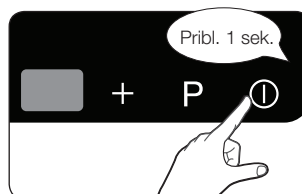
- ☑ Ak nevykonáte žiaden dotyk na úrovni výkonu v priebehu 3 sekúnd po stlačení tlačidla varnej zóny, spotřebič sa vypne.

- ✎ Ak nejaký senzor okrem – a + tlačíte dlhšie ako 10 sekúnd, ozve sa zvukový signál a spotrebič sa vypne. Pre znovunastavenie sa dotknite senzora ovládača **ZAP/VYP** ⓘ .
- ✎ Ak podržíte tlačidlo varnej zóny, digitálny displej danej varnej zóny bude ukazovať **H** .

Ako VYPNÚŤ spotrebič

Pre úplné vypnutie spotrebiča použite senzor ovládača **ZAP/VYP** ⓘ .

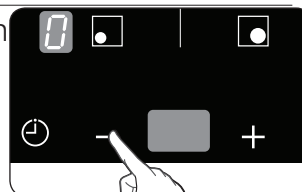
Dotknite sa senzora **ZAP/VYP** ⓘ po dobu pribl. 1 sekundy.



- ✎ Po vypnutí jednej varnej zóny alebo celého varného povrchu sa na digitálnych displejoch zobrazí zvyškové teplo pre jednotlivé varné zóny v tvare **H** (ako "horúce").

Ako VYPNÚŤ varnú zónu

Ak chcete vypnúť varnú zónu, vráťte nastavenie na **H** pomocou **ovládacieho** senzora ovládacieho panela – .




- ✎ Pre rýchlejšie vypnutie sa dotknite tlačidla danej varnej zóny dvakrát.

Používanie detskej bezpečnostnej poistky

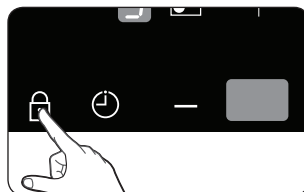
Detskú bezpečnostnú poistku môžete použiť na zabezpečenie proti neúmyselnému zapnutiu varnej zóny a aktivovaniu varného povrchu.

Môžete zamknúť aj ovládací panel, s výnimkou senzora ovládania **ZAP/VYP** ⓘ , aby ste zabránili neúmyselnej zmene nastavení, napríklad dotykcom utierky o panel.

Ako ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ detský bezpečnostný zámok


1. Dotknite sa senzora ovládača **ZÁMKU**  približne na 3 sekundy.

Na potvrdenie zaznie zvukový signál.



2. Na displeji sa zobrazí **Lo**, čo znamená, že detský bezpečnostný zámok je aktivovaný.



3. Pre vypnutie detského bezpečnostného zámku sa dotknite senzora ovládača **ZÁMKU**  znova po dobu 3 sekúnd. Na potvrdenie zaznie zvukový signál.

ČASOVAČ

Sú dva spôsoby, ako používať časovač:

Používanie časovača ako bezpečnostného vypínača:


Ak nastavíte určitý čas pre varnú zónu, varná zóna sa sama vypne na konci tohto času, keď čas vyprší. Túto funkciu je možné využiť súčasne pre viac varných zón.

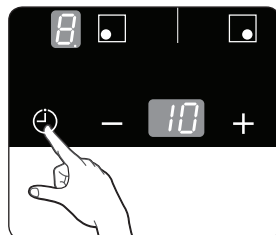
Používanie časovača na odpočítavanie:


Časovač odpočítavanie nie je možné použiť, ak je varná zóna zapnutá.

Nastavenie bezpečnostného vypnutia

Varná zóna(y), pre ktorú chcete použiť bezpečnostné vypnutie, musí byť zapnutá.

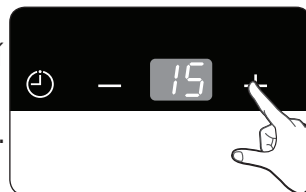
1. Pomocou senzora **ovládača Časovača**  vyberte varnú zónu, pre ktorú sa má nastaviť bezpečnostné vypnutie. Po tom, ako vyberiete prvú aktívnu varnú zónu, dotykem senzora ovládača časovača začne príslušný indikátor pomaly blikať.



Napríklad predný ľavý indikátor korešponduje s prednou varnou zónou. Na časovom displeji sa objaví .


Ďalšiu aktívnu zónu vyberiete opätovným dotykom na senzor voľby horáka.




2. Pomocou – alebo + nastavíte požadovanú dĺžku času, napríklad 15 minút, po uplynutí ktorého sa varná zóna automaticky vypne. Bezpečnostné vypnutie je teraz aktivované. Ak si chcete zobraziť zostávajúci čas pre niektorú varnú zónu, dotknite sa tlačidla príslušnej varnej zóny.



Príslušný indikátor ovládania začne pomaly blikať.



Nastavenia prestavíte pomocou (- alebo +). Po tom, ako nastavený čas vyprší, varná zóna sa automaticky vypne.

-  Aby ste nastavenia vykonali rýchlejšie, dotknite sa niektorého zo senzorov **ovládača – alebo +**, až kým nedosiahnete požadovanú hodnotu.

-  Na zrušenie nastavenia časovača sa dotknite súčasne ovládačov – a +, potom vyberte príslušnú varnú zónu a senzor **ovládača ČASOVAČA** . Na displeji časovača bude zobrazené .


Časovač odpočítavania

Aby ste mohli používať časovač odpočítavania, spotrebič musí byť zapnutý, ale nemôžu byť zvolené varné zóny.

1. Dotknite sa senzoru **ovládača ČASOVAČA** . Na displeji časovača sa objaví .

2. Nastavte požadovaný čas pomocou voličov nastavenia časovača (- alebo +).

Funkcia časovača odpočítavania je teraz aktivovaná a na displeji sa bude zobrazovať zostávajúci čas.

Pre nastavenie zostávajúceho času sa dotknite senzora **ovládača ČASOVAČA**  a zmeňte nastavenie pomocou voličov nastavenia časovača (- alebo +).


3. Každých 30 sekúnd zapípa výstražný zvuk a indikátor časovača bude po skončení nastaveného času zobrazovať **--**.

Ovládač posilňovača výkonu

Funkcia posilňovač výkonu **P** umožní ešte ďalší výkon pre každú varnú zónu (príklad: keď potrebujete nechať zovrieť veľké množstvo vody).

Funkcia posilňovač výkonu sa aktivuje maximálne na 5 minút pre každú varnú zónu.

Po tomto čase sa varné zóny automaticky vrátia na úroveň výkonu **9**.

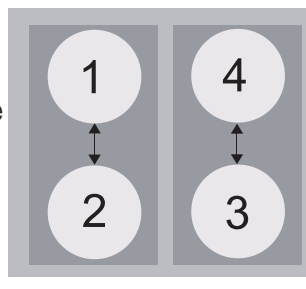
-  Za určitých okolností sa môže funkcia posilňovač výkonu automaticky deaktivovať, aby sa ochránili vnútorné elektronické komponenty varnej dosky.

Riadenie výkonu

Varné zóny majú maximálny možný výkon.

Ak sa dosiahne hranica výkonu tým, že prepnete na funkciu posilňovač výkonu, riadenie výkonu automaticky zníži nastavenie teploty druhej spárovanej varnej zóny.

- Ľavá strana: č. 1 a č. 2 je spárovaná varná zóna
- Pravá strana: č. 3 a č. 4 je spárovaná varná zóna



Indikátor pre túto varnú zónu sa zmení z nastavenej teploty na maximálne možné nastavenie teploty.



- Príklad

Posledné nastavenie teploty varnej zóny (č.3)	Spárované nastavenie teploty inej varnej zóny (č.4)	
	pôvodné nastavenie teploty	automaticky zmenené nastavenie teploty
Posilňovač výkonu	úroveň 6	úroveň 2

Odporúčané nastavenia pre varenie určitých potravín

Údaje v tabuľke sú len orientačné. Nastavenia teploty pre rôzne spôsoby varenia závisia od mnohých faktorov, okrem iného kvality riadu, ktorý sa používa, a typu a množstva potravín, ktoré sa varia.

Nastavenie	Spôsob prípravy jedla	Príklady použitia
9/P	Ohrev, opekanie, vyprážanie	Zohrievanie veľkého množstva tekutiny, varenie cestovín, rýchle opečenie mäsa (dusenie, osmahnutie mäsa)
7-8	Intenzívne vyprážanie	Steak, sviečková, zemiakové placky, klobása, lievance
5-6	Vyprážanie	Rezeň, pečeň, ryba, fašírky, pražené vajíčka
3-4	Varenie na pare, dusenie, varenie	Varenie na pare a dusenie malého množstva zeleniny, varenie ryže a mliečnych jedál
1-2	Topenie	Rozpúšťanie masla, želatíny, čokolády

-  Nastavenia teploty uvedené v tabuľke slúžia len ako pomôcka.
-  Teplotu budete musieť nastaviť aj podľa konkrétneho riadu a potravín.

Čistenie a starostlivosť

VARNÁ DOSKA



Čistiace prostriedky nesmú prísť do kontaktu so zohriatym sklokeramickým povrchom: Všetky čistiace prostriedky musíte po čistení odstrániť potrebným množstvom čistej vody, lebo keď sa zohrejú, môžu mať leptavé účinky. Nepoužívajte žiadne agresívne čističe, ako napríklad spreje na grily a rúry, drôtenky alebo abrazívne čistiace prostriedky na riady.



Sklokeramický povrch umyte po každom použití, keď je ešte povrch na dotyk teplý. Tak zabránite tomu, aby sa vyliate zvyšky pripiekli na povrch. Odstráňte povlak, fľaky od vody, nakvapkaný tuk a kovové sfarbenie pomocou čističa na sklokeramické povrchy alebo nerez, bežné dostupné v obchodoch.

Mierne znečistenie

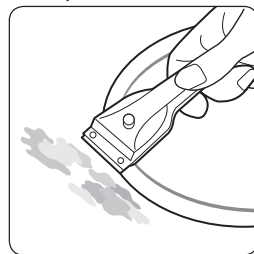
1. Utrite sklokeramický povrch vlhkou handrou.
2. Vysušte ho suchou handrou. Zvyšky čistiaceho prostriedku nesmiete nechať na povrchu.
3. Dôkladne vyčistíte celý sklokeramický varný povrch raz týždenne čističom na sklokeramické povrchy alebo nerez.
4. Opláchnite sklokeramický povrch potrebným množstvom čistej vody a vysušte čistou jemnou handrou.

Silné znečistenie

1. Na odstránenie vykypeného jedla a odolných škvŕn použite škrabku na sklokeramiku.
2. Položte škrabku na sklokeramiku pod určitým uhlom na sklokeramický povrch.
3. Odstráňte nečistoty zoškrabaním hranou.



Sklokeramické škrabky a čističe na sklokeramické povrchy sú dostupné u špecializovaných predajcov.




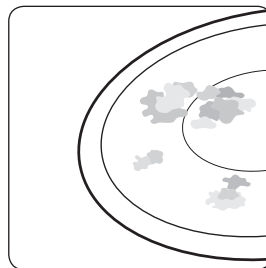
Problémová špina

1. Pripálený cukor, roztopený plast, hliníkovú fóliu alebo iné materiály odstráňte hneď pomocou sklokeramickej škrabky, kým sú ešte horúce.


 **VAROVANIE** Je tu riziko popálenia, keď používate sklokeramicnú škrabku na horúcej varnej zóne.

2. Po vychladnutí vyčistíte varnú dosku ako zvyčajne.
Ak varná zóna, na ktorej sa niečo roztopilo, vychladla, znova ju zohrejte a tak vyčistíte.

-  Škrabance a tmavé šmuhy na sklokeramicom povrchu, ktoré boli spôsobené napríklad hrncom s ostrými hranami, sa nedajú odstrániť. Avšak nemajú vplyv na funkčnosť varnej dosky.



Rám VARNEJ DOSKY (voliteľná možnosť)

 **VAROVANIE** Na rám varnej dosky nepoužívajte ocot, citrónovú šťavu alebo odstraňovač povlakov; môžu sa vytvoriť škvrny.

1. Utrite rám vlhkou handrou.
2. Navlhčíte prischnuté zvyšky mokrou handrou. Zotrite a utrite dosucha.

Ako predísť poškodeniu Vášho spotrebiča

- Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo na skladovanie.
- Nezapínajte varnú zónu, ak na varnej doske nie je žiaden hrniec alebo ak je hrniec prázdny.
- Sklokeramický materiál je veľmi pevný a odolný náhlym zmenám teploty, ale nie je nerozbitný. Môžete ho poškodiť, ak naň spadne obzvlášť ostrý alebo ťažký predmet.
- Nedávajte hrnce na rám varnej dosky. Môže sa poškrabať alebo poškodiť.
- Zabráňte, aby sa na rám varnej dosky vyliali kyslé tekutiny, napríklad ocot, citrónová šťava alebo odstraňovač vodného kameňa. Môžu spôsobiť fľaky.

- Ak sa cukor alebo prípravky obsahujúce cukor dostanú na horúcu varnú zónu a roztopia sa, je potrebné ich okamžite utrieť kuchynskou škrabkou, kým je horúca. Ak ju necháte vychladnúť, po odstránení môžete zničiť povrch.
- Držte všetky materiály, ktoré by sa mohli roztopiť, napríklad plast, hliníkové fólie či fólie do rúry, ďalej od sklokeramického povrchu. Ak sa niečo takéto roztopí na varnej doske, musíte to okamžite odstrániť pomocou škrabky.

Záruka a servis

Často kladené otázky a Riešenie problémov

Porucha môže byť následkom menšej chyby, ktorú môžete opraviť aj sami pomocou nasledujúcich pokynov. Nepokúšajte sa o žiadne ďalšie opravy, ak Vám tieto pokyny v daných prípadoch nepomôžu.



Opravy na spotrebiči smie vykonávať len kvalifikovaný servisný technik. Nesprávne vykonané opravy môžu viesť k významnému riziku pre používateľa. Ak Váš spotrebič potrebuje opravu, kontaktujte zákaznícke servisné centrum.

Čo mám robiť, ak varné zóny nefungujú?

Skontrolujte tieto možnosti:

- Poistka v elektroinštalácii domu (poistková skrinka) je neporušená. Ak sú poistky vyhodnené viackrát, zavolajte autorizovaného elektrikára.
- Spotrebič je riadne zapnutý.
- Indikátory ovládania na ovládacom paneli sa rozsvietili.
- Varná zóna je zapnutá.
- Varné zóny sú nastavené na požadovanú teplotu.

Čo mám robiť, ak sa varné zóny nezapnú?

Skontrolujte tieto možnosti:

- Uplynulo viac ako 10 sekúnd medzi aktiváciou tlačidla Zap/Vyp a zapnutím požadovanej varnej zóny (pozrite si časť “Ako zapnúť spotrebič”).
- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou utierkou alebo tekutinou.

Čo mám robiť, ak displej, okrem indikátora zvyškového tepla , zmizne?

Toto môže byť následkom dvoch prípadov:

- Náhodne ste aktivovali senzor Zap/Vyp.
- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou utierkou alebo tekutinou.

Čo mám robiť, ak po vypnutí varných zón nie je na displeji zobrazované zostatkové teplo ?

Skontrolujte túto možnosť:

- Varnú zónu ste používali len krátko, preto sa nestihla dosť zohriať. Ak je varná zóna horúca, zavolajte zákaznícke servisné centrum.

Čo mám robiť, ak sa varná zóna nezapne alebo nevypne?

Toto sa môže stať z dvoch dôvodov:

- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou utierkou alebo tekutinou.
- Detský bezpečnostný zámok je zapnutý.

Čo mám robiť, ak sa rozsvieti displej ?

Skontrolujte toto:

- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou utierkou alebo tekutinou. Pre zrušenie stlačte ovládací senzor “Zap/Vyp”.

Čo mám robiť, ak sa rozsvieti displej ?

Skontrolujte tieto možnosti:

- Hrnec nie je vhodný alebo je príliš malý, alebo ste na varnú zónu nepoložili hrniec.
- Ak použijete správny hrniec, zobrazená správa okamžite zmizne.

Čo mám robiť, ak chladiaci ventilátor pracuje aj po vypnutí varnej dosky?

Skontrolujte tieto možnosti:

- Keď prestanete varnú dosku používať, chladiaci ventilátor ešte sám pracuje ďalej, aby chladil.
- Keď elektronika varnej dosky vychladne, chladiaci ventilátor sa vypne.

Ak zavoláte servis kvôli chybe, ktorú ste spôsobili počas prevádzkovania spotrebiča, návšteva zo zákazníckeho servisného centra Vám môže byť spoplatnená aj vtedy, keď je spotrebič ešte v záruke.

SERVIS

Predtým, ako zavoláte asistenciu alebo servis, skontrolujte si časť “Riešenie problémov”.

Ak ešte stále potrebujete pomoc, postupujte podľa pokynov nižšie.

Je to technická porucha?

Ak áno, kontaktujte Vaše zákaznícke servisné centrum.

Vždy sa na rozhovor vopred pripravte. Uľahčíte tým postup diagnostikovania problému a uľahčíte aj rozhodnutie, či je návšteva zákazníckeho servisu potrebná.

Spravte si, prosím, poznámky o týchto informáciách:

- Aký je daný problém?
- Za akých podmienok sa problém vyskytol?

Keď voláte, majte pripravený model a sériové číslo Vášho spotrebiča.

Táto informácia je uvedená na výkonnostnom štítku v tomto tvare:

- Popis modelu
- S/N kód (15 číslic)

Odporúčame Vám zaznačiť si tieto informácie sem, aby ste ich ľahko našli.

Model: _____

Sériové číslo: _____

Kedy sa Vám budú účtovať poplatky aj počas platnosti záruky?

- Keby ste mohli vyriešiť problém sami pomocou jedného z riešení uvedených v časti “Riešenie problémov”.
- Ak zákaznícky servisný technik musí vykonať viac hovorov, pretože nedostal všetky relevantné informácie pred jeho návštevou a výsledkom toho je napríklad to, že musí prísť aj druhýkrát. Keď sa pripravíte na hovor tak, ako je to uvedené vyššie, ušetríte náklady za takéto návštevy.

Technické údaje

Technické údaje

NZ64F3NM1AB

Rozmery spotrebiča	Šírka	590 mm
	Hĺbka	520 mm
	Výška	57 mm
Rozmery výrezu pracovnej plochy	Šírka	560 mm
	Hĺbka	490 mm
Napätie pripojenia		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximálna kombinovaná sadzba výkonu		7.2 kW
Hmotnosť	Čistá	10.5 kg
	Celková	12.0 kg

Technické údaje

Varné zóny

Pozícia	Priemer	Výkon
Zadná ľavá	220 mm	2350 W/Posilnený 2600 W
Predná ľavá	140 mm	1250 W/Posilnený 1500 W
Predná pravá	220 mm	2350 W/Posilnený 2600 W
Zadná pravá	140 mm	1250 W/Posilnený 1500 W

Poznámka:

Poznámka:



Otázky alebo pripomienky

Krajina	Volajte	Alebo nás navštívte online na
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64F3NM1AB

Indukciós főzőlap

Kezelési útmutató

Első a Föld 100 %
újrahasznosított papír

Ez a kézikönyv 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

Képzeld el a lehetőségeket

HUNGARY

Köszönjük, hogy ezt a Samsung terméket választotta. További szolgáltatásokért regisztrálja termékét itt:

www.samsung.com/register













SAMSUNG

A Kezelési útmutató használata

Kérjük, szánjon rá időt, hogy elolvassa ezt a Kezelési útmutatót, különös figyelmet fordítva a következő fejezetben szereplő biztonsági rendszabályokra, mielőtt használatba venné a berendezést. Őrizze meg a Kezelési útmutatót későbbi használatra. Ha továbbadná a készüléket, mellékelje hozzá a Kezelési útmutatót az új tulajdonosnak.

Fontos biztonsági szimbólumok és rendszabályok

A Kezelési útmutató szövegrészében a következő szimbólumok fordulnak elő:

 FIGYELMEZTETÉS	Veszély vagy helytelen gyakorlat, amely súlyos személyi sérülést vagy halált okozhat.
 VIGYÁZAT	Veszély vagy helytelen gyakorlat, amely könnyű személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.
 VIGYÁZAT	Tűzeset, robbanás, áramütés vagy személyi sérülés elkerülése végett, a főzőlap használatakor tartsa be ezeket az alapvető biztonsági rendszabályokat.
	NE erőltesse!
	NE szerelje szét!
	NE érjen hozzá!
	Pontosan kövesse az utasításokat!
	Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból!
	Győződjön meg róla, hogy a készülék földelve van, hogy elkerülje az áramütést!
	Forduljon segítségért a szervizközponthoz!
	Megjegyzés
	Fontos

Biztonsági utasítások

A készülék biztonsági jellemzői megfelelnek valamennyi elfogadott műszaki és biztonsági szabványnak. Gyártóként azonban kötelességünknek érezzük, hogy megismertessük a következő biztonsági rendszabályokkal.



FIGYELMEZTETÉS

Elektromos biztonság

Győződjön meg róla, hogy a készüléket szakképzett villanszerelő szerelte be és földelte le.

A készüléket csak szakképzett szerviz-szerelő javíthatja.

Szakképzetlen személyek által végzett javítások sérüléseket vagy súlyosan rendellenes működést okozhatnak. Ha a készülék javításra szorul, forduljon a helyi szerviz központhoz. Jelen utasítások be nem tartása károkat és a jóállás elvesztését okozhatja.

Beépíthető készülékeket csak akkor szabad használni, ha azokat a vonatkozó szabványoknak megfelelő pultokba és munkafelületekbe beszerelték. Ez megfelelő védelmet biztosít az alapvető biztonsági szabványok szerinti, elektromos egységekkel való érintkezés ellen.

Ha a készülék rendellenesen működik, vagy törések, repedések vagy hasadások jelennek meg rajta:

- kapcsolja ki az összes főzőfelületet;
- áramtalanítsa a főzőlapot, és
- forduljon a helyi szerviz központhoz.



FIGYELMEZTETÉS

Gyermekbiztonság

Ezt a készüléket nem használhatják kisgyerekek vagy korlátozott cselekvőképességű személyek felelős felnőtt megfelelő felügyelete nélkül.

Ügyelni kell arra, hogy kisgyerekek ne játsszanak a készülékkel. Főzés közben a főzőfelületek felforrósodnak. A kisgyerekeket mindig tartsa távol a készüléktől.

FIGYELMEZTETÉS: A berendezés és hozzáférhető alkatrészei használat közben felforrósodnak.

Ne nyúljon a fűtőelemekhez.

8 év alatti gyermekek csak folyamatos felügyelet mellett használhatják a berendezést.

A berendezést nem használhatják 8 év feletti gyermekek és fizikai, érzékszervi vagy értelmi fogyatékos vagy tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha nem részesülnek a biztonságukért felelős személy részéről megfelelő felügyeletben vagy utasításokban a berendezés biztonságos használatára és az ezzel járó kockázatokra vonatkozóan. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. Tisztítást vagy karbantartást gyermekek nem végezhetnek felügyelet nélkül.



FIGYELMEZTETÉS

Biztonságos használat

Ezt a készüléket csak otthoni, háztartási főzésre, sütésre szabad használni. Kereskedelmi, ipari célokra nem alkalmas.

Sose használja a főzőlapot a helyiség fűtésére.

Legyen óvatos, amikor elektromos berendezéseket csatlakoztat a főzőlap közelében lévő elektromos fali aljzatokhoz. Elektromos vezeték nem érhet a főzőlaphoz.

A túlhevített zsír vagy olaj könnyen lángra kaphat. Sose hagyja a főzőfelületeket felügyelet nélkül, ha zsírban vagy olajban készít ételt, például csipszet.

Használat után kapcsolja ki a főzőfelületeket.

A kezelőszerveket mindig tartsa tisztán és szárazon.

Sose rakjon éghető anyagokat a főzőlapra. Ez tüzet okozhat. Ne használja a főzőlapot alumínium fólia, alumínium fóliába csavart élelmiszerek és alumínium edénybe csomagolt mélyhűtött élelmiszerek melegítésére.

A készülék égési sérüléseket okozhat, ha gondatlanul használják. Elektromos berendezések kábeleit nem érhetnek a főzőlap forró felületeihez vagy forró edényekhez.

Ne használja a főzőlapot ruhák szárítására.

Sose tároljon gyúlékony anyagokat, mint például aeroszoloikat vagy tisztítószereket a főzőlap alatti fiókokban vagy szekrényekben.

FIGYELMEZTETÉS: Szívritmus szabályozó berendezést használó vagy aktív szívimplantátumokkal rendelkező személyek tartsák felsőtestüket legalább 30 cm távolságra az indukciós zónáktól, ha azok be vannak kapcsolva. Kétség esetén forduljon a készülék gyártójához vagy orvosához.

FIGYELMEZTETÉS: Zsírral vagy olajjal történő főzés a főzőlapon veszélyeket hordoz magában, mivel tüzet okozhat. SOSE próbálja a tüzet vízzel oltani. Kapcsolja ki a készüléket, és a lángot pl. fedővel vagy tűztakaróval fedje le.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.



FIGYELMEZTETÉS

Biztonságos tisztítás

Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a berendezést.

Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy magas nyomású tisztítóberendezéssel.

A főzőlapot az ebben a kézikönyvben szereplő tisztítási és karbantartási utasítások szerint tisztítsa.

Gőztisztítót nem szabad használni.

Ne használjon durva, dörzshatású tisztítószeret vagy fémkaparókat a főzőlap tisztításához, mert ez megkarcolhatja a felületet, ami az üveg törését okozhatja.



FIGYELMEZTETÉS

Szigorú figyelmeztetések a beszereléshez

✳ Ennek a készüléknek a beszerelését a gyártó által kiképzett, elektromos főzőlap szerelőnek kell elvégeznie. Kérjük, olvassa el „A főzőlap beszerelése” fejezetet.

Csatlakoztassa az elektromos vezetékét a megfelelő (vagy annál nagyobb teljesítményű) fali aljzatba, és ezt az aljzatot csak ehhez a berendezéshez használja. A csatlakozódugót szilárdan dugja be a fali csatlakozó aljzatba. Ne használjon hosszabbító vezetékét.

- Ha nem így cselekszik, és a fali aljzatot megosztja más berendezésekkel, elosztó használatával, vagy meghosszabbítja az áramvezetékét, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

- Ne használjon elektromos transzformátort. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

A berendezés felszerelését képzett szerelőnek vagy szerviznek kell elvégeznie.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést, tüzet, robbanást, rendellenes működést vagy sérülést okozhat.

A beszerelés után fenn kell állnia a lehetőségnek, hogy a készüléket ártalmatlanítsuk.

Az áramtalanítás történhet azáltal, hogy a hálózati fali aljzat szabadon hozzáférhető, vagy egy, a rögzített vezetékbe beiktatott, a bekötési előírásoknak megfelelő kapcsoló által.

-
- Ne szerelje a berendezést fűtőttest vagy gyúlékony anyagok közelébe.

Ne szerelje a berendezést nedves, olajos vagy poros helyre vagy közvetlen napsugárzásnak és víznek (esőcseppek) kitett környezetbe.

Ne szerelje a berendezést olyan helyre, ahol gázszivárgás léphet fel.
- Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

A berendezést nem szabad országúti járművekbe, lakókocsikba és hasonló járművekbe, stb. beszerelni.

-
- A berendezést megfelelően földelni kell.

Ne földelje a berendezést gázvezetékhez, műanyag vízvezetékhez vagy telefonvezetékhez.

- Ez áramütést, tüzet, robbanást vagy rendellenes működést okozhat.

- Sose csatlakoztassa a berendezést nem megfelelően földelt fali aljzathoz, és győződjön meg róla, hogy az megfelel a helyi és országos előírásoknak.



VIGYÁZAT

Figyelmeztetések a beszereléshez

-
- A berendezést úgy kell elhelyezni, hogy a fali aljzat hozzáférhető legyen.
- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat, elektromos szivárgás következtében.

Sík és kemény felületre szerelje a készüléket, amely elbírja a súlyát.
- Ha nem így cselekszik, ez rendellenes vibrációt, zajt vagy rendellenes működést okozhat.

A berendezést a faltól megfelelő távolságra szerelje fel.
- Ha nem így cselekszik, ez tüzet okozhat a túlhevülés következtében.

A főzőlap felső felülete feletti legkisebb szükséges szabad távolság.



FIGYELMEZTETÉS

Szigorú elektromos figyelmeztetések

- ★ Távolítsa el minden idegen anyagot, mint pl. port vagy vizet a csatlakozódugó csatlakozó és érintkező felületeiről száraz ruhával.
 - Húzza ki a csatlakozódugót, és tisztítsa le száraz ruhával.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

- ★ Dugja be a csatlakozódugót a fali aljzatba a megfelelő irányban, úgy hogy a vezeték a padló felé irányuljon.
 - Ha a csatlakozódugót ellentétes irányban dugja a fali aljzatba, a kábelben belüli áramvezetékek megsérülhetnek, és ez áramütést vagy tüzet okozhat.

- ☒ Dugja be szilárdan a csatlakozódugót a fali aljzatba. Ne használjon sérült csatlakozódugót, áramvezetőket vagy laza fali aljzatot.
 - Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Ne húzza, és ne hajlítsa meg túlzottan az elektromos vezetékét.

Ne csavarja, és csomózza meg az elektromos vezetékét.

Ne akassza az elektromos vezetékét fémtárgyra, ne helyezzen nehéz tárgyakat az elektromos vezetékre, ne dugja be tárgyak közé az elektromos vezetékét, és ne tömködjön be az elektromos vezetékét a készülék mögötti részbe.

- Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Ne az elektromos vezetékhez húzza, amikor kihúzza a csatlakozódugót a fali aljzatból.

- A csatlakozódugót a csatlakozó dugónál fogva húzza ki a fali aljzatból.


- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

-  Ha a készülék vagy az elektromos vezeték megsérül, forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.



VIGYÁZAT

Elektromos figyelmeztetések

-  Húzza ki a csatlakozódugót, ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, ill. zivatar esetén.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Húzza ki a csatlakozódugót, ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, ill. zivatar esetén.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.



FIGYELMEZTETÉS

Szigorú használati utasítások

-  Gázszivárgás esetén (pl. propángáz, LP gáz, stb.) azonnal szellőztessen, anélkül hogy hozzányúlna a csatlakozódugóhoz.

Ne érjen a készülékhez vagy az elektromos vezetékhez.

- Ne használjon ventilátort.

- A szikrák robbanást vagy tüzet okozhatnak.

Használat közben a berendezés felforrósodik. Ügyelni kell arra, hogy ne nyúljunk fűtőelemekhez a főzőlap belsejében.

MINDIG használjon hőálló háztartási kesztyűt, amikor edényt vesz le a főzőlapról, hogy elkerülje a véletlen megégést.

FIGYELMEZTETÉS: Cumisüvegek és gyermekedények tartalmát keverjük vagy rázzuk fel, és ellenőrizzük a hőmérsékletet fogyasztás előtt, hogy elkerüljük a megégést.

Ha az áramkábel megsérül, ki kell cseréltetni a gyártóval, szervizzel vagy hasonlóan képzett szakemberrel, hogy elkerüljük a kockázatokat.

Biztosítani kell a gyermekek felügyeletét, hogy ne játsszanak a berendezéssel.

FIGYELMEZTETÉS: Csak akkor engedje meg, hogy gyerek használja a készüléket felügyelet nélkül, ha megfelelően kioktatta a gyereket, hogyan kell biztonságosan használni a főzőlapot, és az megérti a helytelen használatból fakadó veszélyeket.

- ☒ A berendezést nem használhatják fizikai, érzékszervi vagy értelmi fogyatékos vagy tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), ha nem részesülnek a biztonságukért felelős személy részéről megfelelő felügyeletben vagy utasításokban a berendezés használatára vonatkozóan.

FIGYELMEZTETÉS: Hozzáférhető alkatrészek felforrósodhatnak használat közben. A megégés elkerülése végett tartsuk távol a kisgyermekeket.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a forró felület megreped, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés kockázatát. Ne használja a főzőlapot, amíg ki nem cserélték az üveglapot.

Ne helyezzen fémtárgyakat, mint pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt a főzőlap felületére, mert azok felforrósodhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt kicserélné az elektromos izzót, hogy elkerülje az áramütés kockázatát.

- ☒ Ne nyúljon a csatlakozódugóhoz nedves kézzel.
- Ez áramütést okozhat.

Ne kapcsolja ki a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával, miközben az éppen üzemel.

- A csatlakozó újbóli bedugása a fali aljzatba szikrát okozhat, és ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Tartsa távol a gyermekeket az összes csomagolóanyagtól, mivel ezek veszélyesek lehetnek rájuk.

- Ha egy gyerek zacskót húz a fejére, ettől megfulladhat.
- Ha nem így cselekszik, ez áramütést, megégést vagy sérülést okozhat.

Sose használja a berendezést más célra, mint főzésre.

- Ha nem így cselekszik, ez tüzet okozhat.

Sose melegítsen műanyag vagy papír edényeket, és ne használjon ilyeneket a főzőlap funkcióval.

- Ha nem így cselekszik, ez tüzet okozhat.

Ne hevítse túl az ételt.

- Ez tüzet okozhat.

Ne melegítsen papírba, mint pl. újságba csomagolt ételt.

- Ez tüzet okozhat.

Ne használjon gyúlékony sprayt vagy tárgyakat a főzőlap közelében, és ne helyezzen ilyeneket a főzőlap közelébe.

- Ez tüzet vagy robbanást okozhat.

Ha italokat melegít, mint pl. kávé, teát, szeszesitalt vagy vizet, vagy ételeket, mint pl. curryt, levest vagy pörköltet, használjon alacsony hőfokot, és melegítés közben keverje meg őket.

- Magas hőfok használata esetén **a tartalom váratlanul kifuthat**, és súlyos égési sérüléseket okozhat.

Ne dugja az ujját, idegen anyagokat vagy fémtárgyakat, mint pl. szegeket vagy tűket a bemenő- és kimenő nyílásokba és résekbe.

Ha idegen anyag kerül bármelyik ilyen nyílásba, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és forduljon a termék forgalmazójához vagy a legközelebbi szerviz központhoz.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy sérülést okozhat.

SOSE töltsen fel az edényt a tetejéig, és válasszon olyan edényt, amelynek a felső része szélesebb, mint az alsó, hogy megelőzze a folyadékok kifutását. A szűknyakú üvegek felrobbanhatnak, ha túlhevítik őket.

SOSE melegítsen cumisüveget felhelyezett cumival, mert az üveg túlhevítés esetén felrobbanhat.

Ne merítse az áramkábel vagy a csatlakozódugót vízbe, és tartsa távol a kábelt forró felületektől.

Ne használja készüléket, ha az áramkábel vagy a csatlakozódugó megsérült.

FIGYELMEZTETÉS: Folyadékot vagy egyéb élelmiszert nem szabad lezárt edényben melegíteni, mert hajlamosak a robbanásra.

- ☒ Ne próbálja házilag módosítani, szétszerelni vagy átalakítani a készüléket.
 - Ne használjon az előírttól eltérő (pl. réz, acél, stb.) biztosítékot.
 - Ha szükséges a készülék javítása vagy újratelepítése, forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést, tüzet, rendellenes működést vagy sérülést okozhat.

- ☒ Ha bármilyen idegen anyag került a készülékbe, mint pl. víz, húzza ki a csatlakozódugót, és forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

- ☒ Ha a készüléket folyadék önti el, forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Ha a készülék különös zajokat hallat, éget szagot vagy füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a csatlakozódugót, és forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.



VIGYÁZAT

Figyelmeztetések a használathoz

- ★ Vigyázzon, mert az italok vagy ételek nagyon forrók lehetnek melegítés után..
 - Különösen gyermek etetésekor ellenőrizze, hogy megfelelően lehűlt-e az élelmiszer.

Vigyázzon, amikor folyadékokat, mint pl. vizet vagy egyéb italokat melegít.

- Kerülje a csúszós, szűknyakú edények használatát.
- Ha nem így cselekszik, ez a tartalom hirtelen kifutását és égési sérüléseket okozhat.

Ne tároljon ételt vagy annak részeit főzés közben vagy közvetlenül utána.

- Használjon hőálló kesztyűt, mert nagyon felforrósodhat, és megégetheti magát.

Ha a főzőfelület megrepedt, kapcsolja ki a készülék áramkapcsolóját.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést okozhat.

- ☒ Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel.

Ha az egyébként szokásos idővel dolgozik, ez túlhevülhet, és odaéghet.

Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. Minden kiömlést le kell tisztítani a fedőlapról, mielőtt felnyitná azt, és meg kell várni, míg a főzőlap kihűl, mielőtt lezárná a fedőlapot (Csak fedőlapos kivitelnél).

- ☒ Ne álljon fel a készülékre, és ne helyezzen rá tárgyakat, mint pl. ruhaneműt, főzőlapfedőt, égő gyertyát, égő cigarettát, edényeket, vegyszereket, fémtárgyakat, stb.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést, tüzet, rendellenes működést vagy sérülést okozhat.

Ne használja a készüléket nedves kézzel.

- Ez áramütést okozhat.

Ne permetezzen illékony anyagokat, mint pl. rovarirtót a készülék felületére.

- Amellett hogy ez ártalmas lehet emberre, ez áramütést, tüzet vagy rendellenes működést okozhat.

Ne helyezze a készüléket törékeny tárgy fölé, mint pl. mosdótál vagy üvegtárgy.

- Ez károsíthatja a mosdótálat vagy az üvegtárgyat.

Vigyázzon, amikor olyan étel csomagolását távolítja el, amit éppen kivettek a készülékből.

- Ha az élelmiszer forró, forró gőz áramolhat ki hirtelen, amikor eltávolítja a csomagolást, és Ön megégetheti magát.

A csatlakozódugót ne a kábelnél fogva húzza ki a fali aljzatból, hanem szilárdan fogja meg a csatlakozódugót, és egyenesen húzza ki a fali aljzatból.

- A kábel sérülése rövidzárlatot, tüzet és/vagy áramütést okozhat.

Ne használja a készüléket külső időkapcsolóval vagy különálló távirányító rendszerrel.

Ne nézzen mereven a főzőlap alkatrészeibe (Csak a halogén izzóval felszerelt készülékeknél).

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kapcsolójával, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre (Csak az edényérzékelős kivitelnél).



FIGYELMEZTETÉS

Szigorú tisztítási figyelmeztetések

- ☒ Ne tisztítsa a készüléket közvetlenül vizet permetezve rá.

Ne használjon benzint, hígítót vagy alkoholt a készülék tisztítására.

- Ez elszíneződést, deformálódást, károsodást, áramütést vagy tüzet okozhat.

Tisztítás vagy karbantartás előtt húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Biztonsága érdekében, ne használjon magas nyomású víz- vagy gőztisztítókat.



FIGYELMEZTETÉS

Tisztítási figyelmeztetések

- ☒ A főzőlapot rendszeresen tisztítani kell, és minden ételmaradékot el kell távolítani.

Ha a főzőlapot nem tartja tisztán, ez a felület tönkremenetelét okozhatja, ami negatívan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és akár kockázatos helyzeteket is előidézhet.

- ☒ Vigyázzon, hogy ne sérüljön meg a készülék tisztítása közben (külső/belső).

- A készülék éles peremei sérülést okozhatnak.

Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával.

- Ez korróziót okozhat.

Ártalmatlanítási utasítások



FIGYELMEZTETÉS

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

Valamennyi, a készülék csomagolásához használt anyag tökéletesen újrahasznosítható. A lemez- és keményhab alkatrészeket megfelelően jelöltük. Kérjük, ártalmatlanítsa a csomagolóanyagokat és a régi készülékeket a biztonsági és környezetvédelmi szempontokat megfelelően figyelembe véve.



FIGYELMEZTETÉS

A régi készülék megfelelő ártalmatlanítása

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt hulladékként ártalmatlanítja a régi készülékét, tegye működésképtelenné, hogy ne lehessen veszély forrása.

Ehhez, választassa le a készüléket szakképzett szerelővel az elektromos hálózatról, és távolítsa el az áramvezetékét.

A készülék nem ártalmatlanítható a háztartási hulladékkal együtt. A begyűjtési időpontokról és a nyilvános hulladékudvarokról a helyi hulladék hivatalnál vagy tanácsnál tájékozódhat.



A termék megfelelő ártalmatlanítása (Elektromos & elektronikus berendezések)

(Az elkülönített hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező országokban)

Ez, a terméken, tartozékain vagy utasításain szereplő jelölés azt jelzi, hogy a termék és elektronikus tartozékai (pl. töltő, fülhallgató, USB kábel) nem ártalmatlanítható egyéb háztartási hulladékkal együtt az élettartama végén. Hogy elkerülje a környezet vagy emberi egészség veszélyeztetését az ellenőrizetlen hulladékkezelés által, kérjük, válassza külön ezeket az alkatrészeket az egyéb típusú hulladékoktól, és felelősen hasznosítsa újra ezeket, amivel felelősen hozzájárulhat a nyersanyagforrások fenntartható újrahasznosításához.

A háztartási felhasználók forduljanak vagy a vásárlás helyéhez vagy az önkormányzati hivatalhoz tájékoztatásért, vagy, hogy hova és hogyan vihetik ezeket az egységeket környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosításra.

Az üzleti felhasználók forduljanak a szállítóhoz, és ellenőrizzék az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és elektronikus tartozékait nem szabad egyéb kereskedelmi hulladékkal együtt ártalmatlanítani.

Tartalom

A főzőlap beszerelése	280	280 Szabályozás és megfelelés
	280	280 Biztonsági utasítások a beszerelőnek
	281	281 Csatlakoztatás az áramhálózathoz
	283	283 Munkalapba történő beszerelés
Alkatrészek és jellemzők	285	285 Főzőfelületek
	285	285 Kezelőtábla
	286	286 Alkatrészek
	286	286 Indukciós hevítés
	287	287 A készülék fő jellemzői
	288	288 Biztonsági kikapcsolás
	289	289 Maradványhő jelzés
	289	289 Hőérzékelés
Első használat előtt	290	290 Első tisztítás
A főzőlap használata	290	290 Edények az indukciós főzőzónákhoz
	291	291 Megfeleléségi próba
	291	291 Az edények mérete
	291	291 Működési zajok
	292	292 Megfelelő edények használata
	293	293 Az érintőkapcsolók használata
	293	293 A készülék BE-kapcsolása
	293	293 Főzőzóna kiválasztása és hőbeállítás
	294	294 A készülék KI-kapcsolása
	294	294 Főzőzóna KI-kapcsolása
	294	294 A gyermekbiztonsági zár használata
	295	295 IDŐZÍTŐ
	297	297 Teljesítménynövelő gomb
	297	297 Energiagazdálkodás
	298	298 Adott ételek javasolt főzési beállításai
Tisztítás és karbantartás	299	299 FŐZŐLAP
	300	300 FŐZŐLAP keret (opcionális)
	300	300 A készülék károsodásának megelőzése
Jótállás és szerviz	302	302 GYIK és Hibaelhárítás
	304	304 SZERVIZ
Műszaki adatok	305	305 Műszaki adatok
	305	305 Főzőzónák

A főzőlap beszerelése



FIGYELMEZTETÉS

A berendezést csak szakképzett szerelő szerelheti be és földelheti.

Kérjük, vegye figyelembe az utasításokat. A jótállás nem terjed ki a szakszerűtlen beszerelésből adódó károkra.

A műszaki adatok ennek a kézikönyvnek a végén találhatóak.

Szabályozás és megfelelés

A berendezés a következő szabványoknak felel meg:

- EN 60335-1 és EN 60335-2-6, a háztartási és hasonló alkalmazású elektromos berendezések biztonságáról;
- EN 60350 vagy DIN 44546/44547/44548, a háztartási alkalmazású elektromos tűzhelyek, főzőlapok, sütők és grillsütők működési jellemzőiről;
- EN 55011
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2; és
- EN 61000-3-3, az elektromágneses kompatibilitás (EMC) alapvető követelményeiről.



A berendezés a következő EU irányelveknek felel meg:

- 2006/95/EC, alacsonyfeszültség irányelv
- 2004/108/EEC, elektromágneses kompatibilitás irányelv

Biztonsági utasítások a beszerelőnek

- Az eszközt úgy kell elektromosan csatlakoztatni, hogy valamennyi pólusát, legalább 3 mm-es kontaktusnyílással le lehessen választani az áramhálózatról. A megfelelő szigetelési eszközökhöz tartoznak a kábelvédő megszakítók, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat el kell távolítani a foglalatukból) földelőkapcsolók és védőkapcsolók.
- Tűzvédelmi szempontból a készülék megfelel az EN 60335-2-6 előírásainak. Ezt a készüléket egy oldalról magas szekrényvel vagy fallal határolt helyre lehet beépíteni.
- A főzőlap alá nem építhetők be fiókok.
- A beszerelésnek szavatolnia kell az érintésvédelmet.
- A konyhai egységnek, ahova a készüléket beszereljük, meg kell felelnie a DIN 68930 szilárdsági követelményeinek.

- Nedvesség elleni védelemként, valamennyi nyitott felületet megfelelő szigetelőanyaggal kell szigetelni.
- Csempézett munkaasztalon a főzőlap felfekvésének körzetében minden hézagot teljesen ki kell tölteni tömőhabarccsal.
- Kő-, műkö- vagy kerámia munkalapoknál a befogórugókat megfelelő műgyantával vagy kompozit ragasztóval kell rögzíteni a helyükre.
- Győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelően, résmentesen felfekszik a munkalapra. Járulékos, szilikon szigetelést nem szabad alkalmazni, mert ez megnehezíti az eltávolítást javítás esetén.
- A főzőlapot alulról kell felnyomni eltávolításkor.
- A főzőlap alá lapot kell szerelni.
- A munkafelület és az alatta lévő egység közötti szellőzőnyílást nem szabad letakarni.

Csatlakoztatás az áramhálózathoz

Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék névleges feszültsége, azaz az adattáblán szereplő feszültség, megfelel-e a hálózati feszültségnek. Az adattábla a főzőlap alsó keretén található.



FIGYELMEZTETÉS

Áramtalanítson, mielőtt beköti a vezetékeket.

A fűtőelem feszültsége AC230V~. A készülék tökéletesen működtethető AC220V~ vagy AC240V~ hálózaton is. A készüléket olyan eszközzel kell elektromosan csatlakoztatni, hogy valamennyi pólusát, legalább 3 mm-es kontaktusnyílással le lehessen választani az áramhálózatról, pl. automata kábelvédő megszakító, földelőkapcsoló vagy biztosíték.



FIGYELMEZTETÉS

A kábelcsatlakoztatásokat az előírások szerint kell elvégezni, és a sorkapocs csavarokat biztonságosan meg kell húzni.



FIGYELMEZTETÉS

Miután csatlakoztatták a főzőlapot az áramhálózathoz, ellenőrizze, hogy valamennyi főzőfelület használatra kész-e, úgy hogy egymás után röviden bekapcsolja azokat maximális állásba, megfelelő edényeket használva.



Amikor először áram alá helyezik a főzőlapot, valamennyi kijelző világít, és a gyermekbiztonsági zár aktiválódik.



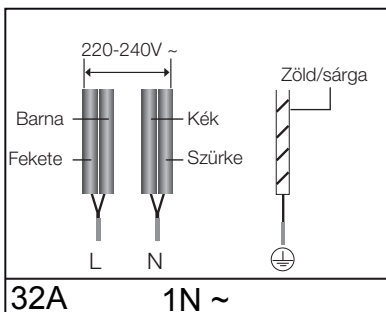
Ügyeljen (megfelelőség) a hálózat és a készülék fázis és a nulla bekötésére (kapcsolási rajzok); különben károsodhatnak az alkatrészek.

A jótállás nem terjed ki a helytelen beszerelésből adódó károkra.

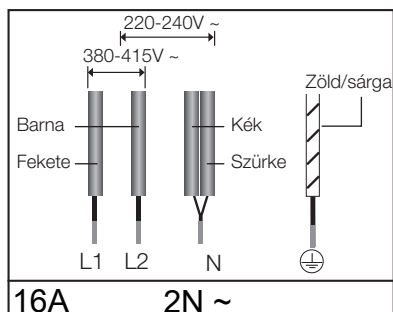


Ha az áramkábel megsérül, ki kell cserélni speciális, a gyártónál vagy a szerviznél kapható vezetékre vagy szerelvényre.

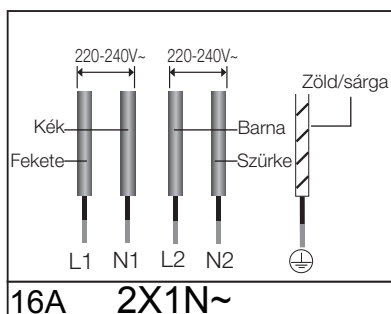
• 1N~



• 2N~: Válassza szét a 2 fázisvezeték (L1 és L2) csatlakoztatás előtt.




2x1N~: Válassza szét a vezetékeket csatlakoztatás előtt.



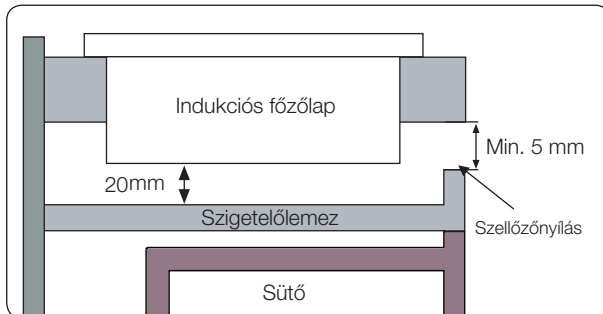
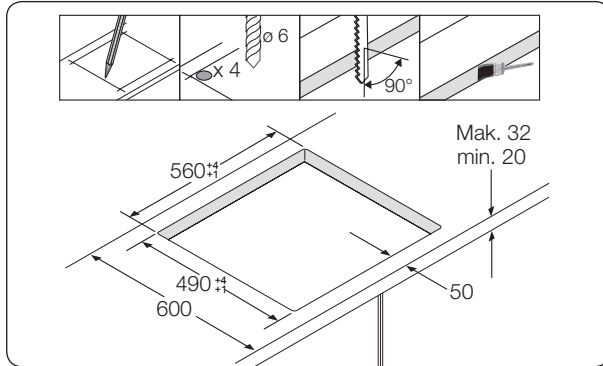
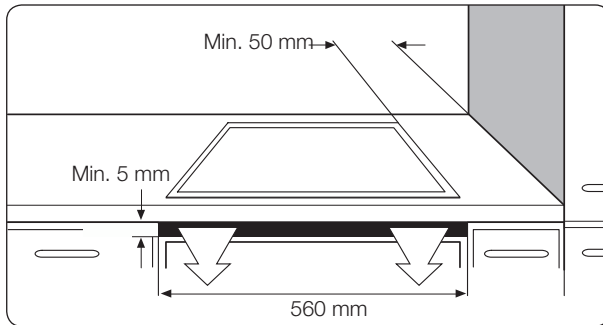
A megfelelő áramcsatlakoztatáshoz kövesse a sorkapcsok mellett lévő kapcsolási ábrát.

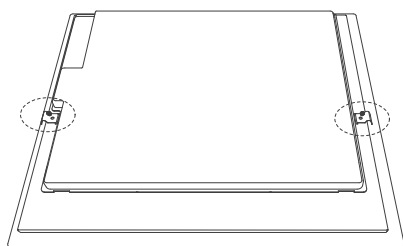
Munkalapba történő beszerelés

 Jegyezze fel a készülék adattábláján lévő sorozatszámot, mielőtt beszerelné. Ezt a számot kérni fogják javítási igény esetén, és a beszerelés után nem hozzáférhető, mivel az eredeti adattáblán található a készülék alsó felén.

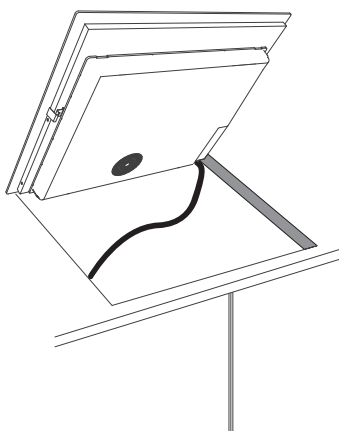
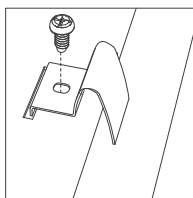
Figyeljen nagyon a minimális méret- és hézagigényekre.

Rögzítse a kereteket mindkét oldalon a mellékelt csavarokkal, mielőtt a főzőlapot a keretekre szereli.

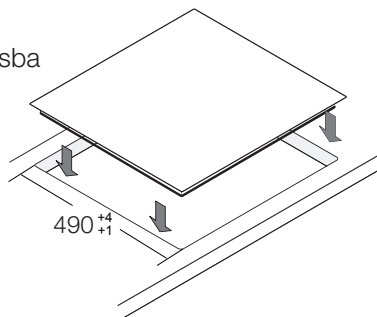




Szerelje fel a két keretet

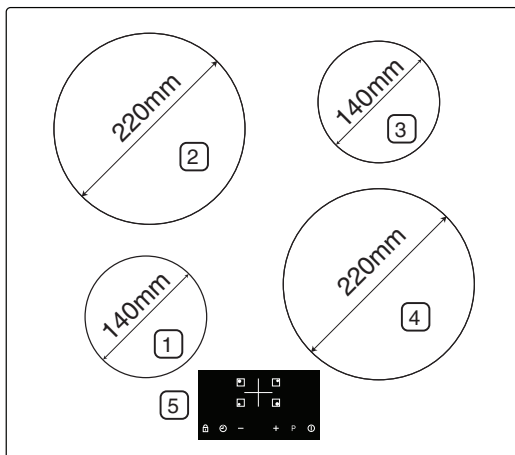


Helyezze a nyílásba



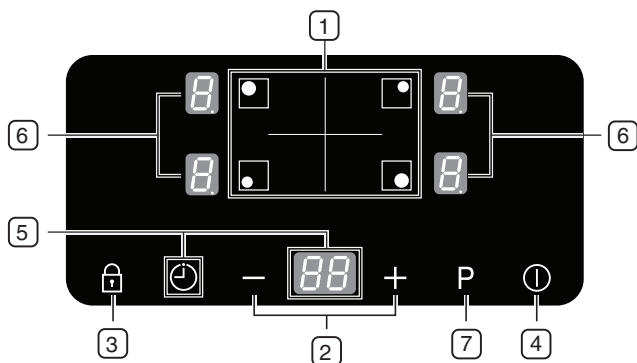
Alkatrészek és jellemzők

Főzőfelületek



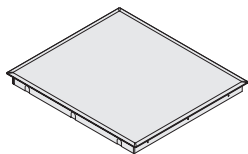
1. Indukciós főzőfelület, 1250 W; gyorsító funkcióval, 1500 W
2. Indukciós főzőfelület, 2350 W; gyorsító funkcióval, 2600 W
3. Indukciós főzőfelület, 1250 W; gyorsító funkcióval, 1500 W
4. Indukciós főzőfelület, 2350 W; gyorsító funkcióval, 2600 W
5. Kezelőtábla

Kezelőtábla



1. Főzési felület választók
2. Hő/időzítő beállító választók
3. Kezelőzár érzékelő
4. Be/Ki érzékelő
5. Időzítő kezelőérzékelő és kijelző
6. Jelzések a hőbeállításokhoz és maradványhőhöz
7. Gyorsító érzékelő

Alkatrészek



Indukciós főzőlap



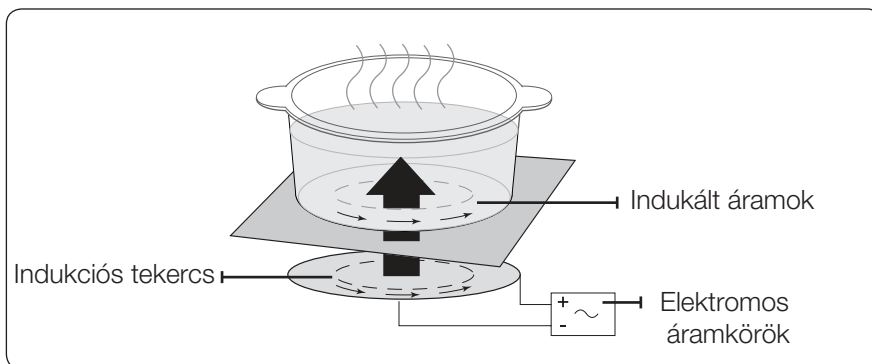
Szerelőkeretek



Csavarok

Indukciós hevítés

- **Az indukciós hevítés alapelve:** Amikor edényt helyez egy főzőfelületre, és bekapcsolja azt, a főzőlap indukciós áramkörei „indukált áramokat” hoznak létre az edény alján, amelyek azonnal megemelik az edény hőmérsékletét.



- **Nagyobb sebesség főzéskor és sütéskor:** Mivel közvetlenül az edény melegszik, nem az üveglap, a hatékonyság magasabb, mint más rendszereknél, mert nincs hővesztés. A felvett energia legnagyobb része hővé alakul.

A készülék fő jellemzői

- **Kerámia-üveg főzőfelület:** A készülék kerámia-üveg főzőfelülettel és gyorsreagálású főzőzónákkal rendelkezik.
- **Érintőérzékelős kezelőszervek:** A készüléket érintőérzékelős kezelőszervekkel működtetheti.
- **Könnyű tisztítás:** A kerámia-üveg főzőfelület és a kezelőszervek előnye az, hogy hozzáférhetőek tisztításkor. A sima, sík felületet könnyű tisztítani.
- **Be/Ki érzékelő:** A „Be/Ki” érintőérzékelő a készüléken egy külön áramkapcsoló. Az érzékelő megérintése teljesen be- vagy kikapcsolja a készüléket.
- **Beállítási és működési kijelzők:** Digitális kijelzők és jelzőlámpák tájékoztatnak a beállításokról és aktivált funkciókról, valamint maradványhő jelenlétéről az egyes főzőzónákban.
- **Biztonsági kikapcsoló:** A biztonsági kikapcsoló biztosítja, hogy a főzési zónák adott időn belül kikapcsolnak, ha nem változtatták meg a beállítást.
- **Maradványhő jelzés:** A kijelzőn maradványhő ikon jelenik meg, ha a főzési zóna olyan forró, hogy fennáll a megégés kockázata.
- **Teljesítménygyorsító ** : Használja ezt a funkciót az edény tartalmának gyorsabb melegítésére, mint a maximális teljesítményfokozatban ''. (A kijelzőn megjelenik a ''.)
- **Automata edényérzékelő:** Minden egyes főzési zóna rendelkezik automata edényérzékelő rendszerrel. A rendszer úgy van kalibrálva, hogy felismeri a főzőzónánál enyhén kisebb átmérőjű edényeket. Az edényeket mindig a főzőzónák közepére kell helyezni. Továbbá, megfelelő edényeket kell használni.
- **Digitális kijelzők:** A kijelzőmezők az egyes főzési zónákhoz vannak rendelve. Az alábbiakról tájékoztatnak:
 -  :A készüléket bekapcsolták
 -  - ,  :kiválasztott hőbeállítások
 -  :maradványhő
 -  : A gyermekzár aktív

- **E3 E4** :hibaüzenet, amikor a főzőlap túlhevült, rendellenes működtetés következtében. (példa: üres edény melegítése)
- **E** :hibaüzenet, Az edény nem megfelelő, vagy túl kicsi, vagy nem helyeztek edényt a főzőzónára.
- **H** :Ha hozzáér a főzőzóna gombjához, az adott főzőzóna digitális kijelzése megjelenik.

Biztonsági kikapcsolás

Ha az egyik főzőzóna nincs kikapcsolva, vagy a hőt nem állították hosszabb időn keresztül, az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Minden maradványhő jelzése **H** ("hot" – „forró”) az adott főzőzónára vonatkozó digitális kijelzőn.


A főzőzónák az alábbi idő után kapcsolnak ki.

Hőbeállítás	Kikapcsolás
1-3	8 óra után
4-6	4 óra után
7-9	2 óra után


- Ha a főzőlap rendellenes működtetés miatt túlhevül, **E3 E4** jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.
- Ha az edény nem megfelelő, vagy túl kicsi, vagy nem helyeztek edényt a főzőzónára, **E** jelenik meg.
És az adott főzőzóna 1 perc után kikapcsol.
- Amennyiben egy vagy több főzőzóna a jelzett idő lejártá előtt kikapcsolna, nézze meg a „Hibaelhárítás” fejezetet.
- Ha nincs utasítás, 1 perc után kikapcsol.

Egyéb okok, amelyek miatt a főzőzóna kikapcsol

Valamennyi főzőzóna azonnal kikapcsol, ha folyadék kifut, és eléri az kezelőtáblát.

Az automatikus kikapcsolás funkció akkor is aktiválódik, ha nedves ruhát tesz a kezelőtáblára. Mindkét esetben a készüléket a **Be/Ki kapcsolóval**  lehet újra bekapcsolni, miután eltávolítottuk a folyadékot vagy a ruhát.


Maradványhő jelzés

Ha kikapcsolunk egy adott főzőzónát vagy a főzőlapot, a maradványhő jelzése  ("hot" – „forró”) az adott főzőzónára vonatkozó digitális kijelzőn. A főzőzóna kikapcsolása után is csak akkor kapcsol ki a maradványhő jelzése, miután a főzőzóna kihűlt. A maradványhő kiolvasztásra vagy az étel melegen tartására használható.



Amíg a maradványhő jelzése világít, fennáll a megégés kockázata.



Ha megszakad az áramellátás, a  szimbólum kialszik, és nincs tájékoztatás a maradványhő meglétéről. Ennek ellenére, fennáll a kockázata annak, hogy megégessük magunkat. Ezt úgy kerülhetjük el, hogy mindig óvatosak vagyunk a főzőlap közelében.

Hőérzékelés

Ha bármely okból a főzőzónák valamelyikének hőmérséklete meghaladja a biztonságos szintet, a főzőzóna automatikusan kisebb teljesítményfokozatba kapcsol.

Amikor befejezte a főzőlap használatát, a hűtőventilátor még 1 percen át működik.

Első használat előtt

Első tisztítás

Törölje le a kerámia-üveg felületet nedves ruhával és kerámia főzőlap-üveg tisztítóval.



Ne használjon maró vagy súroló tisztítószeret, mert a felület megsérülhet.



A főzőlap használata

Edények az indukciós főzőzónához

Az indukciós főzőlap csak akkor kapcsolható be, ha mágnesezhető aljú edényt teszünk valamelyik főzőzónára. Az alábbi edények alkalmasak erre.

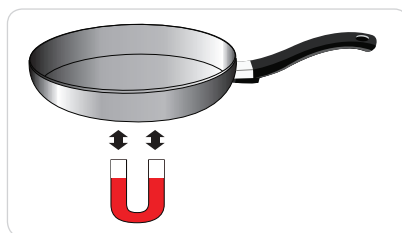
Edények anyaga

Edény anyaga	Megfelelő
Acél, zománcozott acél	Igen
Öntöttvas	Igen
Rozsdamentes acél	Megfelelő gyártói címkével
Alumínium, vörösréz, sárgaréz	Nem
Üveg, kerámia, porcellán	Nem

-  Az indukciós főzőlaphoz való edény alkalmasságát a gyártó megfelelően címkézi.
-  Egyes edények zajt bocsátanak ki, ha indukciós főzőzónán használjuk őket. A zaj nem a főzőzóna hibáját jelzi, és semmilyen mértékben nem befolyásolja a működést.

Megfelelőségi próba

Az edény akkor alkalmas indukciós főzésre, ha a mágnes rátapad az aljára, és a gyártó az edényt alkalmasként címkézte.



Az edények mérete

Bizonyos határok között, az indukciós főzőzónák automatikusan idomulnak az edény aljának az átmérőjéhez. Az edény aljának a mágneses része azonban el kell hogy érjen egy adott átmérőt, a főzőzóna átmérőjétől függően.

Főzőzónák átmérője	Az edény aljának legkisebb átmérője
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Működési zajok

Ha ezt hallja:

- Recsegő hang: Az edény különböző anyagokból készült.
- Sípolás: Több mint két főzőzónát használ, és az edény különböző anyagokból készült.
- Zümmögés: Magas teljesítményfokozatot használ.
- Kattogás: Elektromos kapcsolás megy végbe.
- Sziszegés, zúgás: Működik a ventilátor.


A zajok nem rendellenesek, és nem utalnak hibára.

Megfelelő edények használata

Jobb edénnyel jobb eredmény érhető el.

- Az edény minősége az alján látszik. Az edény alja legyen minél vastagabb és minél síkabb.
- Új edény vásárlásakor ügyeljen az alj átmérőjére. A gyártók gyakran csak a felső szegély átmérőjét adják meg.
- Ne használjon sérült aljú, durva szélű vagy egyenetlen aljú edényeket. Maradandó karcolások keletkezhetnek, amikor az ilyen edényeket a felületen csúsztatjuk.
- Hideg állapotban az edények alja általában befelé ívelt (konkáv). Sosem szabad kifelé görbülniük (konvex).
- Ha speciális edényt kíván használni, mint például kuktát, párolóedényt vagy wokot, kérjük, tartsa be a gyártó utasításait.

Energiatakarékosági tanácsok

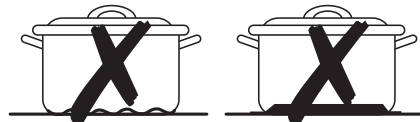
 Értékes energiát takaríthat meg, ha betartja a következő pontokat. :

- Mindig a főzőzóna bekapcsolása előtt tegye fel az edényeket.



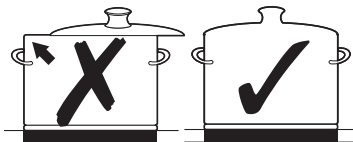
Helyes

- Ha a főzőzóna vagy az edény alja piszkos, nő az energiafogyasztás.



Helytelen

- Lehetőség szerint szilárdan helyezze fel a fedőket a lábasokra és fazekakra, hogy azok tökéletesen fedjenek.



- Kapcsolja ki a főzőzónákat a főzés befejezése előtt, hogy felhasználja a maradványhőt az étel melegen tartására vagy kiolvasztásra.

Az érintőkapcsolók használata

Az érintőkapcsoló használatához érintse meg kinyújtott ujjá hegyével a kívánt panelt, míg az adott kijelző kigyullad, vagy kialszik, vagy míg a kívánt funkció aktiválódik.

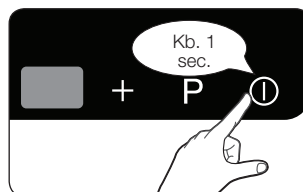
Ügyeljen arra, hogy egyszerre csak egy érzékelő panelt érintsen meg, amikor a készüléket működteti. Ha az ujjá túl laposan fekszik fel a panelra, egy szomszédos érzékelő panel is aktiválódhat véletlenül.



A készülék BE-kapcsolása

1. Érintse meg a **BE/KI**  érzékelőt kb. 1 másodpercig.

2. Érintse meg a **GOMBZÁR**  érzékelőt kb. 3 másodpercig.

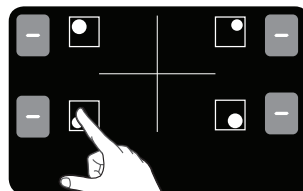
A digitális kijelzőn megjelenik: 



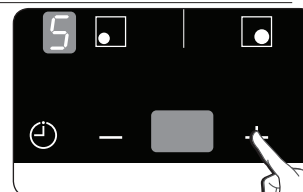
-  Miután a **BE/KI gomb**  érzékelőt működtette a készülék bekapcsolásához, kb. 1 percen belül be kell állítani a hőmérsékletet. Különben a készülék biztonsági okokból kikapcsol.


Főzőzóna kiválasztása és hőbeállítás


1. Főzőzóna kiválasztásához érintse meg a megfelelő főzőzóna gombját.



2. A teljesítményszint beállításához érintse meg a **Hőbeállító kiválasztókat**.



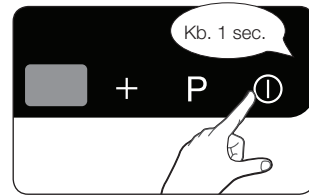
-  Ha a főzőzóna gombjának megnyomása után 3 másodpercen át nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék kikapcsol.


- ✎ Ha a (-) és (+) érzékelők kivételével 10 másodpercnél hosszabb ideig nyom meg egy gombot, hangjelzést hall, és a készülék kikapcsol. A visszakapcsoláshoz érintse meg a **BE/KI gomb** ① érzékelőt.
- ✎ Ha megérinti egy főzőzóna gombját, az adott főzőzóna digitális kijelzőjén megjelenik az .

A készülék KI-kapcsolása


A készülék teljes kikapcsolásához használja a **BE/KI gomb** ① érzékelőt.

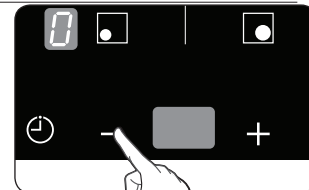
Érintse meg a **BE/KI** ① érzékelőt kb. 1 másodpercig.



- ✎ Ha kikapcsolunk egy adott főzőzónát vagy a teljes főzőlapot, a maradványhő jelzése  ("hot" – „forró”) az adott főzőzónára vonatkozó digitális kijelzőn.

Főzőzóna KI-kapcsolása

A főzőzóna kikapcsolásához állítsa vissza a beállítást a kezelőtábla – **gomb** érzékelőjével a  állásba.



- ✎ A gyorsabb kikapcsoláshoz, nyomja meg az adott főzőzóna gombját kétszer.

A gyermekbiztonsági zár használata

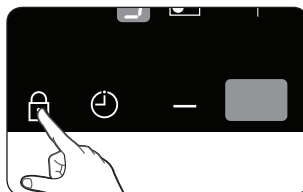
Használhatja a gyermekbiztonsági zárat a főzőzónák véletlenszerű bekapcsolásának és a főzőfelület aktiválásának elkerülése érdekében.

A kezelőtáblát is le lehet zárni, a **BE/KI gomb** ① érzékelő kivételével, hogy elkerülje a beállítások véletlenszerű megváltoztatását, például azáltal, hogy a panelt áttörli egy ruhával.

A gyermekbiztonsági zár BE/KI kapcsolása


1. Érintse meg a **ZÁR gomb**  érzékelőt kb. 3 másodpercig.

Hang hallható jóváhagyásként.



2.  jelenik meg a kijelzőkön, jelezve, hogy a gyermekbiztonsági zár aktiválódott.



3. A gyermekbiztonsági zár kikapcsolásához érintse meg a **ZÁR gomb**  érzékelőt újra kb. 3 másodpercig. Hang hallható jóváhagyásként.

IDŐZÍTŐ

Kétféleképpen lehet az időzítőt használni:

Az időzítő használata biztonsági kikapcsolóként:


Ha adott időt állítottunk be egy főzőzónához, a főzőzóna kikapcsol, amint ez az idő lejár. Ezt a funkciót több főzőzónához is lehet egyidejűleg használni.

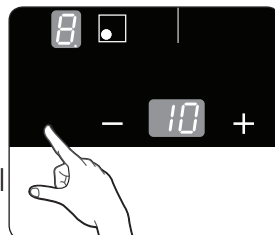
Az időzítő használata visszaszámlálóként:


A visszaszámláló időzítőt nem lehet használni, ha bekapcsoltunk egy főzőzónát.

A biztonsági kikapcsolás beállítása

A főzőzóná(ka)t, amely(ek)nél alkalmazni kívánja a biztonsági kikapcsolót, be kell kapcsolni.

1. Az **Időzítő gomb**  érzékelőt használva, válassza ki azt a főzőzónát, amelyre a biztonsági kikapcsolási időt be akarja állítani. Miután kiválasztotta az első aktív főzőzónát, az időzítő gombérzékelőjének megérintésével a megfelelő kijelző lassan villogni kezd.



Például a bal első kijelző a bal első főzőzónának felel meg.  jelenik meg az időzítő kijelzőjén.

A következő aktív főzőzónát a melegítő kiválasztó érzékelő újbóli megérintésével választjuk ki.

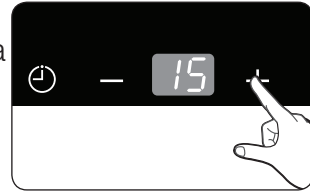
2. Használja a – vagy + gombokat a kívánt idő beállítására, pl. 15 percet, amely után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.


A biztonsági kikapcsoló ekkor aktív.




Bármely főzőzóna fennmaradó idejének megtekintéséhez érintse meg a megfelelő főzőzóna gombját.

A megfelelő kijelző lassan villogni kezd.

A beállításokat a – vagy + gombokkal újra lehet állítani. Miután lejárt a beállított idő, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.




-  A gyorsabb beállításhoz nyomja meg a **– vagy + gomb** érzékelők egyikét, míg eléri a kívánt értéket.

-  Az időzítő beállításának felfüggesztéséhez érintse meg a – és + gombokat egyidejűleg, válassza ki a megfelelő főzőzónát, és az **IDŐZÍTŐ gomb**  érzékelőt. Az időzítő kijelzőjén megjelenik a .

Visszaszámláló időzítő

A visszaszámláló időzítő használatához be kell kapcsolni a készüléket, viszont egyik főzőzónát sem szabad kiválasztani.

1. Érintse meg az **IDŐZÍTŐ gomb**  érzékelőt.
 jelenik meg az időzítő kijelzőn.

2. Állítsa be a kívánt időt az Időzítő beállító gombokkal (– vagy +). A visszaszámláló időzítő funkció ekkor aktív, és a fennmaradó idő megjelenik az időzítő kijelzőn.
A fennmaradó idő beállításához érintse meg az **IDŐZÍTŐ gomb**  érzékelőt, és állítsa be a kívánt időt az Időzítő beállító gombokkal (– vagy +).

3. A berregő szól 30 másodpercig és az időzítő kijelzőn megjelenik a **--**, amikor a beállított idő lejárt.

Teljesítménynövelő gomb

A teljesítménynövelő funkció **P** további energiát biztosít mindegyik főzőzónához. (Például: nagy mennyiségű vizet forral fel)

A teljesítménynövelő funkció mindegyik főzőzónához maximum 5 percig aktív.

Ezután az idő után a főzőzónák automatikusan visszatérnek a **9** állásba.

-  Egyes esetekben a teljesítménynövelő funkció automatikusan kikapcsolhat, hogy óvja a főzőlap belső elektronikus alkatrészeit.

Energiagazdálkodás

A főzőzónáknak maximális teljesítmény áll rendelkezésre.

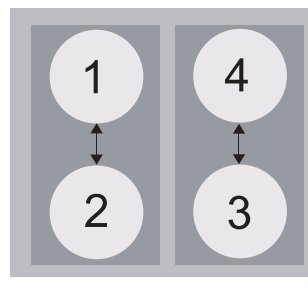
Ha a teljesítménynövelő funkció bekapcsolásával meghaladjuk ezt a teljesítményhatárt.

Az Energiagazdálkodás automatikusan redukálja a párban lévő másik főzőzóna hőbeállítását.

- Baloldal: No. 1 és No. 2 párban lévő főzőzónák.
- Jobboldal: No. 3 és No. 4 párban lévő főzőzónák.

Ennek a főzőzónának a kijelzője a beállított hőfokról a lehető legnagyobb hőbeállításra vált.

- Példa





A főzőzóna legutóbbi hőbeállítás (No.3)	Párban lévő másik főzőzóna hőbeállítás (No.4)	
	eredeti hőbeállítás	automatikusan megváltozott hőbeállítás
Teljesítménynövelő	6. fokozat	2. fokozat

Adott ételek javasolt főzési beállításai

Az alábbi táblázat számai iránymutatók. A különböző főzési módszerekhez tartozó hőbeállítások számos tényezőtől függenek, beleértve az alkalmazott edény minőségét és az étel típusát és mennyiségét.

Kapcsolóállás	Főzési mód	Alkalmazási példák
9/P	Melegítés, hirtelen sütés, sütés	Nagy mennyiségű folyadék melegítése, tésztaforralás, hús fonnyasztása, (pörkölt pirítása, hús dinsztelése)
7-8	Intenzív sütés	Steak, bélszín, vagdalt pirítása, kolbász, palacsinta
5-6	Sütés	Szelet / borda, máj, hal, sült krumpli, tojásrántotta
3-4	Gőzölés, párolás, forralás	Kis mennyiségű zöldség gőzölése és párolása, rizs és tejes ételek főzése
1-2	Olvasztás	Vajolvasztás, zselatin feloldás, csokoládéolvasztás

-  A táblázatban jelzett hőbeállítások csak tájékoztató jellegűek.
-  A tényleges hőbeállítás az adott edény és étel minőségétől függ.

Tisztítás és karbantartás

FŐZŐLAP



FIGYELMEZTETÉS

Tisztítószer nem érintkezhet a forró kerámia-üveg felülettel: Minden tisztítószer megfelelő mennyiségű tiszta vízzel el kell távolítani a tisztítás után, mert maró hatásúak lehetnek, amikor a felület felforrósodik. Ne használjon agresszív tisztítószereket, mint pl. grill- vagy sütő-sprayt, dörzsszivacsot vagy csiszoló edénytisztítókat.



A kerámia-üveg felületet minden használat után tisztítsa meg, míg az még meleg tapintású. Ezzel megelőzi, hogy a kifolyt anyagok ráéگیenek a felületre. Távolítsa el a vízkövet, vízcspepeket, zsírkifolyást és fémes elszíneződést a kereskedelmi forgalomban kapható kerámia-üveg- vagy rozsdamentes acél-tisztítószerekkel.

Enyhe szennyeződés

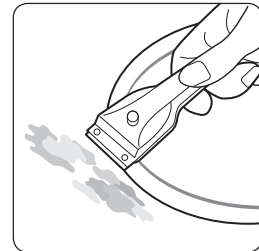
1. Törölje le a kerámia-üveg felületet nedves ruhával.
2. Törölje szárazra tiszta ruhával. Tisztítószer maradékok nem maradhatnak a felületen.
3. Alaposan tisztítsa meg a teljes kerámia-üveg főzőfelületet hetente a kereskedelmi forgalomban kapható kerámia-üveg- vagy rozsdamentes acél-tisztítószerekkel.
4. Törölje le a kerámia-üveg felületet megfelelő mennyiségű tiszta vízzel, és törölje szárazra tiszta, bolyhmentes ruhával.

Makacs szennyeződés

1. A kifutott, kifröccsent étel eltávolításához használjon üvegkaparót.
2. Helyezze az üvegkaparót szögben a kerámia-üveg felületre.
3. Távolítsa el a szennyeződést a pengével történő kaparással.




Üvegkaparók és kerámia-üveg tisztítók speciális kiskereskedésekben kaphatók.




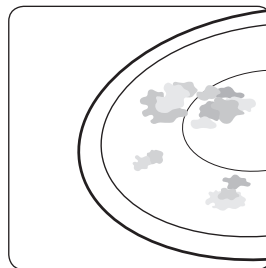
Problémás szennyeződés

1. Távolítsa el azonnal a ráégett cukrot, olvadt műanyagot, alumínium fóliát vagy egyéb anyagokat üvegkaparóval, még forró állapotban.

 Fennáll a megégés kockázata, ha üvegkaparót használ a forró főzőzónán.
FIGYELMEZTETÉS

2. Tisztítsa meg a főzőlapot, mint rendszeren, miután kihűlt.
Ha a főzőzóna, amelyre ráolvadt valami, kihűlt, melegítse fel újra a tisztításhoz.

-  A kerámia-üveg karcolásait vagy sötét foltjait, amelyeket például éles peremű edények okoztak, nem lehet eltávolítani. A főzőlap működését azonban nem befolyásolják.



FŐZŐLAP keret (opcionális)

 Ne használjon esetet, citromlét vagy vízkőoldót a főzőlap keretéhez, mert matt foltok keletkezhetnek.
FIGYELMEZTETÉS

1. Törölje le a keretet nedves ruhával.
2. Nedvesítse meg a rászáradt szennyeződésekét nedves ruhával.
Tisztítsa le, és törölje szárazra.

A készülék károsodásának megelőzése

- Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tárolásra.
- Ne működtesse a főzőzónát, ha nincs edény a főzőlapon, vagy ha üres az edény.
- A kerámia-üveg nagyon kemény, és ellenáll a hőhatásoknak, de nem törhetetlen. Ha különösen éles vagy kemény tárgyat ejtünk rá, megsérülhet.
- Ne helyezzen edényeket a főzőlap keretére. Karcolások és a fényezés sérülése fordulhat elő.
- Ne öntsön esetet, citromlét vagy vízkőoldót a főzőlap keretére, mert az ilyen folyadékok matt foltokat okozhatnak.

- Ha cukor vagy cukortartalmú készítmény kerül a forró főzőzónára, és megolvad, azonnal el kell távolítani konyhai kaparóval, még meleg állapotban. Ha kihűl, felsértheti a felületet tisztítás közben.
- Tartson távol minden olvadékony anyagot, mint pl. műanyag, alufólia és sütőfólia a kerámia-üveglap felületétől. Ha ilyen jellegű anyag ráolvad a főzőlapra, azonnal el kell távolítani kaparóval.

Jótállás és szerviz

GYIK és Hibaelhárítás

Hiba előállhat kisebb tévedésből, amit Ön is el tud hárítani a következő utasítások segítségével. Ne próbálkozzon további javítással, ha az alábbi utasítások nem nyújtanak segítséget az adott esetben.



A készüléket csak szakképzett szervizszerelő végezheti. A helytelenül elvégzett javítások jelentős kockázatot jelenthetnek a felhasználóra. Ha a készülék javításra szorul, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálati központhoz.

Mit tegyek, ha a főzőzónák nem működnek?

Ellenőrizze a következő lehetőségeket:

- A biztosíték a ház vezetékvezetésében (biztosítékdoboz) sértetlen. Ha a biztosíték többször kiold, hívjon szakembert.
- A készülék megfelelően be van kapcsolva.
- A gombkijelzők a kezelőtáblán világítanak.
- A főzőzóna be van kapcsolva.
- A főzőzónák a kívánt hőfokra vannak beállítva.

Mit tegyek, ha a főzőzónák nem kapcsolnak be?

Ellenőrizze a következő lehetőségeket:

- Több mint 10 másodperc telt el a Be/Ki kapcsoló működtetése és a kívánt főzőzóna bekapcsolása között (Lásd „A készülék Bekapcsolása” fejezetet.).
- A kezelőtábla részben le van takarva nedves ruhával vagy folyadékkal.

Mit tegyek, ha a kijelző, a maradványhő jelző kivételével hirtelen kialszik?

Ennek két oka lehet:

- Véletlenül működtette a Be/Ki kapcsolót.
- A kezelőtábla részben le van takarva nedves ruhával vagy folyadékkal.

Mit tegyek, ha a főzőlapok kikapcsolása után a maradványhő kijelzés nem jelenik meg **H** ?

Ellenőrizze a következő lehetőségeket:

- A főzőzónát csak rövid ideig használta, és ezért nem forrósodott fel eléggé. Ha a főzőzóna forró, forduljon az ügyfélszolgálati központhoz.

Mit tegyek, ha a főzőlapok nem kapcsolnak be vagy ki?

Ezt a következők okozhatják:

- A kezelőtábla részben le van takarva nedves ruhával vagy folyadékkal.
- A gyermekbiztonsági zár be van kapcsolva.

Mit tegyek, ha az **E3** **E4** kijelző világít?

Ellenőrizze a következőket:

- A kezelőtábla részben le van takarva nedves ruhával vagy folyadékkal. A visszaállításhoz nyomja meg a „Be/Ki” gombérzékelőt.

Mit tegyek, ha az **H** kijelző világít?

Ellenőrizze a következőket:

- Az edény nem megfelelő, vagy túl kicsi, vagy nincs edény a főzőzónán.
- Ha megfelelőedényt használ, a kijelzett üzenet automatikusan eltűnik.

Mit tegyek, ha a hűtőventilátor működik a főzőlap kikapcsolása után?

Ellenőrizze a következőket:

- Amikor befejezte a főzőlap használatát, a ventilátor magától működik a hűtés érdekében.
- Miután a főzőlap elektronikája kihűlt, a ventilátor kikapcsol.

Ha a szerviz kiszállását kéri olyan hiba miatt, amelyet a készülék helytelen működtetése okozott, a szerelő látogatása költségekkel járhat, még a jótállási idő tartama alatt is.

SZERVIZ

Mielőtt segítséget kérne, vagy a szervizt hívná, kérjük, ellenőrizze a „Hibaelhárítás” fejezetet.

Ha ezután is segítségre van szüksége, kövesse a következő utasításokat.

Műszaki hibáról van szó?

Ha igen, forduljon az ügyfélszolgálati központhoz.

Mindig készüljön fel előre a beszélgetésre. Ez megkönnyíti a probléma diagnosztizálásának folyamatát, és megkönnyíti annak eldöntését, hogy szükség van-e szerviz kiszállásra.

Kérjük, jegyezze fel a következő információkat.

- Milyen jellegű a probléma?
- Milyen körülmények között jelentkezik a probléma?

Híváskor kérni fogják a készülék típusát és sorozatszámát. Ez az információ a típustáblán szerepel, az alábbiak szerint:

- Modell/Típus leírása
- S/N kód (15 számjegy)

Javasoljuk, hogy jegyezze fel ezt az információt ide, hogy könnyen hozzáférhessen.

Típus: _____

Sorozatszám: _____

Mikor terhelik költségek még a jótállási idő alatt is?

- Ha házilag megoldhatta volna a problémát a „Hibaelhárítás” fejezet utasításai alapján.
- Ha az ügyfélszolgálati szakembernek többször ki kell szállnia, mivel nem kapta meg az összes szükséges információt látogatása előtt, és ennek eredményeképpen, például, további utazásra kényszerül alkatrészek beszerzéséért. Ha a fentiek szerint felkészül a telefonhívásra, megtakarítja ezeknek az utazásoknak a költségét.

Műszaki adatok

Műszaki adatok

NZ64F3NM1AB

A készülék méretei	Szélesség	590 mm
	Mélység	520 mm
	Magasság	57 mm
Munkaasztal kivágási méretei	Szélesség	560 mm
	Mélység	490 mm
Csatlakozási feszültség		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum csatlakoztatott teljesítmény		7.2 kW
Tömeg	Nettó	10.5 kg
	Bruttó	12.0 kg

Műszaki adatok

Főzőzónák

Helyzet	Átmérő	Teljesítmény
Bal hátsó	220 mm	2350 W/fokozott, 2600 W
Bal első	140 mm	1250 W/ fokozott, 1500 W
Jobb első	220 mm	2350 W/fokozott, 2600 W
Jobb hátsó	140 mm	1250 W/ fokozott, 1500 W

Megjegyzés:

Megjegyzés:



Kérdések vagy megjegyzések

Ország	Telefon	Internet
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr(French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64F3NM1AB

Indukciós főzőlap

Kezelési útmutató

Első a Föld 100 %
újrahasznosított papír

Ez a kézikönyv 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

Képzeld el a lehetőségeket

HUNGARY

Köszönjük, hogy ezt a Samsung terméket választotta. További szolgáltatásokért regisztrálja termékét itt:

www.samsung.com/register













SAMSUNG

A Kezelési útmutató használata

Kérjük, szánjon rá időt, hogy elolvassa ezt a Kezelési útmutatót, különös figyelmet fordítva a következő fejezetben szereplő biztonsági rendszabályokra, mielőtt használatba venné a berendezést. Őrizze meg a Kezelési útmutatót későbbi használatra. Ha továbbadná a készüléket, mellékelje hozzá a Kezelési útmutatót az új tulajdonosnak.

Fontos biztonsági szimbólumok és rendszabályok

A Kezelési útmutató szövegrészében a következő szimbólumok fordulnak elő:

 FIGYELMEZTETÉS	Veszély vagy helytelen gyakorlat, amely súlyos személyi sérülést vagy halált okozhat.
 VIGYÁZAT	Veszély vagy helytelen gyakorlat, amely könnyű személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.
 VIGYÁZAT	Tűzeset, robbanás, áramütés vagy személyi sérülés elkerülése végett, a főzőlap használatakor tartsa be ezeket az alapvető biztonsági rendszabályokat.
	NE erőltesse!
	NE szerelje szét!
	NE érjen hozzá!
	Pontosan kövesse az utasításokat!
	Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból!
	Győződjön meg róla, hogy a készülék földelve van, hogy elkerülje az áramütést!
	Forduljon segítségért a szervizközponthoz!
	Megjegyzés
	Fontos

Biztonsági utasítások

A készülék biztonsági jellemzői megfelelnek valamennyi elfogadott műszaki és biztonsági szabványnak. Gyártóként azonban kötelességünknek érezzük, hogy megismertessük a következő biztonsági rendszabályokkal.



FIGYELMEZTETÉS

Elektromos biztonság

Győződjön meg róla, hogy a készüléket szakképzett villanszerelő szerelte be és földelte le.

A készüléket csak szakképzett szerviz-szerelő javíthatja.

Szakképzetlen személyek által végzett javítások sérüléseket vagy súlyosan rendellenes működést okozhatnak. Ha a készülék javításra szorul, forduljon a helyi szerviz központhoz. Jelen utasítások be nem tartása károkat és a jóállás elvesztését okozhatja.

Beépíthető készülékeket csak akkor szabad használni, ha azokat a vonatkozó szabványoknak megfelelő pultokba és munkafelületekbe beszerelték. Ez megfelelő védelmet biztosít az alapvető biztonsági szabványok szerinti, elektromos egységekkel való érintkezés ellen.

Ha a készülék rendellenesen működik, vagy törések, repedések vagy hasadások jelennek meg rajta:

- kapcsolja ki az összes főzőfelületet;
- áramtalanítsa a főzőlapot, és
- forduljon a helyi szerviz központhoz.



FIGYELMEZTETÉS

Gyermekbiztonság

Ezt a készüléket nem használhatják kisgyerekek vagy korlátozott cselekvőképességű személyek felelős felnőtt megfelelő felügyelete nélkül.

Ügyelni kell arra, hogy kisgyerekek ne játsszanak a készülékkel. Főzés közben a főzőfelületek felforrósodnak. A kisgyerekeket mindig tartsa távol a készüléktől.

FIGYELMEZTETÉS: A berendezés és hozzáférhető alkatrészei használat közben felforrósodnak.

Ne nyúljon a fűtőelemekhez.

8 év alatti gyermekek csak folyamatos felügyelet mellett használhatják a berendezést.

A berendezést nem használhatják 8 év feletti gyermekek és fizikai, érzékszervi vagy értelmi fogyatékos vagy tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha nem részesülnek a biztonságukért felelős személy részéről megfelelő felügyeletben vagy utasításokban a berendezés biztonságos használatára és az ezzel járó kockázatokra vonatkozóan. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. Tisztítást vagy karbantartást gyermekek nem végezhetnek felügyelet nélkül.



FIGYELMEZTETÉS

Biztonságos használat

Ezt a készüléket csak otthoni, háztartási főzésre, sütésre szabad használni. Kereskedelmi, ipari célokra nem alkalmas.

Sose használja a főzőlapot a helyiség fűtésére.

Legyen óvatos, amikor elektromos berendezéseket csatlakoztat a főzőlap közelében lévő elektromos fali aljzatokhoz. Elektromos vezeték nem érhet a főzőlaphoz.

A túlhevített zsír vagy olaj könnyen lángra kaphat. Sose hagyja a főzőfelületeket felügyelet nélkül, ha zsírban vagy olajban készít ételt, például csipszet.

Használat után kapcsolja ki a főzőfelületeket.

A kezelőszerveket mindig tartsa tisztán és szárazon.

Sose rakjon éghető anyagokat a főzőlapra. Ez tüzet okozhat. Ne használja a főzőlapot alumínium fólia, alumínium fóliába csavart élelmiszerek és alumínium edénybe csomagolt mélyhűtött élelmiszerek melegítésére.

A készülék égési sérüléseket okozhat, ha gondatlanul használják. Elektromos berendezések kábeleit nem érhetnek a főzőlap forró felületeihez vagy forró edényekhez.

Ne használja a főzőlapot ruhák szárítására.

Sose tároljon gyúlékony anyagokat, mint például aeroszoloikat vagy tisztítószereket a főzőlap alatti fiókokban vagy szekrényekben.

FIGYELMEZTETÉS: Szívritmus szabályozó berendezést használó vagy aktív szívimplantátumokkal rendelkező személyek tartsák felsőtestüket legalább 30 cm távolságra az indukciós zónáktól, ha azok be vannak kapcsolva. Kétség esetén forduljon a készülék gyártójához vagy orvosához.

FIGYELMEZTETÉS: Zsírral vagy olajjal történő főzés a főzőlapon veszélyeket hordoz magában, mivel tüzet okozhat. SOSE próbálja a tüzet vízzel oltani. Kapcsolja ki a készüléket, és a lángot pl. fedővel vagy tűztakaróval fedje le.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.



FIGYELMEZTETÉS

Biztonságos tisztítás

Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a berendezést.

Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy magas nyomású tisztítóberendezéssel.

A főzőlapot az ebben a kézikönyvben szereplő tisztítási és karbantartási utasítások szerint tisztítsa.

Gőztisztítót nem szabad használni.

Ne használjon durva, dörzshatású tisztítószeret vagy fémkaparókat a főzőlap tisztításához, mert ez megkarcolhatja a felületet, ami az üveg törését okozhatja.



FIGYELMEZTETÉS

Szigorú figyelmeztetések a beszereléshez

✳ Ennek a készüléknek a beszerelését a gyártó által kiképzett, elektromos főzőlap szerelőnek kell elvégeznie. Kérjük, olvassa el „A főzőlap beszerelése” fejezetet.

Csatlakoztassa az elektromos vezetékét a megfelelő (vagy annál nagyobb teljesítményű) fali aljzatba, és ezt az aljzatot csak ehhez a berendezéshez használja. A csatlakozódugót szilárdan dugja be a fali csatlakozó aljzatba. Ne használjon hosszabbító vezetékét.

- Ha nem így cselekszik, és a fali aljzatot megosztja más berendezésekkel, elosztó használatával, vagy meghosszabbítja az áramvezetékét, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

- Ne használjon elektromos transzformátort. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

A berendezés felszerelését képzett szerelőnek vagy szerviznek kell elvégeznie.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést, tüzet, robbanást, rendellenes működést vagy sérülést okozhat.

A beszerelés után fenn kell állnia a lehetőségnek, hogy a készüléket ártalmatlanítsuk.

Az áramtalanítás történhet azáltal, hogy a hálózati fali aljzat szabadon hozzáférhető, vagy egy, a rögzített vezetékbe beiktatott, a bekötési előírásoknak megfelelő kapcsoló által.

-
- Ne szerelje a berendezést fűtőtest vagy gyúlékony anyagok közelébe.

Ne szerelje a berendezést nedves, olajos vagy poros helyre vagy közvetlen napsugárzásnak és víznek (esőcseppek) kitett környezetbe.

Ne szerelje a berendezést olyan helyre, ahol gázszivárgás léphet fel.
- Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

A berendezést nem szabad országúti járművekbe, lakókocsikba és hasonló járművekbe, stb. beszerelni.

-
- A berendezést megfelelően földelni kell.

Ne földelje a berendezést gázvezetékhez, műanyag vízvezetékhez vagy telefonvezetékhez.

- Ez áramütést, tüzet, robbanást vagy rendellenes működést okozhat.

- Sose csatlakoztassa a berendezést nem megfelelően földelt fali aljzathoz, és győződjön meg róla, hogy az megfelel a helyi és országos előírásoknak.



VIGYÁZAT

Figyelmeztetések a beszereléshez

-
- A berendezést úgy kell elhelyezni, hogy a fali aljzat hozzáférhető legyen.
- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat, elektromos szivárgás következtében.

Sík és kemény felületre szerelje a készüléket, amely elbírja a súlyát.

- Ha nem így cselekszik, ez rendellenes vibrációt, zajt vagy rendellenes működést okozhat.

A berendezést a faltól megfelelő távolságra szerelje fel.

- Ha nem így cselekszik, ez tüzet okozhat a túlhevülés következtében.

A főzőlap felső felülete feletti legkisebb szükséges szabad távolság.



FIGYELMEZTETÉS

Szigorú elektromos figyelmeztetések

- ★ Távolítsa el minden idegen anyagot, mint pl. port vagy vizet a csatlakozódugó csatlakozó és érintkező felületeiről száraz ruhával.
 - Húzza ki a csatlakozódugót, és tisztítsa le száraz ruhával.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

- ★ Dugja be a csatlakozódugót a fali aljzatba a megfelelő irányban, úgy hogy a vezeték a padló felé irányuljon.
 - Ha a csatlakozódugót ellentétes irányban dugja a fali aljzatba, a kábelben belüli áramvezetékek megsérülhetnek, és ez áramütést vagy tüzet okozhat.

- ☒ Dugja be szilárdan a csatlakozódugót a fali aljzatba. Ne használjon sérült csatlakozódugót, áramvezetőket vagy laza fali aljzatot.
 - Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Ne húzza, és ne hajlítsa meg túlzottan az elektromos vezetékét.

Ne csavarja, és csomózza meg az elektromos vezetékét.

Ne akassza az elektromos vezetékét fémtárgyra, ne helyezzen nehéz tárgyakat az elektromos vezetékre, ne dugja be tárgyak közé az elektromos vezetékét, és ne tömködjön be az elektromos vezetékét a készülék mögötti részbe.

- Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Ne az elektromos vezetékhez húzza, amikor kihúzza a csatlakozódugót a fali aljzatból.

- A csatlakozódugót a csatlakozó dugónál fogva húzza ki a fali aljzatból.


- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

-  Ha a készülék vagy az elektromos vezeték megsérül, forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.



VIGYÁZAT

Elektromos figyelmeztetések

-  Húzza ki a csatlakozódugót, ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, ill. zivatar esetén.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Húzza ki a csatlakozódugót, ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, ill. zivatar esetén.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.



FIGYELMEZTETÉS

Szigorú használati utasítások

-  Gázszivárgás esetén (pl. propángáz, LP gáz, stb.) azonnal szellőztessen, anélkül hogy hozzányúlna a csatlakozódugóhoz.

Ne érjen a készülékhez vagy az elektromos vezetékhez.

- Ne használjon ventilátort.

- A szikrák robbanást vagy tüzet okozhatnak.

Használat közben a berendezés felforrósodik. Ügyelni kell arra, hogy ne nyúljunk fűtőelemekhez a főzőlap belsejében.

MINDIG használjon hőálló háztartási kesztyűt, amikor edényt vesz le a főzőlapról, hogy elkerülje a véletlen megégést.

FIGYELMEZTETÉS: Cumisüvegek és gyermekedények tartalmát keverjük vagy rázzuk fel, és ellenőrizzük a hőmérsékletet fogyasztás előtt, hogy elkerüljük a megégést.

Ha az áramkábel megsérül, ki kell cseréltetni a gyártóval, szervizzel vagy hasonlóan képzett szakemberrel, hogy elkerüljük a kockázatokat.

Biztosítani kell a gyermekek felügyeletét, hogy ne játsszanak a berendezéssel.

FIGYELMEZTETÉS: Csak akkor engedje meg, hogy gyerek használja a készüléket felügyelet nélkül, ha megfelelően kioktatta a gyereket, hogyan kell biztonságosan használni a főzőlapot, és az megérti a helytelen használatból fakadó veszélyeket.

- ☒ A berendezést nem használhatják fizikai, érzékszervi vagy értelmi fogyatékos vagy tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), ha nem részesülnek a biztonságukért felelős személy részéről megfelelő felügyeletben vagy utasításokban a berendezés használatára vonatkozóan.

FIGYELMEZTETÉS: Hozzáférhető alkatrészek felforrósodhatnak használat közben. A megégés elkerülése végett tartsuk távol a kisgyermekeket.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a forró felület megreped, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés kockázatát. Ne használja a főzőlapot, amíg ki nem cserélték az üveglapot.

Ne helyezzen fémtárgyakat, mint pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt a főzőlap felületére, mert azok felforrósodhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt kicserélné az elektromos izzót, hogy elkerülje az áramütés kockázatát.

- ☒ Ne nyúljon a csatlakozódugóhoz nedves kézzel.
 - Ez áramütést okozhat.

Ne kapcsolja ki a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával, miközben az éppen üzemel.

- A csatlakozó újbóli bedugása a fali aljzatba szikrát okozhat, és ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Tartsa távol a gyermekeket az összes csomagolóanyagtól, mivel ezek veszélyesek lehetnek rájuk.

- Ha egy gyerek zacskót húz a fejére, ettől megfulladhat.
- Ha nem így cselekszik, ez áramütést, megégést vagy sérülést okozhat.

Sose használja a berendezést más célra, mint főzésre.

- Ha nem így cselekszik, ez tüzet okozhat.

Sose melegítsen műanyag vagy papír edényeket, és ne használjon ilyeneket a főzőlap funkcióval.

- Ha nem így cselekszik, ez tüzet okozhat.

Ne hevítse túl az ételt.

- Ez tüzet okozhat.

Ne melegítsen papírba, mint pl. újságba csomagolt ételt.

- Ez tüzet okozhat.

Ne használjon gyúlékony sprayt vagy tárgyakat a főzőlap közelében, és ne helyezzen ilyeneket a főzőlap közelébe.

- Ez tüzet vagy robbanást okozhat.

Ha italokat melegít, mint pl. kávé, teát, szeszesitalt vagy vizet, vagy ételeket, mint pl. curryt, levest vagy pörköltet, használjon alacsony hőfokot, és melegítés közben keverje meg őket.

- Magas hőfok használata esetén **a tartalom váratlanul kifuthat**, és súlyos égési sérüléseket okozhat.

Ne dugja az ujját, idegen anyagokat vagy fémtárgyakat, mint pl. szegeket vagy tűket a bemenő- és kimenő nyílásokba és résekbe.

Ha idegen anyag kerül bármelyik ilyen nyílásba, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és forduljon a termék forgalmazójához vagy a legközelebbi szerviz központhoz.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy sérülést okozhat.

SOSE tölts fel az edényt a tetejéig, és válasszon olyan edényt, amelynek a felső része szélesebb, mint az alsó, hogy megelőzze a folyadékok kifutását. A szűknyakú üvegek felrobbanhatnak, ha túlhevítik őket.

SOSE melegítsen cumisüveget felhelyezett cumival, mert az üveg túlhevítés esetén felrobbanhat.

Ne merítse az áramkábel vagy a csatlakozódugót vízbe, és tartsa távol a kábelt forró felületektől.

Ne használja készüléket, ha az áramkábel vagy a csatlakozódugó megsérült.

FIGYELMEZTETÉS: Folyadékot vagy egyéb élelmiszert nem szabad lezárt edényben melegíteni, mert hajlamosak a robbanásra.

- ☒ Ne próbálja házilag módosítani, szétszerelni vagy átalakítani a készüléket.
 - Ne használjon az előírttól eltérő (pl. réz, acél, stb.) biztosítékot.
 - Ha szükséges a készülék javítása vagy újratelepítése, forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést, tüzet, rendellenes működést vagy sérülést okozhat.

- ☒ Ha bármilyen idegen anyag került a készülékbe, mint pl. víz, húzza ki a csatlakozódugót, és forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

- ☒ Ha a készüléket folyadék önti el, forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Ha a készülék különös zajokat hallat, éget szagot vagy füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a csatlakozódugót, és forduljon a legközelebbi szerviz központhoz.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.



VIGYÁZAT

Figyelmeztetések a használatához

- ★ Vigyázzon, mert az italok vagy ételek nagyon forrók lehetnek melegítés után..
 - Különösen gyermek etetésekor ellenőrizze, hogy megfelelően lehűlt-e az élelmiszer.

Vigyázzon, amikor folyadékokat, mint pl. vizet vagy egyéb italokat melegít.

- Kerülje a csúszós, szűknyakú edények használatát.
- Ha nem így cselekszik, ez a tartalom hirtelen kifutását és égési sérüléseket okozhat.

Ne tároljon ételt vagy annak részeit főzés közben vagy közvetlenül utána.

- Használjon hőálló kesztyűt, mert nagyon felforrósodhat, és megégetheti magát.

Ha a főzőfelület megrepedt, kapcsolja ki a készülék áramkapcsolóját.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést okozhat.

- ☒ Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel.

Ha az egyébként szokásos idővel dolgozik, ez túlhevülhet, és odaéghet.

Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. Minden kiömlést le kell tisztítani a fedőlapról, mielőtt felnyitná azt, és meg kell várni, míg a főzőlap kihűl, mielőtt lezárná a fedőlapot (Csak fedőlapos kivitelnél).

- ☒ Ne álljon fel a készülékre, és ne helyezzen rá tárgyakat, mint pl. ruhaneműt, főzőlapfedőt, égő gyertyát, égő cigarettát, edényeket, vegyszereket, fémtárgyakat, stb.
 - Ha nem így cselekszik, ez áramütést, tüzet, rendellenes működést vagy sérülést okozhat.

Ne használja a készüléket nedves kézzel.

- Ez áramütést okozhat.

Ne permetezzen illékony anyagokat, mint pl. rovarirtót a készülék felületére.

- Amellett hogy ez ártalmas lehet emberre, ez áramütést, tüzet vagy rendellenes működést okozhat.

Ne helyezze a készüléket törékeny tárgy fölé, mint pl. mosdótál vagy üvegtárgy.

- Ez károsíthatja a mosdótálat vagy az üvegtárgyat.

Vigyázzon, amikor olyan étel csomagolását távolítja el, amit éppen kivettek a készülékből.

- Ha az élelmiszer forró, forró gőz áramolhat ki hirtelen, amikor eltávolítja a csomagolást, és Ön megégetheti magát.

A csatlakozódugót ne a kábelnél fogva húzza ki a fali aljzatból, hanem szilárdan fogja meg a csatlakozódugót, és egyenesen húzza ki a fali aljzatból.

- A kábel sérülése rövidzárlatot, tüzet és/vagy áramütést okozhat.

Ne használja a készüléket külső időkapcsolóval vagy különálló távirányító rendszerrel.

Ne nézzen mereven a főzőlap alkatrészeibe (Csak a halogén izzóval felszerelt készülékeknél).

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kapcsolójával, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre (Csak az edényérzékelős kivitelnél).



FIGYELMEZTETÉS

Szigorú tisztítási figyelmeztetések

- ☑ Ne tisztítsa a készüléket közvetlenül vizet permetezve rá.

Ne használjon benzint, hígítót vagy alkoholt a készülék tisztítására.

- Ez elszíneződést, deformálódást, károsodást, áramütést vagy tüzet okozhat.

Tisztítás vagy karbantartás előtt húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.

- Ha nem így cselekszik, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Biztonsága érdekében, ne használjon magas nyomású víz- vagy gőztisztítókat.



FIGYELMEZTETÉS

Tisztítási figyelmeztetések

- ☑ A főzőlapot rendszeresen tisztítani kell, és minden ételmaradékot el kell távolítani.

Ha a főzőlapot nem tartja tisztán, ez a felület tönkremenetelét okozhatja, ami negatívan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és akár kockázatos helyzeteket is előidézhet.

- ☑ Vigyázzon, hogy ne sérüljön meg a készülék tisztítása közben (külső/belső).

- A készülék éles peremei sérülést okozhatnak.

Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával.

- Ez korróziót okozhat.

Ártalmatlanítási utasítások



FIGYELMEZTETÉS

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

Valamennyi, a készülék csomagolásához használt anyag tökéletesen újrahasznosítható. A lemez- és keményhab alkatrészeket megfelelően jelöltük. Kérjük, ártalmatlanítsa a csomagolóanyagokat és a régi készülékeket a biztonsági és környezetvédelmi szempontokat megfelelően figyelembe véve.



FIGYELMEZTETÉS

A régi készülék megfelelő ártalmatlanítása

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt hulladékként ártalmatlanítja a régi készülékét, tegye működésképtelenné, hogy ne lehessen veszély forrása.

Ehhez, választassa le a készüléket szakképzett szerelővel az elektromos hálózatról, és távolítsa el az áramvezetékét.

A készülék nem ártalmatlanítható a háztartási hulladékkal együtt. A begyűjtési időpontokról és a nyilvános hulladékudvarokról a helyi hulladék hivatalnál vagy tanácsnál tájékozódhat.



A termék megfelelő ártalmatlanítása (Elektromos & elektronikus berendezések)

(Az elkülönített hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező országokban)

Ez, a terméken, tartozékain vagy utasításain szereplő jelölés azt jelzi, hogy a termék és elektronikus tartozékai (pl. töltő, fülhallgató, USB kábel) nem ártalmatlanítható egyéb háztartási hulladékkal együtt az élettartama végén. Hogy elkerülje a környezet vagy emberi egészség veszélyeztetését az ellenőrizetlen hulladékkezelés által, kérjük, válassza külön ezeket az alkatrészeket az egyéb típusú hulladékoktól, és felelősen hasznosítsa újra ezeket, amivel felelősen hozzájárulhat a nyersanyagforrások fenntartható újrahasznosításához.

A háztartási felhasználók forduljanak vagy a vásárlás helyéhez vagy az önkormányzati hivatalhoz tájékoztatásért, vagy, hogy hova és hogyan vihetik ezeket az egységeket környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosításra.

Az üzleti felhasználók forduljanak a szállítóhoz, és ellenőrizzék az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és elektronikus tartozékait nem szabad egyéb kereskedelmi hulladékkal együtt ártalmatlanítani.

Tartalom

A főzőlap beszerelése	280	280 Szabályozás és megfelelés
	280	280 Biztonsági utasítások a beszerelőnek
	281	281 Csatlakoztatás az áramhálózathoz
	283	283 Munkalapba történő beszerelés
Alkatrészek és jellemzők	285	285 Főzőfelületek
	285	285 Kezelőtábla
	286	286 Alkatrészek
	286	286 Indukciós hevítés
	287	287 A készülék fő jellemzői
	288	288 Biztonsági kikapcsolás
	289	289 Maradványhő jelzés
	289	289 Hőérzékelés
Első használat előtt	290	290 Első tisztítás
A főzőlap használata	290	290 Edények az indukciós főzőzónákhoz
	291	291 Megfelelési próba
	291	291 Az edények mérete
	291	291 Működési zajok
	292	292 Megfelelő edények használata
	293	293 Az érintőkapcsolók használata
	293	293 A készülék BE-kapcsolása
	293	293 Főzőzóna kiválasztása és hőbeállítás
	294	294 A készülék KI-kapcsolása
	294	294 Főzőzóna KI-kapcsolása
	294	294 A gyermekbiztonsági zár használata
	295	295 IDŐZÍTŐ
	297	297 Teljesítménynövelő gomb
	297	297 Energiagazdálkodás
	298	298 Adott ételek javasolt főzési beállításai
Tisztítás és karbantartás	299	299 FŐZŐLAP
	300	300 FŐZŐLAP keret (opcionális)
	300	300 A készülék károsodásának megelőzése
Jótállás és szerviz	302	302 GYIK és Hibaelhárítás
	304	304 SZERVIZ
Műszaki adatok	305	305 Műszaki adatok
	305	305 Főzőzónák

A főzőlap beszerelése



FIGYELMEZTETÉS

A berendezést csak szakképzett szerelő szerelheti be és földelheti.

Kérjük, vegye figyelembe az utasításokat. A jótállás nem terjed ki a szakszerűtlen beszerelésből adódó károkra.

A műszaki adatok ennek a kézikönyvnek a végén találhatóak.

Szabályozás és megfelelés

A berendezés a következő szabványoknak felel meg:

- EN 60335-1 és EN 60335-2-6, a háztartási és hasonló alkalmazású elektromos berendezések biztonságáról;
- EN 60350 vagy DIN 44546/44547/44548, a háztartási alkalmazású elektromos tűzhelyek, főzőlapok, sütők és grillsütők működési jellemzőiről;
- EN 55011
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2; és
- EN 61000-3-3, az elektromágneses kompatibilitás (EMC) alapvető követelményeiről.



A berendezés a következő EU irányelveknek felel meg:

- 2006/95/EC, alacsonyfeszültség irányelv
- 2004/108/EEC, elektromágneses kompatibilitás irányelv

Biztonsági utasítások a beszerelőnek

- Az eszközt úgy kell elektromosan csatlakoztatni, hogy valamennyi pólusát, legalább 3 mm-es kontaktusnyílással le lehessen választani az áramhálózatról. A megfelelő szigetelési eszközökhöz tartoznak a kábelvédő megszakítók, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat el kell távolítani a foglalatukból) földelőkapcsolók és védőkapcsolók.
- Tűzvédelmi szempontból a készülék megfelel az EN 60335-2-6 előírásainak. Ezt a készüléket egy oldalról magas szekrényvel vagy fallal határolt helyre lehet beépíteni.
- A főzőlap alá nem építhetők be fiókok.
- A beszerelésnek szavatolnia kell az érintésvédelmet.
- A konyhai egységnek, ahova a készüléket beszereljük, meg kell felelnie a DIN 68930 szilárdsági követelményeinek.

- Nedvesség elleni védelemként, valamennyi nyitott felületet megfelelő szigetelőanyaggal kell szigetelni.
- Csempézett munkaasztalon a főzőlap felfekvésének körzetében minden hézagot teljesen ki kell tölteni tömőhabarccsal.
- Kő-, műkö- vagy kerámia munkalapoknál a befogórugókat megfelelő műgyantával vagy kompozit ragasztóval kell rögzíteni a helyükre.
- Győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelően, résmentesen felfekszik a munkalapra. Járulékos, szilikon szigetelést nem szabad alkalmazni, mert ez megnehezíti az eltávolítást javítás esetén.
- A főzőlapot alulról kell felnyomni eltávolításkor.
- A főzőlap alá lapot kell szerelni.
- A munkafelület és az alatta lévő egység közötti szellőzőnyílást nem szabad letakarni.

Csatlakoztatás az áramhálózathoz

Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék névleges feszültsége, azaz az adattáblán szereplő feszültség, megfelel-e a hálózati feszültségnek. Az adattábla a főzőlap alsó keretén található.



FIGYELMEZTETÉS

Áramtalanítson, mielőtt beköti a vezetékeket.

A fűtőelem feszültsége AC230V~. A készülék tökéletesen működtethető AC220V~ vagy AC240V~ hálózaton is. A készüléket olyan eszközzel kell elektromosan csatlakoztatni, hogy valamennyi pólusát, legalább 3 mm-es kontaktusnyílással le lehessen választani az áramhálózatról, pl. automata kábelvédő megszakító, földelőkapcsoló vagy biztosíték.



FIGYELMEZTETÉS

A kábelcsatlakoztatásokat az előírások szerint kell elvégezni, és a sorkapocs csavarokat biztonságosan meg kell húzni.



FIGYELMEZTETÉS

Miután csatlakoztatták a főzőlapot az áramhálózathoz, ellenőrizze, hogy valamennyi főzőfelület használatra kész-e, úgy hogy egymás után röviden bekapcsolja azokat maximális állásba, megfelelő edényeket használva.



Amikor először áram alá helyezik a főzőlapot, valamennyi kijelző világít, és a gyermekbiztonsági zár aktiválódik.



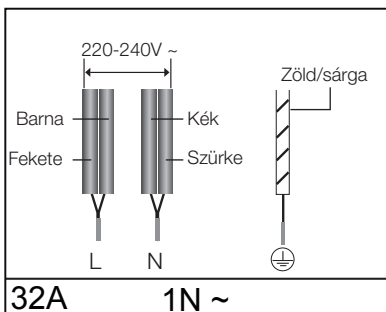
Ügyeljen (megfelelőség) a hálózat és a készülék fázis és a nulla bekötésére (kapcsolási rajzok); különben károsodhatnak az alkatrészek.

A jótállás nem terjed ki a helytelen beszerelésből adódó károkra.

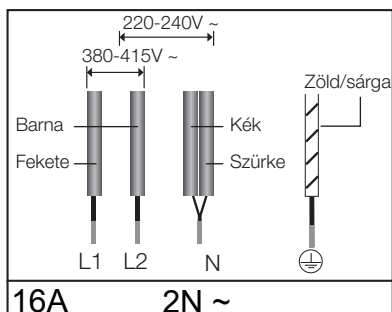


Ha az áramkábel megsérül, ki kell cserélni speciális, a gyártónál vagy a szerviznél kapható vezetékre vagy szerelvényre.

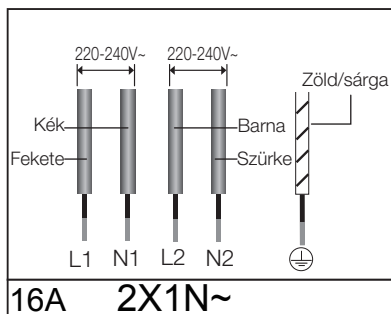
• 1N~



• 2N~: Válassza szét a 2 fázisvezeték (L1 és L2) csatlakoztatás előtt.




2x1N~: Válassza szét a vezetékeket csatlakoztatás előtt.



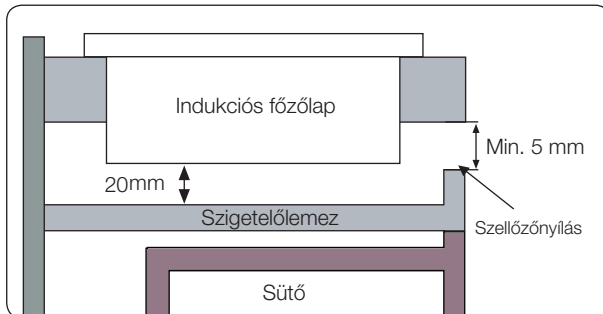
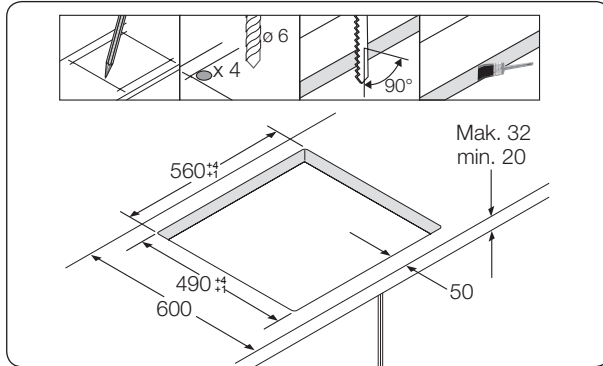
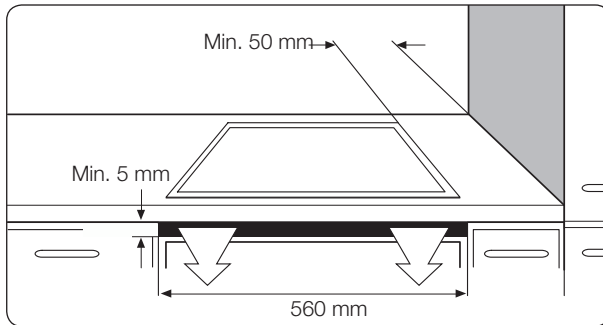
A megfelelő áramcsatlakoztatáshoz kövesse a sorkapcsok mellett lévő kapcsolási ábrát.

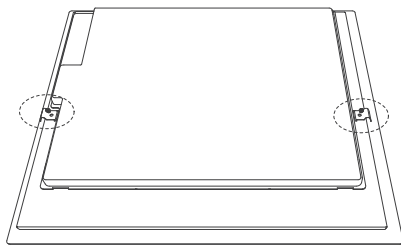
Munkalapba történő beszerelés

 Jegyezze fel a készülék adattábláján lévő sorozatszámot, mielőtt beszerelné. Ezt a számot kérni fogják javítási igény esetén, és a beszerelés után nem hozzáférhető, mivel az eredeti adattáblán található a készülék alsó felén.

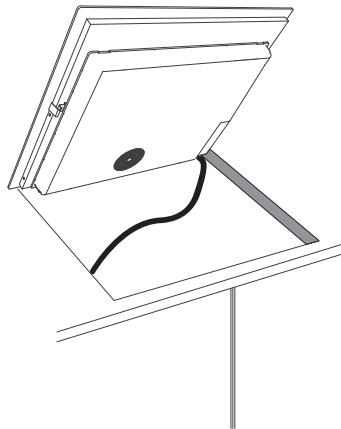
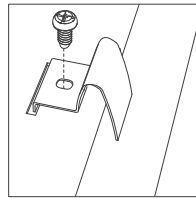
Figyeljen nagyon a minimális méret- és hézagigényekre.

Rögzítse a kereteket mindkét oldalon a mellékelt csavarokkal, mielőtt a főzőlapot a keretekre szereli.

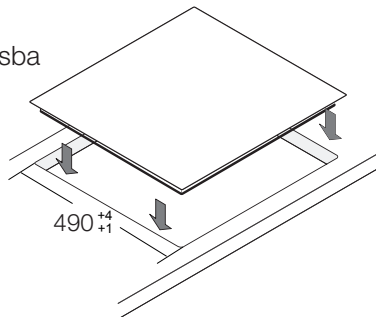




Szerelje fel a két keretet

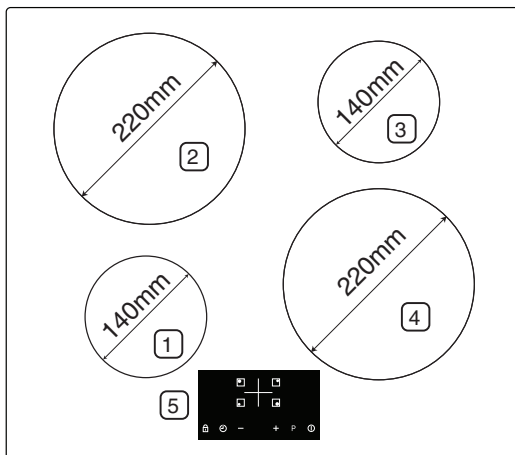


Helyezze a nyílásba



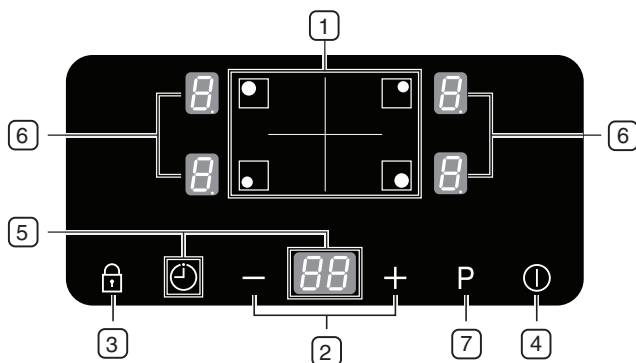
Alkatrészek és jellemzők

Főzőfelületek



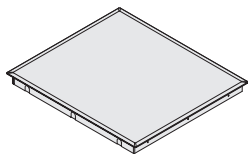
1. Indukciós főzőfelület, 1250 W; gyorsító funkcióval, 1500 W
2. Indukciós főzőfelület, 2350 W; gyorsító funkcióval, 2600 W
3. Indukciós főzőfelület, 1250 W; gyorsító funkcióval, 1500 W
4. Indukciós főzőfelület, 2350 W; gyorsító funkcióval, 2600 W
5. Kezelőtábla

Kezelőtábla



1. Főzési felület választók
2. Hő/időzítő beállító választók
3. Kezelőzár érzékelő
4. Be/Ki érzékelő
5. Időzítő kezelőérzékelő és kijelző
6. Jelzések a hőbeállításokhoz és maradványhőhöz
7. Gyorsító érzékelő

Alkatrészek



Indukciós főzőlap



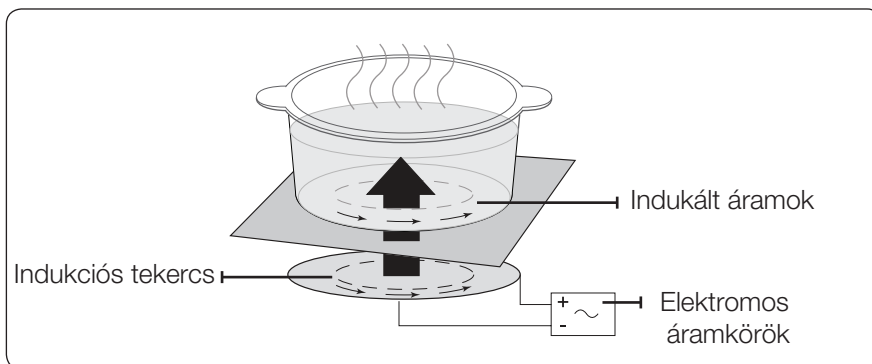
Szerelőkeretek



Csavarok

Indukciós hevítés

- **Az indukciós hevítés alapelve:** Amikor edényt helyez egy főzőfelületre, és bekapcsolja azt, a főzőlap indukciós áramkörei „indukált áramokat” hoznak létre az edény alján, amelyek azonnal megemelik az edény hőmérsékletét.



- **Nagyobb sebesség főzéskor és sütéskor:** Mivel közvetlenül az edény melegszik, nem az üveglap, a hatékonyság magasabb, mint más rendszereknél, mert nincs hővesztés. A felvett energia legnagyobb része hővé alakul.

A készülék fő jellemzői

- **Kerámia-üveg főzőfelület:** A készülék kerámia-üveg főzőfelülettel és gyorsreagálású főzőzónákkal rendelkezik.
- **Érintőérzékelős kezelőszervek:** A készüléket érintőérzékelős kezelőszervekkel működtetheti.
- **Könnyű tisztítás:** A kerámia-üveg főzőfelület és a kezelőszervek előnye az, hogy hozzáférhetőek tisztításkor. A sima, sík felületet könnyű tisztítani.
- **Be/Ki érzékelő:** A „Be/Ki” érintőérzékelő a készüléken egy külön áramkapcsoló. Az érzékelő megérintése teljesen be- vagy kikapcsolja a készüléket.
- **Beállítási és működési kijelzők:** Digitális kijelzők és jelzőlámpák tájékoztatnak a beállításokról és aktivált funkciókról, valamint maradványhő jelenlétéről az egyes főzőzónákban.
- **Biztonsági kikapcsoló:** A biztonsági kikapcsoló biztosítja, hogy a főzési zónák adott időn belül kikapcsolnak, ha nem változtatták meg a beállítást.
- **Maradványhő jelzés:** A kijelzőn maradványhő ikon jelenik meg, ha a főzési zóna olyan forró, hogy fennáll a megégés kockázata.
- **Teljesítménygyorsító ** : Használja ezt a funkciót az edény tartalmának gyorsabb melegítésére, mint a maximális teljesítményfokozatban ‘’. (A kijelzőn megjelenik a ‘’.)
- **Automata edényérzékelő:** Minden egyes főzési zóna rendelkezik automata edényérzékelő rendszerrel. A rendszer úgy van kalibrálva, hogy felismeri a főzőzónánál enyhén kisebb átmérőjű edényeket. Az edényeket mindig a főzőzónák közepére kell helyezni. Továbbá, megfelelő edényeket kell használni.
- **Digitális kijelzők:** A kijelzőmezők az egyes főzési zónákhoz vannak rendelve. Az alábbiakról tájékoztatnak:
 -  :A készüléket bekapcsolták
 -  - ,  :kiválasztott hőbeállítások
 -  :maradványhő
 -  : A gyermekzár aktív

- **E3 E4** :hibaüzenet, amikor a főzőlap túlhevült, rendellenes működtetés következtében. (példa: üres edény melegítése)
- **E** :hibaüzenet, Az edény nem megfelelő, vagy túl kicsi, vagy nem helyeztek edényt a főzőzónára.
- **H** :Ha hozzáér a főzőzóna gombjához, az adott főzőzóna digitális kijelzése megjelenik.

Biztonsági kikapcsolás

Ha az egyik főzőzóna nincs kikapcsolva, vagy a hőt nem állították hosszabb időn keresztül, az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Minden maradványhő jelzése **H** ("hot" – „forró”) az adott főzőzónára vonatkozó digitális kijelzőn.


A főzőzónák az alábbi idő után kapcsolnak ki.

Hőbeállítás	Kikapcsolás
1-3	8 óra után
4-6	4 óra után
7-9	2 óra után


- Ha a főzőlap rendellenes működtetés miatt túlhevül, **E3 E4** jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.
- Ha az edény nem megfelelő, vagy túl kicsi, vagy nem helyeztek edényt a főzőzónára, **E** jelenik meg.
És az adott főzőzóna 1 perc után kikapcsol.
- Amennyiben egy vagy több főzőzóna a jelzett idő lejártá előtt kikapcsolna, nézze meg a „Hibaelhárítás” fejezetet.
- Ha nincs utasítás, 1 perc után kikapcsol.

Egyéb okok, amelyek miatt a főzőzóna kikapcsol

Valamennyi főzőzóna azonnal kikapcsol, ha folyadék kifut, és eléri az kezelőtáblát.

Az automatikus kikapcsolás funkció akkor is aktiválódik, ha nedves ruhát tesz a kezelőtáblára. Mindkét esetben a készüléket a **Be/Ki kapcsolóval**  lehet újra bekapcsolni, miután eltávolítottuk a folyadékot vagy a ruhát.


Maradványhő jelzés

Ha kikapcsolunk egy adott főzőzónát vagy a főzőlapot, a maradványhő jelzése  ("hot" – „forró”) az adott főzőzónára vonatkozó digitális kijelzőn. A főzőzóna kikapcsolása után is csak akkor kapcsol ki a maradványhő jelzése, miután a főzőzóna kihűlt. A maradványhő kiolvasztásra vagy az étel melegen tartására használható.



Amíg a maradványhő jelzése világít, fennáll a megégés kockázata.



Ha megszakad az áramellátás, a  szimbólum kialszik, és nincs tájékoztatás a maradványhő meglétéről. Ennek ellenére, fennáll a kockázata annak, hogy megégessük magunkat. Ezt úgy kerülhetjük el, hogy mindig óvatosak vagyunk a főzőlap közelében.

Hőérzékelés

Ha bármely okból a főzőzónák valamelyikének hőmérséklete meghaladja a biztonságos szintet, a főzőzóna automatikusan kisebb teljesítményfokozatba kapcsol.

Amikor befejezte a főzőlap használatát, a hűtőventilátor még 1 percen át működik.

Első használat előtt

Első tisztítás

Törölje le a kerámia-üveg felületet nedves ruhával és kerámia főzőlap-üveg tisztítóval.



FIGYELMEZTETÉS

Ne használjon maró vagy súroló tisztítószeret, mert a felület megsérülhet.

A főzőlap használata

Edények az indukciós főzőzónához

Az indukciós főzőlap csak akkor kapcsolható be, ha mágnesezhető aljú edényt teszünk valamelyik főzőzónára. Az alábbi edények alkalmasak erre.

Edények anyaga

Edény anyaga	Megfelelő
Acél, zománcozott acél	Igen
Öntöttvas	Igen
Rozsdamentes acél	Megfelelő gyártói címkével
Alumínium, vörösréz, sárgaréz	Nem
Üveg, kerámia, porcellán	Nem



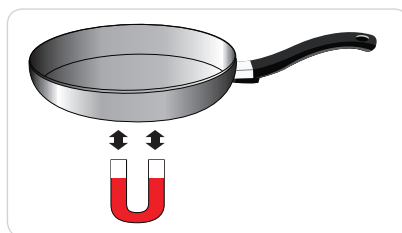
Az indukciós főzőlaphoz való edény alkalmasságát a gyártó megfelelően címkézi.



Egyes edények zajt bocsátanak ki, ha indukciós főzőzónán használjuk őket. A zaj nem a főzőzóna hibáját jelzi, és semmilyen mértékben nem befolyásolja a működést.

Megfelelőségi próba

Az edény akkor alkalmas indukciós főzésre, ha a mágnes rátapad az aljára, és a gyártó az edényt alkalmasként címkézte.



Az edények mérete

Bizonyos határok között, az indukciós főzőzónák automatikusan idomulnak az edény aljának az átmérőjéhez. Az edény aljának a mágneses része azonban el kell hogy érjen egy adott átmérőt, a főzőzóna átmérőjétől függően.

Főzőzónák átmérője	Az edény aljának legkisebb átmérője
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Működési zajok

Ha ezt hallja:

- Recsegő hang: Az edény különböző anyagokból készült.
- Sípolás: Több mint két főzőzónát használ, és az edény különböző anyagokból készült.
- Zümmögés: Magas teljesítményfokozatot használ.
- Kattogás: Elektromos kapcsolás megy végbe.
- Sziszegés, zúgás: Működik a ventilátor.


A zajok nem rendellenesek, és nem utalnak hibára.

Megfelelő edények használata

Jobb edénnyel jobb eredmény érhető el.

- Az edény minősége az alján látszik. Az edény alja legyen minél vastagabb és minél síkabb.
- Új edény vásárlásakor ügyeljen az alj átmérőjére. A gyártók gyakran csak a felső szegély átmérőjét adják meg.
- Ne használjon sérült aljú, durva szélű vagy egyenetlen aljú edényeket. Maradandó karcok keletkezhetnek, amikor az ilyen edényeket a felületen csúsztatjuk.
- Hideg állapotban az edények alja általában befelé ívelt (konkáv). Sosem szabad kifelé görbülniük (konvex).
- Ha speciális edényt kíván használni, mint például kuktát, párolóedényt vagy wokot, kérjük, tartsa be a gyártó utasításait.

Energiatakarékosági tanácsok

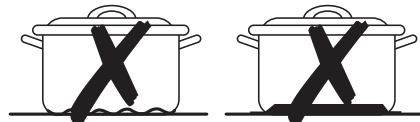
 Értékes energiát takaríthat meg, ha betartja a következő pontokat. :

- Mindig a főzőzóna bekapcsolása előtt tegye fel az edényeket.



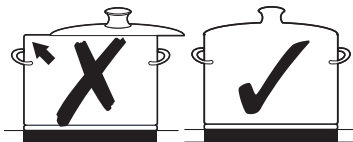
Helyes

- Ha a főzőzóna vagy az edény alja piszkos, nő az energiafogyasztás.



Helytelen

- Lehetőség szerint szilárdan helyezze fel a fedőket a lábasokra és fazekakra, hogy azok tökéletesen fedjenek.



- Kapcsolja ki a főzőzónákat a főzés befejezése előtt, hogy felhasználja a maradványhőt az étel melegen tartására vagy kiolvasztásra.

Az érintőkapcsolók használata

Az érintőkapcsoló használatához érintse meg kinyújtott ujjá hegyével a kívánt panelt, míg az adott kijelző kigyullad, vagy kialszik, vagy míg a kívánt funkció aktiválódik.

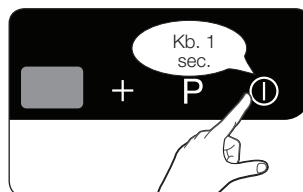
Ügyeljen arra, hogy egyszerre csak egy érzékelő panelt érintsen meg, amikor a készüléket működteti. Ha az ujjá túl laposan fekszik fel a panelra, egy szomszédos érzékelő panel is aktiválódhat véletlenül.



A készülék BE-kapcsolása

1. Érintse meg a **BE/KI**  érzékelőt kb. 1 másodpercig.

2. Érintse meg a **GOMBZÁR**  érzékelőt kb. 3 másodpercig.

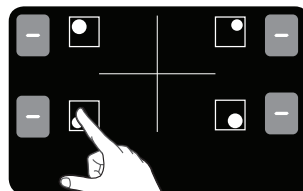
A digitális kijelzőn megjelenik: 



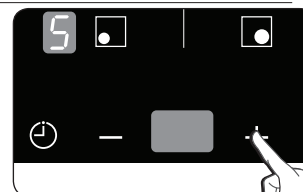
-  Miután a **BE/KI gomb**  érzékelőt működtette a készülék bekapcsolásához, kb. 1 percen belül be kell állítani a hőmérsékletet. Különben a készülék biztonsági okokból kikapcsol.


Főzőzóna kiválasztása és hőbeállítás


1. Főzőzóna kiválasztásához érintse meg a megfelelő főzőzóna gombját.



2. A teljesítményszint beállításához érintse meg a **Hőbeállító kiválasztókat**.



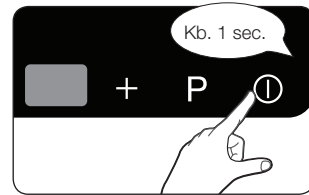
-  Ha a főzőzóna gombjának megnyomása után 3 másodpercen át nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék kikapcsol.


- ✎ Ha a (-) és (+) érzékelők kivételével 10 másodpercnél hosszabb ideig nyom meg egy gombot, hangjelzést hall, és a készülék kikapcsol. A visszakapcsoláshoz érintse meg a **BE/KI gomb** ① érzékelőt.
- ✎ Ha megérinti egy főzőzóna gombját, az adott főzőzóna digitális kijelzőjén megjelenik az .

A készülék KI-kapcsolása


A készülék teljes kikapcsolásához használja a **BE/KI gomb** ① érzékelőt.

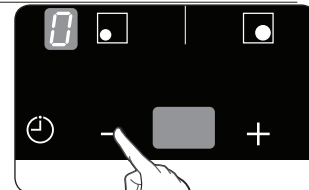
Érintse meg a **BE/KI** ① érzékelőt kb. 1 másodpercig.



- ✎ Ha kikapcsolunk egy adott főzőzónát vagy a teljes főzőlapot, a maradványhő jelzése  ("hot" – „forró”) az adott főzőzónára vonatkozó digitális kijelzőn.

Főzőzóna KI-kapcsolása

A főzőzóna kikapcsolásához állítsa vissza a beállítást a kezelőtábla – **gomb** érzékelőjével a  állásba.



- ✎ A gyorsabb kikapcsoláshoz, nyomja meg az adott főzőzóna gombját kétszer.

A gyermekbiztonsági zár használata

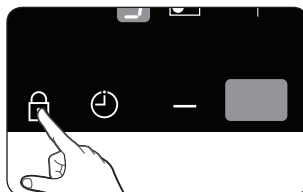
Használhatja a gyermekbiztonsági zárat a főzőzónák véletlenszerű bekapcsolásának és a főzőfelület aktiválásának elkerülése érdekében.

A kezelőtáblát is le lehet zárni, a **BE/KI gomb** ① érzékelő kivételével, hogy elkerülje a beállítások véletlenszerű megváltoztatását, például azáltal, hogy a panelt áttörli egy ruhával.

A gyermekbiztonsági zár BE/KI kapcsolása


1. Érintse meg a **ZÁR gomb**  érzékelőt kb. 3 másodpercig.

Hang hallható jóváhagyásként.



2.  jelenik meg a kijelzőkön, jelezve, hogy a gyermekbiztonsági zár aktiválódott.



3. A gyermekbiztonsági zár kikapcsolásához érintse meg a **ZÁR gomb**  érzékelőt újra kb. 3 másodpercig. Hang hallható jóváhagyásként.

IDŐZÍTŐ

Kétféleképpen lehet az időzítőt használni:

Az időzítő használata biztonsági kikapcsolóként:


Ha adott időt állítottunk be egy főzőzónához, a főzőzóna kikapcsol, amint ez az idő lejár. Ezt a funkciót több főzőzónához is lehet egyidejűleg használni.

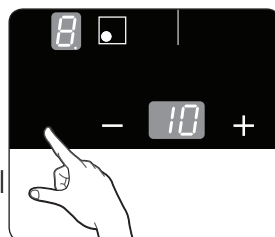
Az időzítő használata visszaszámlálóként:


A visszaszámláló időzítőt nem lehet használni, ha bekapcsoltunk egy főzőzónát.

A biztonsági kikapcsolás beállítása

A főzőzóná(ka)t, amely(ek)nél alkalmazni kívánja a biztonsági kikapcsolót, be kell kapcsolni.

1. Az **Időzítő gomb**  érzékelőt használva, válassza ki azt a főzőzónát, amelyre a biztonsági kikapcsolási időt be akarja állítani. Miután kiválasztotta az első aktív főzőzónát, az időzítő gombérzékelőjének megérintésével a megfelelő kijelző lassan villogni kezd.



Például a bal első kijelző a bal első főzőzónának felel meg.  jelenik meg az időzítő kijelzőjén.

A következő aktív főzőzónát a melegítő kiválasztó érzékelő újbóli megérintésével választjuk ki.

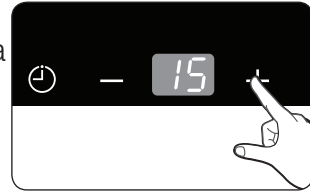
2. Használja a – vagy + gombokat a kívánt idő beállítására, pl. 15 percet, amely után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.


A biztonsági kikapcsoló ekkor aktív.




Bármely főzőzóna fennmaradó idejének megtekintéséhez érintse meg a megfelelő főzőzóna gombját.

A megfelelő kijelző lassan villogni kezd.

A beállításokat a – vagy + gombokkal újra lehet állítani. Miután lejárt a beállított idő, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.




-  A gyorsabb beállításhoz nyomja meg a **– vagy + gomb** érzékelők egyikét, míg eléri a kívánt értéket.

-  Az időzítő beállításának felfüggesztéséhez érintse meg a – és + gombokat egyidejűleg, válassza ki a megfelelő főzőzónát, és az **IDŐZÍTŐ gomb**  érzékelőt. Az időzítő kijelzőjén megjelenik a .

Visszaszámláló időzítő

A visszaszámláló időzítő használatához be kell kapcsolni a készüléket, viszont egyik főzőzónát sem szabad kiválasztani.

1. Érintse meg az **IDŐZÍTŐ gomb**  érzékelőt.
 jelenik meg az időzítő kijelzőn.

2. Állítsa be a kívánt időt az Időzítő beállító gombokkal (– vagy +). A visszaszámláló időzítő funkció ekkor aktív, és a fennmaradó idő megjelenik az időzítő kijelzőn.
A fennmaradó idő beállításához érintse meg az **IDŐZÍTŐ gomb**  érzékelőt, és állítsa be a kívánt időt az Időzítő beállító gombokkal (– vagy +).

3. A berregő szól 30 másodpercig és az időzítő kijelzőn megjelenik a **--**, amikor a beállított idő lejárt.

Teljesítménynövelő gomb

A teljesítménynövelő funkció **P** további energiát biztosít mindegyik főzőzónához. (Például: nagy mennyiségű vizet forral fel)

A teljesítménynövelő funkció mindegyik főzőzónához maximum 5 percig aktív.

Ezután az idő után a főzőzónák automatikusan visszatérnek a **9** állásba.

-  Egyes esetekben a teljesítménynövelő funkció automatikusan kikapcsolhat, hogy óvja a főzőlap belső elektronikus alkatrészeit.

Energiagazdálkodás

A főzőzónáknak maximális teljesítmény áll rendelkezésre.

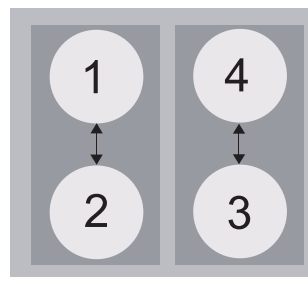
Ha a teljesítménynövelő funkció bekapcsolásával meghaladjuk ezt a teljesítményhatárt.

Az Energiagazdálkodás automatikusan redukálja a párban lévő másik főzőzóna hőbeállítását.

- Baloldal: No. 1 és No. 2 párban lévő főzőzónák.
- Jobboldal: No. 3 és No. 4 párban lévő főzőzónák.

Ennek a főzőzónának a kijelzője a beállított hőfokról a lehető legnagyobb hőbeállításra vált.

- Példa





A főzőzóna legutóbbi hőbeállítás (No.3)	Párban lévő másik főzőzóna hőbeállítás (No.4)	
	eredeti hőbeállítás	automatikusan megváltozott hőbeállítás
Teljesítménynövelő	6. fokozat	2. fokozat

Adott ételek javasolt főzési beállításai

Az alábbi táblázat számai iránymutatók. A különböző főzési módszerekhez tartozó hőbeállítások számos tényezőtől függenek, beleértve az alkalmazott edény minőségét és az étel típusát és mennyiségét.

Kapcsolóállás	Főzési mód	Alkalmazási példák
9/P	Melegítés, hirtelen sütés, sütés	Nagy mennyiségű folyadék melegítése, tésztaforralás, hús fonnyasztása, (pörkölt pirítása, hús dinsztelése)
7-8	Intenzív sütés	Steak, bélszín, vagdalt pirítása, kolbász, palacsinta
5-6	Sütés	Szelet / borda, máj, hal, sült krumpli, tojásrántotta
3-4	Gőzölés, párolás, forralás	Kis mennyiségű zöldség gőzölése és párolása, rizs és tejes ételek főzése
1-2	Olvasztás	Vajolvasztás, zselatin feloldás, csokoládéolvasztás

-  A táblázatban jelzett hőbeállítások csak tájékoztató jellegűek.
-  A tényleges hőbeállítás az adott edény és étel minőségétől függ.

Tisztítás és karbantartás

FŐZŐLAP



FIGYELMEZTETÉS

Tisztítószer nem érintkezhet a forró kerámia-üveg felülettel: Minden tisztítószer megfelelő mennyiségű tiszta vízzel el kell távolítani a tisztítás után, mert maró hatásúak lehetnek, amikor a felület felforrósodik. Ne használjon agresszív tisztítószereket, mint pl. grill- vagy sütő-sprayt, dörzsszivacsot vagy csiszoló edénytisztítókat.



A kerámia-üveg felületet minden használat után tisztítsa meg, míg az még meleg tapintású. Ezzel megelőzi, hogy a kifolyt anyagok ráéگیenek a felületre. Távolítsa el a vízkövet, vízcspepeket, zsírkifolyást és fémes elszíneződést a kereskedelmi forgalomban kapható kerámia-üveg- vagy rozsdamentes acél-tisztítószerekkel.

Enyhe szennyeződés

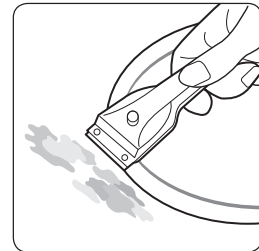
1. Törölje le a kerámia-üveg felületet nedves ruhával.
2. Törölje szárazra tiszta ruhával. Tisztítószer maradékok nem maradhatnak a felületen.
3. Alaposan tisztítsa meg a teljes kerámia-üveg főzőfelületet hetente a kereskedelmi forgalomban kapható kerámia-üveg- vagy rozsdamentes acél-tisztítószerekkel.
4. Törölje le a kerámia-üveg felületet megfelelő mennyiségű tiszta vízzel, és törölje szárazra tiszta, bolyhmentes ruhával.

Makacs szennyeződés

1. A kifutott, kifröccsent étel eltávolításához használjon üvegkaparót.
2. Helyezze az üvegkaparót szögben a kerámia-üveg felületre.
3. Távolítsa el a szennyeződést a pengével történő kaparással.




Üvegkaparók és kerámia-üveg tisztítók speciális kiskereskedésekben kaphatók.




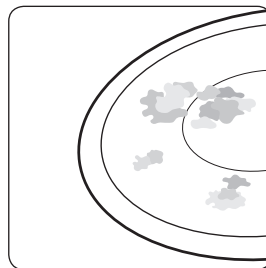
Problémás szennyeződés

1. Távolítsa el azonnal a ráégett cukrot, olvadt műanyagot, alumínium fóliát vagy egyéb anyagokat üvegkaparóval, még forró állapotban.

 Fennáll a megégés kockázata, ha üvegkaparót használ a forró főzőzónán.
FIGYELMEZTETÉS

2. Tisztítsa meg a főzőlapot, mint rendszeren, miután kihűlt.
Ha a főzőzóna, amelyre ráolvadt valami, kihűlt, melegítse fel újra a tisztításhoz.

-  A kerámia-üveg karcolásait vagy sötét foltjait, amelyeket például éles peremű edények okoztak, nem lehet eltávolítani. A főzőlap működését azonban nem befolyásolják.



FŐZŐLAP keret (opcionális)

 Ne használjon esetet, citromlét vagy vízkőoldót a főzőlap keretéhez, mert matt foltok keletkezhetnek.
FIGYELMEZTETÉS

1. Törölje le a keretet nedves ruhával.
2. Nedvesítse meg a rászáradt szennyeződésekét nedves ruhával.
Tisztítsa le, és törölje szárazra.

A készülék károsodásának megelőzése

- Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tárolásra.
- Ne működtesse a főzőzónát, ha nincs edény a főzőlapon, vagy ha üres az edény.
- A kerámia-üveg nagyon kemény, és ellenáll a hőhatásoknak, de nem törhetetlen. Ha különösen éles vagy kemény tárgyat ejtünk rá, megsérülhet.
- Ne helyezzen edényeket a főzőlap keretére. Karcolások és a fényezés sérülése fordulhat elő.
- Ne öntsön esetet, citromlét vagy vízkőoldót a főzőlap keretére, mert az ilyen folyadékok matt foltokat okozhatnak.

- Ha cukor vagy cukortartalmú készítmény kerül a forró főzőzónára, és megolvad, azonnal el kell távolítani konyhai kaparóval, még meleg állapotban. Ha kihűl, felsértheti a felületet tisztítás közben.
- Tartson távol minden olvadékony anyagot, mint pl. műanyag, alufólia és sütőfólia a kerámia-üveglap felületétől. Ha ilyen jellegű anyag ráolvad a főzőlapra, azonnal el kell távolítani kaparóval.

Jótállás és szerviz

GYIK és Hibaelhárítás

Hiba előállhat kisebb tévedésből, amit Ön is el tud hárítani a következő utasítások segítségével. Ne próbálkozzon további javítással, ha az alábbi utasítások nem nyújtanak segítséget az adott esetben.



A készüléket csak szakképzett szervizszerelő végezheti. A helytelenül elvégzett javítások jelentős kockázatot jelenthetnek a felhasználóra. Ha a készülék javításra szorul, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálati központhoz.

Mit tegyek, ha a főzőzónák nem működnek?

Ellenőrizze a következő lehetőségeket:

- A biztosíték a ház vezetékvezetésében (biztosítékdoboz) sértetlen. Ha a biztosíték többször kiold, hívjon szakembert.
- A készülék megfelelően be van kapcsolva.
- A gombkijelzők a kezelőtáblán világítanak.
- A főzőzóna be van kapcsolva.
- A főzőzónák a kívánt hőfokra vannak beállítva.

Mit tegyek, ha a főzőzónák nem kapcsolnak be?

Ellenőrizze a következő lehetőségeket:

- Több mint 10 másodperc telt el a Be/Ki kapcsoló működtetése és a kívánt főzőzóna bekapcsolása között (Lásd „A készülék Bekapcsolása” fejezetet.).
- A kezelőtábla részben le van takarva nedves ruhával vagy folyadékkal.

Mit tegyek, ha a kijelző, a maradványhő jelző kivételével hirtelen kialszik?

Ennek két oka lehet:

- Véletlenül működtette a Be/Ki kapcsolót.
- A kezelőtábla részben le van takarva nedves ruhával vagy folyadékkal.

Mit tegyek, ha a főzőlapok kikapcsolása után a maradványhő kijelzés nem jelenik meg ?

Ellenőrizze a következő lehetőségeket:

- A főzőzónát csak rövid ideig használta, és ezért nem forrosodott fel eléggé. Ha a főzőzóna forró, forduljon az ügyfélszolgálati központhoz.

Mit tegyek, ha a főzőlapok nem kapcsolnak be vagy ki?

Ezt a következők okozhatják:

- A kezelőtábla részben le van takarva nedves ruhával vagy folyadékkal.
- A gyermekbiztonsági zár be van kapcsolva.

Mit tegyek, ha az kijelző világít?

Ellenőrizze a következőket:

- A kezelőtábla részben le van takarva nedves ruhával vagy folyadékkal. A visszaállításhoz nyomja meg a „Be/Ki” gombérzékelőt.

Mit tegyek, ha az kijelző világít?

Ellenőrizze a következőket:

- Az edény nem megfelelő, vagy túl kicsi, vagy nincs edény a főzőzónán.
- Ha megfelelőedényt használ, a kijelzett üzenet automatikusan eltűnik.

Mit tegyek, ha a hűtőventilátor működik a főzőlap kikapcsolása után?

Ellenőrizze a következőket:

- Amikor befejezte a főzőlap használatát, a ventilátor magától működik a hűtés érdekében.
- Miután a főzőlap elektronikája kihűlt, a ventilátor kikapcsol.

Ha a szerviz kiszállását kéri olyan hiba miatt, amelyet a készülék helytelen működtetése okozott, a szerelő látogatása költségekkel járhat, még a jótállási idő tartama alatt is.

SZERVIZ

Mielőtt segítséget kérne, vagy a szervizt hívná, kérjük, ellenőrizze a „Hibaelhárítás” fejezetet.

Ha ezután is segítségre van szüksége, kövesse a következő utasításokat.

Műszaki hibáról van szó?

Ha igen, forduljon az ügyfélszolgálati központhoz.

Mindig készüljön fel előre a beszélgetésre. Ez megkönnyíti a probléma diagnosztizálásának folyamatát, és megkönnyíti annak eldöntését, hogy szükség van-e szerviz kiszállásra.

Kérjük, jegyezze fel a következő információkat.

- Milyen jellegű a probléma?
- Milyen körülmények között jelentkezik a probléma?

Híváskor kérni fogják a készülék típusát és sorozatszámát. Ez az információ a típustáblán szerepel, az alábbiak szerint:

- Modell/Típus leírása
- S/N kód (15 számjegy)

Javasoljuk, hogy jegyezze fel ezt az információt ide, hogy könnyen hozzáférhessen.

Típus: _____

Sorozatszám: _____

Mikor terhelik költségek még a jótállási idő alatt is?

- Ha házilag megoldhatta volna a problémát a „Hibaelhárítás” fejezet utasításai alapján.
- Ha az ügyfélszolgálati szakembernek többször ki kell szállnia, mivel nem kapta meg az összes szükséges információt látogatása előtt, és ennek eredményeképpen, például, további utazásra kényszerül alkatrészek beszerzéséért. Ha a fentiek szerint felkészül a telefonhívásra, megtakarítja ezeknek az utazásoknak a költségét.

Műszaki adatok

Műszaki adatok

NZ64F3NM1AB

A készülék méretei	Szélesség	590 mm
	Mélység	520 mm
	Magasság	57 mm
Munkaasztal kivágási méretei	Szélesség	560 mm
	Mélység	490 mm
Csatlakozási feszültség		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum csatlakoztatott teljesítmény		7.2 kW
Tömeg	Nettó	10.5 kg
	Bruttó	12.0 kg

Műszaki adatok

Főzőzónák

Helyzet	Átmérő	Teljesítmény
Bal hátsó	220 mm	2350 W/fokozott, 2600 W
Bal első	140 mm	1250 W/ fokozott, 1500 W
Jobb első	220 mm	2350 W/fokozott, 2600 W
Jobb hátsó	140 mm	1250 W/ fokozott, 1500 W

Megjegyzés:

Megjegyzés:



Kérdések vagy megjegyzések

Ország	Telefon	Internet
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr(French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)